

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

三重県桑名郡木曾岬町

2 構造改革特別区域の名称

木曾岬すくすく給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

三重県桑名郡木曾岬町の全域

4 構造改革特別区域の特性

本町は、三重県の最北端にあたる木曾三川の最下流部に位置し、木曾川と鍋田川に囲まれたデルタ地帯である。

海拔ゼロメートル地帯に位置する輪中のまちであり、木曾川河口の三角州を魚のウロコ状に開拓し造成した輪中干拓地である。

そのため、度重なる水害に見舞われたが、その都度復旧に努め、水害と再開発を繰り返してきた。昭和34年の伊勢湾台風後、鍋田川が締め切られて愛知県と陸続きとなり、木曾岬町は現在のような姿となった。総面積は、15.72k㎡で、東西に21.12km、南北に9.87kmとなっている。平成30年12月1日現在の人口及び世帯数は、6,318人、2,439世帯で、近年は核家族化の傾向を受け、年々1世帯あたりの人数が少なくなっている状況である。

近年の少子化に伴い、幼児福祉・幼児教育の重要性を再認識し、環境整備に傾注し、平成20年度から幼保一体化園を導入し幼児福祉・幼児教育の充実を図った。

このような中、子どもを取りまく環境は大きく変化し、核家族化や就労の変化による乳児保育ニーズの高まりや保育時間の長時間化など、子育てに対するニーズも多様化しており、更なるきめ細やかな子育て支援が求められている。

このため、本町では少子化に伴う入園児数の減少及び多様化したニーズに対応するため、平成30年度から町内2ヶ所あった施設を1ヶ所に統合し、0歳児保育の開始等に取り組んでいる。

また、平成31年度からは幼保連携型認定こども園へ移行し、さらに質の高い教育・保育を実施し、よりスムーズな義務教育との接続を図る。

5 構造改革特別区域計画の意義

本町では、平成20年4月1日から幼保一体化園を導入しており、この一環として、特定事業920「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」を活用し、町給食

センターで調理した給食を外部搬入している。

移行後の認定こども園においても、引き続き上記のニーズに応えるため経費の軽減を図るとともに、町の特産品を取り入れた地産地消の食育を実施することにより、食や地域環境への関心や愛着を深め、生産者への感謝の気持ちと豊かな人間性を育成するために、外部搬入を行うこととする。

6 構造改革特別区域計画の目標

認定こども園の給食を小中学校と同一の町給食センターから搬入す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。これにより、食に対する関心を高め、幼児期から望ましい食習慣を身につけることや、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過ごすことができるよう生活の質の向上をめざしていく。

幼児期は、人間形成の基礎づくりにおいて最も重要な時期であり、子どもたちにとって集団生活の中から、一人ひとりが自立心を持ち、生活習慣の形成や心身の発達などを育むことが大切であると考えている。認定こども園において、統一のカリキュラムによる保育、教育を行い、子どもたちの豊かな人間性、社会性、創造性を育む場とするとともに、小中学校までの一貫した食育の推進の中で、同様の食育を就学前教育として推進することにより、よりスムーズな小学校への移行、中学校までの一貫した一体的な教育の取り組みを図る。

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

町給食センターにおいて、小中学校の児童・生徒の給食とともに、認定こども園の給食を集中調理することにより、食材の一括購入や調理設備等の集約化が図られ、調理業務の経費を節減することが可能となる。これら経費を乳児保育の実施、施設整備及び語学や知力、運動能力向上のための幼児教育の実施等のサービスの拡充に充てることにより保育・教育内容の充実と児童福祉の向上を図る。

8 特定事業の名称

2001 公立幼保連携型認定こども園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

＜学校給食における認定こども園・小学校・中学校一貫食育の推進＞

認定こども園の給食を外部搬入方式にすることで、園及び学校教育における一貫した食育を通じ、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図る等、子ども達の健やかな成長を育むことを推進する。

別紙

1 特定事業の名称

2001 公立幼保連携型認定こども園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

木曾岬町立木曾岬こども園

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

平成31年4月1日

4 特定事業の内容

現行施設で調理余力がある町給食センターから認定こども園へ給食の外部搬入を行う。
このことにより、認定こども園の効率的運営を図り、節減費用を教育・保育サービスの充実に充てることができ、子育て支援・少子化対策推進につなげる。
食育を保育の重要課題ととらえ、給食を通じた「食育教育」を推進する。

5 当該規制の特例措置の内容

公立幼保連携型認定こども園への給食の外部搬入を実施するにあたっては、平成28年1月18日府子本第448号・27文科初第1183号・雇児発第0118第3号による「幼保連携型認定こども園における外部搬入等について」を遵守するとともに、社会福祉施設において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の規定を遵守する

