

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

西尾市

2 構造改革特別区域の名称

心豊かな給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

西尾市の区域の一部（旧一色町）

4 構造改革特別区域の特性

本区域（旧一色町）は、愛知県の南部、矢作川の最下流部に位置し、東西 4.3 km、南北 4.4 km の距離を有する面積 22.44 km²、人口 24,682 人（平成 20 年 4 月 1 日現在）の地区である。

地勢は、矢作川河口に発達した沖積三角州上に位置する平坦地であり、区域の約 80% が海拔 0m 以下という特殊地帯である。

本区域においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、昨今核家族化の進行や夫婦共働き家庭の増加などで、低年齢化する保育の需要と多様化する保育ニーズに対応するため延長保育・一時保育・乳児保育・障害児保育といった特別保育を実施し、保育の充実を図るなど子育て支援を区域の重点施策として取り組んでいる。区域内には 1 園の私立幼稚園と 5 園の公立保育所があり、公立保育所は、全体で 750 名の定員を擁している。しかしながら高まる保育ニーズに対応するには、保育所運営費に係る一般財源持ち出しは多額になり、厳しい財源状況の中で、個々の保育所において調理業務を行うことは非常に非効率な状況である。

大型調理施設である「西尾市立一色学校給食センター」からの給食搬入を可能にすることは、調理設備の維持管理の経費、食材の一括購入、調理員の合理的な配置により経費の大幅な節減が図られる。また、日本一の養殖うなぎの産地として、ブランド化に取り組んでいる本区域では、食の安全・安心はブランドイメージを確立するためにも重要なことであり、地産地消や食育についてこれまでも積極的に取り組んできた。学校給食でも地産地消と食育に積極的に取り組んでいるため、最小の経費で最大の効果が期待される地方自治体において、安全・安心な給食の提供と就学前からの一貫した食育に取り組むことができる。

5 構造改革特別区域計画の意義

近年女性の社会進出等多様化する保護者の就労が進み、それに伴う家庭の養

育機能の低下が指摘され、そのひとつとして児童の食習慣の乱れが挙げられている。そのような中、家庭の養育機能を補完し、保護者の仕事と生活の調和の実現を支援する保育所の役割は重要であり、様々な子育て支援サービスを充実させていく必要があるが、一方で保育所運営の合理化等により、地方自治体の限られた財源を効率的に活用することが不可欠である。

学校給食センターからの給食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による調理業務経費、施設設備の維持管理等経費の節減が図られ、保育所運営の合理化と子育て支援施策充実のための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大型調理施設で調理することは、給食に対する安全性を更に高めることにもつながる。

食育の面では、学校給食センターと保育所が連携することで、乳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を情報交換し把握することができ、乳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。

学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、区域の主要生産物である米、きゅうり、うなぎ、県内産で特に近隣の市町で生産されているキャベツ、にんじん、たまねぎなど、地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を供与するとともに、乳幼児期から身近な地元の食材に馴染むことは、地産地消の促進に資する。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 学校給食センターからの給食外部搬入方式の導入により、食材の一元購入、一元調理により保育所運営にかかる経費節減を図り、節減された財源を多様化する保育サービスの拡充に充て、子育て支援を充実させる。
- ② 保育所や学校給食センター等、関係機関が連携して食育に取り組み、乳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、食育を通じて健康な生活に対する意識・知識の向上を図る。
- ③ 給食に地元食材を活用することで、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむ環境づくりをおこない、地産地消の促進へとつなげる。

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 学校給食センターでの食材の一元購入や調理設備の集中化により、給食の調理に係る経費が節減され、保育所の効率的な運営が実現される。
- ② 衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理された給食を供与することや経費の節減により保育サービスを充実させることで、保護者が安心して子どもを預けられる環境を提供することになり、子育て家庭の仕事と生活の調和の実現に資する。

- ③ 乳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、児童の正しい食習慣の形成に役立つとともに、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことは、将来的な地産地消につながることになる。また、生産者にとっては、生産物が地元で購入・消費されることで、安全・安心な食材の生産及び安定的納品を目指し、地域生産業の活性化が図られる。

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

(給食事業)

西尾市学校給食運営協議会において、給食業務全般の運営について情報交換や連携をおこなうことで、乳幼児期から義務教育修了まで一貫した食育の推進を図る。

(地産地消事業)

給食の食材として地元生産物を取り入れることにより、地元生産者と連携を密にし、安全・安心な食材の確保、生產品の拡大に努め、地産地消の推進を図る。

(子育て支援事業)

外部搬入により節減された経費を充てることにより、子育てが安心してできるまちづくりを目指し、多様化する保育ニーズに応えるべく乳児保育・延長保育等の特別保育の拡充を図るなど、様々な子育て支援事業を充実する

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（5か所）

一色保育園、一色西部保育園、一色南部保育園、
一色東部保育園、一色中部保育園

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

構造改革特別区域計画の認定日

4 特定事業の内容

公立保育所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とする。夏季休業中においても、同様に実施する。

学校給食センターには、園児用の食器等、適宜補充するものとし、消毒については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管する。

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

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下のとおりであるが、各保育所とも加熱設備としてガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳台等を備えているため、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳が可能である。

