

構造改革特別区域計画新旧対照表

改正後（新）	現行（旧）
<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称 坂井市</p> <p>2 構造改革特別区域の名称 坂井すこやか給食特区</p> <p>3 構造改革特別区域の範囲 坂井市の全域</p> <p>4 構造改革特別区域の特性 坂井市は、平成18年3月に、三国町、丸岡町、春江町、坂井町の四町が合併して誕生した。旧町ごとに地域自治区制を取っており、合併による住民へのサービスの低下を起こさないようにしていたが、合併後10年が経過し、各地区で統一されていなかったサービスもほぼ均衡が図れたとして平成28年3月31日で地域自治区制は終了した。 位置は福井県の北部に位置し、南北17km、東西32kmに及ぶ行政区域で、総面積は210km²である。坂井市の南部を九頭竜川が、東部の森林地域を源流とする竹田川が北部を流れ、西部で合流して日本海に注ぎ込んでいる。中部には福井県随一の穀倉地帯である広大な坂井平野が広がり、西部には砂丘地及び丘陵地が広がっている。 道路網は、東部には北陸自動車道・丸岡インターチェンジや一般国道364号、西部に国道305号、中部に国道8号が走るなど、主要な基幹道路は南北方向を中心に発達している。また、鉄道網も坂井市の中央を南北に走り、JR北陸本線が2駅、えちぜん鉄道三国芦原線が9駅設置されている。</p>	<p style="text-align: center;">構造改革特別区域計画</p> <p>1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称 坂井市</p> <p>2 構造改革特別区域の名称 坂井すこやか給食特区</p> <p>3 構造改革特別区域の範囲 坂井市の全域</p> <p>4 構造改革特別区域の特性 坂井市は、平成18年3月に、三国町、丸岡町、春江町、坂井町の四町が合併して誕生した。旧町ごとに地域自治区制を取っており、合併による住民へのサービスの低下を起こさないようにしていたが、合併後10年が経過し、各地区で統一されていなかったサービスもほぼ均衡が図れたとして平成28年3月31日で地域自治区制は終了した。 位置は福井県の北部に位置し、南北17km、東西32kmに及ぶ行政区域で、総面積は210km²である。坂井市の南部を九頭竜川が、東部の森林地域を源流とする竹田川が北部を流れ、西部で合流して日本海に注ぎ込んでいる。中部には福井県随一の穀倉地帯である広大な坂井平野が広がり、西部には砂丘地及び丘陵地が広がっている。 道路網は、東部には北陸自動車道・丸岡インターチェンジや一般国道364号、西部に国道305号、中部に国道8号が走るなど、主要な基幹道路は南北方向を中心に発達している。また、鉄道網も坂井市の中央を南北に走り、JR北陸本線が2駅、えちぜん鉄道三国芦原線が9駅設置されている。</p>

いることから、当地区の公立保育所2ヶ所を統合した認定こども園を整備し、「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」及び「公立幼保連携型認定こども園の給食の外部搬入方式の容認事業」を活用し、学校給食センターから給食の外部搬入を行うことで、食材の一括購入や調理員の適正配置などが可能となり、調理業務の効率化・合理化の推進を図る。

また、保育所及び認定こども園、小学校、中学校との連携の強化、一貫した食育の推進、食中毒などの感染症の防止等衛生管理面の指導の徹底に寄与している。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 幼児期から食に対する関心を高め、望ましい食習慣を身につけさせる。また、大人になっても健康的な生活を送れるよう、保護者に対して子育ての中での食の大切さを啓発し、生活の質の向上を目指す。
- ② 地元産農産物を給食に使用することにより、保護者の地産地消に対する関心をより一層高めることで、生産者の生産意欲の向上を図り、安心・安全な食材の供給を促進する。
- ③ 学校給食センターでの食材の一元納入、一元調理により、保育所及び認定こども園運営にかかる経費が節減され、節減された経費を財源に、保護者が望む教育・保育サービスに充て、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

