

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

甲賀市

2. 構造改革特別区域の名称

甲賀市給食外部搬入特区

3. 構造改革特別区域の範囲

甲賀市の全域

4. 構造改革特別区域の特性

甲賀市（以下、「本市」という。）は平成 16 年 10 月 1 日、水口町、土山町、甲賀町、甲南町、信楽町が合併し誕生した。

本市は滋賀県東南部に位置し、大阪、名古屋から 100 km 圏内にあり、近畿圏と中部圏をつなぐ広域交流拠点にある。本市の東南部は、標高 1,000m を超える山々が連なる鈴鹿山脈により、西南部は信楽盆地とこれらに続く丘陵性山地により各々三重県、京都府に接している。

人口は平成 30 年 4 月 1 日現在で 91,130 人となっており、平成 17 年の 93,853 人をピークに減少しているが、核家族化や女性の社会進出、就労形態の多様化に伴い、保育サービスに対するニーズは増加・多様化する一方である。特に、3 歳未満児の保育ニーズは増加していることから、増加・多様化する保育ニーズに対応するべく、保育所における保育サービス、子育て支援施策の充実を図っていく必要がある。

5. 構造改革特別区域計画の意義

本特例措置を活用し、公立保育所 4 園分の給食を甲賀西保育園及び信楽学校給食センターにおいて一括して調理を行い、外部搬入を実施することにより、給食にかかる経費の削減を図り、節減された経費を多様化する保育ニーズに対応した保育サービスの充実にあてることが可能となる。

また、食材の一括購入を通して、地元産の食材を積極的に取り入れ、本市の食育推進計画に基づき、地産地消の推進、地域の活性化を図るとともに、正しい食習慣など生活の基礎を身につけさせることができる。

6. 構造改革特別区域計画の目標

① 甲賀西保育園及び信楽学校給食センター又は信楽保育園で大野・甲賀

東・甲賀北・朝宮保育園の食材も合わせて一括購入し、調理を行った上で外部搬入を実施することにより、経費を節減し、保育所の効率的な運営を図る。

- ② 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・保育者が連携をとり、個々に合わせた食材の調理・調整をし、安心・安全な給食を提供する。
- ③ 食育推進計画に基づき、集団生活の中で共通の食事を取ることで、栄養バランスのよい食事、食事のマナー、衛生意識等を学ぶことで正しい食生活を身につけさせ、また地元食材を活用することにより、安心・安全でおいしい給食を提供し、地産地消を促進する。

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 給食の外部搬入方式の実施により、節減される経費を保育所の効率的な運営や多様化する保育ニーズに合わせた保育サービスの充実に充てることができる。
- ② 地元食材を使った給食に親しむことにより、地産地消への理解を深めることができる。
- ③ 保育園、栄養士、調理師が連携し、離乳食期及び食物アレルギー対応等の配慮を行うことにより、保護者が安心して子どもを預けられる子育て環境を整え、仕事と子育ての両立支援に資する。

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

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

甲賀市大野保育園

甲賀市甲賀東保育園

甲賀市甲賀北保育園

甲賀市朝宮保育園

3. 当該規制の特例措置の適用の開始の日

構造改革特別区計画の認定を受けた日

4. 特定事業の内容

大野保育園・甲賀東保育園・甲賀北保育園・朝宮保育園の3歳未満児の給食を近隣の甲賀西保育園及び信楽学校給食センター又は信楽保育園において一括して調理を行い、各園へ搬入することにより、調理員の配置や材料購入等の合理化を図る。

5. 当該規制の特例措置の内容

- 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）」における外部搬入に当たっての留意事項を遵守する。
- ② 保育所における調理室の面積及び調理設備は以下のとおりであり、再加熱に必要なガス台、保存のための冷蔵庫、配膳台等必要な設備が配置されている。

