

## 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

山梨県富士吉田市

### 2. 構造改革特別区域の名称

健やかな成長を応援する給食特区

### 3. 構造改革特別区域の範囲

富士吉田市の全域

### 4. 構造改革特別区域の特性

本市は、山梨県の南東部、富士山の北麓に位置し、北側は都留市・西桂町、東側は忍野村・山中湖村、西側は富士河口湖町・鳴沢村、南側は静岡県小山町と接している。市域は東西約 11km、南北約 23km と南北に細長く、南側の富士山に向かって徐々に標高が高くなっており、市街地は標高 650～900m に形成されている。

本市から 50km 圏内には、県北部の一部を除いたほとんどの県域が入り、100km 圏内には東京都心や横浜市などが含まれる。さらに 150 km 圏内には、東京都、神奈川県、埼玉県、静岡県の全域に加え、千葉県、群馬県、長野県の主要地域が含まれている。

面積は 12,183ha で、山梨県全体の 2.8% に相当し、市域の南部を除く 5,425ha（約 45%）が都市計画区域であり、そのうちの 1,350ha（都市計画区域面積比約 25%）は用途地域に指定されている。

土地利用の内訳（平成 18 年）は、宅地が 759ha、田・畑が 580ha、山林が 4,201ha、その他が 6,643ha となっており、その他には国立公園及び北富士演習場が含まれる。豊かな自然・景観を有する、“富士の麓、まち・ひと・自然が織りなす幸せ実感都市”を将来都市像としたまちづくりを推進している。

人口は平成 20 年 12 月 1 日現在 53,026 人で、ほぼ横ばい状況となっている。

公立保育所においても、地域の特性を生かしながら、園庭開放を行い、地域住民との交流にも積極的に取り組み、また、働く親が安心して子育てができるように時間外保育、3 才未満児保育、障害児保育などを行い、多様化する保育ニーズへの対応を図っている。

また、児童の健やかな心身の発達を促すため、より安全で安心できる保育所給食を通して、家庭や社会の中で児童一人ひとりの「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とする。

### 5. 構造改革特別区域計画の意義

特例措置 9 2 0 「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」を活用することにより、調理員の適正配置による人件費の節減、調理室の改修工事費や機材購入費の節減、給食材料の一元購入等、調理業務の効率化により運営経費の節減を図ることができる。また、公立保育所における 3 歳未満の児童には引き続き保育所調理室で給食をつくる一方、3 歳以上の児童に対しては、学校給食と同様の給食を提供することができ、保育所、小中学校を通して一貫した食育が可能となる。

また、学校給食は新鮮で高品質な地場産の食材を積極的に取り入れていることから、保育所においても地産地消が推進され、本市における農業生産者の活性化が図られる。

## 6. 構造改革特別区域計画の目標

食育は、子どもたちの発達における栄養面のみならず、食の活動を通じて子どもたちに食の楽しさ、大切さを教えるなど保育の重要な役割の一部を担っている。また、保護者に対しても、子育てをするうえでの食への関心を高め、食の正しい知識を知ることによって生涯にわたって健康的な生活が送れるような取組みを行う。

さらに、地元食材の積極的活用により、地産地消が図られ、地域の活性化の一助となることはもちろん、生産者の顔が見える関係づくりを図ることにより、子どもたちに感謝の気持ちと地域の産業や文化への関心を持たせることが可能となる。

## 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

富士吉田市学校給食センターから市立保育所への給食の外部搬入の実施により、給食材料の一元購入や調理設備等の集約化が可能となり、調理業務の経費を節減することが可能となる。また、調理員の適正配置、作業効率の向上により保育所の管理運営の合理化と人件費の節減も図られる。

これらの経費の節減による財源を、子育て支援事業、親子のふれあいや交流の場づくり等保育サービスの拡充に充てることが可能となり、働く親への支援の推進により、少子化の抑制にもつながる。

## 8. 特定事業の名称

9 2 0 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、また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) 食育推進事業

保育所及び学校の給食献立作成時に、栄養士、保育関係者が連携することにより、

保護者、保育所、学校が、共通の認識のもとに、就学前児童から義務教育修了まで一貫した食育を推進することができる。また、よりきめ細かな配慮の行き届いた献立が作成できる。

## （２）地産地消事業

地元の農業生産者とより安全で安心できる食材の品目、品質について打ち合わせを行う中で、新鮮で高品質な地場産の食材を積極的に取り入れた献立を検討することにより、地産地消を推進する。

## （３）子育て支援サービスの拡大

給食の外部搬入により節減された財源を充てることにより、子育てが安心してできるような保育サービスの充実を図る。また、多様化する保育サービスに対応するため、3才未満児保育、時間外保育、子育てふれあい事業等子育て支援事業の充実を図る。