教育・保育サービスの充実を図ることにより、養育者の負担を軽減することで、少子化の抑制を図る。また、仕事と子育ての両立を支援することができる。

学校給食センターが取り入れている食材等の一元調達により食材経費の節減を図ることができ、米や野菜類の地元産仕入れ(地産地消)による地元生産者の収入の増加が期待される。また、安心安全な食材が確保でき、給食において郷土料理や季節料理を盛り込んだ多彩なメ

いる。現在、
_____「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、学校給食センターから給食の外部搬入を行うことで、食材の一括購入や調理員の適正配置などが可能となり、調理業務の効率化・合理化を進めている。

また、保育所_____、小学校、中学校との連携の強化、一貫した食育の推進、食中毒などの感染症の防止等衛生管理面の指導の徹底に寄与している。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 幼児期から食に対する関心を高め、望ましい食習慣を身につけさせる。また、大人になっても健康的な生活を送れるよう、保護者に対して子育ての中での食の大切さを啓発し、生活の質の向上を目指す。
- ② 地元産農産物を給食に使用することにより、保護者の地産地消に対する関心をより一層高めることで、生産者の生産意欲の向上を図り、安心・安全な食材の供給を促進する。
- ③ 学校給食センターでの食材の一元納入、一元調理により、保育所_____運営にかかる経費が節減され、節減された経費を財源に、保護者が望む教育・保育サービスに充て、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

教育・保育サービスの充実を図ることにより、養育者の負担を軽減することで、少子化の抑制を図る。また、仕事と子育ての両立を支援することができる。

学校給食センターが取り入れている食材等の一元調達により食材経費の節減を図ることができ、米や野菜類の地元産仕入れ(地産地消)による地元生産者の収入の増加が期待される。また、安心安全な食材が確保でき、給食において郷土料理や季節料理を盛り込んだ多彩なメ

ニューを取り入れることで、食への関心を深めることができる。

また、光熱水費など共通維持経費、調理に係る経費節減効果が生じ、行財政の健全化にも貢献することとなり、効率的な保育所運営ができる。

8 特定事業の名称

9 2 0 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業

2 0 0 1 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またはその実施を促進しようとする特定事業に関連する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) 食育の推進

保育所及び認定こども園の給食を学校給食センターで調理することで、保育所及び認定こども園、小学校、中学校、給食センターの連携が取れ、幼児期から中学校まで一貫した食育を行うことで、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図る等、子どもの健やかな成長に資する。

(2) 地産地消事業

学校給食センターが実施している生産者グループ・直売者からの食材調達により、給食の食材に、新鮮で安全・安心して食べることのできる地元食材を使用することを推進する。また、保護者に対して、給食参観事業等を通じ試食する機会を設けて地元産の食材が給食に使用されていることを知ってもらい、農業や地域への関心を高めることで、地産地消を推進する。

(3) 子育て支援の充実

給食の外部搬入により節減された財源を保育サービスの充実に活用する。

ニューを取り入れることで、食への関心を深めることができる。

また、光熱水費など共通維持経費、調理に係る経費節減効果が生じ、行財政の健全化にも貢献することとなり、効率的な保育所運営ができる。

8 特定事業の名称

9 2 0 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またはその実施を促進しようとする特定事業に関連する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) 食育の推進

保育所_____の給食を学校給食センターで調理することで、保育所_____小学校、中学校、給食センターの連携が取れ、幼児期から中学校まで一貫した食育を行うことで、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図る等、子どもの健やかな成長に資する。

(2) 地産地消事業

学校給食センターが実施している生産者グループ・直売者からの食材調達により、給食の食材に、新鮮で安全・安心して食べることのできる地元食材を使用することを推進する。また、保護者に対して、給食参観事業等を通じ試食する機会を設けて地元産の食材が給食に使用されていることを知ってもらい、農業や地域への関心を高めることで、地産地消を推進する。

(3) 子育て支援の充実

給食の外部搬入により節減された財源を保育サービスの充実に活用する。

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
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
(保育所) 坂井市立三国南保育所 坂井市立みくに未来保育所
坂井市立加戸保育所
(認定こども園) 坂井市立雄島こども園
- 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
調理余力のある三国学校給食センターから三国地区内の3保育所及び1認定こども園に給食の外部搬入を行うことで、保育所及び認定こども園の効率的運営を図る。節減費用を保育サービスの充実に充て、子育て支援事業の推進を図る。
また、食育を保育の重要課題としてとらえ、給食を通じた「食育教育」を推進していく。
- 5 当該規制の特例措置の内容
(1) 公立保育所における給食の外部搬入事業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）」における留意事項を遵守する。また、幼保連携型認定こども園における給食の外部搬入事業の実施にあたっては、「幼保連携型認定こども園における食事の外部搬入等につ