〈搬入先保育所調理室の概要〉

園名	大野保育園	甲賀東保育園	甲賀北保育園	朝宮保育園
調理室面積	21.3 m ²	35.0 m ²	20.0 m ²	33.0 m ²
調理設備	ガステーブル、流し台、配膳台、炊飯器、冷蔵庫、冷凍庫、包丁まな板殺菌庫、食器消毒保管庫	ガステーブル、流し台、配膳台、炊飯器、冷蔵庫、冷凍庫、包丁まな板殺菌庫、食器消毒保管庫、回転釜、魚焼き器	ガステーブル、流し台、配膳台、炊飯器、冷蔵庫、冷凍庫、包丁まな板殺菌庫	ガステーブル、流し台、配膳台、炊飯器、冷蔵庫、冷凍庫、包丁まな板殺菌庫

- ③ 外部搬入方式による給食は、現在は各園とも2歳児からの受入れとなっていることから、当面は2歳児について実施することとし、0・1歳児の受入れを開始する場合には、0・1歳児も対象に実施することとする。また、保育幼稚園課栄養士が献立を作成し、毎月の献立会議によって、園児の年齢に応じた調理ができるよう、栄養士と調理師等が調理方法等についての意思統一を図る。

大野・甲賀東・甲賀北保育園のアレルギー児については、事前に保護者から提出してもらっているアレルギー連絡表をもとに、搬入先の保育士が園児の様子を確認したうえで、市管理栄養士と甲賀西保育園調理師が連携を取りながら提供する。アレルギー食については、甲賀西保育園で代替食を調理し搬入する。朝宮保育園は、信楽給食センターが現在アレルギー対応を行っていないため、アレルギー対応食が必要となった場合は、市管理栄養士と近隣の信楽保育園調理師が連携を取りながら、信楽保育園で代替食を調理し搬入を行うこととする。なお、信楽給食センターは2020年4月に新築移転しアレルギー対応を行うことが可能となるため、移転後は一括して給食センターから搬入を行う。

- ④ 調理方式は、調理実施園の甲賀西保育園調理室から最終配送先の甲賀北保育園までの配送時間は約55分、信楽学校給食センターから朝宮保育園までの配送時間は約25分、信楽保育園から朝宮保育園までの配送時間は約15分のため、食材を加熱調理後、冷凍、冷蔵はせずに運搬し、速やかに提供する。配送方法は、専用のケースに入れ、給食運搬車で搬入する。搬入先での再加熱は行わない。

- ⑤ 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）」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日児発第86号）」を遵守する。

〈搬入元甲賀西保育園給食調理室の概要〉

調理室面積	90.47 m ²
職員数	調理師（員）5名 配送員1名
設備	流し台、炊飯器、配膳台、冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、洗米器、包丁まな板殺菌庫、回転釜、真空冷却器、フライヤー、ガステーブル、スチームコンベクションオーブン、テーブル型冷蔵庫、食器洗浄機、牛乳保冷庫

〈搬入元信楽学校給食センターの概要〉

調理室面積	204.0 m ²
職員数	栄養士（県）1名、栄養士（委託業者）1名、調理員（委託業者）10名、配送員3名
設備	流し台、作業台、冷凍庫、冷蔵庫、食器消毒保管庫、調理器具乾燥機、包丁まな板殺菌庫、回転釜、真空冷却器、フライヤー、オーブン、炊飯器、蒸し器、食器洗浄機等

〈搬入元信楽保育園給食調理室の概要〉

調理室面積	33.29 m ²
職員数	調理師（員）4名、用務兼配送員1名
設備	流し台、炊飯器、配膳台、冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、回転釜、ガステーブル、オーブンレンジ

〈給食の配送計画〉

① 10:30 甲賀西保育園 (10:20 調理完了)

↓

(10:38 甲賀西保育園南分園)

↓

10:50 甲賀東保育園 (11:10 喫食)

↓

11:10 大野保育園 (11:20 喫食)

↓

11:20 甲賀北保育園 (11:30 喫食)

② 10:50 信楽学校給食センター (10:35 調理完了)

↓

(10:50 信楽保育園) ※3歳以上児の給食を搬入
3歳未満児は自園調理

↓

(11:00 小原小学校)

↓

11:15 朝宮保育園 (11:30 喫食)

【アレルギー食の場合は別便】

10:50 信楽保育園 (10:40 調理完了)

↓

11:15 朝宮保育園 (11:30 喫食)