

構造改革特別区域計画の新旧対照表（愛知県北設楽郡豊根村）

変更後	変更前
<p>1～3 略</p> <p>4 構造改革特別区域の特性</p> <p>豊根村（以下「本村」という。）は、愛知県の東北部、長野県・静岡県に境を接し、東西は 16.6 km、南北は 15.6 km の距離を有する面積 <u>155.88k m²</u>、人口 <u>1,119 人</u>（平成 31 年 1 月 1 日 現在）の自然豊かな農山村の村である。</p> <p>地勢は、愛知県の最高峰の茶臼山、日本ヶ塚山、離山、八嶽山などの 1,000 m 級の名山が連なり、標高は 264m から 1,415m と標高差がある峡谷型地形で、その 93% は山林で占められている。多くの清流が佐久間ダム、新豊根ダムの二つのダムへと流れ込む自然に満ちあふれた奥深い山里であり、冬の寒さは大変厳しいが、夏はしのぎやすい気候となっている。</p> <p>愛知県で最も標高の高い山である茶臼山は、天竜奥三河国定公園内にあり、県下唯一のスキー場をはじめ、夏にはキャンプ、マウンテンバイクなどを楽しむことができるリゾート施設が充実しており、県内外から大勢の人を迎えている。</p> <p>道路網は、村の西側を国道 151 号線が縦断しているが、急峻な地形に阻まれ、道路条件は厳しく、名古屋、豊橋、浜松などの都市部からは <u>車で 2 時間</u>程度かかる。</p> <p>本村には幼稚園は無く、就学前児童のための施設は保育所だけである。そのため、子どもの健やかな成長を願うためにも保育所に対する期待は大きく保育サービスの推進が重要不可欠である。</p>	<p>1～3 略</p> <p>4 構造改革特別区域の特性</p> <p>豊根村は、愛知県の東北部、長野県・静岡県に境を接し、東西は 16.6 km、南北は 15.6 km の距離を有する面積 <u>155.91k m²</u>、人口 <u>1,464 人</u>（平成 20 年 4 月 1 日 現在）の自然豊かな農山村の村である。</p> <p>地勢は、愛知県の最高峰の茶臼山、日本ヶ塚山、離山、八嶽山などの 1,000 m 級の名山が連なり、標高は 264m から 1,415m と標高差がある峡谷型地形で、その 93% は山林で占められている。多くの清流が佐久間ダム、新豊根ダムの二つのダムへと流れ込む自然に満ちあふれた奥深い山里であり、冬の寒さは大変厳しいが、夏はしのぎやすい気候となっている。</p> <p>愛知県で最も標高の高い山である茶臼山は、天竜奥三河国定公園内にあり、県下唯一のスキー場をはじめ、夏にはキャンプ、マウンテンバイクなどを楽しむことができるリゾート施設が充実しており、県内外から大勢の人を迎えている。</p> <p>道路網は、村の西側を国道 151 号線が縦断しているが、急峻な地形に阻まれ、道路条件は厳しく、名古屋、豊橋、浜松などの都市部からは <u>2 時間</u>程度かかる。</p> <p>本村には幼稚園は無く、就学前児童のための施設は保育所だけである。そのため、子どもの健やかな成長を願うためにも保育所に対する期待は大きく保育サービスの推進が重要不可欠である。</p> <p>保育所は村内に 1 施設のみで、定員を <u>45 名</u> とし、延長保育、一時保育、</p>

変更後	変更前
<p>保育所は村内に1施設のみで、定員を<u>30名</u>とし、延長保育、一時保育、子育て支援センターなどの特別保育を実施し、<u>核家族化や共働き家庭の増加など子育て家庭を取り巻く状況の変化に伴い</u>多様化する保育ニーズに対応した子育て支援に取り組んでいる。しかし、保育所は昭和62年に建設された施設であるため、調理室設備の老朽化が<u>進み</u>、財政難であることから<u>改修することが出来ず</u>、保育所内での調理は、困難な状況にある。</p> <p>調理施設である「豊根村学校給食共同調理場」から給食の外部搬入を実施することにより、食材の一元購入<u>及び</u>調理員の合理的配置が<u>可能となり</u>、調理施設の維持管理経費を節減することができる。その節減した財源を<u>延長保育、一時保育の充実や通園費補助、保育料の軽減など</u>へ充てることにより、充実した保育を提供することが可能となる。また、学校給食は、設備の整った施設で調理しているため、安全で安心な給食の提供をすることができる。地産地消にも積極的に取り組んでおり、生産者との直接の話し合いにより安心で安全な食育を保育所から小学校、中学校まで一貫して実践することができる。</p> <p>5 構造改革特別区域計画の意義</p> <p>社会構造の変化により核家族化、女性の社会進出が進み、保育所の役割は重要性を増しており、子育て支援を充実させていくことが必要である。一方、限られた財源を効率的に活用するため、保育所運営の合理化も不可欠である。