

阿南市羽ノ浦地区保育所給食外部搬入特区 新旧対照表

変 更 後	変 更 前
<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>(1～3 略)</p> <p>4. 構造改革特別区域の特性</p> <p>阿南市(以下「本市」という。)は、平成18年3月に旧阿南市、旧那賀川町及び旧羽ノ浦町と合併し、現在に至っている。</p> <p>本市は、徳島県の南東部に位置し、四国最東端のまちである。県内有数の工業地域を有し、火力発電所や製紙工場、化学工場等、比較的大きな企業が立地されている。中でも世界初の高光度LEDを開発した企業があるため、本市としても外灯や公園のイルミネーション、公共施設のライトアップのLED化に取り組んでおり「光のまち阿南」をPRしている。他の産業としては、山間部はしいたけ・たけのこ・果樹等の生産、平野部では水稻栽培、海岸部は漁業や水産加工業が盛んであり、広大な行政面積ではあるが自然や地域の特性を活かした産業が発達している。</p> <p>現在、市内には市立保育所が19箇所、市立認定こども園が4箇所、民間保育園が6箇所あり、約2,000人の乳幼児が入所している。核家族化や保護者の就労形態の多様化・共働き世帯の増加等により、出生数は減少しているにもかかわらず入所児童数は増加の傾向にあり、特に0～1歳児の入所希望が増えている。さらに行財政改革の中で人員の削減が行われ、保育士や給食調理員など保育所の正規職員が減り、不足分を臨時職員に依存せざるを得ない状況であり、保育所職員の人材確保に苦慮している。</p> <p>特区を申請する羽ノ浦地区は、市の北部に位置し、高度成長期後</p>	<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>(1～3 略)</p> <p>4. 構造改革特別区域の特性</p> <p>阿南市は、平成18年3月に旧阿南市、旧那賀川町及び旧羽ノ浦町と合併し、現在に至っている。</p> <p>本市は、徳島県の南東部に位置し、四国最東端のまちである。県内有数の工業地域を有し、火力発電所や製紙工場、化学工場等、比較的大きな企業が立地されている。中でも世界初の高光度LEDを開発した企業があるため、本市としても外灯や公園のイルミネーション、公共施設のライトアップのLED化に取り組んでおり「光のまち阿南」をPRしている。他の産業としては、山間部はしいたけ・たけのこ・果樹等の生産、平野部では水稻栽培、海岸部は漁業や水産加工業が盛んであり、広大な行政面積ではあるが自然や地域の特性を活かした産業が発達している。</p> <p>現在、市内には市立保育所が24箇所、民間保育園が5箇所あり、約2,000人の乳幼児が入所している。核家族化や保護者の就労形態の多様化・共働き世帯の増加等により、出生数は減少しているにもかかわらず入所児童数は増加の傾向にあり、特に0～1歳児の入所希望が増えている。さらに行財政改革の中で人員の削減が行われ、保育士や給食調理員など保育所の正規職員が減り、不足分を臨時職員に依存せざるを得ない状況であり、保育所職員の人材確保に苦慮している。</p> <p>特区を申請する羽ノ浦地区は、市の北部に位置し、高度成長期後</p>

