

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

江田島市

2. 構造改革特別区域の名称

江田島市にここ給食特区

3. 構造改革特別区域の範囲

江田島市の全域

4. 構造改革特別区域の特性

江田島市は、平成16年11月1日に江田島町、能美町、沖美町、大柿町の4町が合併して誕生した。

広島県南西の広島湾に浮かぶ江田島、能美島とその周辺に点在する島々で構成され、広島市からは海上約7.5km、呉市からは海上約6kmの位置にあり、呉市とは音戸大橋、早瀬大橋の両架橋により主要地方道江田島大柿線等で結ばれ、陸続きとなっている。

総面積は100.71km²で、野登呂山（標高542.0m）、陀峰山（標高438.0m）、砲台山（標高401.8m）、クマン岳（標高399.8m）、古鷹山（標高384.0m）などの山間地帯や山麓付近の丘陵地が多く、面積を占めており、変化に富んだ海岸線や平地などの島特有の地形となっている。

本市の人口は、令和2年の国勢調査では20,193人（老年人口44.4%）であり、平成27年の同調査の24,339人と比較し4,146人（17.0%）減少し、少子高齢化が急激に進んでいる。

平成16年11月の合併当初には、15公立保育所、1幼稚園を開設していたが、平成18年3月に2公立保育所、平成19年3月に1公立保育所、平成21年3月に1公立保育所、平成26年3月に1公立保育所、平成29年3月に1公立保育所、平成30年3月に3公立保育所、令和2年3月に1公立保育所、平成24年3月に幼稚園を統廃合し、令和2年4月

には5公立保育所となり、令和3年4月1日からは、2保育所が認定こども園（公立保育所型）に移行し、市内5園全てが認定こども園となり、375人（令和5年4月1日現在）の児童が入園している。

令和2年度に策定した「第2期江田島市子ども・子育て支援事業計画」に基づき保育施設の受入体制の整備を進め、保護者のニーズに応じた本市の子育て支援の充実や効率的な保育施設の運営、多様な保育サービスの展開、安心して子育てできる環境整備を推進し、総合的に子育て支援環境の整備充実に取り組んできた。

また、平成27年3月に策定した「第2次江田島市総合計画」で健康で安心して暮らせるまちづくりを目指し、乳幼児医療の助成の拡大（小学校6年生まで）、5歳児健診の実施、保育料第3子の無料化、一時保育・延長保育の拡充、子育て世代包括支援センターの開設など総合的に子育て支援策を実施している。

5. 構造改革特別区域計画の意義

本計画は、市内5認定こども園（こども園えたじま・こども園きりくし・こども園のうみ・こども園みたか・こども園おおがき。以上5施設はすべて公立保育所型。）の市内の5公立保育施設へ、江田島市立保育施設給食センターで調理した給食を区域別に外部搬入するものである。

本特例措置を活用し、公立保育施設において保育施設給食センターから給食の外部搬入を実施することで、調理業務の効率化・合理化を進め、調理員の適正配置とともに経費節減を図る。

また、厳しい財政状況、限られた財源の中で、食材の一括購入、集中調理などを行うことにより、発達段階に応じた全公立保育施設共通の給食が提供できるとともに、市全体で一貫した食育の推進、地元農水産物を取り入れた地産地消の給食食材の提供の推進を図る。

6. 構造改革特別区域計画の目標

- ① 子どもたちの食への関心を高め、正しい食習慣・食生活を推進する。
- ② すべての保育施設で統一された給食を提供することで、食育の推進を図る。
- ③ 地元の農水産物を活用して、発達段階に応じた安全で安心な給食を提供する。

- ④ 地元の農水産物の活用により、地域・生産者・食材への関心を高め、地産地消を推進する。

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 小規模保育施設単位では非効率であった食材の発注・配送について、一元的に購入することにより、安定した食材の確保と経費の節減が図られる。
- ② 保育施設給食センターで集中調理することにより、調理員の適正な配置と柔軟な体制が図られ、作業効率が向上し、光熱水費等の維持管理費や人件費をはじめとする経費の節減が図られる。
- ③ 保育施設給食センターで食材等を一元的に発注することにより、地元で生産された農水産物の積極的な活用が図られ、地産地消が推進され、地域の活性化につながる。

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

「食を通じた子どもの健全育成の推進」

食育プログラムを作成し、年齢ごとに設定した目標を達成できるよう取り組むと同時に、保育士等職員の能力向上、食を通じた家庭・保育施設給食センター・地域との連携により、食育への関心を高める。

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

江田島市立認定こども園えたじま、江田島市立認定こども園きりくし、江田島市立認定こども園のうみ、江田島市立認定こども園みたか、江田島市立認定こども園おおがき（全て公立保育所型認定こども園）

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

江田島市の5公立保育施設における給食を、江田島市立保育施設給食センターから外部搬入方式により実施する。外部搬入による給食は0歳児から実施する。

保育施設給食センターで集中調理した給食は、2台の給食専用の配送車により、各保育施設に60分以内に配送することができ、調理後90分以内に喫食する。

給食のメニュー内容により、温かい状態で提供されるものは専用の保温食缶へ入れ、その他については洗浄消毒された容器に移して搬送する。安全安心な給食実施のため、専用コンテナを利用し、衛生面に十分配慮し配送する。