</p> <p>本計画は、公立保育所である杉の子保育園の給食を豊根村学校給食共同調理場からの外部搬入方式により実施するものである。この外部搬入方式を導入することにより食材の一元購入や調理員の適正配置などが可能に</p>	<p>子育て支援センターなどの特別保育を実施し、多様化する保育ニーズに対応した子育て支援に取り組んでいる。しかし、保育所は昭和62年に建設された施設であるため、調理室設備の老朽化と財政難であることから、保育所内での調理は、困難な状況にある。</p> <p>調理施設である「豊根村学校給食共同調理場」から給食の外部搬入を実施することにより、食材の一元購入と調理員の合理的配置による<u>経費の節減及び</u>調理施設の維持管理経費を節減することができる。その節減した財源を<u>増加する保育ニーズ</u>へ充てることにより、充実した保育を提供することが可能となる。また、学校給食は、設備の整った施設で調理しているため、安全で安心な給食の提供をすることができる。<u>そして</u>地産地消にも積極的に取り組んでおり、生産者との直接の話し合いにより安心で安全な食育を保育所から小学校、中学校まで一貫して実践することができる。</p> <p>5 構造改革特別区域計画の意義</p> <p>社会構造の変化により核家族化、女性の社会進出が進み、保育所の役割は重要性を増しており、子育て支援を充実させていくことが必要である。一方、限られた財源を効率的に活用するため、保育所運営の合理化も不可欠である。</p> <p>本計画は、公立保育所である杉の子保育園の給食を豊根村学校給食共同調理場からの外部搬入方式により実施するものである。この外部搬入方式を導入することにより食材の一元購入や調理員の適正配置などが可能に</p>

変更後	変更前
<p>なり、調理経費、施設設備経費等の節減が図られ、保育所運営の合理化により <u>子育て支援施策の</u> 財源確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った施設で調理することで、質の高い給食を提供することができ、給食に対する安全性を高めることにもつながる。</p> <p>豊根村学校給食共同調理場では、地産地消に取り組んでいるため地域で生産されたジャガイモ、玉ねぎ、トマト、ほうれん草などの生産者の顔が見える食材を使用することで、安全で安心な給食を提供するとともに、地域経済の活性化と地域への愛着にもつながる。</p> <p>6 構造改革特別区域計画の目標</p> <p>保育所の給食に関しては、学校給食共同調理場からの外部搬入方式で事業を実施することにより、保育園児が心をワクワクさせて給食を食べることができるように次のとおり目標を設定し、事業の推進を図る。</p> <p>① 給食の外部搬入方式を導入することで、食材の一元購入、一元調理等による保育所運営の合理化に伴い経費が節減され、その財源をもとに更なる保育ニーズに対応した充実した保育を実施する。</p> <p>② 保育所から小学校、中学校と一貫した食育を推進することにより、正しい食習慣を身につけ、健やかで心豊かな子どもを育てる。</p> <p>③ 給食の食材として安全で安心な地元食材を活用することで、保護者の地産地消に関する関心をより一層高め、地元の食材に慣れ親しむ環境づくりを推進し、地産地消の促進を図る。</p> <p>7～9 略</p>	<p>なり、調理経費、施設設備経費等の節減が図られ、保育所運営の合理化により財源確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った施設で調理することで、質の高い給食を提供することができ、給食に対する安全性を高めることにもつながる。</p> <p>豊根村学校給食共同調理場では、地産地消に取り組んでいるため地域で生産されたジャガイモ、玉ねぎ、トマト、ほうれん草などの生産者の顔が見える食材を使用することで、安全で安心な給食を提供するとともに、地域経済の活性化と地域への愛着</p> <p>6 構造改革特別区域計画の目標</p> <p>保育所の給食に関しては、学校給食共同調理場からの外部搬入方式で事業を実施することにより、保育園児が心をワクワクさせて給食を食べることができるように次のとおり目標を設定し、<u>その</u>事業の推進を図る。</p> <p>① 給食の外部搬入方式を導入することで、食材の一元購入、一元調理等による保育所運営の合理化に伴い経費が節減され、その財源をもとに更なる保育ニーズに対応した充実した保育を実施する。</p> <p>② 保育所から小学校、中学校と一貫した食育を推進することにより、正しい食習慣を身につけ、健やかで心豊かな子どもを育てる。</p> <p>③ 給食の食材として安全で安心な地元食材を活用することで、保護者の地産地消に関する関心をより一層高め、地元の食材に慣れ親しむ環境づくりを推進し、地産地消の促進を図る。</p> <p>7～9 略</p>