変 更 後	変 更 前
<p>半から徳島市のベッドタウンとして宅地開発され人口が急激に増加した。現在も小規模ではあるが宅地開発が進んでおり、今後も人口の増加が見込まれる地域である。</p> <p>羽ノ浦地区には、<u>市立保育所 2 箇所と市立認定こども園 1 箇所、並びに民間保育園 1 箇所と民間幼稚園 1 箇所</u>があるが、民間はいずれも小規模であり、羽ノ浦地区のほとんどの乳幼児は、<u>市立保育所と市立認定こども園</u>に分かれて入所しており、平成 29 年 4 月 1 日現在の市立保育所 2 箇所と市立認定こども園 1 箇所の入所児童数は、合計で <u>396 人</u>となっている。昭和 40 年代後半の急激な人口増に対応するため、旧羽ノ浦町は、外部搬入の搬入元である「<u>羽ノ浦 さくら保育所</u>」を昭和 46 年に新設した際に比較的大きな調理施設を設置しており、<u>羽ノ浦くるみ保育所</u>の給食調理も可能である。</p> <p>5. 構造改革特別区域計画の意義</p> <p>羽ノ浦地区における給食の外部搬入の実施は、各保育所に分散している食物アレルギーを持つ乳幼児への除去食や代替食について、より多くの種類のアレルギー食に対応できることで保育サービスの向上につながる。また、食材を大量購入することで経費の節減にもなる。</p> <p>羽ノ浦地区の <u>2 つ</u>の市立保育所は、建築年もよく似ており老朽化が進んでいるため、今後、統廃合による新設や移築・建替え等を計画的に行い、次代を担う乳幼児にとってより良い保育環境の下で育つことが出来る施設或いは、子育て支援や各種保育サービスの実施に対応できる施設を整備していくことが重要である。</p> <p>(6～9 略)</p>	<p>半から徳島市のベッドタウンとして宅地開発され人口が急激に増加した。現在も小規模ではあるが宅地開発が進んでおり、今後も人口の増加が見込まれる地域である。</p> <p>羽ノ浦地区には、<u>4 つの市立保育所と民間保育園及び民間幼稚園</u>が各 1 箇所ずつあるが、民間はいずれも小規模であり、羽ノ浦地区のほとんどの乳幼児は、<u>市立保育所</u>に分かれて入所しており、平成 23 年 4 月 1 日現在の <u>4 つの市立保育所</u>の入所児童数は、合計で <u>406 人</u>となっている。昭和 40 年代後半の急激な人口増に対応するため、旧羽ノ浦町は、外部搬入の搬入元である「<u>さくら保育所</u>」を昭和 46 年に新設した際に比較的大きな調理施設を設置しており、他の <u>3 つの保育所</u>分の給食調理も可能である。</p> <p>5. 構造改革特別区域計画の意義</p> <p>羽ノ浦地区における給食の外部搬入の実施は、各保育所に分散している食物アレルギーを持つ乳幼児への除去食や代替食について、より多くの種類のアレルギー食に対応できることで保育サービスの向上につながる。また、食材を大量購入することで経費の節減にもなる。</p> <p>羽ノ浦地区の <u>4 つ</u>の市立保育所は、建築年もよく似ており老朽化が進んでいるため、今後、統廃合による新設や移築・建替え等を計画的に行い、次代を担う乳幼児にとってより良い保育環境の下で育つことが出来る施設或いは、子育て支援や各種保育サービスの実施に対応できる施設を整備していくことが重要である。</p> <p>(6～9 略)</p>

変 更 後	変 更 前
<p>別 紙</p> <p>(1 略)</p> <p>2. 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者 阿南市羽ノ浦くるみ保育所</p> <p>(3 略)</p> <p>4. 特定事業の内容 羽ノ浦くるみ保育所の3歳未満児の給食について、近隣の羽ノ浦さくら保育所で一括調理したものを搬入する外部搬入とする。また、食器・食缶等も搬入元の羽ノ浦さくら保育所で洗浄・消毒・保管を行う。</p> <p>5. 当該規制の特例措置の内容</p> <p>① 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日付雇児発0601第4号)」における外部搬入実施に当たっての留意事項を遵守する。</p> <p>② 外部搬入を行う場合の衛生基準については、「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日付指第14号)」の第4の2の規定を遵守する。</p>	<p>別 紙</p> <p>(1 略)</p> <p>2. 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者 阿南市羽ノ浦くるみ保育所 <u>阿南市羽ノ浦すみれ保育所</u> <u>阿南市羽ノ浦こぼと保育所</u></p> <p>(3 略)</p> <p>4. 特定事業の内容 羽ノ浦くるみ保育所、<u>羽ノ浦すみれ保育所</u>、<u>羽ノ浦こぼと保育所</u>の3歳未満児の給食について、近隣の羽ノ浦さくら保育所で一括調理したものを搬入する外部搬入とする。また、食器・食缶等も搬入元の羽ノ浦さくら保育所で洗浄・消毒・保管を行う。</p> <p>5. 当該規制の特例措置の内容</p> <p>① 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日付雇児発0601第4号)」における外部搬入実施に当たっての留意事項を遵守する。</p> <p>② 外部搬入を行う場合の衛生基準については、「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日付指第14号)」の第4の2の規定を遵守する。</p>

