

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

岐阜県大野郡白川村

2. 構造改革特別区域の名称

21世紀へと羽ばたく心豊かな子どもが育つ白川給食特区

3. 構造改革特別区域の範囲

岐阜県大野郡白川村の全域

4. 構造改革特別区域の特性

白川村は、岐阜県の北西部に位置し、白山(2,702m)日照岳(1,751m)人形山(1,724m)などの急峻な山々に囲まれた農山村である。村の面積356.55km²のうち95.7%を山林が占め、その豊かな森林を活かした白山国立公園、天生県立自然公園などがある。

また、飛騨地域の中でも、村は山ひだが険しい地域であり、その急斜面地の間を縫うように庄川が流れ、その流域に集落が形成されている。

気候は、日本海斜面に位置する飛騨寒地多雨型で、日本有数の豪雪地帯であり、例年11月中に初雪が降り、約2～3mの積雪を記録し、降雪期間は4ヶ月あまり続き、降水量は平成20年は1,794mmで、平均気温は11℃となっている。

人口は、平成21年4月1日現在、男性882人、女性927人、合計1,809人、世帯数586戸で、出生率の低下、若者の都市への流出により高齢化現象が進み、高齢化率は27.91%と全国平均をはるかに上回る状況である。

村内の主要道は村のほぼ中央部を南北に国道156号が走り、南は高山・岐阜、北は富山県に至っており、国道156号から分岐する国道360号は、東に向かい飛騨市に通じ、国道41号に接続している。また白山スーパー林道は、西に向けて石川県白山市(旧吉野谷村)を通り、国道157号と接続し、金沢市や福井市へと通じている。そして永年の夢でもあった東海北陸自動車道が平成20年7月5日に全線開通した。

村の産業構造を大きく変化させたのは、昭和26年に始まるダムや発電所の建設と平成7年の白川郷合掌造り集落の世界遺産登録である。世界遺産への登録は、年間60万人前後であった観光客数が180万人に増加し、これに伴い、観光関連の施設整備が急速に進められ、村の産業構造や経済の仕組みを大きく変化させた。

本村においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、社会構造の変化に対応し、子どもを安心して産み育てることが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。村内の就学前児童のための施設は公立保育所が2施設あり、通常の保育のほか、一時保育などを実施し、多様化する保育ニーズへの対応を図っているが、いずれも定員割れを起こしており、自治体の限られた財源を効率的に活用するためには、保育所の運営を合理化することが不可欠な状況となっている。

5. 構造改革特別区域計画の意義

社会構造の変化により、家庭で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様々な子育て支援サービスを充実していく必要がある。

今回、学校給食センターから本特例措置に基づく給食外部搬入方式を実施することによって、食材の一元購入や調理員の合理的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充実のための財源確保も可能になるとともに、衛生面や安全面においても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繋がる。

また、現在、当村の小学校は2校、中学校は1校であるが、2校の小学校は平成23年4月に統合となり、新校舎は中学校舎に併設して建設され、小・中学校連携教育を行うための準備が進められている。小・中学校の給食については「白川村学校給食センター」で一括して調理を行っているが、保育所へも同給食センターからの外部搬入方式を実施することで、保育所から小・中学校までの給食を、一つの施設で栄養士が献立を作成できることとなり、発達段階に応じてバランスのとれた給食を提供することが可能であると考えられる。

更に、食育面では学校給食センターと保育所が連携することにより、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生活などの情報を的確に把握することができ、保・小・中と一貫した食育を行うことが可能となる。

6. 構造改革特別区域計画の目標

保育所の給食を外部搬入方式とすることにより、幼児期から小・中学校までの一貫した「食育」を推進する。これにより食に関する関心を高め、幼児期から望ましい食習慣を身につけることや、家庭教育学級などで保護者に対して子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発し、生涯にわたり健康的な生活を送ることができることを目指す。

また、食品の一元購入、調理体制の合理化により、保育所運営費にかかる経費節減を図り、その節減された財源を多様化する保育サービスの拡充に充てることにより、子育て支援の充実を図る。

なお、老朽化した保育所調理施設に代わり、設備の整った給食センターで調理を行うとともに、体調不良児及びアレルギーを持つ子どもへの対応として、保護者・保育所・給食センターが連携をとり、個々に合わせた食材の調理・調整をし、安全な給食を提供する。

加えて、地元食材の活用により、地産地消の推進を図る。

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 給食の外部搬入を実施することにより節減された財源を、子育て支援サービスの一層の充実に充てることにより、養育者の負担を軽減し、安心して子どもを預けられる環境を提供することで、少子化の抑制及び仕事と子育ての両立支援が図られる。
- ③ 幼児期から義務教育修了まで一貫した食育と正しい食生活を定着させることができ、基本的な生活習慣の習得にもつながり、将来の人材育成にも通ずる。
- ④ 地域食材に慣れ親しむことは、地産地消につながり、生産者にとっては、生産物の地元購入・消費が活性化されることにより、収入の増加と生産意欲の向上に繋がり、地域の活性化が図られる。

