

新	旧
<p>別紙</p> <p>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</p> <p>2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者 長久手市内の公立保育所 長久手市立色金保育園、長久手市立長湫東保育園、長久手市立長湫西保育園、長久手市立長湫北保育園、長久手市立長湫南保育園</p> <p>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</p> <p>4 特定事業の内容 公立保育所の給食を、給食センターで調理し、各保育所に搬入して実施する。保育所の調理員を給食センターに派遣する。一般調理とアレルギー除去食の対応、離乳食対応として保育所に1名配置するものとする。 給食センターには、園児用の調理器具、食器等適宜補充し、消毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管する。学校の夏季休業中においても、同様に実施する。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 (1) 公立保育所における給食の外部搬入の実施にあたっては、「保育所における食事の提供について（平成22年6月1日雇児発0601第4号）」における留意事項を遵守する。</p>	<p>別紙</p> <p>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</p> <p>2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者 長久手市内の公立保育所 <u>長久手市立上郷保育園</u>、長久手市立色金保育園、長久手市立長湫東保育園、長久手市立長湫西保育園、長久手市立長湫北保育園、長久手市立長湫南保育園</p> <p>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</p> <p>4 特定事業の内容 公立保育所の給食を、給食センターで調理し、各保育所に搬入して実施する。保育所の調理員を給食センターに派遣する。一般調理とアレルギー除去食の対応、離乳食対応として保育所に1名配置するものとする。 給食センターには、園児用の調理器具、食器等適宜補充し、消毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管する。学校の夏季休業中においても、同様に実施する。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 (1) 公立保育所における給食の外部搬入の実施にあたっては、「保育所における食事の提供について（平成22年6月1日雇児発0601第4号）」における留意事項を遵守する。</p>

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下のとおりである。なお、各所とも、加熱設備としてガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳車が備え付けてあり、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳は可能である。また、体調不良児への対応については、保育士、調理員、給食センターの栄養士が協議し対応する。

(保育所調理室の状況)

	調理室面積	加熱設備	保存設備		その他	
		ガステーブル	冷凍・冷蔵庫	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
色金保育園	28.63 m ²	3口1台	2台	1台	8台	1台
長湫東保育園	22.58 m ²	2口1台	3台	1台	6台	1台
長湫西保育園	39.50 m ²	2口1台	3台	1台	8台	1台
長湫北保育園	90.65 m ²	3口1台	1台	1台	12台	2台
長湫南保育園	27.33 m ²	3口1台	1台	1台	6台	1台

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下のとおりである。なお、各所とも、加熱設備としてガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳車が備え付けてあり、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳は可能である。また、体調不良児への対応については、保育士、調理員、給食センターの栄養士が協議し対応する。

(保育所調理室の状況)

	調理室面積	加熱設備	保存設備		その他	
		ガステーブル	冷凍・冷蔵庫	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
上郷保育園	22.10 m ²	2口1台	2台	1台	6台	1台
色金保育園	28.63 m ²	3口1台	2台	1台	8台	1台
長湫東保育園	22.58 m ²	2口1台	3台	1台	6台	1台
長湫西保育園	39.50 m ²	2口1台	3台	1台	8台	1台
長湫北保育園	90.65 m ²	3口1台	1台	1台	12台	2台
長湫南保育園	27.33 m ²	3口1台	1台	1台	6台	1台

(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、保育所給食独自の献立とする。また、年齢に応じて、味付け、大きさ、固さ、量を変え提供する。離乳食については、保育所の調理室で調理し提供する。

給食のほか、おやつを午前1回、午後1回提供するが、おやつについては、可能な限り各保育所の調理室で調理し提供する。

(3) 外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「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日付社施第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)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日付児発第86号)」を遵守する。

① 調理方式は、給食センターから各保育所まで30分程度で到着するため、クックサーブ方式とする。

② 運搬及び保管方法については、専用コンテナに入れ、専用の給食運搬車で運搬する。

③ 検食については、配送前に給食センターにおいて、異物の混入の有無の確認を行い、更に保育所においても行う。

④ 保育所の設置及び管理・運営責任者である市(子育て支援課が所管)と、給食センターの設置及び管理・運営責任者である教育委員会との間で契約を取り交わすことが望ましいが、事実上「契約」行為になじまないため、市と教育委員会が覚書を締結している。

