

構造改革特別区域計画

1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称

愛知県安城市

2 構造改革特別区域の名称

安城心豊かな子どもを育む給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

愛知県安城市の全域

4 構造改革特別区域の特性

安城市は、愛知県のほぼ中央部、西三河平野の中にあり、中部経済圏の中心都市名古屋から30km圏内に位置している。豊田市などの内陸工業都市や碧南市などの衣浦臨海工業都市に隣接するという地理的条件にも恵まれ、自動車関連企業をはじめとする大企業の進出や住宅団地の建設が盛んになり、急速に都市化が進んできた。

交通基盤は、JR東海道本線が市の中央部を東西に走り、JR東海道新幹線と市の西部で交差している。北部には国道1号と名鉄名古屋本線が並行して東西に走り、東部では名鉄西尾線が南北に縦走している。南部では国道23号（知立バイパス）が市域を斜めに横切っている。これらにより交通アクセスが至便である。

市の地勢は、総面積86.01km²（東西に10.0km・南北に14.7km）であり、その約46.5%（40.0km²）が田畑、宅地については26.0%（22.32km²）、雑種地等が4.8%（4.14km²）、その他22.7%（19.55km²）となっている。

人口動向は、市制施行当時の昭和27年に約3万8000人であった人口は、平成元年に139,692人、平成10年に157,183人、現在では人口177,406人（平成19年10月1日現在）となっている。

また、最近では工業化と宅地化の進展に伴い、農業の集約化、工業の先端化、商業の専門化が進んでいる。

本市においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、転入者の多くが夫婦共働きの子育て家庭であり、増加する保育対象児童と多様なニーズに対応した子育て支援を重要な施策として取組んでいる。市内の保育園31施設は合計3,630名の定員を擁し、延長保育、一時保育、特定保育、子育て支援センター、障害児保育などの特別保育を実施し、保育の充実を図っている。公立保育所は23園で3,150名の定員を設定・運営しているが、建設年が昭和43年からと古く、調理室設備の老朽化と増加する保育需要により園内調理での対応が困難な状態にある。

大型調理施設である「安城市中部調理場（学校給食センター）」からの給食の外部搬入を実施することは、調理設備の維持管理経費の削減や食材の一括購入と調理員の合理的配置による経費の削減に繋がり、保育サービスの財源確保がしやすくなり、増加する保育需要への対応が可能となるばかりではなく、食育基本法が制定され、食育への取組みが求められる中、学校給食では地産地消と食育に積極的に取組んでいるため、最小の経費で最大の効果が期待される地方自治体において、安全・安心な給食の提供と就学前からの一貫した食育に取り組むことができる。

5 構造改革特別区域計画の意義

近年の社会構造の変化により女性の社会進出が進み、それに伴う家庭の養育機能の低下が指摘され、そのひとつとして児童の食習慣の乱れが挙げられている。そのような中、家庭の養育機能を補完し、養育者の仕事と子育ての両立支援をおこなう保育所の役割は重要であり、様々な子育て支援サービスを充実させていく必要があるが、一方で運営の合理化等により、地方自治体の限られた財源を効率的に活用することが不可欠である。

学校給食センターからの給食外部搬入方式を導入することにより、食材の一括購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設整備の維持管理経費等の節減が図られ、保育所運営の合理化と子育て支援施策充実のための財源の確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理することは、給食に対する安全性を更に高めることにもつながる。

食育の面では、学校給食センターと保育所が連携することで、乳幼児期からの発達段階に応じた児童の食に対する嗜好や食習慣を情報交換、把握することができ、乳幼児期からの一貫した食育が可能となり、正しい食習慣の定着を図ることができる。

学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、従来、保育所では少量で調達出来なかった地域食材の給食での供与が可能となる。市の主要生産物である米、梨や無花果、県の野菜指定産地となっている玉葱を中心に、近隣の市町村で生産され、県産品に指定されている人参、大根、ほうれん草、枝豆など、地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を供与するとともに、乳幼児期から地元の食材に馴染むことは、地産地消の促進に資する。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 学校給食センターからの給食外部搬入方式の導入による公立保育所運営の合理化を進め、増加する保育対象児童と多様な保育ニーズに対応した保育を実現する。
- ② 保育所や学校給食センター等、関係機関が連携して食育に取り組み、乳幼児期からの正しい食習慣の定着と健やかな成長に努める。
- ③ 給食に地元食材を活用することで、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむ環境づくりをおこない、地産地消の促進へとつなげる。

