

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

茨城県稲敷郡阿見町

2 構造改革特別区域の名称

阿見町いきいき子育て給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

茨城県稲敷郡阿見町の全域

4 構造改革特別区域の特性

阿見町は、茨城県の南部に位置し、東西 11 km、南北 9 km、総面積 71.40 km² (湖面 6.42 km²を含む)、人口は、47,428 人(平成 28 年 4 月 1 日現在)で、日本第 2 位の湖面積を持つ霞ヶ浦に面した、水と緑の豊かな町である。

都心へは、JR 常磐線や首都圏中央連絡自動車道、常磐自動車道を利用して約 1 時間の距離にあり、また、成田国際空港へは約 30 km の距離にある。恵まれた交通アクセスや自然環境、地理的特性等を背景に都市化が進んできた。

町内には、保育所が 6 か所(町立 3 か所、私立 3 か所)、認定こども園が 3 か所(幼保連携型 1 か所、幼稚園型 2 か所)、地域型保育事業である小規模保育、家庭的保育事業所が各 2 か所あり、全体で 989 名の保育定員を擁し、乳児保育、延長保育、一時保育、障害児保育を実施しているほか、子育て支援センターを核とした地域の子育て支援に取り組んでいるが、女性の就業機会の増加、就業形態の多様化や核家族化の進行などを背景に、保育に対するニーズが多様化する中で、更なるきめ細やかな保育・子育て支援が求められている。

公立保育所は古いもので昭和 59 年に建築(改築)され、最も新しいものでも築後 13 年が経過し、調理室設備の老朽化と高まる保育需要に施設内調理で対応することが困難となっている。

5 構造改革特別区域計画の意義

本町においても核家族化が進行し、就業する女性の増加や就業形態の多様化により、子育てへの支援や保育所に対する期待は大きくなっている。

町立保育所の給食を、学校給食センターからの外部搬入方式により実施することで、給食材料の一元購入、調理員の人件費の節減、調理業務の効率化等が可能となり、保育所運営経費の節減を図ることができる。

また、衛生・安全管理面で設備の整った大型調理施設である学校給食センターにおいて調理することは、給食に対する安全性を更に高めることに繋がる。

学校給食センターと保育所が連携し、情報交換を行うことで、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について把握することができ、これによって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できる。

また、学校給食センターでは、地産地消にも取り組んでおり、従来、保育所では少量で調達できなかった地元食材を使用した給食の提供が可能になることから、一層の地産地消を図ることができる。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 安全かつ質の高い給食を安定的に提供する。
- ② 保育所児童にも、小中学校と同じ管理体制による給食を実施することで、幼児期から小中学校までの一貫した食育を推進する。
- ③ 地元食材の一層の調達に努め、食を通じての地域の農産物等への理解を深める。
- ④ 学校給食センターでの食材の一元購入、一元調理により、保育所運営の合理化を図り、節減された経費を財源として、子育て支援サービスの更なる充実を図る。

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

公立保育所の給食を、学校給食センターからの一括外部搬入とすることで、調理部門が集約されるため、効率的な運営と経費の節減を図ることができ、保育所運営全般についての合理化が可能となる。

厳しい町の財政事情の中で、給食の外部搬入方式の実施による経費の節減効果を、地域の子育て支援などの財源に充てることで、本町における子育て支援の更なる充実と児童福祉の向上に資することができる。

設備の整った学校給食センターで調理される、衛生的で安全な質の高い給食を提供することで、保護者が安心して子どもを預けられる環境が整備され、子育て家庭における仕事と子育ての両立を支援することができる。

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、児童への望ましい食習慣の定着が図られるとともに、生産者においても、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

(子育て支援事業・地産地消事業)

子どもが健やかに心豊かに育ち、また、親が安心して子育てを楽しむことができ、さらに、地域全体で子育て家庭を支え合うことができる仕組みづくりに向けて「阿見町子ども・子育て支援事業計画」を策定し、各分野にわたり推進している。