変更後	変更前
<p>別紙</p> <p>1～2 略</p> <p>3 当該規制の特例措置の適用の開始日 <u>平成31年4月1日</u></p> <p>4 特定事業の内容 公立保育所である杉の子保育園の給食を、学校給食共同調理場で調理し搬入する外部搬入方式として実施する。学校給食共同調理場において調理した給食は、専用コンテナに入れて給食運搬車により保育園まで配送する。保育園までは<u>1分</u>程度で到着する。 保育園は、小学校、中学校に隣接した施設となっているため、配送ルートに保育園を組み込み配送の業務を行う。運搬した給食は、保育園の調理室に搬入し配膳、喫食を行う。給食は、調理が完了してから<u>30分</u>程度で可能である。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 (1) 調理室として保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を設けることについて 学校給食共同調理場は、各調理器具が整備され、1日<u>150食</u>の調理が可能な施設である。 調理方式については、学校給食共同調理場から保育園まで<u>1分</u>程度で到着することが可能なため、加熱調理後、冷凍・冷蔵保存せずに運搬</p>	<p>別紙</p> <p>1～2 略</p> <p>3 当該規制の特例措置の適用の開始日 <u>構造改革特別区域計画の認定日</u></p> <p>4 特定事業の内容 公立保育所である杉の子保育園の給食を、学校給食共同調理場で調理し搬入する外部搬入方式として実施する。学校給食共同調理場において調理した給食は、専用コンテナに入れて給食運搬車により保育園まで配送する。保育園までは<u>5分</u>程度で到着する。 保育園は、小学校、中学校に隣接した施設となっているため、配送ルートに保育園を組み込み配送の業務を行う。運搬した給食は、保育園の調理室に搬入し配膳、喫食を行う。給食は、調理が完了してから<u>40分</u>程度で可能である。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 (1) 調理室として保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を設けることについて 学校給食共同調理場は、各調理器具が整備され、1日<u>500食</u>の調理が可能な施設である。 調理方式については、学校給食共同調理場から保育園まで<u>5分</u>程度で到着することが可能なため、加熱調理後、冷凍・冷蔵保存せずに運搬</p>

変更後	変更前																
<p>して速やかに提供するクックサーブ方式を実施する。なお、保育園の調理室では、冷凍冷蔵庫、電子レンジ、ガス台、配膳台等を備えて<u>おり</u>、再加熱、冷蔵、冷凍が可能であるため、搬入された給食に適切に対応することができる。</p>	<p>して速やかに提供するクックサーブ方式を実施する。なお、保育園の調理室では、冷凍冷蔵庫、電子レンジ、ガス台、配膳台等を備えて<u>いるため</u>、再加熱、冷蔵、冷凍が可能であるため、搬入され給食を適切に対応することができる。</p>																
<p>搬入元〔豊根村立学校給食共同調理場の概要〕</p>	<p>搬入元〔豊根村立学校給食共同調理場の概要〕</p>																
<table border="1"> <tr> <td>面積</td> <td>199.5㎡</td> </tr> <tr> <td>職員配置数</td> <td> 場長(兼務) 1名 栄養士 1名 調理員 3名(運転手1名も兼務) 運転手 1名(再掲) </td> </tr> <tr> <td>調理能力</td> <td>1日 150食</td> </tr> <tr> <td>調理器具一覧</td> <td> <u>貯米庫、全自動洗米機、食器消毒保管機、包丁・まな板雑菌庫、丸型フライヤー、ガス式立体炊飯器、ガス回転釜、コンビオーブン、果物消毒用3槽シンク、真空低温冷却機</u> </td> </tr> </table>	面積	199.5㎡	職員配置数	場長(兼務) 1名 栄養士 1名 調理員 3名(運転手1名も兼務) 運転手 1名(再掲)	調理能力	1日 150食	調理器具一覧	<u>貯米庫、全自動洗米機、食器消毒保管機、包丁・まな板雑菌庫、丸型フライヤー、ガス式立体炊飯器、ガス回転釜、コンビオーブン、果物消毒用3槽シンク、真空低温冷却機</u>	<table border="1"> <tr> <td>面積</td> <td>203㎡</td> </tr> <tr> <td>職員配置数</td> <td> 場長(兼務) 1名 栄養士 1名 調理員 3名(運転手1名も兼務) 