また、アレルギー児や体調不良児がある場合は、除去食や代替食を供与する等、保育所内の調理室で児童に合わせた給食を調理するが、そのための加熱、保存、配膳等に必要な調理機能を有している。

搬入元[西尾市立一色学校給食センターの概要]

面積	657㎡（調理部分 432㎡）
職員配置数	センター長1名 事務職員1名 栄養士3名 調理員4名 臨時調理員14名 ボイラーマン1名 運転手2名
調理能力（1日）	5,000食（現状 3,100食）

調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器食缶消毒保管庫、球根皮剥機、自動食器洗浄機、食缶洗浄機、包丁殺菌庫、フードスライサー、ミキサー、フードカッター、回転釜、フライヤー、真空冷却機
--------	---

搬入先[一色区域保育所調理室の概要]

保育所名	面積	職員配置数	調理器具一覧
一色保育園	39.49 m ²	1名	冷蔵庫、冷凍庫、ガス台、回転釜、配膳台
一色西部保育園	40.29 m ²	1名	冷蔵庫、冷凍庫、ガス台、回転釜、配膳台
一色南部保育園	46.05 m ²	1名	冷蔵庫、冷凍庫、ガス台、回転釜、配膳台
一色東部保育園	35.95 m ²	1名	冷蔵庫、冷凍庫、ガス台、回転釜、配膳台
一色中部保育園	30.80 m ²	1名	冷蔵庫、冷凍庫、ガス台、回転釜、配膳台

- ② 児童の食事の内容、回数、時機に適切に応じることができることについて
 学校給食センターからの外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、給食の内容は原則として学校給食と同じ献立とするが、年齢に応じて大きさ・固さ・量などを工夫し提供する。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柔らかくしたり、刻み食としたりして提供する。回数、時機については、保育所で行われている給食と同様の形態を取る。

食物アレルギー児への対応については、保護者からの情報をもとに、保育所調理室で除去食を調理するなど適切な対応を行う。

また、体調不良児への対応については、保育所内に調理員が1名いるため、保育士、調理員、学校給食センターの栄養士が協議し、供与量の調整、主食を柔らかくする、体に負担のかかる物は代替食を供与する等、保育所調理室で児童に合わせた給食を調理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

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（平成20年4月1日付雇児発第0401002号）」の留意事項を遵守するとともに、社会福祉施設における外部搬入を行う場合の衛生基準「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）」の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。

なお、特例措置による給食の外部搬入については、搬入元と搬入先との間で委託契約の締結が求められている。本区域の場合は学校給食センターから区域内保育所への搬入であり、委託契約は困難なことから、市部局と教育委員会部局の間で『覚書』を締結することにより対応する。

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20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で実施する。食事の運搬及び管理方法については、専用のコンテナに入れ、専用の給食運搬車で運搬する。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。

- ④ 必要な栄養素量を給与すること。また、食を通じた子どもの健全育成（食育）を図る観点から、食育プログラムに基づき食事を提供するよう努めることについて

現在、園児の給食については、各保育所での職員会議での反省、園長会議による検討会により、段階ごとの検証を実施している。また、1か月ごとの献立表を保護者に配布し、園児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ている。こうした過程を継承することで、保育所間の共通理解と共通認識を図り、園の給食担当が給食業務の運営について学校給食センターの栄養士と連携を持つことにより、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。

また、栄養素量の給与について、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提供することで、正しい食習慣が身につくよう、食育を推進する。食材についても、できる限り地元の食材を多く取入れることで、地産地消への取組みを図る。

6 給食配送スケジュール

午前 8 時 30 分	調理開始
午前 10 時 10 分	調理完了
午前 11 時 45 分	喫食

(配送)

<p>○ 1 便</p> <p>10 : 20 学校給食センター</p> <p>↓</p> <p>10 : 25 一色保育園</p> <p>↓</p> <p>10 : 32 一色西部保育園</p> <p>↓</p> <p>10 : 38 一色南部保育園</p> <p>↓</p> <p>10 : 44 学校給食センター</p>	<p>○ 2 便</p> <p>10 : 45 学校給食センター</p> <p>↓</p> <p>10 : 51 一色東部保育園</p> <p>↓</p> <p>11 : 00 一色中部保育園</p> <p>↓</p> <p>11 : 07 学校給食センター</p>
---	---

(回収)

<p>○ 1 便</p> <p>1 : 55 学校給食センター</p> <p>↓</p> <p>2 : 00 一色保育園</p> <p>↓</p> <p>2 : 06 一色西部保育園</p> <p>↓</p> <p>2 : 12 一色南部保育園</p> <p>↓</p> <p>2 : 18 学校給食センター</p>	<p>○ 2 便</p> <p>2 : 20 学校給食センター</p> <p>↓</p> <p>2 : 25 一色東部保育園</p> <p>↓</p> <p>2 : 29 学校給食センター</p>	<p>○ 3 便</p> <p>2 : 30 学校給食センター</p> <p>↓</p> <p>2 : 38 一色中部保育園</p> <p>↓</p> <p>2 : 45 学校給食センター</p>
--	--	--