

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

山形県最上郡最上町

2. 構造改革特別区域計画の名称

食育機能の統合による次世代育成すこやか特区

3. 構造改革特別区域計画の範囲

山形県最上郡最上町の全域

4. 構造改革特別区域の特性

(1) 地域の概要

① 地理的・気象的特性

本町は山形県の東北部に位置し、北部は秋田県湯沢市、東部は宮城県大崎市に隣接する県境の町である。総面積は 330.27k m²で、県内の市町村のなかでは 8 番目に大きい面積を有するものの四方が奥羽山脈に属する 1,000m 級の山岳に囲まれており、山林が町土の約 80%を占めている。また、本町の中央部には、その先を最上川へと注ぎ込む小国川とその支流が流れており、これに沿う形で集落が形成されている。

本町の気象条件は厳しく、夏季はオホーツク海に発生する高気圧の影響により低温と日照不足が続き、この冷涼な気候がこれまでに幾度となく大冷害をもたらしている。また、冬季は北東からの季節風が強く、本町の全域が特別豪雪地帯に指定されている。

このように自然環境の厳しい条件下にはあるが、瀬見・赤倉両温泉に代表される豊富な温泉源や清冽な流れを保つ川資源に恵まれており、また地形的にも盆地を形成していることから、太古から“小国郷”として独特の生活圏と文化圏を有している。

② 社会的・経済的特性

令和 2 年国勢調査によると本町の人口は 8,080 人であり、昭和 45 年に過疎地域指定以来、人口の減少傾向は依然として変わらぬ傾向にある。その要因として、地場産業不振による雇用機会の減少や若年層の都市部への流出に起因した社会的減少に加え、出生数の低下による自然減少が同時に進行したためと考えられる。一方、若年者比率については、一時期に比べれば幾分緩やかになってきているが、これに対し、高齢者比率は急速に上昇し、平成 7 年度には 22.4%だった数値も令和 2 年度には 40%を超え、町民の 5 人に 2 人が高

齢者という現状にある。

一方、令和 2 年国勢調査における就業人口は、総人口の 52.4%にあたる 4,241 人。これを産業別にみると、第 1 次産業従事者が 18.2%、第 2 次が 33.4%、第 3 次が 48.3%であり、ここ数十年の推移をみると第 3 次産業の伸びが著しく、基幹産業が農業という印象は年々薄くなってきている。

しかし、近年の長引く経済低迷の影響により、国内消費力の低下や公共事業の激減等の逆風が本町経済を直撃し、これまで本町の地域経済を支えてきた製造業と建設業、サービスの業績不振が慢性化し、これまでのような“右肩上がり”の経済下における就業構造を維持するのは極めて困難であると言わざるを得ない。さらには、加速度を増す少子高齢社会の進行により年々、生産年齢人口が縮減し、地域の活力が著しく低下してきていることも、本町の産業構造面に対して深刻な影響を与えている。

人口の推移

区 分	昭和 45 年	平成 2 年		平成 12 年		令和 2 年	
	実数	実数	増減率	実数	増減率	実数	増減率
総 数	人 14,015	人 12,541	% △18.0	人 11,483	% △8.4	人 8,080	% △29.6
0 歳～14 歳	3,780	2,504	△33.7	1,737	△30.6	838	△51.7
15 歳～64 歳	9,086	7,790	△14.2	6,686	△14.2	3,982	△40.4
65 歳以上 (b)	1,149	2,247	95.5	3,060	36.2	3,260	6.5
(b)/総数 高齢者比率	% 8.2	% 17.9	—	% 26.6	—	% 40.3	—

(資料／国勢調査)

就業人口の推移

区 分	昭和 45 年	平成 2 年		平成 12 年		令和 2 年	
	実 数	実 数	増減率	実 数	増減率	実 数	増減率
総 数	7,060 人	6,496 人	△7.9%	5,664 人	△2.8%	4,241 人	△25.1%
第 1 次産業 就業人口比率	4,337 人 61.4%	1,751 人 24.2%	△59.6%	779 人 13.8%	△5.5%	773 人 18.2%	△0.7%
第 2 次産業 就業人口比率	825 人 11.7%	2,510 人 38.6%	304%	2,501 人 44.2%	△0.4%	1,418 人 33.4%	△43.3%
第 3 次産業 就業人口比率	1,898 人 26.9%	2,235 人 34.4%	17.7%	2,384 人 42.1%	6.7%	2,050 人 48.3%	△14.0%