土曜日は登園児童が少ないため、パン給食を実施する。

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

搬出元である保育施設給食センター及び搬入先の各保育施設の調理設備は、以下のとおりである。

保育施設給食センターは各保育施設に給食を外部搬入するための十分な機能を有している。

給食調理設備、管理栄養士、調理員等の人的環境の整った調理場では、児童の発育に応じた味付け・固さ・大きさ等を配慮・工夫したきめ細やかな献立、

調理業務を行うことができ、あわせて、集中調理により効率的な調理業務を行うことができる。

各保育施設には専用の調理室があり、加熱設備機器として電子レンジ、ガステーブル、冷凍冷蔵庫、温蔵庫、配膳台等を備えているため、再加熱や冷蔵が可能であり、適温な給食が提供できる。

搬入元「江田島市立保育施設給食センターの概要」

面積	525㎡
職員配置数	所長1名 管理栄養士1名 事務員1名 調理員12名 (運転手2名/補助員2名※業者委託)
調理能力(1日)	1,300食
調理器具一覧	マイコンスライサー、回転釜、球根皮むき機、電気式缶切機、フードカッター、包丁、まな板、丸型フライヤー、野菜脱水機、スタッキングカート、スチームコンベクションオーブン、グラストチラー、泡だて器、尺、電磁調理器、電子レンジ、ボール、ザル、フライパン、なべ、カイ、ヘラ

搬入先「江田島市立保育施設調理室の概要」

搬入元	保育施設名	調理室面積	調理室の設備
江田島市立保育施設給食センター	認定こども園 えたじま	32.53㎡	電子レンジ1台、冷凍冷蔵庫2台、IHコンロ2口、配膳台4台、消毒庫1台
	認定こども園 きりくし	14.78㎡	温蔵庫1台、電子レンジ1台、冷凍冷蔵庫1台、ガス台4口、配膳台2台
	認定こども園 のうみ	42.18㎡	冷凍冷蔵庫2台、IHコンロ1口、配膳台5台、消毒庫1台
	認定こども園 みたか	25.62㎡	温蔵庫1台、電子レンジ1台、冷蔵庫1台、冷凍庫1台、ガス台3口、配膳台5台
	認定こども園 おおがき	22.86㎡	温蔵庫1台、電子レンジ1台、冷蔵庫1台、冷凍冷蔵庫1台、ガス台3口、配膳台2台

(2) 児童の給食の内容、回数、時期に適切に応じることについて

外部搬入により提供される給食の内容は、あらかじめ管理栄養士によって作成した献立に基づき、年齢に応じた分量、大きさ、固さ等について配慮する。食物

アレルギーのある児童については、主治医の指示に従い保護者・管理栄養士・保育施設の園長が連携し、個別対応をする。体調不良児についても、保育施設で児童の体調を把握し、主治医などに相談し、配慮しながら給食を提供する。

(3) 外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守について

「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）」の留意事項を遵守するとともに、現行の「保育所における食事の提供ガイドライン」、社会福祉施設において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日雇児発第86号）」を遵守する。

- 1 管理栄養士を配置し、調理員の衛生指導や食品の日常管理等に当たるとともに、調理過程における下処理、調理等の作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認する。
- 2 調理システムはクックサーブ方式にて提供を行う。
- 3 管理栄養士による栄養バランスのとれた献立表を毎月作成し、園児の保護者に配布する。
- 4 食物アレルギー児対応マニュアル及び離乳食提供マニュアルを作成し、マニュアルに沿った対応を行う。
- 5 管理栄養士が各保育施設に出向き、保護者への栄養指導等を行う。
- 6 調理した給食は、目視による異物混入検査及び事前に検食し、異常がないかを確認する。
- 7 調理職員の健康状態を毎日確認するとともに、2週間に1回、検便を実施し、職員の健康管理を行う。
- 8 給食の賄材料は、冷凍冷蔵庫で適正な温度で保存する。
- 9 調理室は、毎日、清掃及び消毒を行い、衛生的な環境に保つ。
- 10 調理する際は、清潔な調理服、帽子、手袋及びマスクを身に付け、清潔な身だしなみで調理を行う。
- 11 調理器具及び食缶は、使用前と使用後に洗浄し、清潔に保つ。
- 12 運搬車両は、常に清潔に保つよう、清掃を行う。また、運転者の健康状態を毎日確認し、アルコールチェックおよび安全運転指導を行う。
- 13 広島県西部保健所呉支所の指導・助言に従う。
- 14 (一財)広島県環境保健協会に「衛生管理支援業務」を委託し、衛生管理上の指導・助言を受け、調理員等の意識の改善を図るとともに、衛生管理のより一層の徹底を図る。

また、乳幼児に対する食事の提供の責任は、搬入先の保育施設にある。

(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

児童福祉施設における、年齢・性別栄養所要量を基に作られた「保育所における栄養給与目標算出例」を参照して食品構成を策定し、それに基づいて必要な栄養素量の確保に努める。

また、食育プログラムによって給食を提供するとともに、管理栄養士と保育士が連携を密にして、地域性や季節感のある献立を策定する。

6. 給食配送スケジュール

「江田島市立保育施設給食センター」

調理開始 AM 8 : 00

調理完了 AM 9 : 50

喫食時間 全園 AM 11 : 20

2号車

配送出発 → 認定こども園おおがき → 認定こども園のうみ

(AM10:30)

(AM10:34)

(AM10:45)

→ 認定こども園みたか → 給食センター

(AM11:02)

(AM11:28)

3号車

配送出発 → 認定こども園えたじま → 認定こども園きりくし

(AM10:00)

(AM10:14)

(AM10:35)

→ 給食センター

(AM11:05)