また、防火管理者を選任し消防計画の策定、消防署による消火訓練（年1回）の実施及び火災訓練（年6回）を実施する。

（設備について）

調理する町給食センターでは、調理室として必要な加熱、保存、配膳等のために必要な機能を有している。

搬入先の認定こども園においては、加熱、保存、配膳等を行うために必要な設備及び配膳に必要なスペースを有している。

（食事の提供について）

調理方法については、園児の年齢や発達段階、健康状態に応じた味付け・固さ・大きさを工夫するとともに、特に3歳未満児については刻み食とするなど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。

また、食物アレルギーの状況を養育者から聞き取り、職員が把握するとともに、町給食センター内でそれぞれ個別に対応する。体調不良児への対応は認定こども園において一

人ひとりの子どもの体調を把握し、保育中に体調が悪くなった児童については嘱託医などに相談し、水分補給の調節や適切な食事ができるように配慮する。

さらに、月1回、こども園長・小、中学校関係者・町栄養士・学校栄養士による給食献立委員会を実施し、必要な栄養量の確保、行事食等を取り入れたものとしていく。

なお、0～2歳児クラスのおやつについては、町栄養士・園長・副園長・調理員が毎月1回おやつ検討会を開催し、園で独自調理している。

(委託契約について)

認定こども園における給食の外部搬入については、認定こども園と搬入元である町給食センターとの間で委託内容の契約書を締結することが原則であるが、本町の場合、搬入元の町給食センターも搬入先の認定こども園と同様、設置者は町長であるため、契約という行為は馴染まないため、両者の間で覚書を交換し委託内容を明確にして基準を遵守する。

(衛生面について)

町給食センターで調理する給食については、毎回調理後に学校栄養士が検食を行い、搬入後においては配膳前に園長が検食を行い、安全性を確認した後に給食として提供する。給食センターから給食を搬入するこども園までの移動所要時間は配送開始から搬入完了までは15分程度であるため、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに搬入を行っている。衛生基準については、業務内容とともに、保健・衛生面、栄養面について保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努め、給食搬入についても、「学校給食衛生管理の基準」にしたがい、衛生管理に努めている。食缶は保温性の高い二重食缶を使用している。専用コンテナに収容し、専用運搬車で搬送、受領・配膳にも衛生管理のもとに実行しており、コンテナや食缶は使用後洗浄を行い、食缶については消毒保管庫で消毒保管している。

調理は、一部ドライ方式を行っており、汚染区域と非汚染区域を完全分離し2次汚染防止対策を講ずるなど衛生管理に努めている。また、調理室の保存検食用冷凍庫で2週間の保存を行っている。

(食育について)

栄養素量、食育については、常に栄養素量の確保に努め、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づく食育の取り組みとして食育推進計画を策定するとともに、年齢ごとの食育計画により発育・発達段階に応じた食育を推進する。

また、食材についても、地元で生産される農産物をふんだんに取り入れ、地産地消を図るとともに、児童が安心安全して食べられる給食とする。

給食設備面積及び内容

木曾岬町立 木曾岬こども園	調理室面積	37.39 m ²
	設備内容	調理台 1 台 配膳台 1 台 冷蔵・冷凍庫 1 台 冷凍庫 1 台 炊飯器 3 台 オープンレンジ 1 台 食器消毒保管庫 1 台
木曾岬町 給食センター	調理室面積	190.60 m ²
	設備内容	下流し、調理台、自動食器洗浄機、か くはん機、野菜裁断機球根皮むき機、 フードカッター連続揚物機、連続焼物 機、蒸し物機、大型冷凍庫、冷凍庫、 包丁殺菌機、運搬自動車、真空冷却機、 遠心分離機、エプロン長靴殺菌機、食 器食缶消毒保管機 各 1 台 大型冷蔵庫、ボイラー、パンラック、 エアカーテン、 各 2 台 食器浸湿槽、 3 台 上流し 4 台 回転釜、食器食缶消毒保管機 各 5 台 作業台 7 台 二重食缶 60 個 食缶 70 個

『給食センター配送スケジュール』

配送車 1 台で配送

10 : 40 調理完了

10 : 45 配送開始

↓

① 町立木曾岬こども園 10 : 50 着 11 : 00 喫食開始
(0 歳児は園で離乳食を調理し喫食)

↓

② 町立中学校 10 : 55 着 11 : 00 配送完了

13 : 45 回収開始

↓

① 町立木曾岬こども園 13 : 50 着

↓

② 町立中学校 13 : 55 着 14 : 00 回収完了

14 : 10 食缶・食器洗浄

↓

15 : 00 消毒