(資料／国勢調査)

(2) 地域課題の解決にむけた方向

本町では、前項に掲げる地域特性から派生する諸課題の解決にむけ、平成 15 年 4 月に「最上町 100 万人交流促進条例」を施行したほか、同年 10 月に「最上町農業振興条例」を施行した。さらに、翌 16 年 6 月に「最上町環境基本条例」を施行、同年 9 月には「健康

福祉のまち宣言」を行うなど、本町が将来にわたって持続可能な地域社会を形成していくための中・長期的展望に立脚した“まちづくり規範”の制定に取り組んできた経緯がある。

また、その手法は、首尾一貫して「協働のまちづくり」と「スロー社会を重視した手間隙を惜しまない本物のまちづくり」を基調としたものであり、これら“まちづくり規範”の枠組みのなか、町民総参画の姿勢のもとに積極果敢な課題解決に取り組む構えにある。

本町では、こうした方向のなか「人に優しいまち」＝“協働のまちづくり”、「環境に優しいまち」＝“循環型社会を見据えたまちづくり”、「食に優しいまち」＝“安全・安心のまちづくり”の3つをキーワードに、各種の施策・事業を展開している。

(3) 幼児教育・保育の特性

本町では、昭和 35 年度の「町立愛宕保育所」の開設を皮切りに、小学校区を基本区域とする 5 つの町立保育所を整備し、それぞれ地域の特性に合致した幼児保育サービスの提供に努めてきた経緯がある。また、同 58 年度には私立の幼稚園（1 施設）が開園し、それまでの幼児保育に加え、幼児教育面での新たな取組みが加わったが、少子化による幼児数の減少と社会情勢の変化に伴い、平成 6 年度に同園が閉園となり、本町ではこれを引き継ぐ形で翌 7 年度に「町立もがみ幼稚園」を開園させた。

本町における幼保一元化にむけた取組みは、この町立幼稚園の開園を機としており、教育関係者や学識者、保護者らの代表で組織する「最上町幼児教育推進検討委員会」を設置した平成 7 年度にまでさかのぼる。検討委員会では“町内すべての幼児に同じ教育・保育サービスを提供する”を基本目標に 2 年間にわたって検討を重ね、その結論を本町に答申。本町ではこの答申をもとに、幼保一元化の具現化にむけて準備を進め、同 14 年度には保育所と幼稚園の統括機能と子育て支援機能を併せ持つ「最上町幼児センター」を開設したほか、本町独自の幼児教育指針「最上町新幼児教育課程」の実践に踏みきった。また、平成 17 年度には「最上町保育所・幼稚園徴収金基準額」の策定・導入を通して保護者負担の均等化を図るなど、幼保一元化にむけた本町独自の施策を、積極的に展開している。

こうした施策展開のもと、幼児教育・保育と義務教育との継続的な連携にむけて、平成 14 年度に本町では初の取組みとなる小規模保育所 1 施設を小学校への併設による町立幼稚園に切り替えたほか、同 18 年 4 月には、もう 1 施設についても小学校への併設幼稚園として開園するに至った。

また、幼児教育・保育のより一体的な機能提携と子育て支援サービスの充実を図るために、本町の中心部に位置する「町立愛宕保育所」と同一小学校区内に位置する「町立もがみ幼稚園」との施設の供用化にむけた準備を進め、保護者をはじめとする地域住民合

意のもと、平成 18 年 4 月に愛宕保育所の一部を幼稚園に転用し「あたごこども園」の名称により、総合施設としての方向性を見据えた施設再編を図った。

さらに、本町では“食”の領域においても幼保一元化にむけた施策の展開が望ましい姿であると考え、学校給食センターに食育推進にむけた中核施設としての機能を形成し、食育基本法(平成 17 年法律第 63 号制定)の理念に基づく「健康な育ちのための食育」と「地産地消の食育」を柱とする食育の推進を目指しているところである。

具体的には、保育所の調理室において、保存、配膳及び加熱や離乳食、食物アレルギー及び体調不良児等の対応に支障が生じない程度の設備を有する一方、平成 18 年 4 月に本申請による認定を経て、保育所における給食の外部搬入方式を導入し、食育センターとしての機能を有する学校給食センターから、本町すべての保育所、幼稚園、小学校、中学校の幼児、児童、生徒に対して、食育プログラムに基づく体系的かつ質の高い給食を提供していった。

