

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

岐阜県安八郡安八町

2 構造改革特別区域の名称

地産食材で豊かな給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

岐阜県安八郡安八町の全域

4 構造改革特別区域の特性

安八町は、岐阜県の西部、美濃平野の南部に位置し、東西3km、南北9km、面積18.19km²の細長い地形で、農業に適した肥沃な平坦地にあり、西に伊吹山を望み、東は長良川、西は揖斐川に沿い、南は濃尾平野に連なっている。

人口は、平成2年頃までは順調に増加し、その後はほぼ横ばいの状況であるが、ここ数年は微増傾向にあり、現在15,447人（平成20年4月1日現在）で、年少人口比率は15.7%、高齢化比率は18.3%である。

町北部を国道21号線、主要地方道岐阜垂井線、中央部にJR東海道新幹線に沿って主要地方道大垣一宮線、南部には名神高速道路が東西に延び、南北には県道安八平田線、安八海津線が通り、道路交通網の整備が進み、町道と主要幹線道路が有機的に接続している。交通の利便性に富むことや、良質の地下水に恵まれていることにより、企業等の立地条件に適しているため大手企業の進出もあり、町財政に大いに貢献している。また、肥沃な土壌を活用し、水稻や枝豆、キャベツを中心に新鮮野菜の生産にも力を入れており、豊かな田園工業都市を形成している。

本町においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、子育て家庭の転入が多いことや、女性の社会進出等に伴う多様な保育ニーズに対応できるよう、子育て支援施策に重点を置いた取り組みをしている。町内に幼稚園は無く、就学前児童のための施設は保育所だけである。現在本町には公立の保育所が6施設あり、全体で660名の定員を擁し、延長保育・一時保育・障害児保育・子育て支援センターなどの特別保育を実施している。

6施設の内、2か所築後約10年と比較的新しいが、他の4か所については老朽化が進み、近く改修について検討しなければならない。しかしながら、財政的にも制約を受ける中、当面は現施設を活用することとなる。一方で、効率的な保育給食の実現や地元産の米、野菜などを食材とすることで、地産地消の促進を図っていくことが求められる。

5 構造改革特別区域計画の意義

少子化や核家族化が進む中、地域において子どもたちが共に活動する機会が減り、また子育て家庭と地域社会のつながりも以前と比べ希薄化しており、幼児期に必要な

とされる集団での生活や社会性、自主性を涵養することが困難な状況になってきている。そのような中、本町では『子どもたちの歓声とともに“小さくてもきらりと光るまち”』づくりを最重要施策として、子どもの利益が最大限に尊重される支援策を積極的に推進するため、平成17年7月の機構改革により「子育て支援担当」を新設した。

公立保育所において、学校給食センターからの給食の外部搬入方式を実施することによって、調理員の効率的配置による調理業務経費、施設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充実のために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、学校給食センターにおいて食材の一元購入が可能になり、町の主要産物である米「ハツシモ」や、ほうれんそう、キャベツ、大根などの新鮮野菜を調理した安全で安心な給食を供与するとともに、乳幼児期から学齢期まで一貫した給食の提供が可能になる。また、幼児期から身近で栽培された食物の恩恵を受けることで食育を保育にいかす機会にもなり、「地産地消」の促進を図ることができる。

- 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り、保育全般の質を下げることなく、今後ますます増大する保育ニーズに対応するため、公立保育所の運営の合理化を進める。
- 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生活の定着と健やかな成長を図る。
- 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。

6 構造改革特別区域計画の目標

地元産の食材を活用することによって、就学前の子どもから中学校まで一貫した献立及び食材で安心・安全で豊かな給食の提供をするとともに、食育を推進する。

また、保護者に対しては、学校給食運営委員への参画を求めたり、給食参観日を設けるなどして理解を深めるとともに、食への関心を高め、幼児期から望ましい食習慣を身につける。

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元的に食材等を大量購入することで、材料費・光熱水費・人件費等給食の調理に係る経費の節減が可能となり、保育所の効率的な運営が実現できる。
- ② 経費の節減により養育者の負担も軽減される。
安心して子どもを預けられる環境を提供することにもなり、少子化の抑制及び子育て家庭の仕事と子育ての両立支援が図られる。
- 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、幼児期からの正しい食習慣を形成することになり、また乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむこと

は、地元産農産物や農業への関心を高め、食育の大切さを教え、心豊かな人間形成を図ることにつながる。また、地場産品の積極的な活用を図ることにより、地域経済の活性化につながり、学校給食に納品されていることで、安全・安心で良質な食材であることを消費者にPRできれば、より大きな波及効果が見込まれる。さらに、生産物が地元で購入・消費されることで、生産者にとっては収入の増加と生産意欲の高揚等の効果も生まれる。

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業

(学校給食事業)

給食委員会に保育所から委員として参加し、献立作成のための意見交換や情報交換、また栄養士等と連携することにより、保護者、保育所、学校が、共通認識のもとに就学前児童から義務教育修了まで一貫した食育の推進を図る。

(地産地消事業)

大量の地域の農産物発注により、給食の経費節減はもとより、高品質で新鮮な食材の品目を拡大することができる。また、身近な食材に関心を持つこととなり、栽培、収穫体験を保育に取り入れることで、食を尊ぶ食育に資する。さらに、地元生産農家の安定的な収入の確保を図ることができる。

(子育て支援サービスの拡大)

共働き家庭や、核家族の増加により、子育て家庭のニーズも多様化している。そこで、学校給食の外部搬入により節減された経費により、子育て家庭が必要とするニーズに柔軟に対応できるよう、また、子育てが安心してできるよう子育て支援サービスのより一層の充実を推進する。

