

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

はずっ子を育む楽しい給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

西尾市の区域の一部（旧幡豆町）

4 構造改革特別区域の特性

本区域（旧幡豆町）は、愛知県名古屋都市圏にあって、三河湾の北部沿岸のほぼ中央に位置し、区域は東西7.5Km、南北5.2Kmの広がりを持ち、面積は26.04Km²を有している。中部圏の中心である名古屋市の45Km圏域に位置し、東は蒲郡市、北は幸田町、西は西尾市（旧吉良町）と接している。なお、平成20年6月1日の人口は12,860人である。

地勢は、区域の54%が森林であり、北部は標高349mの主峰三ヶ根山を頂点とする山地で花崗岩などの安定した地層からなっている。南部は市街地や農地として利用されている平坦地が山間から三河湾に向けて形成され、三河湾内には小さな島々も点在し、全体として緑豊かな自然と風光明媚な景観に恵まれている。

交通基盤は、名鉄蒲郡線が区域南部を海岸線に沿って走り、区域内には4つの駅が配置されている。道路は、東西方向を走る国道247号と南北方向の県道幸田幡豆線及び県道西尾幡豆線が骨格をなし、それに各種道路が結節し、区域内の道路網が形成されている。

本区域にも、少子・高齢化の潮流の中にあるが、転入者の多くが夫婦共働きの子育て家庭であり、増加する保育に対する需要と多様な保育ニーズに対応した子育て支援を重要な施策として取り組んでいる。区域内には幼稚園が無く、就学前児童のための施設は保育所だけであるが、保育所は区域内に公立保育所が4施設あり、全体で440名の定員を擁し、延長保育、一時保育などの特別保育を実施し、保育の充実を図っている。しかしながら、各園の建築年は昭和47年～昭和58年と古く、調理室設備の老朽化と増加する保育需要により園内調理での対応が困難な状況にある。

学校給食の調理施設である「西尾市立幡豆学校給食センター」からの給食搬入を実施することは、調理設備の維持管理経費の節減や食材の一元購入と調理員の合理的配置による経費の節減と増加する保育需要への対応が可能となるばかりではなく、食育基本法が制定され、食育への取り組みが求められる中、学校給食では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求めら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

近年の社会構造の変化により女性の社会進出が進み、その反面、家庭での養育機能の低下が指摘されている。そのような中、家庭の養育機能を補完し、養育者の仕事と子育ての両立支援を行う保育所の役割は重要で、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活用することは、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、設備の整った大型調理室で一元調理することは食に対する安全性が確保できる。食育の面では、年齢別・発達段階別に内容を定め、望ましい食習慣の定着を図ることができる。さらに学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、幼児期から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

保育所の給食について、小中学校と同一の学校給食センターから搬入することで、幼児期から小中学校までの一貫した「食育」を推進することができる。また、そのこと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認識し、家庭においても食生活の質の向上をめざしていく。さらに、学校給食センターでの食材の一元購入・一元調理により、保育所運営にかかる経費節減を図り、節減した財源を保育サービスの更なる拡大に充て、子育て支援の充実を図る。

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

- ① 地元農産物を取り入れた給食を提供し、幼児期からの一貫した食育を推進することにより、食の重要性、地元農産物・海産物への関心を高め、将来的な地産地消につなげる。
- ② 学校給食センターが一元的に食材等を大量購入し、調理することで給食にかかる管理運営費の節減が図れ、厳しい財政状況の中、更なる保育サービスの向上につなげ、少子化の抑制と子育て家庭の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

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

(1) 学校給食事業

保育所・小中学校の給食を外部搬入方式にすることで、保育所・小中学校の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、子ども達を健やかに育む。また、今後策定する食育プログラムにより、発育、発達段階に応じた食事の提供をする。

(2) 地産地消の推進

地域の農産物・海産物を食材に取り入れることにより、幼児期から地元の食材に慣れ親しみ、地元農産物などへの関心を高める。また、生産者にとっては、地元で購入・消費されることで、収入の増加と生産意欲の高揚につながる。

(3) 子育て支援サービスの拡大

外部搬入により節減される経費を、子育てが安心してできるよう様々な子育て支援サービスの充実、子育て家庭が必要とする情報提供や地域での子育てネットワークの形成などに活用する取組みの推進に充てる。

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もの

本区域（旧幡豆町）内の公立保育所

東幡豆保育園、幡豆保育園、見影保育園、鳥羽保育園

3 当該規制の特例措置の適用の開始日

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、学校給食センターから外部搬入を行うことで、保育所の効率的運営を図り、節減費用を保育サービスの充実に充てる。また、年齢別・発達段階別に柔らかくしたり刻み食にしたり工夫をし、望ましい食習慣の習得に努めるとともに、地産地消を取入れることで地元食材への関心を高める。

5 当該規制の特例措置の内容

- ① 公立保育所の外部搬入を実施するにあたっては、「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(平成20年4月1日付雇児発第0401002号)」における留意事項を遵守する。