(4) 学校給食事業の特性

本町では、昭和 48 年度に「最上町学校給食センター」を開設し、それまでの自校方式(小学校のみ)による調理方式から、中学校生徒への給食提供を含めた共同調理法式(センター方式)へと切り替えた。現在の施設は、平成 9 年度に建設したもので、厨房方式に「ドライシステム方式」を採用しているほか、コンテナの搬入口と搬出口を完全に分離するなど、細部にわたって徹底した衛生管理面の設備を施している。

学校給食センターでは、子供たちの健康増進と望ましい食習慣の形成にむけて給食の提供にあたっており、献立の作成にあたっては、可能な限り栄養のバランスに配慮するとともに、季節感あふれる町内農産物を食材に採り入れた「郷土食」や幼稚園を含む小・中学校からの希望を取り入れた「リクエスト献立」等の工夫を積極的に行っている。

地産地消の面では、センター方式に切り替えた当初から、町内の小売業者で組織する「最上町学校給食納入組合」が中心となり、町内農産物を食材に取り入れてきた経緯がある。また、平成 14 年度には地産地消のさらなる推進にむけて、本町の関係機関・団体で組織する「最上町地産地消推進協議会」を設置したほか、翌 15 年度からは本町が費用の一部を負担し町内産米を給食に提供している。さらに、子供たちへの食の指導徹底を図るために、栄養士や調理師による学校訪問や低学年児童の学校給食センター見学会の受け入れ、町内農畜産物の生産者の紹介等の取組みを行っている。

現在は、中学校 1 校、小学校 2 校に加え、こども園及び保育所 1 園 1 所に給食を提供(778 食)しており、前述のとおり、町内すべてのこども園及び保育所において給食の外部搬入となっている。

本町ではこうした状況の変化とあわせて、学校給食センターが本町の食育推進の中核的機能を発揮していくために必要なハードとソフト両面の整備を進めるとともに、保育所給食の外部搬入の円滑な移行を実現した。

5. 構造改革特別区域計画の意義

本町の「最上町新幼児教育課程」は、幼・小一環教育の考えに基づく9年間の連続性を重視した指導内容を特徴としている。具体的には①教育内容のつながり、②学びのつながり、③地域社会とのつながりの「3つのつながり」を柱に、保育所・こども園・小学校の教職員、地域住民の相互理解と連携によって、幼児の健やかな心身の発達を目指すものである。

本町では、連続性を重視した教育の実践には「食育」が極めて重要な意味を持つとの認識から、学校給食センターに食育推進にむけた中核的機能を形成し、発達段階に応じた適切な食生活習慣の習得や地産地消の推進、食育体験等の実践にむけて体系的に取り組む計画にある。そうした意味において、未就学児童においても、児童・生徒と同じ調理場で調理した給食を提供していくことは、極めて有益であると考えている。

また、保育所給食の調理を学校給食センターに集約化することにより、町内産の食材調達が容易になるほか、調理作業の効率が大きく向上されることにより、人件費や光熱水費等において、年間約800万円の経費が削減できるものと考えている。これらの合理化は、少子化の進行が著しい本町において、今後、保育所・こども園を中心にした延長保育や一時保育、子育て相談等の子育て支援サービスの充実に直結するものである。

なかでも保育所給食における食材調達の一元化は、食材の一括発注・購入によって“量的なまとまり”が可能となり、これまで保育所単独では少量等の理由により調達が難しいとされた町内農産物の調達が容易になるとともに、仕入れ価格等の経費面においても軽減化が図られるものと期待している。このことは、現在、本町が水田農業ビジョンにおける推奨作物として生産拡大に取り組んでいる有機減農薬米をはじめ、アスパラガスやタラノ芽、ニラ、菌茸、トマト、キュウリ等の農産物や山菜の消費拡大（いわゆる地産地消の推進）に結びつくだけでなく、今後、学校給食センターが主体となって取り組む「食育プログラム」の実践によって、これらの農産物が本町の推奨作物として広く認知されるとともに、そうした取り組みが内外に対して確固たる「地域ブランド」としての地位を確立する側面を併せ持つところにも大きな意義があると考えている。