公立保育所において、給食の外部搬入方式を実施することにより、給食調理業務の効率化及び経費の節減を図ることで、更なる子育て支援サービスの充実を目指す。

また、家庭と保育所の役割分担の再確認により、規則正しい生活リズムの確立、バランスの取れた食生活、望ましい食習慣の定着に努め、保育の充実と児童の健全育成を図る。

さらに、地元食材を積極的に取り入れ、食育の推進を図りながら、地産地消を取り入れた安全・安心な給食を提供する。

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
阿見町内の公立保育所
中郷保育所、二区保育所、南平台保育所
- 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日
- 4 特定事業の内容
構造改革特別区域内の公立保育所の1歳児から5歳児の給食を、学校給食センターで調理して搬入する外部搬入方式により実施する。小・中学校の夏季休業中においても、同様に実施する。
給食の外部搬入の対象とする公立保育所は次のとおり。
 - ・中郷保育所 阿見町阿見 4002-5
 - ・二区保育所 阿見町うずら野 1-29-11
 - ・南平台保育所 阿見町南平台 1-31-6
- 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、「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）」における留意事項を遵守する。
各保育所とも、加熱設備としてガスコンロ及び電子レンジ、保存設備として冷凍冷蔵庫、配膳設備として配膳台、配膳車、その他食器消毒保管庫等が備え付けられており、再加熱や保存、配膳は可能である。

(保育所調理室の概要)

	調理室 面積	加熱設備		保存設備	その他	
		ガスコンロ	電子レンジ	冷凍冷蔵庫	調理員	調理能力
中郷保育所	55.4 m ²	3口	1	冷凍1・冷蔵1	2名、 栄養士 1名	150食/日
二区保育所	15.6 m ²	2口	1	1	3名	115食/日
南平台保育所	24.3 m ²	2口	1	1	2名	100食/日

- ② 外部搬入による給食は、1歳児から実施し、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・量などを工夫して提供する。3歳未満児については、栄養士の指示により保育所駐在の調理員が、材料を細かくし、又は柔らかくするなどして、呑み込みやすくして提供する。

1歳未満児の離乳食や加算食（おやつ等）については、これまでと同様に保育所の調理室で調理したものを必要に応じた回数、時機に提供する。

また、体調不良児や食物アレルギーのある児童等については、保護者からの情報をもとに保育士、調理員、栄養士が協議し、供与量の調整や主食を柔らかくする、又は代替食を供与するなど、保育所内の調理室で児童に配慮した給食を調理、提供することで対応する。

- 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）」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10年2月18日付児発86号）」を遵守し、保健所による助言、指導、相談等に従い適正な運用に努める。

調理方式については、学校給食センターから各保育所までは30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により実施する。食事の運搬及び保管方法については、温度管理が可能な専用コンテナに入れ、給食運搬車で運搬する。

現在、学校給食センターでは給食運搬車を3台使用し、給食を小中学校に配送している。その配送ルートに保育所分を組み込み配送を行う。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時間まで冷蔵庫で保存する。給食は調理が完了してから1時間30分程度で配膳、喫食が可能である。

なお、特例措置による給食の外部搬入方式を実施するにあたっては、搬入元と搬入先との間での委託契約の締結が求められている。

本町の場合は、町立学校給食センターから町立保育所への搬入であり、事実上「契約」という行為になじまないため、保育所を所管する町長部局と学校給食センターを所管する教育委員会の間で「覚書」を締結することにより対応する。

- ④ 必要な栄養素量を給与するため、また、食を通じた子どもの健全育成（食育）を図る観点から、「保育所における食育に関する指針」、「阿見町保育所食育計画」（別紙）に基づき、適切な食事を提供することに努める。

栄養士の献立に基づき、年齢に応じた栄養素量を給与するとともに、児童の嗜好に配慮した献立を作成することで、正しい食習慣が身につくよう食育を推進する。

また、1か月ごとの献立表を保護者に配布し、児童の食材に対するアレルギーの有無や、献立に対する保護者の要望等の聴取等に努める。今後は、保育所管理指導部署からも学校給食センター運営委員会へ参画させるなどして、給食の献立等への保育所や保護者の意見を反映させていく。