7 構造改革特別区域計画の実施が構造改革特別区域に及ぼす経済的社会的効果

- ① 学校給食センターが一括して食材等を大量購入し、調理することで、材料費・人件費・光熱水費等、給食の調理に係る経費が節減され、保育所の効率的な運営が実現される。
- ② 衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設での調理された給食を供与することや経費を節減された財源を保育サービスの充実にあてることで、養育者が安心して子どもを預けられる環境を提供し、少子化の抑制と子育て家庭の仕事と子育ての両立支援に資する。
- ③ 乳幼児期からの一貫した食育と地産地消に取り組むことは、児童の正しい食習慣を形成することにつながり、また、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことは、将来的な地産地消につながることになる。また、生産者にとっては、生産物が地元で購入・消費されることで、収入の増加と生産意欲の高揚等の効果が生まれる。

8 特定事業の名称

920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

9 構造改革特別区域において実施し又はその実施を促進しようとする特定事業に関連する事業その他の構造改革特別区域計画の実施に関し地方公共団体が必要と認める事項

(学校給食事業)

安城市給食合同会議、給食主任会議、物資検討会に保育所から委員として参画し、情報交換や連携をおこなうことで乳幼児期からの健康な生活の基本として「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うために一貫した食育の推進を図る。

(地産地消事業)

給食の食材として新鮮な地元食材の使用を推進するとともに、生産者との連携により安心・安全な食材の確保、生産者・生産品の拡大に努める。また、身近な食材に対して児童が関心を持つことにより、栽培・収穫体験を保育に取り入れ食を尊ぶ食育教育に生かすことができ、地域経済によりよい効果をもたらすことができる。

(保育サービスの充実)

保育所での延長保育、低年齢児保育、障害児保育、一時・特定保育などの事業を充実させるとともに、家庭での子育て支援の拠点である地域子育て支援センターでも相談業務等を充実させていく。

別紙

1 特定事業の名称

920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者

安城市内の公立保育所

安城市立安城保育園、安城市立あけぼの保育園、安城市立南部保育園、安城市立西部保育園、安城市立和泉保育園、安城市立東端保育園、安城市立城ヶ入保育園、安城市立東部保育園、安城市立高棚保育園、安城市立志貴保育園、安城市立小川保育園、安城市立さくら保育園、安城市立二本木保育園、安城市立ゆたか保育園、安城市立えのき保育園、安城市立みのお保育園、安城市立新田保育園、安城市立赤松保育園、安城市立三ツ川保育園、安城市立みその保育園、安城市立桜井保育園、安城市立錦保育園、安城市立作野保育園、

3 当該規制の特例措置の適用の開始日

構造改革特別区域計画の認定日

4 特定事業の内容

公立保育所の給食を、学校給食センターで調理して搬入する外部搬入方式に変更する。保育所の調理員は、1名を学校給食センターでの勤務、子どもの人数に応じて1名から2名を保育所勤務とすることで、乳児の離乳食やアレルギーを持つ園児の除去食にも柔軟に対応する。

学校給食センターには、園児用の調理用器具類・食器等、適宜補充するものとし、消毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管するものとする。

5 当該規制の特例措置の内容

- ① 公立保育園における給食の外部搬入の実施にあたっては、「構造改革特別区域における『公立保育園における給食の外部搬入方式の容認事業』について（平成20年4月1日付雇児発第0401002号）」における留意事項を遵守する。

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下の通りであるが、各保育所とも、加熱設備としてガスオーブン及びガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳車が備え付けられており、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳は可能である。

また、体調不良児への対応については、保護者の申し出に応じて保育園内の調理員や看護師、保育士等で協議し、供与量や大きさの調整や代替食など児童に合わせて給食に対応する。

また、食物アレルギー児の対応については、囑託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に代替食やアレルギーとなる食物の除去等を栄養士の指導のもと共通認識を持ち、必要な栄養量が供給できるよう献立を立てる。

特に食物アレルギー児童については、アレルギー源を摂取すると生命にかかる危険があることを園内の全ての職員に共通認識を持つことを大前提とする。かかりつけの医師等の指示書や指導のもとに、保護者や調理員、看護師、保育士で綿密な連絡を取り合う。そして、献立表の原材料配合表をもとに食べられない献立を確認し、除去す