加えて、本町では地域再生計画「最上の幸（さち）を生かした総合型産業の確立による雇用機会増大促進プロジェクト(平成17年7月19日認定)」に基づき、現行の「最上町地産地消推進協議会」の補完組織として、生産者、小売業者、旅館業者、製造業者、行政、学校給食センター、福祉事業所、経済団体、有識者からなる「最上町循環型流通システム研究協議

会」を立ち上げ、町内農産物の町内消費拡大や加工食品などの付加価値形成にむけた調査、研究、講習会等を実施する計画にある。この点においても、食材調達の一元化は、循環型流通システムの確立において大きな意義を持つものである。

このように本申請の認定を受けたことにより、保育所、こども園、小・中学校に通うすべての幼児、児童、生徒に対して、等しく「健康な育ちのための食育」と「地産地消の食育」を柱にした総合的な食育推進が可能になるほか、行財政改革の推進や農業振興などの地域活性化の面においても大きな効果を得ることが出来た。

6. 構造改革特別区域計画の目標

本町が目指す食育推進の真骨頂は、健康な育ちと地産地消の支援・推進を柱とし、「からだの健康」「こころの育成」「社会性の涵養」「自己管理能力の育成」の4つの目標のもとに、総合的に取り組むところにある。また、発達段階別に応じた到達目標は以下のとおりであり、原則として、離乳食を含む未満児の給食と3～5歳児の給食は、食育プログラムに基づきそれぞれ別個の献立と調理方法を取り入れる。

(1) 未満児(1～2歳児)

月齢(年齢)や健康状態、発育状況等に見合った良質の給食提供にむけて、学校給食センターの職員と保育士との定期的な情報交換や相互連携による献立作成などを行う。

(2) 3～5歳児

幼児期の成長に必要な栄養摂取と就学前の「食育」を念頭に、行事食(交流会、リクエスト献立、伝統行事での給食)や郷土料理を充実させ、町内で生産される食材の紹介とあわせて魅力ある給食の提供を目指す。

上記の目標達成にむけ、本町では「最上町食育推進会議」を設置し、家庭や地域、小・中学校、地域における食育推進にむけた一体的な行動計画を策定し実践するとともに、食農教育や食文化継承の分野にも取り組んでいる。

また、最上町学校給食センター運営委員会の委員に保育所の職員や保護者の代表等を加え、よりきめ細かな給食提供に期すとともに、食育推進を含めた給食の積極的な情報提供、食材の納入業者と生産者との定期的な情報交換、食育体験(農業体験や調理体験等)の場の創出に取り組んでいる。

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

現在、本町ではこども園及び保育所がそれぞれの調理場で176食を調理している。これに係る人的体制は、常勤・非常勤あわせて3人の調理士で賄っている。一方、学校給食センターは、所長以下20人の職員及び非常勤職員での体制で778食の給食を提供してい

る。本計画の認定によって、保育所給食を学校給食センターから外部搬入することにより、次のような社会的・経済的効果が得られた。

- (1) 調理場の集約化によって、こども園及び保育所の給食担当者を学校給食センターに異動することが可能となり、同センターの人的体制が充実された。これにより、安定した給食提供が可能になったほか、これまで各保育所の給食提供において少数体制で苦慮してきた課題が解決された。また、これまで保育所給食に要してきた各種の調理機器のメンテナンスや更新に経費が不要となったほか、食器や洗剤、その他の消耗品に係る経費、水熱光費等においても大幅な経費節減となった。
- (2) 食材の調達が一元化されることによって、これまでよりも地場の農畜産物の活用が容易になることから、町内全体に地産地消に対する理解が進み、学校給食のみならず通常の生活においても全体的に地産地消の進展が図られた。また、食材調達にむけた一括発注により、この部分においてもコストダウンができた。

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

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

9. 構造改革特別区域において関連し又はその実施を促進しようとする特定事業その他構造改革特別区域計画の実施に関し地方自治体が必要と認める事項

(1) 最上町幼児教育・保育研究会実務担当者会議の設置

保育所給食の外部搬入を視野に入れ、学校給食センターへの食育機能の形成にむけて、教育、福祉、健康の各分野における実務者レベルの企画・調整会議を定期的に行っている。

(2) 最上町幼児センターの開設と最上町新幼児教育課程の策定・運用

本町では、より質の高い教育と保育サービスの提供にむけて、保育所と幼稚園を統括する役割と、地域における子育て支援を担う役割を担う「最上町幼児センター」を開設した。また、保育所における「保育計画」と幼稚園の「幼児教育」の指導課程の統一化を図るために、平成12年度から2年間にわたり「最上町新幼児教育課程」の策定作業に取組み、同14年4月からその運用を行っている。

