

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

千葉県勝浦市

2. 構造改革特別区域の名称

安全で安心な給食特区

3. 構造改革特別区域の範囲

千葉県勝浦市の全域

4. 構造改革特別区域の特性

勝浦市は千葉県の南東部に位置し、都心から約75km圏内にある。市域は黒潮の北上する太平洋に面し、海岸線は多くの砂浜やリアス式の丘陵部で自然景観に富んでいる。北部は房総丘陵に属し、海拔150mから250mの山間地が広がり、平坦地の少ない地形である。

海岸部では、自然を活かした観光と豊かな水産資源に基づく漁業が盛んであり、カツオの水揚げ高は全国有数となっている。また、山間地では稲作を中心とした農業が営まれている。

人口は、昭和22年の34,589人をピークに年々減少傾向を示しており、平成17年国勢調査では22,198人で、65歳以上の高齢者は人口の28.9%を占め、高齢化が進んでいる。

また、平成18年度の合計特殊出生率は、1.14で全国(1.32)を下回っており、就学前児童数は平成17年度国勢調査では817人で、平成12年度国勢調査の977人と比較して16.4%減少するなど、少子化に歯止めがかからない状況となっている。

市内には7の保育所があり、全て公設公営となっている。園舎は木造で老朽化が進んだものが多く、また、児童の減少ともあいまって保育所統合が検討されている。今後、老朽化した施設の改築及び幼稚園との幼保一元化など、施設整備が見込まれている。

本市では現在、子育て支援事業として、乳児保育・延長保育・障害児保育・一時保育を実施しており、今後は病児・病後児保育事業の実施を目指しており、子育て支援の充実を図っている。

近年、核家族化の進行やライフスタイルの多様化など、子どもを取り巻く環境は社会の変化に伴い日々形を変えており、その中で、食育の軽視や保護者の養育能力の低下などにより、『朝食を食べない』で通所する保育所児童の増加や、『おかしを食事がわりにしている』、『子どもだけで食事をしている』、『コンビニのお弁当だけを食べている』など、児童の不適切な食生活による心身への影響が懸念されていると同時に、その対応が求められている。

そのため、市立小中学校や市が運営する保育所における食事のあり方の確認、家庭と保育所の役割の分担、保育所における入所児童の年齢に応じた食育テーマ作りとその対応策を示した食育計画を策定し、規則正しい生活リズムの確立、バランスのとれた食生活、望ましい食習慣の定着を実現することが必要である。

5. 構造改革特別区域計画の意義

公立保育所における3歳以上の児童給食を各種調理機材が完備し、栄養士及び調理士等が充実している勝浦市学校給食共同調理場から搬入することで、一括購入した新鮮で安全な地場産の食材を使用した給食が提供でき、食事内容の充実やバランスのとれた食生活など、望ましい食習慣を定着させられるとともに、子どもたちの地場産品への理解が深まり、「地産地消の食育」を推進する体制が整備され、子どもたちの健やかな成長を促進することが可能となる。

また、勝浦漁港で水揚げされる海産物又は市内で生産される食材を一括購入することで、地場産品の消費の拡大が促進され、地域産業が活性化される。

さらに、給食体制の集約化及び食材の一括購入などにより、給食調理業務の効率的な運営が可能となり、人件費の節減、調理業務効率の向上、諸経費の節減などが図られ、保育所運営の合理化と並行して保育サービスの財源確保につながり、児童福祉が向上できる。

6. 構造改革特別区域計画の目標

- ① 学校給食共同調理場で調理する給食の外部搬入方式を実施し、公立保育所運営の合理化を進め、保育サービスの充実を実現する。

- ② 保育所、学校給食共同調理場、学校など関係機関が連携して食育に取り組むことで、規則正しい生活リズムの確立、バランスのとれた食生活、望ましい食習慣の定着を実現する。
- ③ 地元の海産物や生産物を給食に使うことで、幼児期から地元の食材に慣れ親しみ、地産地消や食育の推進を実現する。

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

保育所をはじめ、小学校・中学校まで一貫した食育を推進することにより、正しい食習慣が形成され、成長期に必要な栄養バランスの取れた食物を安定的に提供することができ、子どもたちの健やかな成長を促すことができる。

