

## 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  
岐阜県本巣郡北方町

- 2 構造改革特別区域の名称  
心豊かな給食特区

- 3 構造改革特別区域の範囲  
岐阜県本巣郡北方町の全域

- 4 構造改革特別区域の特性

本町は、岐阜県の南西部、濃尾平野の北部に位置し、東に岐阜市、北西に本巣市、南に瑞穂市へ隣接している。また、東西 1.85 キロメートル、南北 4.2 キロメートル、面積 5.17 平方キロメートルと町全体が南北に細長くなっており、町内には一級河川の天王川、糸貫川と普通河川の長谷川等の河川が南北に流れている。

本町は、明治 22 年の町村制の実施にともない北方町としてスタートして以来、120 年を経過している。古き伝統に育まれた歴史や文化の町であり、木造聖観音立像や木造不動明王立像、円鏡寺の楼門等、貴重な文化財も多く残され、これらは、国の指定重要文化財として円鏡寺に奉納されている。

これらの古きよき伝統や文化などを守りながら、土地区画整理事業及び土地改良事業により、土地の形態や生活の根幹となる都市計画道路・公園等を整備するとともに、教育や社会福祉をはじめとする町民の住環境の整備を積極的に推進したことにより、県下有数の人口密度となっている。

また、交通の面においては、樽見鉄道、岐阜バス 3 路線、国道 157 号、主要地方道北方・多度線、岐阜・関ヶ原線がそれぞれ岐阜市方面あるいは大垣市方面へと結ばれており、これらの交通を利用して岐阜市中心部まで 20 分以内、大垣市へ 30 分以内、名古屋市までは 60 分程度で到達することができる。このように交通の至便な立地条件からも、名古屋市をはじめとする中京圏の住宅都市に位置付けられている。

本町も少子・高齢化の潮流の中にあるが、転出入が多く、特に若い世帯の流動が激しい。町内には町立の幼稚園が 1 つ、私立の幼稚園が 1 つあるが、共働き世帯が多く、また母子家庭も多いため、保育所の必要性が高い。そのため、それ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。

現在、本町には保育所が 4 施設あり、すべて公立である。全体で 510 名の定員を擁し、延長保育、未満児保育、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。しかし、建築年が昭和 51 年～58 年と古く、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況となっている。

- 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となってきた。また、家庭での児童の食習慣の乱れも指摘されており、本町においても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。

そこで、公立保育所において給食調理場からの給食の外部搬入方式を実施することにより、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、施設設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、給食調理場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、把握することが出来、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出来る。

また、本町の給食調理場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。町の主要生産物である米、柿や、県の野菜指定産地となっているたまねぎをはじめ、近隣の市町で生産されているにんじん、だいこん、ほうれんそう、枝豆など、地域で生産された食材を取り入れた安全で安心な給食を供与することで、児童が乳幼児期から地元の食材に馴染むことが可能になり、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 給食調理場からの給食の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・多様化する保育需要に対応した保育を実現する。
- ② 保育所や給食調理場等、関係機関が連携して食育に取り組み、児童の乳幼児期からの正しい食習慣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、児童が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 給食調理場が一元的に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することになり、少子化の抑制及び養育者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  
(給食事業)

北方町給食運営委員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・生產品の拡大に努め、地産地消の推進を図る。

## 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

北方町内の公立保育所

北方北保育園 北方東保育園 北方中保育園 北方南保育園

### 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の日

### 4 特定事業の内容

#### (1) 事業の主体

岐阜県本巣郡北方町

#### (2) 事業の区域

岐阜県本巣郡北方町の全域

#### (3) 事業の内容

公立保育所の給食を、「学校給食調理場」で調理し搬入する外部搬入方式により実施する。

これにより、調理設備の維持管理費の節減や食材の一元購入と調理員の合理的配置による経費の節減とその節減された経費を他のサービスに充て、増加する保育需要へ対応する。

また、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り組んでいることから、外部搬入方式の実施により、安全・安心な給食の提供と就学前からの一貫した食育が可能となる。

### 5 当該規制の特例措置の内容

- ① 各保育所では、専用の調理室があり、加熱設備としてガステーブル等が、保存用として冷凍冷蔵庫が、配膳用として配膳台が完備され、食器保管庫とともに各種調理用具も揃っているため、再加熱や冷蔵、冷凍が可能である。

また、体調不良児の給食については、各保育所とも医務室を備え保護者、嘱託医等と綿密な相談体制をとっており、状況に応じ、自園調理にて給食の提供（おかゆ等）を行う。

食物アレルギー児については、入園時に実施する聞き取り調査を踏まえ、保護者、嘱託医、保育士との協議により除去食を決定し、献立にアレルギーを引き起こす原因物質が入っている場合は、別途保育所で調理した給食を提供することとする。

- ② 外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、食事の内容は、原則学校給食と同じ

とするが、発達年齢に応じて内容に工夫を凝らし、量、固さ、大きさ等に配慮し調理を行う。特に3才未満児の給食は、保育所にてつぶしたり刻んだりして児童が食べやすくなるよう工夫する。離乳食しか食べられない児童には、各保育所にて調理した離乳食を提供する。

- ③ 衛生管理については、職員の健康診断をはじめ毎年行われる保健所の指導助言に従い、施設の改善を中心に取り組むものとする。

学校給食調理場は、1日あたり4,000食を調理する機能を有しており、外部から異物が混入しないよう安全衛生確保に努めるとともに調理員の毎月の検査、健康管理にも十分配慮し業務を行う。

公立保育所の給食の外部搬入を実施するにあたっては、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の委託について（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に規定する院外調理における衛生管理とともに、「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）」及び「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日付け雇児発第0401002号）」における留意事項を遵守する。

- ④ 栄養士を学校給食調理場に配置し、必要な栄養素量の給与については、毎月1回学校栄養士、保育所調理員による「献立作成会議」を行い、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、調理方法に配慮し発育・発達段階に応じた献立作成を行う。

また、食育については、食育計画を策定し、保育園児や保護者に対する栄養指導や生産者との交流などの活動を行い、安心して安全な給食を提供しながら、食を通じた園児の健全育成を図る。今回の申請を機に、保育所での食育の充実を図り、園児の心身の健やかな成長を育む。

- ⑤ 調理方法については、各保育所とも調理後45分以内で配送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。配送方法については、密閉式の給食専用食缶を利用し、学校給食調理場の保冷配送車にて配送する。園に運ばれた給食は、専用コンテナ内で保管し、配膳後、食事の提供を行う。

- ⑥ 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。本町の場合、町立の給食調理場から町立の保育所への搬入であり、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する。