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
三国南保育所 みくに未来保育所
宿保育所 安島保育所 加戸保育所

- 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
調理余力のある三国学校給食センターから三国地区内の5保育所_____に給食の外部搬入を行うことで、保育所_____の効率的運営を図る。節減費用を保育サービスの充実に充て、子育て支援事業の推進を図る。
また、食育を保育の重要課題としてとらえ、給食を通じた「食育教育」を推進していく。
- 5 当該規制の特例措置の内容
(1) 公立保育所における給食の外部搬入事業の実施にあたっては、「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。

いて（府子本第 448 号・27 文科初第 1183 号・雇児発 0118 第 3 号 平成 28 年 1 月 18 日付）における留意事項を遵守する。

- (2) 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

それぞれの保育所及び認定こども園には専用の調理室があり、過熱設備（オープンレンジ、ガステーブル等）、保存用冷蔵庫、冷凍庫、配膳台等を有している。手作りおやつの調理や軽度の下痢、嘔吐等の体調不良児への対応に利用する。

- (3) 児童の食事内容・回数・時機に適切に応じることについて

食事の内容は、各年齢に応じて材料の大きさ、柔らかさ等を変えて、アレルギー児食についても配慮し、すべての児童が食べやすいよう工夫して調理を行う。昼食のほか、おやつを午前 1 回（3 歳未満児のみ）午後 1 回提供する。

- (4) 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従うとともに、衛生面では保健所との協力の下に行い、また、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

「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、診療所等の業務委託について（平成 5 年 2 月 15 日付指第 14 号）」の第 4 号の 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。

調理方式については、給食センターから各保育所及び認定こども園までは 1 時間程度で到着することが可能なため、食材を加熱調理後、冷凍及び冷蔵せずに運搬し、速やかに提供できる。食事の運搬及び保管方法については、給食運搬車で運搬する。給食運搬車については、配送車 1 台で各保育所及び認定こども園に配送する。運搬した給食は、保育所及び認定こども園の調理室に搬入し、保冷が必要な食品は配膳時間まで冷蔵庫で保管する。給食は調理が完了してから 2 時間以内で配膳、飲食が可能である。

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が、本市の場合は

- (2) 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

それぞれの保育所_____には専用の調理室があり、過熱設備（オープンレンジ、ガステーブル等）、保存用冷蔵庫、冷凍庫、配膳台等を有している。手作りおやつの調理や軽度の下痢、嘔吐等の体調不良児への対応に利用する。

- (3) 児童の食事内容・回数・時機に適切に応じることについて

食事の内容は、各年齢に応じて材料の大きさ、柔らかさ等を変えて、アレルギー児食についても配慮し、すべての児童が食べやすいよう工夫して調理を行う。昼食のほか、おやつを午前 1 回（3 歳未満児のみ）午後 1 回提供する。

- (4) 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従うとともに、衛生面では保健所との協力の下に行い、また、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

「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、診療所等の業務委託について（平成 5 年 2 月 15 日付指第 14 号）」の第 4 号の 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。

調理方式については、給食センターから各保育所_____までは 30 分程度で到着することが可能なため、食材を加熱調理後、冷凍及び冷蔵せずに運搬し、速やかに提供できる。食事の運搬及び保管方法については、給食運搬車で運搬する。給食運搬車については、配送車 2 台で各保育所_____に配送する。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管する。給食は調理が完了してから 1 時間程度で配膳、飲食が可能である。

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が、本市の場合は

市立の学校給食センターから市立保育所及び認定こども園への搬入であるため、委託契約は締結しない。

《給食の配送計画》

7:45 朝礼
調理開始
9:55 調理完了
10:10 配送開始
13:10 回収開始
13:50 洗浄 清掃
16:00 翌日の調理ミーティング

(配送)