さらに、公立保育所の給食を外部搬入方式により実施することで、調理部門が集約されるため、効率的な運営と経費の節減を図ることができるので、公立保育所の運営の合理化が可能になるとともに、この財源をもとに延長保育、一時保育などの拡充、病児・病後児保育の取り組みなど他の保育サービスの充実が図られ、児童福祉の向上に寄与することができる。

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

①食育計画の推進

近年、保護者のライフスタイルの多様化等の中で、子どもの夜型傾向など、児童の不規則な生活や食事が増えている傾向にある。就寝時間が遅くなると『朝の目覚めが悪く食欲がない』『満足に朝食をとる時間がない』など、子どもの食生活に大きな影響を与えることを保護者に認識してもらうことが大切である。

このため、公立保育所の給食を外部搬入等により児童の年齢に応じた食育テーマとその対応策を示した食育を推進し、規則正しい生活リズムの確立、バランスのとれた食生活など望ましい食習慣の確立を図る。

②地場産業の育成

公立保育所の給食を外部搬入方式により実施することで、食材の一括購入を可能とし、地元漁港で水揚げされる海産物や、市内で生産される新鮮で高品質な地場産の食材を使用した給食の提供を進める。これにより、子どもたちの地場産品への理解が深まり、家庭での消費につながるとともに、地場産品の消費拡大が促進され、地域経済の活性化が図られる。

③保育サービスの充実

保育所給食の外部搬入により調理部門が集約されるため、経費の節減が図られる。これにより、節減された経費を財源として、現在実施されている延長保育、障害児保育、一時保育などの事業を充実させるとともに、病時・病後児保育事業の実施、児童館での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

中央保育所、東 保育所、郁文保育所、鶴原保育所、興津保育所、上野保育所、総野保育所

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を受けた日

4. 特定事業の内容

構造改革特別区域内の公立保育所に学校給食共同調理場から給食を搬入し、保育の充実と児童の健全育成を図る。

なお、勝浦市の保育所においては、受入年齢を生後4ヵ月としており、0歳児から2歳児の給食については保育所の調理室で調理し、共同調理場からの給食の搬入は3歳以上の児童を対象とする。

また、食物アレルギーなどへの対応については、現在も小・中学校でこれらの児童・生徒に配慮した給食を提供しているが、保育所児童についても保護者から情報を提供してもらい、アレルギーのある児童や体調不良児に対しては、保育所調理室で給食を調理するなど、きめ細かな対応を図る。

なお、給食の外部搬入の対象とする公立保育所は次のとおりである。

- | | |
|--------|--------------------|
| ・中央保育所 | 勝浦市出水 1 1 8 4 番地 |
| ・東 保育所 | 勝浦市沢倉 1 4 番地 1 |
| ・郁文保育所 | 勝浦市松部 1 0 0 0 番地 1 |
| ・鶴原保育所 | 勝浦市鶴原 1 8 2 番地 |
| ・興津保育所 | 勝浦市興津 4 5 番地 4 |
| ・上野保育所 | 勝浦市植野元宮田 5 5 番地 2 |
| ・総野保育所 | 勝浦市蟹田 9 1 番地 |

5. 当該規制の特例措置の内容

学校給食共同調理場は、1日当たり5,500食を調理する機能を有している。特例措置により、学校給食共同調理場の利用効率を高めるとともに、給食に要する食材を一括購入することによって、効率的な給食運営を目指すこととし、特例措置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）」の留意事項を遵守する。

◆搬入元【勝浦市学校給食共同調理場】の概要

面積	590.86㎡
職員配置数	学校栄養職員2名、調理員9名（正規職員4名、臨時職員5名）、事務職員2名、ボイラー技師1名、自動車運転者1名
調理能力	5,500食
調理器具等	冷蔵庫、冷凍庫、食器食管消毒保管庫、食器洗浄機、フードカッター、食缶洗浄機、包丁まな板殺菌庫、球根皮むき機、蒸気釜、連続フライヤー、連続焼物機等