変 更 後	変 更 前
<p>③ 保育所における調理室の面積及び調理設備等は、【保育所給食室の概要】のとおりである。</p> <p>④ 外部搬入方式による給食は<u>1歳児</u>から実施することとし、年齢等に応じて味付けや大きさ、固さ、量等を考慮して提供する。<u>羽ノ浦くるみ保育所に搬入された給食の配膳等は、保育士が行なう。</u></p> <p>⑤ 献立については、<u>市立保育所 19 箇所、市立認定こども園 4 箇所</u>全て共通の献立として市こども課栄養士が作成し、2か月に1回開催する献立検討委員会で保育士や給食調理員等の意見を取り入れている。また、各保育所で毎月1回の職員会議でも給食内容について話合う機会があるため、その意見をアンケートとして提出してもらい献立作成の参考にもしている。給食内容は、米飯を中心とした献立とし、地場産物や季節に応じた旬の食材を使用したり、行事食を実施している。作成された献立表は毎月保護者へ配布し、献立の周知を図るとともに、食物アレルギー児の対応にも活用している。食物アレルギー児については、事前に保護者から保育所へ提出された医師の指示書に基づき、定期的に保育所職員と保護者で話合う機会をもち、除去食や代替食で対応している。</p> <p>⑥ 調理方式は、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。調理された給食はクラス別に保冷・保温ができる専用食缶へ入れ、食器と共に<u>羽ノ浦くるみ保育所の配送用コンテナ</u>で配</p>	<p>③ 保育所における調理室の面積及び調理設備等は、【保育所給食室の概要】のとおりである。</p> <p>④ 外部搬入方式による給食は<u>0歳児</u>から実施することとし、年齢等に応じて味付けや大きさ、固さ、量等を考慮して提供する。<u>なお、搬入先のひとつである羽ノ浦すみれ保育所は0歳児を受け入れているため給食調理員 1 名を配置し、離乳食については自園調理とする。羽ノ浦くるみ保育所及び羽ノ浦こぼと保育所については、搬入された給食の配膳等を保育士が行なう。</u></p> <p>⑤ 献立については、<u>市立の 24 保育所</u>全て共通の献立として市こども課栄養士が作成し、2か月に1回開催する献立検討委員会で保育士や給食調理員等の意見を取り入れている。また、各保育所で毎月1回の職員会議でも給食内容について話合う機会があるため、その意見をアンケートとして提出してもらい献立作成の参考にもしている。給食内容は、米飯を中心とした献立とし、地場産物や季節に応じた旬の食材を使用したり、行事食を実施している。作成された献立表は毎月保護者へ配布し、献立の周知を図るとともに、食物アレルギー児の対応にも活用している。食物アレルギー児については、事前に保護者から保育所へ提出された医師の指示書に基づき、定期的に保育所職員と保護者で話合う機会をもち、除去食や代替食で対応している。</p> <p>⑥ 調理方式は、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。調理された給食はクラス別に保冷・保温ができる専用食缶へ入れ、食器と共に<u>各保育所の配送用コンテナ</u>にまとめて配</p>

変 更 後	変 更 前
<p data-bbox="333 308 1088 491"><u>送する。配送方法は、調理を行う羽ノ浦さくら保育所給食室から羽ノ浦くるみ保育所へ配送する。この全工程は約7.2kmあり、所要時間は約30分である。配送後、搬入先の羽ノ浦くるみ保育所では給食を速やかに提供するよう受入れ態勢を整える。</u></p> <p data-bbox="282 539 1088 683">⑦ 午後は給食で使用した食器と食缶を回収するとともに、おやつ<del>の</del>の配送を行なう。また、おやつ終了後には、おやつで使用した食器を回収する。回収された食器と食缶は、羽ノ浦さくら保育所で洗浄をし、消毒保管庫で保管する。</p> <p data-bbox="282 691 1088 834">⑧ 搬入先の<u>羽ノ浦くるみ保育所</u>では、保育士等が食缶に入った給食を保育室で食器に盛付ける。盛付けを担当する保育士等は手洗い後にアルコール消毒をし、必要に応じてエプロンや三角巾、使い捨て手袋等を着用する。</p> <p data-bbox="282 842 1088 1066">⑨ 検食については、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付衛食第85号別添）」を遵守し、搬入元の羽ノ浦さくら保育所において給食に使用する原材料及び調理済み食品を保存するとともに、搬入先の<u>羽ノ浦くるみ保育所</u>でも調理済み食品を採取し、検食専用冷凍庫で保存する。</p> <p data-bbox="282 1074 1088 1185">⑩ 土曜日の保育は、<u>羽ノ浦くるみ保育所及び羽ノ浦さくら保育所の2保育所が、羽ノ浦さくら保育所に集まり保育を行っている、給食調理を行っている。</u></p> <p data-bbox="282 1225 1088 1329">⑪ 食育年間計画に基づき保育所給食を生きた教材とし、食に関わる体験を積み重ねることによって、食べることを楽しみ、バランスのとれた食事や食事のマナー等を学ぶ。また、</p>	<p data-bbox="1220 308 1975 531"><u>する。配送方法は、調理を行う羽ノ浦さくら保育所給食室から羽ノ浦くるみ保育所へ第1便を配送し、続いて羽ノ浦すみれ保育所と羽ノ浦こぼと保育所へ第2便で配送を行う。この全工程は約10.5kmあり、所要時間は約1時間である。配送後、搬入先の3保育所では給食を速やかに提供するよう受入れ態勢を整える。</u></p> <p data-bbox="1169 539 1975 683">⑦ 午後は給食で使用した食器と食缶を回収するとともに、おやつ<del>の</del>の配送を行なう。また、おやつ終了後には、おやつで使用した食器を回収する。回収された食器と食缶は、羽ノ浦さくら保育所で洗浄をし、消毒保管庫で保管する。</p> <p data-bbox="1169 691 1975 834">⑧ 搬入先の<u>3保育所</u>では、保育士等が食缶に入った給食を保育室で食器に盛付ける。盛付けを担当する保育士等は手洗い後にアルコール消毒をし、必要に応じてエプロンや三角巾、使い捨て手袋等を着用する。</p> <p data-bbox="1169 842 1975 1034">⑨ 検食については、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付衛食第85号別添）」を遵守し、搬入元の羽ノ浦さくら保育所において給食に使用する原材料及び調理済み食品を保存するとともに、搬入先の<u>3保育所</u>でも調理済み食品を採取し、検食専用冷凍庫で保存する。</p> <p data-bbox="1169 1074 1975 1217">⑩ 土曜日の保育は、<u>羽ノ浦くるみ保育所及び羽ノ浦すみれ保育所、羽ノ浦こぼと保育所、羽ノ浦さくら保育所の4保育所が交代で1保育所に集まり保育を行っているため、給食調理を行っていない。</u></p> <p data-bbox="1169 1225 1975 1329">⑪ 食育年間計画に基づき保育所給食を生きた教材とし、食に関わる体験を積み重ねることによって、食べることを楽しみ、バランスのとれた食事や食事のマナー等を学ぶ。また、</p>