調理する学校給食センターにおける設備面については、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。

搬入先の保育所では、加熱、保存、配膳等を行うために必要な調理室を有している。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、3歳未満児については、さらに細かく刻み食にし食べやすく工夫を加え、発育状況に配慮した給食を提供する。また、食物アレルギー児童については、入所の際必ず全保護者からアレルギーの状況を聞き、職員がその配慮をしている。体調不良児への対応は保育所において一人ひとりの子どもの体調を把握し、それぞれに応じた調理形態を工夫し、食事と水分補給に配慮するとともに、保護者と連絡を密にして適切に対応する。保育中に体調が悪くなった児童については、園医などに相談し、水分や適切な食事ができるように配慮する。また、検食については、毎回調理後に栄養士等が行うこととし、調理室の保存検食用冷凍庫で2週間保存を行う。

特例措置による公立保育所における給食の外部搬入については、保育所と搬入元である学校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、本区域の場合、学校給食センターで調理を行う方式であり、各保育所・学校給食センターの設置者はいずれも市長であるため、契約という行為に馴染まないことから、保育所を所管する市部局と教育委員会部局が覚書を締結する方向で検討する。

給食設備面積及び内容

東幡豆保育園	調理室面積	18.38 m ²
	設備内容	調理台 1台 配膳台 1台 食器消毒保管庫 1台 冷凍庫・冷蔵庫 2台 ミキサー 1台 オーブンレンジ 1台 餅つき機 1台 回転釜 1台
幡豆保育園	調理室面積	29.56 m ²
	設備内容	調理台 1台 配膳台 1台 食器消毒保管庫 1台 冷凍庫・冷蔵庫 2台 ミキサー 1台 オーブンレンジ 1台 餅つき機 1台 回転釜 1台
見影保育園	調理室面積	31.99 m ²
	設備内容	調理台 1台 配膳台 1台 食器消毒保管庫 1台 冷凍庫・冷蔵庫 3台 ミキサー 1台 オーブンレンジ 1台 餅つき機 1台 回転釜 1台
鳥羽保育園	調理室面積	22.20 m ²
	設備内容	調理台 1台 配膳台 1台 食器消毒保管庫 1台 冷凍庫・冷蔵庫 2台 ミキサー 1台 オーブンレンジ 1台 餅つき機 1台 回転釜 1台

<p>幡豆学校給食センター</p> <p>①設立年月日 平成3年4月1日</p> <p>②構造 鉄骨ステンレス葺平屋建</p> <p>③建築面積 820.06 m²</p> <p>④職員数 13名</p> <p>⑤調理能力 1日3,000食</p>	調理室面積	216.00 m ²
	設備内容	<p>回転釜、焼き物機、揚げ物機</p> <p>野菜裁断機、球根皮むき機</p> <p>かくはん機、二重食缶、食器洗浄機、食缶洗浄機、食器</p> <p>食缶消毒保管機、パンラック</p> <p>冷蔵庫、冷凍庫、ボイラー</p> <p>コンテナ、運搬自動車、食器浸透槽、エアカーテン、食器消毒保管機、サイの目カッター</p>

② 学校給食センターで調理する給食については、栄養士等が検食を行い、学校給食センターから保育所へ搬入後さらに、配膳前に園長が検食を行い、安全性を確認した後に園児の給食として提供することとしている。

③ 学校給食センターから給食を搬入する各保育所までの移動所要時間は10分程度と比較的近隣のため、搬送開始から搬入完了まで40分程度である。搬入方式としては、クックサーブ方式を採用する。

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日付児発第86号）を遵守する。また、食材、調理、職員の衛生管理にいたるまで細心の注意を払うよう徹底した指導管理、点検確認に努めており、運搬容器、車輛の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生安全に努めている。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后洗浄を行い、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の衛生管理に努めている。食品の温度管理、調理員の研修、健康管理を怠りなく、保健所の指導、助言等に従い適正に運用する。

④ 栄養素量、食育については、常に栄養素量の確保に努め、発育、発達段階に応じた食事の提供をする。保育園は集団生活のため、給食は基本的な生活習慣のひとつと考えており、食べ方、姿勢、偏食については、無理せず個々の状況に応じて対応し、「楽しく食べる」ために言葉かけや好きな友達と一緒に座って食べる工夫などしている。また、食育を推進する観点から、地元で生産される農作物等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・安全に食べられる給食にする。

『給食センター配送スケジュール』

配送車 1 台で配送

10:25 配送開始

↓
① 東幡豆保育園 10:30 着

↓
② 幡豆保育園 11:45 着

↓
③ 見影保育園 11:50 着

↓
④ 鳥羽保育園 11:00 着 11:05 配送完了

12:00 喫食開始

13:10 回収開始

↓
① 鳥羽保育園 13:25 着

↓
② 東幡豆保育園 13:50 着

↓
③ 幡豆保育園 14:05 着

↓
④ 見影保育園 14:20 着 14:25 回収完了

14:30 食缶・食器洗淨

↓
15:00 消毒