【給食の配送計画】

(配送) ※配送ルートは別図のとおり

Aルート(色金保育園・長湫東保育園)

10:10 調理完了

10:15 給食センター



(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、保育所給食独自の献立とする。また、年齢に応じて、味付け、大きさ、固さ、量を変え提供する。離乳食については、保育所の調理室で調理し提供する。

給食のほか、おやつを午前1回、午後1回提供するが、おやつについては、可能な限り各保育所の調理室で調理し提供する。

(3) 外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「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日付社施第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)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日付児発第86号)」を遵守する。

① 調理方式は、給食センターから各保育所まで30分程度で到着するため、クックサーブ方式とする。

② 運搬及び保管方法については、専用コンテナに入れ、専用の給食運搬車で運搬する。

③ 検食については、配送前に給食センターにおいて、異物の混入の有無の確認を行い、更に保育所においても行う。

④ 保育所の設置及び管理・運営責任者である市(子育て支援課が所管)と、給食センターの設置及び管理・運営責任者である教育委員会との間で契約を取り交わすことが望ましいが、事実上「契約」行為になじまないため、市と教育委員会が覚書を締結している。

【給食の配送計画】

(配送)

Aルート(上郷保育園・色金保育園・長湫東保育園)

10:10 調理完了

10:15 給食センター



10:20 色金保育園 ①
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:32 長湫東保育園 ②
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:40 給食センター
↓
10:48 長久手小学校 ③
↓
10:58 給食センター
↓
11:11 長久手中学校 ④
↓
11:15 給食センター

Bルート (長湫南保育園・長湫西保育園・長湫北保育園)

10:10 調理完了
10:15 給食センター
↓
10:21 長湫南保育園 ⑤
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:30 長湫西保育園 ⑥
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:36 長湫北保育園 ⑦
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:46 給食センター
↓

10:23 上郷保育園 ①
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:34 色金保育園 ②
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:42 長湫東保育園 ③
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:52 給食センター
↓
11:07 長久手小学校 ④
↓
11:15 給食センター
↓
11:26 長久手中学校 ⑤
↓
11:31 給食センター

Bルート (長湫南保育園・長湫西保育園・長湫北保育園)

10:10 調理完了
10:15 給食センター
↓
10:21 長湫南保育園 ⑥
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:30 長湫西保育園 ⑦
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:36 長湫北保育園 ⑧
↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)
10:46 給食センター
↓

11:02 西小学校 ⑧



11:13 市が洞小学校 ⑨



11:26 給食センター

(回収)

Cルート (色金保育園)

13:15 給食センター



13:19 色金保育園



13:26 給食センター



13:34 南小学校



13:45 給食センター



14:00 市が洞小学校



14:15 給食センター

Dルート (長湫北保育園)

13:15 給食センター



13:21 長湫北保育園

11:02 西小学校 ⑨



11:13 市が洞小学校 ⑩



11:26 給食センター

(回収)

Cルート (上郷保育園)

13:15 給食センター



13:22 上郷保育園



13:27 東小学校



13:33 給食センター



13:44 南中学校



13:55 給食センター



14:13 市が洞小学校



14:26 給食センター

Dルート (長湫北保育園)

13:15 給食センター



13:21 長湫北保育園

↓
13 : 32 長久手中学校
↓
13 : 37 給食センター
↓
13 : 47 西小学校
↓
13 : 56 給食センター
↓
14 : 06 長久手小学校
↓
14 : 13 給食センター

Eルート（長湫南保育園・長湫東保育園・長湫西保育園）

13 : 15 給食センター
↓
13 : 21 長湫南保育園
↓
13 : 26 長湫東保育園
↓
13 : 34 長湫西保育園
↓
13 : 42 給食センター
↓
13 : 55 北小学校
↓
14 : 05 給食センター
↓

↓
13 : 32 長久手中学校
↓
13 : 37 給食センター
↓
13 : 47 西小学校
↓
13 : 56 給食センター
↓
14 : 06 長久手小学校
↓
14 : 13 給食センター

Eルート（長湫南保育園・長湫東保育園・長湫西保育園）

13 : 15 給食センター
↓
13 : 21 長湫南保育園
↓
13 : 26 長湫東保育園
↓
13 : 34 長湫西保育園
↓
13 : 42 給食センター
↓
13 : 55 北小学校
↓
14 : 05 給食センター
↓