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

① 子育て支援サービスの充実

共働き家庭や核家族の増加により、子育て家庭のニーズが多様化していることから、給食の外部搬入を実施することにより、節減された財源を、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に推進する。

② 食育推進事業

近年のライフスタイルの変化は、子どもの朝食欠食、肥満、食事マナーの軽視や感謝の気持ちの薄れなど、子どもの健全な成長に影響を与える恐れがある。食事は子どもの学力や体力の発達に重大な影響を及ぼすことから子育てのうえで保育の重要な役割を担っている。

このようなことから、幼児期から望ましい食習慣を身につけることや、地元食材を活用することにより、子どもたちが身近な食材に関心を持つこととなり、あわせて、栽培、収穫、餅つき体験を保育に取り入れることで、身近な食材に関心を持つこととなり、食を尊ぶ食育に関する取組みを行ない、また給食試食会を実施し、保育所関係者と保護者と共通認識のもと食育を推進する。

③ 地産地消事業

給食においては地元食材の活用を推進するとともに、生産者との連携により、安全・安心な食材の確保と地産地消の推進を図る。また、郷土で採れる産物の良さや、生産者の思いを感じ、自分の育つ村に愛着及び、誇りを持つ心を育む。

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

白川村内の村立保育所

白川保育園 平瀬保育園 合計2ヶ所

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

公立保育所の給食を、学校給食センターにおいて調理を行い、各保育所に搬入する。

5. 当該規制の特例措置の内容

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に規定する院外調理における衛生管理を遵守する。

また、「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し、以下のような措置を講じることとする。

- ① 各保育所には、専用の調理室があり、加熱設備としてガステーブル、保存用として冷凍冷蔵庫、配膳用に配膳台が完備され、食器保管庫とともに各種調理器具も揃っているため、必要な場合、いつでも再加熱や冷蔵、冷凍が可能である。

食物アレルギー児については、保護者からの聞き取り調査を踏まえ、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。学校給食センターで除去調理したものを別容器で搬送し、保育士が食事の内容物を確認し、食事の提供を行う。

体調不良児への対応としては、当日保護者との連絡により体調確認を行い、除去、代替食等が必要な場合は保育所調理室において調理することとし、児童の体調に合わせた給食を提供する。

- ② 食事の内容は、原則学校給食と同じ献立とするが、年齢や発達段階に応じて味付け・固さ・大きさ・量を工夫し、提供する。3歳未満児についてはさらに刻み方を食べやすく飲み込みやすくなる工夫をし、発育状況に配慮した給食を提供する。
なお、外部搬入の給食は2歳児から開始することとし、2歳児未満の給食については、

自園の調理室で調理する。

- ③ 衛生管理については、毎年度行われる保健所の衛生指導監査に従った施設改善を行うとともに、運搬容器、車両の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生管理に努める。

調理室はドライ方式による調理を行っており、汚染区域と非汚染区域を完全分離し、2次感染防止対策を講じるなど衛生管理に努めるとともに、食品の温度管理や調理員の研修、健康管理にも十分配慮し業務にあたる。

- ④ 学校給食センターから各保育所まで、最大でも20分以内に到着することが可能であるため、食材を加熱調理後、保温性の高い二重保温容器を保温冷輸送容器に入れ、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに配膳する。

食事の運搬及び保管については、食缶に保温・保冷効果があるため、保育所での配膳時に至るまでの間、適温搬送が可能となる。

なお、本特例措置の実施にあたり、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が、本村の場合は村立の学校給食センターから村立保育所への搬入であり、委託契約の締結は馴染まないため、給食センター長と保育園長との間で覚書を締結することとする。

- ⑤ 献立の作成については、栄養士と保育士が常時献立に関しての打ち合わせや調整を行い、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、幼児期から小・中学校まで一貫した食育プログラムに基づいて、給食を行う。

⑥ 搬入元（学校給食センター）施設概要

面積	203㎡
職員配置数	栄養士1名、調理員3名、運転員3名
調理能力	300食/日
調理器具等	二槽シンク付調理台、ザルガート、ガススチームコンベクション、ガス回転釜、移動式作業台、ガスフライヤー、ガステーブル、ガス炊飯器、検食用冷凍庫、真空冷却機、野菜裁断機置台、フードスライサー、二槽シンク付作業台、三槽シンク、水切台、包丁俎板殺菌庫、器具消毒保管庫、パススルー冷蔵庫、移動式球根受けシンク、球根皮剥機、水圧洗米機、洗米機受け台、下処理シンク、デジタル秤、冷凍庫、冷蔵庫、パンラック 等