10:10 給食センター⇒10:20 みくに未来保育所⇒10:30 三国南保育所⇒10:45 加戸保育所⇒10:55 雄島こども園⇒11:05 給食センター

(喫食開始時刻)

各保育所共通

11:15 0, 1歳児
11:30 2, 3, 4歳児
11:45 5歳児

(回収)

13:10 給食センター⇒13:15 雄島こども園⇒13:30 加戸保育所⇒13:45 三国南保育所⇒13:55 みくに未来保育所⇒14:05 給食センター

《給食センターの概要》

市立の学校給食センターから市立保育所_____への搬入であるため、委託契約は締結しない。

《給食の配送計画》

7:45 朝礼
調理開始
9:55 調理完了
10:10 配送開始
13:10 回収開始
13:50 洗浄 清掃
16:00 翌日の調理ミーティング

(配送)

【1号車】

10:10 給食センター⇒10:20 みくに未来保育所⇒10:30 宿保育所⇒10:40 安島保育所⇒10:50 加戸保育所 ⇒11:00 給食センター

【2号車】

10:40 給食センター⇒10:47 三国南保育所⇒10:55 三国南小学校⇒11:10 給食センター

(喫食開始時刻)

各保育所共通

11:15 0, 1歳児
11:30 2, 3, 4歳児
11:45 5歳児

(回収)

【1号車】

13:10 給食センター⇒13:15 加戸保育所⇒13:25 安島保育所⇒13:35 宿保育所⇒13:40 みくに未来保育所⇒13:50 給食センター

【2号車】

13:30 給食センター⇒13:40 三国南小学校⇒13:42 三国南保育所⇒13:55 三国給食センター

《給食センターの概要》

<p>名 称 三国学校給食センター</p> <p>建 築 年 昭和61年</p> <p>構 造 鉄骨造平屋建て</p> <p>敷地面積 4,000 m²</p> <p>延床面積 1,484 m²</p> <p>調理能力 3,500 食</p> <p>主な整備 調理室、洗浄室、機械室、冷凍・冷蔵庫、下処理室、食品庫、検収室、会議室、休憩室、事務室</p> <p>主な設備 フードスライサー、連続揚物機、連続炊飯機、真空冷却機、スチームコンベクションオープン、回転釜、自動食器洗浄機、消毒保管庫</p> <p>職 員 数 29名</p> <p>センター所長 1名</p> <p>事務職員 1名</p> <p>栄養士 3名</p> <p>調理員 24名</p> <p>(5) 現在、園児の給食については、栄養士、保育所調理員、保育所長等の代表により、給食委員会を設置し、前月の給食献立の反省等を把握しながら翌月の献立の作成を行い、各保育所に配布している。また、そ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に努めている。また、栄養素量の供与についても年齢に応じた栄養素量を供与するとともに、園児の嗜好に配慮した献立を供与することで、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、地元食材を多く取入れることで、地産地消への取組みを図る。</p>	<p>名 称 三国学校給食センター</p> <p>建 築 年 昭和61年</p> <p>構 造 鉄骨造平屋建て</p> <p>敷地面積 4,000 m²</p> <p>延床面積 1,484 m²</p> <p>調理能力 3,500 食</p> <p>主な整備 調理室、洗浄室、機械室、冷凍・冷蔵庫、下処理室、食品庫、検収室、会議室、休憩室、事務室</p> <p>主な設備 フードスライサー、連続揚物機、連続炊飯機、真空冷却機、スチームコンベクションオープン、回転釜、自動食器洗浄機、消毒保管庫</p> <p>職 員 数 29名</p> <p>センター所長 1名</p> <p>事務職員 1名</p> <p>栄養士 3名</p> <p>調理員 24名</p> <p>(5) 現在、園児の給食については、栄養士、保育所調理員、保育所長等の代表により、給食委員会を設置し、前月の給食献立の反省等を把握しながら翌月の献立の作成を行い、各保育所に配布している。また、そ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に努めている。また、栄養素量の供与についても年齢に応じた栄養素量を供与するとともに、園児の嗜好に配慮した献立を供与することで、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、地元食材を多く取入れることで、地産地消への取組みを図る。</p>
---	---