14:36 北中学校



14:51 給食センター

【給食センターの概要】

名称：長久手市立長久手給食センター

設置年月：平成24年1月4日（新築）

構造：鉄骨造2階建

建築面積：2,694.02 m²

延床面積：3,540.24 m²

職員：82人（令和2年3月現在）

所長	1名
事務	3名
学校栄養士	2名
栄養士	<u>4名</u>
調理員	4名
臨時任用調理員	2名
調理員（委託）	<u>30名</u>
配膳員（委託）	31名
運転手（委託）	5名

調理能力：1日 7,500食

調理器具：蒸気回転釜、サラダ釜、フードスライサー、球根皮剥き機、連続フライヤー、スチームコンベクションオーブン、器具洗浄機、食缶洗浄機、食器洗浄機、コンテナ洗浄機、食缶消毒保管庫、コンテナイン消毒保管庫、真空冷却機等

14:36 北中学校



14:51 給食センター

【給食センターの概要】

名称：長久手市立長久手給食センター

設置年月：平成24年1月4日（新築）

構造：鉄骨造2階建

建築面積：2,694.02 m²

延床面積：3,540.24 m²

職員：82人（平成30年1月現在）

所長	1名
事務	3名
学校栄養士	2名
栄養士	<u>3名</u>
調理員	4名
臨時任用調理員	2名
調理員（委託）	<u>31名</u>
配膳員（委託）	31名
運転手（委託）	5名

調理能力：1日 7,500食

調理器具：蒸気回転釜、サラダ釜、フードスライサー、球根皮剥き機、連続フライヤー、スチームコンベクションオーブン、器具洗浄機、食缶洗浄機、食器洗浄機、コンテナ洗浄機、食缶消毒保管庫、コンテナイン消毒保管庫、真空冷却機等

特記事項：調理業務の一部（学校給食調理）を平成 28 年 8 月から民間委託としたが、保育所給食に関しては従来どおり市直営である。保育所給食に係る業務のうち、施設の構造上、市と業者が共同で担うことがある部分は、材料検収、下処理、食器洗浄となる。

(4) 必要な栄養素量を給与すること。また、食を通じた子どもの健全育成（食育）を図る観点から、「公立保育所における食育に関する運営方針」に基づき食事を提供するよう努めることについては、献立作成会議及び物資選定会議に保育所専任栄養士、指導保育士、園長等が参加することにより、発育・発達過程に応じた必要栄養素量を確保すると共に、保護者等の意見を反映させ、正しい食習慣が身につくよう食育を推進する。献立を事前に知らせることにより、家庭での食材の幅を徐々に広げて行き、保育所との連絡を密にし、給食に反映していく。

また、食物アレルギーの有無については、保護者からの聞き取りや面接を行い、除去食の提供など必要な措置を講ずる。除去食の一般の給食との混同を避けるため、設備・備品を専用のものであるとする。

食育の推進としては、長久手市食育推進計画に基づき総合的に推進していく。

特記事項：調理業務の一部（学校給食調理）を平成 28 年 8 月から民間委託としたが、保育所給食に関しては従来どおり市直営である。保育所給食に係る業務のうち、施設の構造上、市と業者が共同で担うことがある部分は、材料検収、下処理、食器洗浄となる。

(4) 必要な栄養素量を給与すること。また、食を通じた子どもの健全育成（食育）を図る観点から、「公立保育所における食育に関する運営方針」に基づき食事を提供するよう努めることについては、献立作成会議及び物資選定会議に保育所専任栄養士、指導保育士、園長等が参加することにより、発育・発達過程に応じた必要栄養素量を確保すると共に、保護者等の意見を反映させ、正しい食習慣が身につくよう食育を推進する。献立を事前に知らせることにより、家庭での食材の幅を徐々に広げて行き、保育所との連絡を密にし、給食に反映していく。

また、食物アレルギーの有無については、保護者からの聞き取りや面接を行い、除去食の提供など必要な措置を講ずる。除去食の一般の給食との混同を避けるため、設備・備品を専用のものであるとする。

食育の推進としては、長久手市食育推進計画に基づき総合的に推進していく。