る食材等をきめ細かく確認し、代替となる食材についても栄養に片寄りがないように注意する

< 保育園調理室の状況 >

	調理室 面積	加熱設備		保存設備		その他	
		ガス釜	ガステーブル	冷蔵庫	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
安城保育園	37.19	1台	2口	1台	1台	1台	1台
あけぼの保育園	45.36	2台	2口	1台	1台	1台	2台
南部保育園	39.69	1台	2口	1台	1台	1台	1台
西部保育園	45.12	1台	2口	1台	1台	1台	1台
和泉保育園	38.88	2台	2口	1台	1台	1台	1台
東端保育園	32.90	1台	2口	1台	1台	1台	1台
城ヶ入保育園	17.40	1台	2口	1台	1台	1台	1台
東部保育園	40.50	1台	2口	1台	1台	1台	1台
高棚保育園	45.36	1台	2口	1台	1台	1台	1台
志貴保育園	41.04	1台	2口	1台	1台	1台	1台
小川保育園	43.74	1台	2口	1台	1台	1台	1台
さくら保育園	59.00	2台	2口	1台	1台	1台	2台
二本木保育園	72.13	2台	2口	1台	1台	1台	2台
ゆたか保育園	38.88	1台	2口	1台	1台	1台	1台
えのき保育園	25.92	1台	2口	1台	1台	1台	1台
みのわ保育園	32.40	1台	2口	1台	1台	1台	1台
新田保育園	32.40	1台	2口	1台	1台	1台	1台
赤松保育園	17.55	1台	2口	1台	1台	1台	1台
三ツ川保育園	29.69	1台	2口	1台	1台	1台	1台
みその保育園	41.85	1台	2口	1台	1台	1台	2台
桜井保育園	32.40	1台	2口	1台	1台	1台	1台
錦保育園	40.62	2台	2口	1台	1台	1台	1台
作野保育園	49.75	2台	2口	1台	1台	1台	2台

- ② 外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、給食の内容は原則として学校給食と同じ献立とするが、年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫し、提供する。3歳未満児については、栄養士の指示により保育所駐在の調理員が柔らかくしたり、刻み食としたりして提供する。離乳食については、保育所の調理室でしたものを提供する。回数、時機については、保育所で行われている給食と同様の形態をとる。学校給食センターからの外部搬入の契約については、原則は保育所と給食センターとの間で契約書を締結するのが要件だが、当市の公立保育所並びに給食センターの設置、管理及び運営の責任者は共に市長であり、契約という行為に馴染まないため、保育所を所管する子ども課と学校給食センターが覚書を締結する方向で検討する。また、保育所所長が学校給食運営委員会へ参画することにより、覚書の実効性を確保す

る。

- ③ 外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「保護施設等における調理業務の委託について（昭和62年3月9日付社援第38号）」及び「保育所における調理業務の委託について（平成10年2月18日付児発第86号）」を遵守する。

調理方法については、学校給食センターから各保育園までは30分程度で到着することが可能なため、加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供するクックサーブ方式で実施する。食事の運搬及び保管方法については、専用のコンテナに入れ、温度管理が可能な給食運搬車で運搬する。現在、学校給食センターでは給食運搬車を15台保有、給食を小・中学校に配送しているが、その内の8台の配送ルートに保育園分を組み込み、配送をおこなう。運搬した給食は、保育所の調理室に搬入し、保冷が必要な食品は配膳時間まで冷蔵庫で保存する。給食は調理が完了してから1時間程度で配膳、喫食が可能である。

【給食の配送計画】

○Aルート（安城保育園・新田保育園・東部保育園）

（配送）

10:10 中部給食センター

↓

10:25 安城保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

10:30 新田保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

10:35 東部保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

10:45 中部給食センター

○Bルート（作野保育園）

（配送）

10:05 中部給食センター

↓

10:25 作野保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

10:35 中部給食センター

○Cルート（南部保育園・志貴保育園・あけぼの保育園）

（配送）

10:00 中部給食センター

↓
10:10 南部保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:20 志貴保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:30 あげぼの保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:45 中部給食センター