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

安八町内の町立保育所

結保育園、ふたば保育園、森部保育園、中央保育園、牧保育園、南條保育園

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を受けた日

4 特定事業の内容

(1) 事業主体

安八郡安八町

(2) 事業の区域

安八郡安八町の全域

(3) 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給食専用配送車で搬入する。現在各保育所で勤務するそれぞれ2名の調理員は、1名を学校給食センターでの勤務、1名を保育所勤務とし、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や食器类等適宜設置し、消毒等については学校給食と同様に実施し、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) 学校給食センターから保育所へ給食の搬入を実施するにあたり、平成20年4月1日雇児発第0401002号「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」における留意事項を厳守し、次のような措置を講ずることとする。

① 各保育所には専用調理室があり、加熱設備としてガステーブル及びオープンレンジ、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳台及び配膳車が完備されており、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳が可能である。保育所内に調理員を1名配置し、体調不良児については、保護者に相談し、健康状態に応じた給食の加工を行い対応する。また、食物アレルギー児については、入所時に保護者から聞き取り調査を行い、家庭での除去食や代替食の状況を把握し、栄養士の指導のもと除去食の加工を行い対応する。

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

る。3歳未満児に対しては、栄養士の指導のもと保育所配置の調理員が給食をやわらかくし、刻み食として提供する。離乳食については、保育所の調理室でつぶすなどして提供する。10時と3時の間食については、保育所の調理員が調理室で行う。

- ③ 平成10年2月18日児発第86号「保育所における調理業務の委託について」の衛生基準を遵守する。調理方式は学校給食センターから各保育所まで10分程度で到着することが可能なため、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。食事の運搬については、専用のコンテナに入れ温度管理が可能な給食運搬車により実施する。現在学校給食センターでは、給食運搬車を2台保有し小・中学校に配送しているが、その配送ルートに保育所を組み込み配送を行う。給食は、調理が完了してから1時間以内に配膳、喫食が可能である。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まで冷蔵庫で保管する。特例措置による給食の外部搬入については、町立学校給食センターから町立保育所への搬入であることから、委託契約は困難なため、町長と教育委員会の間で覚書を締結して対応する。
- ④ 栄養士を学校給食センターに配置し、隔月1回、学校栄養士・保育所調理員・保育士による給食委員会を開催し、必要な栄養素量の確保に努めるとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用する。献立は基本的には小・中学校と同じであるが、量や味付け、大きさ、調理方法等に配慮し、発育・発達段階に応じた献立表を作成する。学校栄養士と民生部配置の町の管理栄養士が連携をとりながら、栄養素量を検討し適切に提供する。

搬出元 [安八町立給食センターの概要]

面積	3,424.49 m ²
職員配置数	学校栄養職員 1名 調理員 14名 所長 1名
調理能力	3,000食
調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器等消毒乾燥保管庫 球根皮むき機、食器洗浄器、焼き物機、洗米機 自動フライヤー、野菜スライサー、真空冷却機 包丁まな板殺菌庫、ポイラー、米飯自動炊飯システム、自動ロースター 検食保存用冷凍庫、お茶用貯湯式湯沸かし器

搬入先 [保育園調理室の概要]

区分	結保育園	ふたば保育園	森部保育園	中央保育園	牧保育園	南條保育園
調理室面積	48.30 m ²	35.33 m ²	29.16 m ²	60.00 m ²	19.44 m ²	25.00 m ²

調理器具 内容一覧	調理台、配膳台、冷蔵庫、冷凍庫、オープンレンジ、消毒保管庫、炊飯器、ガステーブル
--------------	--

- (2) 食事の内容は、学校給食と同一メニューとし、年齢に応じた大きさ、固さ、分量等を考慮する。また、食物アレルギー児についても、保護者との連携を密にし、調理関係者との相談、園医の指導・助言を受け、適切な対応を行う。
- (3) 衛生管理については、細心の注意を払うよう徹底指導管理及び点検確認に努める。また、運搬は密閉できる専用コンテナに収容し専用運搬車で行い、保育所にいる調理員が受領、配膳を衛生管理のもとに実行する。使用したコンテナや食缶は徹底した洗浄を行い、十分な消毒後厳重に保管する。運搬車輛の衛生管理についても十分な衛生管理を行う。
- 調理室は、厳重な衛生管理のもと調理が行われており、食材の適正管理、調理員の研修、健康管理も怠りなく、保健所の指導・助言に従い適正に運用している。
- (4) 栄養素量の給与については、小学校配置栄養士と町栄養士との連携により、必要な栄養素量の確保に注意を払うとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、学校教育での食育プログラムを参考に発達段階に応じた給食を行う。

6 給食の配送スケジュール

<配 送>

午前 8時00分 調理開始
午前10時30分 調理完了
午前10時45分 搬送開始

○Aルート

①給食センター → 森部保育園 → ふたば保育園
10:45 10:55 11:05
→ 結保育園 → 結小学校
11:15 11:180
②給食センター → 東安中学校
11:30 11:40

○Bルート

①給食センター → 中央保育園 → 南條保育園 → 牧小学校
10:45 10:48 10:55 11:04
→ 牧保育園
11:08
②給食センター → 名森小学校
11:13 11:20
③給食センター → 登龍中学校
11:22 11:33

<回 収>

午後 1時30分 配送と同ルートで回収開始
午後 2時15分 給食センター到着
午後 2時20分 洗浄・清掃