(3) 「愛宕保育所」と「もがみ幼稚園」の供用化事業

「幼稚園と保育所の施設の供用化等に関する指針」に基づき、平成18年4月から、町立愛宕保育所と町立もがみ幼稚園において、「幼稚園と保育所の保育室の供

用化事業」と「保育所児及び幼稚園児の合同活動事業」の両事業を実施するとともに、町立愛宕保育所を「あたごこども園」に改称し、同保育所の一部を幼稚園に転用する。また、転用後は保育所と幼稚園それぞれの設置条例に基づき運営しており、総合施設の設置・運用面に係る各種の基準等を国において定められた通り遵守し供用している。

（４）地産地消による食文化の再生

本町内では温泉旅館を含め学校給食センターや福祉施設等を中心に、スローフードへの関心が高まってきていることから、今後、地元の安全な食材をベースに忘れ去られつつある郷土料理の保存・再生に努めるとともに、交流者への積極的な提供を推進していくために、「食の文化祭」等の啓発イベントを行っている。

別紙

1. 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

2. 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者

最上町内の町立こども園及び保育所

3. 当該規制の特例措置の適用の開始の日

本構造改革特別区域計画の認定を受けた日

4. 特定事業の内容

(1) 事業の主体

山形県最上郡最上町

(2) 事業の区域

山形県最上郡最上町の全域

(3) 事業の実施期間

令和7年1月1日から

(4) 事業の内容

特別区域内における町立こども園及び保育所の給食において、本町の学校給食センターで調理し搬入する“外部搬入方式”に変更する。搬入方式の変更に伴い、学校給食センター内に園児部門(3歳～5歳児)と未満児部門の両部門の調理システムを増設し、既存の設備との一部共用化を図るほか、両部門の調理に必要な設備(スライサー、オーブン、カッター、消毒器、作業台等)を学校給食センターの調理場に整備する。また、園児・未満児用の食器についても、すべて更新する。

人的体制については、こども園及び保育所の給食担当職員を学校給食センターに異動する計画であり、これにより同センターの総体的なマンパワーが増強され、両部門に見合ったきめ細やかな調理を可能とする。また、両部門の献立作成にあたっては、保育士と幼稚園教諭との連携を密にするとともに、学校栄養士と本町の栄養士の複数体制であたる。

搬送並びに保管方法については、現行の搬送ルートの変更と、保温・保冷性に優れた食缶 10 缶やバット、専用コンテナ 2 台を新規に購入し、調理終了から 1 時間程度で配膳・喫食が可能となるように体制を整備する。一方、保育所においては、外部搬入の受け入れに必要な給食運搬車用搬入口の取り付けや配膳室等の施設整備のほか、配膳作業に係る人的体制の整備を図る。

5. 当該規制の特別措置の内容

特例措置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（平成 16 年 3 月 29 日雇児発第 0329002 号）」の留意事項及び「保育所における食事の提供について（平成 22 年 6 月 1 日雇児第 0601 第 4 号）」及び「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いて（平成 28 年 1 月 18 日雇児発 0118 第 3 号）」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う場合の衛生基準「保護施設等における調理業務について（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 日雇児第 86 号）」を遵守し、衛生面での安全確保、食事の搬入・保管方法等を十分配慮しながら、食育プログラムに基づいた良質の給食提供を行う。

具体的には、以下の措置を講じるものとする。

(1) こども園及び保育所

調理施設、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調理機能を有している。体調不良児に対する対応については、医務室を備え、保護者はもとより嘱託医との相談体制のもとに、加熱や配膳に配慮した施設を備えており、発育、健康状態に応じた給食の提供が可能である。また、食物アレルギー児には、入所の際に健康や発育状態と共に必ずアレルギー状況を聞き出すことになっており、保護者との相談はもとより、嘱託医や保健師の指導を受けた特定食材の除去食を、それぞれ別途に対応した保育所調理を給付する。

