

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

愛知県知多郡阿久比町

2 構造改革特別区域の名称

子どもが健康で輝きながら育つ給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

愛知県知多郡阿久比町の全域

4 構造改革特別区域の特性

阿久比町は、愛知県の知多半島の中央部に位置し、東西6.1km、南北5.9kmの距離を有する面積23.94km²、人口25,048人（平成20年4月1日現在）の町である。

町の中心を南北に名古屋鉄道河和線が通っている。町内には白沢・坂部・阿久比・植大の4駅があり、阿久比駅から名古屋駅まで30分である。また、知多半島道路が町の西部を南北に走っており、阿久比インターチェンジからも名古屋市中心部まで車で30分という利便性の高い町である。

本町では、増加する保育に対する需要と多様な保育ニーズに対応した子育て支援を重要な施策として取り組んでいる。今年4月には、子育て支援センターを開設し、未就学児を持つ親子を対象に子育てに対する相談や親同士のつながりが持てるよう手助けのできる体制を整えている。保育所は町内に8施設あり、全体で690人の定員を擁し、延長保育・早朝保育を実施することで、保育の充実を図っている。公立保育所は5園で390人の定員を設定・運営しているが、建築年が昭和45年から52年と古く、保育需要への園内調理のみでのきめ細やかな対応が困難な状況にある。

一方で本町では、平成17年10月に幼・保・小・中一貫教育プロジェクトを立ち上げ、幼稚園と保育所、小学校、中学校のカリキュラムに一貫性を持たせた保育や教育を行っている。このなかに食育研究部会を設け、学校・家庭・地域が連携を取り、よりよい食習慣を体得するよう、保育所から中学校まで一貫した食育にも取り組んでいる。

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む一方で、これに対応した施策の遅れ等により、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行う保育所の役割は重要であり、さまざまな子

育て支援サービスを充実させていく必要があるが、一方で保育所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実施することは、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、施設設備の維持管理経費等の節減につながり、保育所運営の合理化と子育て支援施策の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さらに高めることにつながる。

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る。これにより、乳幼児期からの一貫した食育を推進し、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、保育所の自園調理方式では少量で調達できなかった地域食材の給食での供与が可能となる。町の主要産物である米や、みかんなど近隣の市町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、乳幼児から地元の食材に慣れ親しむことは、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実施による公立保育所運営の合理化を進め、増大する保育需要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行い、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、給食の調理に関する経費の節減につながり、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、節減された経費を財源として保育サービスを充実させることで、養育者が安心して子どもを預けられる環境を整備し、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 乳幼児期から一貫して食育に取り組むことにより、児童の正しい食習慣を形成することにつながる。また、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことにより、将来的な地産地消につながる。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見込まれる。

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

(食育教育推進事業)

日本の文化・伝統を重んじた「食」を紹介・提供する。また、各保育所で地域の老人の指導のもと、稲作り・野菜作り等を実施し、作る大変さと収穫時の喜びを体験させる。

保育所専属の栄養士による各保育所及び保健センターでの各種食育教室を実施する。

決まった時間に朝食・昼食・夕食を取り、規則正しい食習慣を身につけさせる。保護者に対しては特に家庭での朝食が大切なことを指導する。おやつなど間食についても食事に影響の無い範囲で与えるよう指導する。手洗いの仕方、箸・茶碗の持ち方、食器の並べ方などを保育所の食事の中で指導する。

(地産地消事業)

給食の食材として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、地産地消の推進を図る。

(学校給食事業)

年間6回開催される学校給食主任者会に、保育所から職員を委員として参画させ、情報交換や連携を行うことで、乳幼児期からの一貫したきめ細やかな給食の提供を図る。

(子育て支援事業)

平成20年度開設の子育て支援センターを拠点に、子育てに悩む保護者の相談を行う。その場合、保健師による児童の食に対する健康面の相談にも応じる。各保育所でも保護者の食に関する要望等を聞き取り、給食に反映する。

増大する保育需要と多様な保育ニーズに対応した保育を実施するためには、限られた町財政の中、効率的な保育所運営が不可欠である。給食外部搬入方式を実施することで生み出される財源を一時保育・乳児保育・障害児保育・長時間保育等保育サービスの充実に充てる。