◆搬入先【公立保育所調理室】の概要

施設名	調理室の面積	調理員配置数	調理能力
中央保育所	39.60㎡	2名	170食
東 保育所	24.75㎡	1名	100食
郁文保育所	24.79㎡	1名	100食
鵜原保育所	24.00㎡	1名	100食
興津保育所	33.00㎡	1名	100食
上野保育所	19.87㎡	2名	100食
総野保育所	24.80㎡	1名	100食
各保育所調理室の調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理台、洗浄シンク、ガス台、ガスレンジ、食器棚、配膳台、給湯器、検食保存用冷凍庫等		

- ① 公立保育所では、保育所に設置された調理室で調理した給食を入所児童に提供してきたため、保存、配膳及び給食の温度管理が可能な施設として整備されている。したがって、外部から搬入する3歳以上児の給食についても、この調理室を活用して必要に応じ加熱、保存、配膳等を行うものとする。
- ② 保育所児童の給食は、昼食1回、午後のおやつ1回であり、外部から搬入される3歳以上児の昼食の内容は、基本的には学校給食と同じメニューとするが、年齢に適した味つけ、分量、大きさ等を十分に考慮する。

なお、3歳未満児の給食及び3歳以上児の午後のおやつについては、これまでと同様に保育所の調理室で調理するものとし、3歳未満児については、発育や離乳食の時機に応じて提供する。食物アレルギー児等への対応については、現在も小・中学校でこれらの児童・生徒に配慮した給食を提供しているが、保育所児童についても、保護者からの情報をもとに、アレルギーのある児童に対し保育所調理室で別途給食を調理するなど適切な対応を行う。

また、体調不良児への対応については、児童の状態をよく観察し、栄養士や保健師と協議し、給食の量や内容を検討し供給する。

- ③ 学校給食共同調理場は、平成10年度から19年度までの10年間に、約6千万円を投入し、建物の内部改修や調理設備の更新などを計画的に実施し、食品の衛生管理及び安全な給食の提供に努めているが、今後についても保育所との連携を密にし、社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準「保護施設等における調理業務について（昭和62年3月9日社施第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日児発第86号）」を遵守し、保健・衛生面、栄養面について保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努める。

また、給食の搬入についても、「学校給食衛生管理の基準」に従い、衛生安全に努めることとし、給食専用食缶に詰め込み専用運搬車で搬入し、保育所の調理員が受領、配膳を行う。

調理方法については、学校給食共同調理場から保育所まで約20分程度で到着できるため、速やかに提供することができるクックサーブ方式にて実施する。

使用した食缶は午後回収し、食缶洗浄機による徹底した洗浄を行った後、十分な消毒を行い適切に保管する。

なお、特例措置による給食の外部搬入については、搬入元と搬入先との間で委託契約の締結が求められている。

本市の場合は市立学校給食共同調理場から市立保育所への搬入であり、委託契約行為には馴染まないことから、市長と市教育委員会の間で覚書を締結する。

- ④ 保育所児童の食事の内容・回数・時機などに適切に対応できるよう配慮するとともに、必要な栄養素量の給与について栄養士と連携を図り、食を通じた子どもの健全育成（食育）を推進し、適切な食事の提供に努める。

6. 学校給食共同調理場給食配送計画

- ・午前 8時10分 調理開始
- ・午前10時00分 調理完了・配送準備
- 1号車
 - ・午前10時40分 学校給食センター出発
 - ・午前11時00分 上野保育所到着
給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
 - ・午前11時30分 給食開始
- 2号車
 - ・午前10時45分 学校給食センター出発
 - ・午前11時05分 総野保育所到着
給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
 - ・午前11時30分 給食開始
- 3号車
 - ・午前10時25分 学校給食センター出発
 - ・午前10時26分 中央保育所到着
給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
 - ・午前11時30分 給食開始
- ・午前10時33分 郁文保育所到着

- 給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時30分 給食開始

- ・午前10時48分 興津保育所到着
- 給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時30分 給食開始

- ・午前10時53分 鶴原保育所到着
- 給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時30分 給食開始

- ・午前11時08分 東 保育所到着
- 給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入
- ・午前11時30分 給食開始

※給食専用食缶の回収については、保育所で下洗いした食缶を当日回収する。