給食回数はこれまでどおり、昼 1 回とし、給食時間はディリープログラムに則るものとする。献立については、食育プログラムに基づき、園児用と未満児用にそれぞれ別個に作成し、年齢や健康状態及び個人的発育状況に考慮するとともに、行事食やリクエスト食、郷土料理食をとり入れた魅力ある内容とする。また、おやつについては、これまでどおりこども園及び保育所で供給する。献立については、毎月 1 回、栄養士（学校栄養士、町栄養士の複数）と保育士、保育教諭による“献立作成会議”を行い、必要な栄養素量の確保に努める。なお、各こども園及び保育所における給食の外部搬入に係る給食数（令和 6 年度見込み数）は以下のとおりである。

	定員 (人)	児童の年齢毎内訳 (人)						職 員 (人)	合 計 (給食数)
		0 歳	1 歳	2 歳	3 歳	4 歳	5 歳		
・ あたごこども園	150	0	14	13	23	25	32	26	133
・ 大堀保育所	120		5	5	5	12	12	10	39
※献立の区分	270		未満児用献立		園児用献立				172

(2) 学校給食センター

衛生管理については、食材、調理、職員の衛生管理に至るまで最新の注意を払うよう徹底した管理・指導と点検確認に努めるとともに、運搬容器や専用運搬車両についても「学校給食衛生管理の基準」に従い、衛生管理を徹底する。また、和え物等の野菜類については、すべて熱処理（ゆで）を行い、水冷した後に配缶し、温度管理に努める。調理後は速やかに専用コンテナに収容し、下記の搬送計画のもとに専用運搬車で搬送する。喫食後は、コンテナや食缶を洗浄した後、食缶については消毒保管庫で消毒し保管する。また、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じるなど衛生安全確保に努めるほか、保育所給食の外部搬入方式への変更に伴い、下記の設備を整備する。

① 最上町学校給食センターの概要

- ・ 建 築 年 平成9年
- ・ 構 造 鉄骨造一部2階建て
- ・ 敷地面積 3,460.72㎡
- ・ 総床面積 823.86㎡
- ・ 調理能力 1,600食（1日）
- ・ 主な設備 調理室（ドライ方式）、炊飯室、アレルギー対策室、洗浄室、機械室、エアシャワー室、冷凍・冷蔵庫、下処理室、食品庫、検収室、配送室、会議室、休憩室、事務室

② 最上町立あたごこども園の概要

- ・ 建 築 年 平成22年
- ・ 構 造 木造平屋建て
- ・ 敷地面積 3,577.50㎡
- ・ 総床面積 1,476.76㎡
- ・ 利用定員 150名
- ・ 備 考 送迎バス有 未満児保育（8ヵ月以上）一時預かり事業
- ・ 主な設備 食器消毒保管庫、IH クッキングヒーター、冷蔵庫、流し

③ 最上町立大堀保育所の概要

- ・ 建 築 年 昭和60年
- ・ 構 造 鉄筋コンクリート造一部鉄骨平屋建て
- ・ 敷地面積 4512.95m²
- ・ 総床面積 1036.11m²
- ・ 定 員 120名
- ・ 備 考 送迎バス有 未満児保育（1歳児以上） 一時預かり事業
- ・ 主な設備 食器消毒保管庫、コンロ、冷蔵庫、冷凍庫、流し

④ 給食搬送スケジュール

8:30 調理ミーティング

調理開始

11:00 調理完了

11:05 配送車2台で搬送開始

【1号車】

11:05 給食センター ⇒ 11:15 大堀保育所 ⇒ 11:20 大堀小学校 ⇒ 11:35
最上中学校 ⇒ 11:45 大堀保育所喫食開始

【2号車】

11:05 給食センター ⇒ 11:10 あたごこども園 ⇒ 11:25 向町小学校 ⇒
11:45 あたごこども園喫食開始

13:15 回収 同コース

13:30 洗浄 清掃

16:00 消毒

③ こども園及び保育所給食の外部搬入方式への変更に伴う設備等の整備計画

- | | |
|----------------|--------------|
| ・ バット・ステンレスバット | 2 個 |
| ・ 食器 | 180 人（5 品目分） |
| ・ マイコンスライサー | 1 台 |
| ・ コンベクションオーブン | 1 台 |
| ・ カッター | 1 台 |
| ・ キャスターワゴン | 3 台 |
| ・ シンク | 1 台 |
| ・ 消毒器 | 1 台 |
| ・ 食缶 | 116 個 |
| ・ スクールワゴン | 2 台 |
| ・ 食器洗浄機 | 1 式 |
| ・ フライヤー | 1 台 |