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

阿久比町立英保育園、阿久比町立草木保育園、阿久比町立北原保育園、阿久比町立宮津保育園、阿久比町立城山保育園

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

構造改革特別区域計画の認定日

4 特定事業の内容

公立保育所の給食について、学校給食センターで調理して搬入する外部搬入方式を実施する。保育所専属の栄養士1人と保育所専属の調理員5人は、学校給食センターにおいて、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体制をとる。

学校給食センターには、園児用の調理用器具類、食器等を、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 公立保育所における給食の外部搬入の実施に当たっては、「構造改革特別区域における『公立保育所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。

② 外部搬入による給食は、年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫して提供する。おやつについては、各保育園で対応をする。3歳未満児については、栄養士の指示により保育所で柔らかくしたり、刻み食としたりして提供する。離乳食についても、栄養士の指示のもと、保育所の調理室で調理したものを提供する。給食提供の回数、時機については、従来から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、原則として保育所と給食センターとの間で契約書を締結することが必要であるが、当町の公立保育所及び給食センターの設置、管理及び運営の責任者は共に町長であり、契約という行為になじまないため、保育所を所管する住民福祉課と学校給食センターを所管する学校教育課が覚書を締結する方向で検討する。また、保育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日付社施第38号）」において準拠されている「病院、診療所等の業務委託について（平成5年2月15日指第14号）」の第4の2

の規定及び「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。

調理方式については、学校給食センターから各保育園まで30分程度で到着することができるため、食材を加熱調理後、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。給食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2台保有しており、小中学校と幼稚園への配送と併せて、保育所への配送が行われる。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管する。給食は調理の完了後、1時間程度で配膳が可能である。

なお、小中学校が夏休みの期間においても、保育所については給食センターより継続して給食を搬入する。

- ④ 現在、園児の給食については、各保育所の職員会議での反省会や、所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カ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に努めている。こうした過程を継承することで、各保育所間の共通理解と共通認識の共有を図るとともに、学校給食センターの栄養士との連携により、保育所や保護者の意見を献立等に反映させていく。また、必要な栄養素量の供与について、年齢に応じた対応を行うとともに、児童の嗜好に配慮した献立を提供することで、正しい食習慣を身につけるための食育を推進する。食材についても、地元の食材を多く取り入れることにより、地産地消への取組を図る。また、保育所専属の栄養士・調理員は、学校給食センターにおいて、各種の対応を行う体制をとり、きめ細かな給食を提供する。

ア. 学校給食センターの概要

名 称：阿久比町立学校給食センター

設立年月：昭和38年2月（現在の給食センター 昭和55年12月建設）

構 造：鉄骨造2階建、一部鉄筋コンクリート造

建築面積：1,229.65㎡（調理部分885.18㎡）

職員数：25人

所長 1人

事務職員 1人

栄養士 3人（内2人県職）

調理員 17人

運転手 3人

調理能力：1日 7,000食

現在の調理数 1日2,540食（小・中学校、幼稚園分）を調理

調理器具：ガス回転釜・蒸気回転釜・NK煮炊釜・蒸煮冷却機・高速度ミキサー・フードスライサー・さいの目カッター・合成調理器・包丁殺菌庫・昇降式消毒保管庫・食器消毒等消毒保管庫・電動缶切機・包丁まな板殺菌庫・食器洗浄機・自動食器洗浄機・スプーン洗浄機・はし洗浄機・高圧洗浄機・連続焼物機・フライヤー等

イ. 各施設受入児童数

区 分	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合 計
英 保育園		1	3	9	15	20	48
草木保育園	1	3	7	26	27	27	91
北原保育園		5	6	17	21	20	69
宮津保育園	2	1	8	7	22	8	48
城山保育園		1	5	12	12	15	45
合 計	3	11	29	71	97	90	301