変 更 後

園庭での菜園活動やクッキング保育を通して食材に興味を持たせ、食べる意欲を培う。

【保育所給食室の概要】

羽ノ浦さくら保育所（搬入元）

調理室面積	137.70 m <sup>2</sup>
設 備	ガス回転釜①、冷凍庫②、冷蔵庫③④、ガステーブル⑤、スチームコンベクションオーブン⑥、炊飯器⑦⑧、オーブン付電子レンジ⑧、包丁・まな板殺菌保管庫⑧、ピーラー(球根皮剥機)⑨、秤⑩、棚⑩、戸棚⑩、スライサー⑪⑫、スポットクーラー⑬、食器洗浄機⑭、三槽シンク⑮、高速度ミキサー⑯、調理台⑰、ざる置き台⑰、消毒保管庫⑱、配送用コンテナ⑲、手洗い設備⑳
職員配置予定	職員 32人（うち給食調理員は9人）

変 更 前

園庭での菜園活動やクッキング保育を通して食材に興味を持たせ、食べる意欲を培う。

【保育所給食室の概要】

羽ノ浦さくら保育所（搬入元）

調理室面積	137.70 m <sup>2</sup>
設 備	ガス回転釜①、冷凍庫②、冷蔵庫③④、ガステーブル⑤、スチームコンベクションオーブン⑥、炊飯器⑦⑧、オーブン付電子レンジ⑧、包丁・まな板殺菌保管庫⑧、ピーラー(球根皮剥機)⑨、秤⑩、棚⑩、戸棚⑩、スライサー⑪⑫、スポットクーラー⑬、食器洗浄機⑭、三槽シンク⑮、高速度ミキサー⑯、調理台⑰、ざる置き台⑰、消毒保管庫⑱、配送用コンテナ⑲、手洗い設備⑳
職員配置予定	職員 30名（うち給食調理員は10名）

変 更 後

羽ノ浦くるみ保育所（搬入先）

調理室面積	20.40 m <sup>2</sup>
設 備	包丁まな板殺菌保管庫①、電子レンジ①、消毒保管庫②、冷蔵庫③、冷凍庫③、ポット④、食器乾燥機④、シンク⑤、ガステーブル⑥、食器棚⑦
職員配置予定	職員 <u>18</u> 人（うち給食調理員は0人）

変 更 前

羽ノ浦くるみ保育所（搬入先）

調理室面積	20.40 m <sup>2</sup>
設 備	包丁まな板殺菌保管庫①、電子レンジ①、消毒保管庫②、冷蔵庫③、冷凍庫③、ポット④、食器乾燥機④、シンク⑤、ガステーブル⑥、食器棚⑦
職員配置予定	職員 <u>15</u> 名（うち給食調理員は0名）