運転手 1名(再掲) </td> </tr> <tr> <td>調理能力</td> <td>1日 500食</td> </tr> <tr> <td>調理器具一覧</td> <td> <u>ガス回転釜、熱風消毒保管機、フードプロセッサー、ガス炊飯器、水圧洗米機、食器消毒保管機、フードカッター野菜切機、野菜脱水機、フライヤー、食器消毒保管庫</u> </td> </tr> </table>	面積	203㎡	職員配置数	場長(兼務) 1名 栄養士 1名 調理員 3名(運転手1名も兼務) 運転手 1名(再掲)	調理能力	1日 500食	調理器具一覧	<u>ガス回転釜、熱風消毒保管機、フードプロセッサー、ガス炊飯器、水圧洗米機、食器消毒保管機、フードカッター野菜切機、野菜脱水機、フライヤー、食器消毒保管庫</u>
面積	199.5㎡																
職員配置数	場長(兼務) 1名 栄養士 1名 調理員 3名(運転手1名も兼務) 運転手 1名(再掲)																
調理能力	1日 150食																
調理器具一覧	<u>貯米庫、全自動洗米機、食器消毒保管機、包丁・まな板雑菌庫、丸型フライヤー、ガス式立体炊飯器、ガス回転釜、コンビオーブン、果物消毒用3槽シンク、真空低温冷却機</u>																
面積	203㎡																
職員配置数	場長(兼務) 1名 栄養士 1名 調理員 3名(運転手1名も兼務) 運転手 1名(再掲)																
調理能力	1日 500食																
調理器具一覧	<u>ガス回転釜、熱風消毒保管機、フードプロセッサー、ガス炊飯器、水圧洗米機、食器消毒保管機、フードカッター野菜切機、野菜脱水機、フライヤー、食器消毒保管庫</u>																
<p>搬入先〔杉の子保育園の調理室の概要〕</p>	<p>搬入先〔杉の子保育園の調理室の概要〕</p>																
<table border="1"> <tr> <td>面積</td> <td>17.01㎡</td> </tr> <tr> <td>職員配置数</td> <td>1名(調理員)</td> </tr> <tr> <td>調理器具一覧</td> <td>冷蔵冷凍庫・ガス台・配膳台・電子レンジ</td> </tr> </table>	面積	17.01㎡	職員配置数	1名(調理員)	調理器具一覧	冷蔵冷凍庫・ガス台・配膳台・電子レンジ	<table border="1"> <tr> <td>面積</td> <td>17.01㎡</td> </tr> <tr> <td>職員配置数</td> <td>1名</td> </tr> <tr> <td>調理器具一覧</td> <td>冷蔵冷凍庫・ガス台・配膳台・電子レンジ</td> </tr> </table>	面積	17.01㎡	職員配置数	1名	調理器具一覧	冷蔵冷凍庫・ガス台・配膳台・電子レンジ				
面積	17.01㎡																
職員配置数	1名(調理員)																
調理器具一覧	冷蔵冷凍庫・ガス台・配膳台・電子レンジ																
面積	17.01㎡																
職員配置数	1名																
調理器具一覧	冷蔵冷凍庫・ガス台・配膳台・電子レンジ																
<p>(2) 略</p>	<p>(2) 略</p>																

変更後	変更前																
<p>(3) 社会福祉施設における外部搬入方式による衛生基準に従うことと、 現行の調理業務の委託・受託に係る基準を遵守することについて 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、「<u>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)</u>」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なう場合の衛生基準の遵守については、「<u>保護施設等における調理業務の委託について</u>」(昭和 62 年 3 月 9 日社施第 38 号)において準拠されている「<u>病院、診療所等の業務委託について</u>」(平成 5 年 2 月 15 日指第 14 号)の第 4 の 2 の規定及び「<u>保育所における調理業務の委託について</u>」(平成 10 年 2 月 18 日雇児発第 86 号)を遵守する。</p> <p>搬入元と搬入先との間での委託契約については、原則は保育所と学校給食共同調理場との間で契約書を締結する要件である。