ウ. 給食設備の面積及び内容

区 分	英 保育園	草木保育園	北原保育園
調理室面積	16.20 m ²	45.36 m ²	16.20 m ²
主な設備内容	調理台 1 配膳台 1 冷蔵庫 2 冷凍庫 1 オーブンレンジ 1 食器消毒殺菌庫 1	調理台 1 配膳台 1 冷蔵庫 2 冷凍庫 1 オーブンレンジ 1 食器消毒保管庫 1	調理台 1 配膳台 1 冷蔵庫 2 冷凍庫 1 オーブンレンジ 1 食器消毒保管庫 1

区 分	宮津保育園	城山保育園
調理室面積	38.88 m ²	29.16 m ²
主な設備内容	調理台 1 配膳台 1 冷蔵庫 2 冷凍庫 1 オーブンレンジ 1 食器消毒保管庫 1	調理台 1 配膳台 1 冷蔵庫 2 冷凍庫 1 オーブンレンジ 1 食器消毒保管庫 1

エ. 給食の配送スケジュール

【阿久比町学校給食センター⇔保育園】

○北部線（草木保育園・北原保育園）

(配送)

10:50 給食センター
↓
11:05 ほくぶ幼稚園
↓
11:15 草木保育園
(11:55 給食開始)
↓
11:20 草木小学校
↓
11:35 北原保育園
(11:55 給食開始)
↓

(回収)

13:00 給食センター
↓
13:10 ほくぶ幼稚園
↓
13:20 北原保育園
↓
13:35 草木小学校
↓
13:40 草木保育園
↓

1 1 : 4 5 給食センター

1 4 : 0 0 英比小学校

↓

1 4 : 2 0 阿久比中学校

↓

1 4 : 3 0 給食センター

○東部線（宮津保育園・英保育園・城山保育園）

（配送）

1 1 : 0 5 給食センター

↓

1 1 : 1 5 東部小学校

↓

1 1 : 2 5 宮津保育園

（1 1 : 5 5 給食開始）

↓

1 1 : 3 5 英保育園

（1 1 : 5 5 給食開始）

↓

1 1 : 4 5 城山保育園

（1 1 : 5 5 給食開始）

↓

1 1 : 5 5 給食センター

（回収）

1 3 : 0 5 給食センター

↓

1 3 : 1 5 城山保育園

↓

1 3 : 2 5 英保育園

↓

1 3 : 3 5 宮津保育園

↓

1 3 : 4 5 東部小学校

↓

1 3 : 5 5 給食センター

オ 食育プログラム

食育プログラムについては平成20年度中の作成を目指しているが、それまでの間においては、食育プログラムに準ずるものとして、公立保育所で共通認識と目標を定め、学校給食センターや町との協力と連携のもと、以下のとおり食育を実践していく。

(1)食育の目的

生活習慣病の増加や食生活の乱れが指摘される現在、食習慣の基礎が形成される乳幼児期において、多くの時間を過ごすこととなる保育所での食育を推進し、園児が食べ物を「おいしい・楽しい」と感じる力を養うことで、生涯にわたり健康で質の高い生活を送る基礎を形成する。

(2)食育の到達目標

食事のおいしさ、楽しさが感じられる子どもの育成

(3)食育目標

- ①食に関心を持つ子ども
- ②好きな食べ物が多い子ども
- ③楽しく食事ができる子ども
- ④適切な食行動ができる子ども

(4)食育項目

- ①食に関心を持つ子ども
 - ・季節に応じた献立の作成と提供。
 - ・いろいろ食べ物の名前を覚える。
 - ・食物の栽培や収穫を体験する。
- ②好きな食べ物が多い子ども
 - ・園児の嗜好に配慮しつつ、バランスの取れた献立の作成と提供。
 - ・偏食や好き嫌いをなくす。
 - ・地域の食材に親しむ。
 - ・いろいろな味覚がわかる。
- ③楽しく食事ができる子ども
 - ・自分で食事の前の手洗いができる。
 - ・箸やスプーンが正しく、上手に使える。
 - ・友達や家族と一緒に楽しく食事ができる。
- ④適切な食行動ができる子ども
 - ・食事が生活のリズムに定着する。
 - ・毎日朝食を食べる。
 - ・配膳や後片付けができる。