羽ノ浦すみれ保育所（搬入先）

調理室面積	22.80 m <sup>2</sup>
設 備	電気温水器①、冷蔵庫①、食器棚②、シンク③、食器乾燥機④、ポット④、ガステーブル⑤、カート⑥、配膳台⑥
職員配置予定	職員 <u>14</u> 名（うち給食調理員は1名）

羽ノ浦こぼと保育所（搬入先）

調理室面積	15.00 m <sup>2</sup>
設 備	ガステーブル①、調理台①、シンク①、ポット①、配膳台②、食器棚③、冷凍庫④、電子レンジ⑤、食器乾燥機⑤、冷蔵庫⑥
職員配置予定	職員 <u>8</u> 名（うち給食調理員は0名）

変 更 後

【給食の配送計画】

《給食の配送》

7 : 3 0 羽ノ浦さくら保育所 調理開始  
 ↓  
1 0 : 3 5 羽ノ浦さくら保育所 調理完了  
 ↓  
1 0 : 4 5 羽ノ浦さくら保育所 配送車出発  
 ↓  
1 0 : 5 0 羽ノ浦くるみ保育所 配送車到着  
 ↓  
1 1 : 0 0 羽ノ浦くるみ保育所 喫食開始  
 ↓  
1 1 : 0 5 羽ノ浦さくら保育所 配送車到着 《配送終了》

変 更 前

【給食の配送計画】

《給食の配送》

1 0 : 3 5 羽ノ浦さくら保育所 出発 《第1便》  
 ↓  
1 0 : 4 0 羽ノ浦くるみ保育所 到着  
 (給食開始時間 1 1 : 0 0)  
 ↓  
1 0 : 5 5 羽ノ浦さくら保育所 到着  
 ↓  
1 1 : 0 0 羽ノ浦さくら保育所 出発 《第2便》  
 ↓  
1 1 : 0 5 羽ノ浦すみれ保育所 到着  
 (給食開始時間 1 1 : 2 0)  
 ↓  
1 1 : 2 0 羽ノ浦こぼと保育所 到着  
 (給食開始時間 1 1 : 3 0)  
 ↓  
1 1 : 3 0 羽ノ浦さくら保育所 到着 《配送終了》



変 更 後	変 更 前
<p>《おやつの配送・給食用食器の回収》</p> <p><u>12:00 羽ノ浦さくら保育所 調理開始</u></p> <p>↓</p> <p><u>13:20 羽ノ浦さくら保育所 調理完了</u></p> <p>↓</p> <p><u>13:30 羽ノ浦さくら保育所 配送車出発</u></p> <p>↓</p> <p><u>13:35 羽ノ浦くるみ保育所 配送車到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>13:50 羽ノ浦さくら保育所 配送車到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>15:00 羽ノ浦くるみ保育所 喫食開始</u></p> <p style="text-align: right;">《配送・回収終了》</p>	<p>《おやつの配送・給食用食器の回収》</p> <p><u>13:20 羽ノ浦さくら保育所 出発</u>      《第1便》</p> <p>↓</p> <p><u>13:25 羽ノ浦くるみ保育所 到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>13:40 羽ノ浦さくら保育所 到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>13:45 羽ノ浦さくら保育所 出発</u>      《第2便》</p> <p>↓</p> <p><u>13:50 羽ノ浦すみれ保育所 到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>14:05 羽ノ浦こぼと保育所 到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>14:15 羽ノ浦さくら保育所 到着</u>      《配送・回収終了》</p>

変 更 後	変 更 前
<p>《おやつ用食器の回収》</p> <p>15:10 羽ノ浦さくら保育所 出発</p> <p>↓</p> <p>15:15 羽ノ浦くるみ保育所 到着</p> <p>↓</p> <p><u>15:30 羽ノ浦さくら保育所 到着</u>      <u>《回収終了》</u></p>	<p>《おやつ用食器の回収》</p> <p>15:10 羽ノ浦さくら保育所 出発      <u>《第1便》</u></p> <p>↓</p> <p>15:15 羽ノ浦くるみ保育所 到着</p> <p>↓</p> <p><u>15:30 羽ノ浦すみれ保育所 到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>15:40 羽ノ浦こぼと保育所 到着</u></p> <p>↓</p> <p><u>15:50 羽ノ浦さくら保育所 到着</u>      <u>《回収終了》</u></p>