○A・B・Cルート回収

13:00 中部給食センター	↓	13:00 中部給食センター
↓		↓
13:18 あげぼの保育園		13:18 志貴保育園
↓		↓
13:23 安城保育園		13:21 東部保育園
↓		↓
13:30 中部給食センター		13:24 新田保育園
		↓
		13:30 中部給食センター

○Dルート（西部保育園・みのわ保育園・二本木保育園・みその保育園）
(配送)

10:15 中部給食センター
↓
10:20 西部保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:30 みのわ保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:40 二本木保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:50 みその保育園
↓
11:00 中部給食センター

○Eルート（赤松保育園・さくら保育園・小川保育園・三ツ川保育園）
(配送)

10:20 中部給食センター
↓

10:30 赤松保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:40 さくら保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:45 小川保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:50 三ツ川保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
11:00 中部給食センター

○Fルート（錦保育園・ゆたか保育園・桜井保育園）
(配送)

10:25 中部給食センター
↓
10:35 錦保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:45 ゆたか保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:50 桜井保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
11:05 中部給食センター

○D・E・Fルートの回収

12:45 中部給食センター	↓	12:45 中部給食センター	↓	12:50 中部給食センター	↓
13:10 作野保育園	↓	13:00 みその保育園	↓	12:55 赤松保育園	↓
13:20 みのわ保育園	↓	13:10 二本木保育園	↓	13:10 ゆたか保育園	↓
13:30 中部給食センター		13:20 高棚保育園	↓	13:25 錦保育園	↓
		13:30 えのき保育園	↓	13:40 中部給食センター	
		13:40 中部給食センター			

○Gルート（高棚保育園・えのき保育園）
(配送)

10:30 中部給食センター
↓
10:40 高棚保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:50 えのき保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
11:00 中部給食センター

○Hルート (和泉保育園・東端保育園・城ヶ入保育園)
(配送)

10:35 中部給食センター
↓
10:40 和泉保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
10:50 東端保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
11:00 城ヶ入保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
↓
11:10 中部給食センター

○G・Hルートの回収

12:56 中部給食センター	12:47 中部給食センター	12:50 中部給食センター
↓	↓	↓
13:00 和泉保育園	13:00 三ツ川保育園	13:00 さくら保育園
↓	↓	↓
13:10 中部給食センター	13:15 城ヶ入保育園	13:10 小川保育園
	↓	↓
	13:20 東端保育園	13:20 桜井保育園
	↓	↓
	13:35 中部給食センター	13:30 中部給食センター

12:50 中部給食センター
↓
13:20 南部保育園
↓
13:40 中部給食センター

【学校給食センターの概要】

名 称：安城市中部学校給食共同調理場

設立年月：昭和52年4月

構 造：鉄骨造平屋建

建築面積：1,433.96㎡（調理部分1,048.35㎡）

職 員 数：場 長：1名

事 務 員：1名

栄 養 士：2名

施設管理技士：2名

調 理 員：28名

調理能力：1日 5,000食

現在の調理状況 1日 4,176食

調理器具：球根皮剥機（ピーラー）1台、包丁まな板殺菌庫1台、フードスライサー2台、角切り機（フードカッター）1台、高速度ミキサー1台、蒸気式回転釜（ステンレス釜3釜・鋳物釜6釜）、蒸煮冷却機1台、ガス連続揚物機（フライヤー）1台、ガス連続焼物機（ロースター）1台、保存食用冷凍庫1台、蒸気器具消毒保管庫10台

洗浄機器：自動食器浸漬機1台、自動食器供給装置1台、食器洗浄機1台、自動食器整理装置1台、食缶洗浄機1台、蒸気食缶消毒保管庫3台等

- ④ 現在、園児の給食については、各保育所での職員会議での反省、公立保育所園長による検討会により、段階ごとに検証を実施している。また、1ヶ月ごとの献立表を保護者に配布し、園児の食材に対するアレルギーの有無や、献立に対する保護者の要望等の聴取等に努めている。こうした課程を継承することで、保育所間の共通理解と共通認識を図り、保育所所長の代表が安城市学校給食運営委員会へ参画し、学校給食センター栄養士との連携を図ることにより、給食の献立等への保育所や保護者の意見を反映させていく。また、栄養素量の給与について、年齢に応じた栄養素量を給与するとともに、児童の嗜好に配慮した献立を提供することで、正しい食習慣が身につくよう、食育を推進する。食材についても、地元食材を多く取入れることで、地産地消への取組みを図る。