## 別 紙

### 1. 特定事業の名称

9 2 0 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

第1保育園、第2保育園、第3保育園、第4保育園、第5保育園、第6保育園の市立6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

市立6保育所の3歳児～5歳児の給食について富士吉田市学校給食センターにおいて調理を行い搬入する外部搬入方式により実施する。3歳未満児については、各保育所調理室において、従来どおり、年齢、発達に応じた給食を実施する。

### 5. 当該規制の特例措置の内容

市立学校給食センターは、昭和59年に完成した施設で、1日最高9000食が調理可能であり、市内の小中学校に1日約6000食を提供している。

市立学校給食センターで集中調理することにより、効率性が高まるとともに、児童の発育に応じたきめ細かな給食業務を行うことができる。

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（富士吉田市立学校給食センターの概要）

延床面積	1 6 6 9 m <sup>2</sup>
職員配置数	学校栄養職員3名、調理員（男）8名（女）24名 事務系職員4名、（ボイラー技師含む）
調理能力	9, 0 0 0 食
調理器具等	冷蔵庫、冷凍庫、食器庫、消毒乾燥保管庫、まな板、包丁消毒庫、洗浄機（食器、コンテナ）、野菜洗浄機、ライスボイラー、焼き物・揚げ物・蒸し物機、回転釜、高速ミキサー、パン粉付け機、給食配送者4台

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
第 1 保育園	42.00 m <sup>2</sup>	2 名	140 食
第 2 保育園	47.60 m <sup>2</sup>	2 名	140 食
第 3 保育園	42.50 m <sup>2</sup>	3 名	150 食
第 4 保育園	35.83 m <sup>2</sup>	3 名	160 食
第 5 保育園	11.00 m <sup>2</sup>	2 名	130 食
第 6 保育園	40.96 m <sup>2</sup>	2 名	130 食
各保育所調理室の調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒乾燥保管庫、オーブンレンジ、殺菌庫、自動炊飯器、調理台水切り台、洗浄シンク、ガス台、給湯器等		

○児童の食事の内容・回数・時機への適切な対応について

外部搬入により給食を提供する 3 歳以上児の食事の内容は、基本的には学校給食と同じメニューとするが、年齢に適した分量、大きさ等を十分に考慮する。

保育所調理室で調理する 3 歳未満児の食事については、児童の発育に応じ、手作りで安全なものを提供する。

食物アレルギー児、体調不良児等への対応については、保護者との連携を密にし、調理関係者、医師との相談体制の充実を図る。

○衛生管理に関する関係規定の遵守について

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 6 2 年 3 月 9 日社施第 3 8 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 1 5 日指第 1 4 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 1 0 年 2 月 1 8 日児発第 8 6 号）」を遵守する。

衛生管理については、食材、調理はもちろんのこと、職員の管理に至るまで細心の注意を払い、徹底した指導管理に努める。

運搬容器の衛生管理についても、「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する。運搬は密閉した専用コンテナに収容して行い、保育所においては調理員が厳正な衛生管理のもと受領、配膳する。使用した食缶やコンテナは丁寧に洗浄し、食缶については、消毒保管庫で消毒保管する。

市立学校給食センターの調理室は、厳重な衛生管理のもと、調理が行われており、

食品の温度管理、調理員・栄養士の研修、健康管理を怠りなく、保健福祉事務所（保健所）の指導、助言等に従い適正に運用している。

なお、特例措置による給食の外部搬入においては、搬入元と搬入先との間で委託契約を締結することが必要となるが、本市の場合は、市立学校給食センターから市立保育所への搬入のため、市長と教育長との間で覚書を締結する。

#### ○食育プログラムに基づき食事を提供するよう努めること

児童の栄養素量の給与については、市立学校給食センターの栄養士と保育所の保育士との綿密な連携により、季節感のある地域の産物を利活用しながら児童の発達段階に応じた給食を提供する。

### 6. 給食配送スケジュール

（市立学校給食センター）

8 時 30 分 調理開始

10 時 00 分 保育所分調理完了

10 時 45 分 配送開始

10 時 47 分 第 2 保育園 （11 時 30 分給食開始）

10 時 52 分 第 3 保育園 （11 時 30 分給食開始）

11 時 00 分 第 1 保育園 （11 時 30 分給食開始）

11 時 08 分 第 4 保育園 （11 時 40 分給食開始）

11 時 12 分 第 6 保育園 （11 時 45 分給食開始）

11 時 22 分 第 5 保育園 （11 時 50 分給食開始）

13 時 30 分 回収開始

15 時 00 分 センター到着

15 時 15 分 洗浄・清掃