しかし <u>本村</u> の公立保育所並びに学校給食共同調理場の設置、管理及び運営責任者は共に村長であるので、契約行為は馴染まない。よって保育所を所管する住民課と学校給食共同調理場で覚書を締結する。</p> <p>(4) 略</p> <p>6 給食の配送計画</p> <table data-bbox="219 1209 1025 1385"> <thead> <tr> <th>(配 送)</th> <th>(回 収)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>11:13</u> 学校給食共同調理場</td> <td><u>13:03</u> 学校給食共同調理場</td> </tr> <tr> <td><u>(11:00 調理完了)</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td>↓</td> </tr> </tbody> </table>	(配 送)	(回 収)	<u>11:13</u> 学校給食共同調理場	<u>13:03</u> 学校給食共同調理場	<u>(11:00 調理完了)</u>		↓	↓	<p>(3) 社会福祉施設における外部搬入方式による衛生基準に従うことと、 現行の調理業務の委託・受託に係る基準を遵守することについて 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、「<u>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</u>」(平成 20 年 4 月 1 日雇児発第 0401002 号)における<u>留意事項</u>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なう場合の衛生基準の遵守については、「<u>保護施設等における調理業務の委託について</u>」(昭和 62 年 3 月 9 日社施第 38 号)において準拠されている「<u>病院、診療所等の業務委託について</u>」(平成 5 年 2 月 15 日指第 14 号)の第 4 の 2 の規定及び「<u>保育所における調理業務の委託について</u>」(平成 10 年 2 月 18 日雇児発第 86 号)を遵守する。</p> <p>搬入元と搬入先との間での委託契約については、原則は保育所と学校給食共同調理場との間で契約書を締結する要件である。しかし <u>当村</u> の公立保育所並びに学校給食共同調理場の設置、管理及び運営責任者は共に村長であるので、契約行為は馴染まない。よって保育所を所管する住民課と学校給食共同調理場で覚書を締結する。</p> <p>(4) 略</p> <p>6 給食の配送計画</p> <table data-bbox="1187 1209 1993 1385"> <thead> <tr> <th>(配 送)</th> <th>(回 収)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>11:10</u> 学校給食共同調理場</td> <td><u>13:00</u> 学校給食共同調理場</td> </tr> <tr> <td>↓</td> <td>↓</td> </tr> <tr> <td>11:15 杉の子保育園</td> <td>13:05 杉の子保育園</td> </tr> </tbody> </table>	(配 送)	(回 収)	<u>11:10</u> 学校給食共同調理場	<u>13:00</u> 学校給食共同調理場	↓	↓	11:15 杉の子保育園	13:05 杉の子保育園
(配 送)	(回 収)																
<u>11:13</u> 学校給食共同調理場	<u>13:03</u> 学校給食共同調理場																
<u>(11:00 調理完了)</u>																	
↓	↓																
(配 送)	(回 収)																
<u>11:10</u> 学校給食共同調理場	<u>13:00</u> 学校給食共同調理場																
↓	↓																
11:15 杉の子保育園	13:05 杉の子保育園																

変更後		変更前	
11 : 15 杉の子保育園 <u>(11 : 30 喫食)</u>	13 : 05 杉の子保育園	↓	↓
↓	↓	11 : 20 小・中学校	13 : 10 小・中学校
11 : 20 小・中学校	13 : 10 小・中学校	↓	↓
↓	↓	<u>11 : 35</u> 学校給食共同調理場	<u>13 : 35</u> 学校給食共同調理場
<u>11 : 32</u> 学校給食共同調理場	<u>13 : 32</u> 学校給食共同調理場		