

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

高梁市

2. 構造改革特別区域の名称

みんなワクワク給食特区

3. 構造改革特別区域の範囲

高梁市の全域

4. 構造改革特別区域の特性

本市は面積547.01km²、人口約25,700人であり、岡山県の中西部、岡山市の中心部から北西約45kmに位置し、県下3大河川の一つ、高梁川が中央部を南北に貫流し、その両側に吉備高原が東西に広がっている。地勢は総じて西に高く、東に低く、高梁川と成羽川、その支流に沿って帯状に曲折した低地部と、高原部に至る傾斜部及び高原部とからなっている。

古来は「備中の国」の中核を占め、近世では幕藩体制のもとに松山藩を中心として、また近代以降においても地域における政治、経済、教育の中心として発展してきた。近年では市内にある大学を核とした学園都市としてのまちづくりを進めている。

高梁川に沿って国道180号線、JR伯備線が南北に、またそれと交差する形で国道313号線が東西に通っており、交通の要衝の役割を担っている。

市内にJR伯備線の駅を5つ有しており、中でも市街地中心部に位置する備中高梁駅は交通の基点となっている。

本市は平成16年10月1日に高梁市、有漢町、成羽町、川上町、備中町の1市4町が合併して、現在の高梁市となっており、それぞれの市町の特性を生かしながら新しいまちづくりを進めている。

公立保育所及び公立認定こども園においても、地域の特性を鑑みて、季節ごとの行事を取り入れ、地域の高齢者や未入所児童をはじめ地域住民との交流を積極的に行っている。また、地域ごと、園ごとの需要に応じた乳児保育、延長保育、障害児保育等への取り組みを行っており、より幅広く、かつ質の高い保育を目指している。保育所等における食育にも力を入れており、楽しく食べる子どもに成長するよう「食を営む力」の基礎を培うことを目標に、保育士、栄養士の資質向上を図っている。

5. 構造改革特別区域計画の意義

次代を担う児童が健やかに成長するには、行政としてよりよい教育保育環境を提供する責任があり、また保護者が安心して就労できることは、地域や社会の活性化に結びつき、市

にとっても大変重要な意義を持つものである。そこで、本市では、就学前教育保育の充実を重要と考え、児童の成長を助長するよう教育保育に取り組んでいる。

本特例措置を活用し、備中保育園及び川上こども園の計2園の給食及びおやつを成羽こども園において一括して調理を行い、外部搬入を実施することにより、調理員の人件費削減、給食材料の一括購入、調理業務の効率向上により、運営経費の削減を図れるだけでなく、より一層、一環した食育教育を推進することができる。また、食材の一括購入を通して、地元産食材を積極的に取り入れることで地産地消が推進され、地元生産者の活動や地域農業の活性化を図ることができる。各園の調理室においては3歳以上、3歳未満を問わず、アレルギー児、体調不良児等、特に配慮が必要な児童に個々の対応を行い、年齢に応じた刻み食や除去食等も適切に対応していく。

6. 構造改革特別区域計画の目標

食育は、幼児期から偏食をなくし、食を尊ぶしつけや衛生観念を教えるなどの栄養面のみならず、教育保育の重要な役割となっている。そこで、保護者や子ども自身の食に対する関心を高め、乳幼児期から、適切な食を選択する力や、食を大切にする心が育まれるよう取り組みを進める。保育所・認定こども園、栄養士、調理員が連携し、意思疎通を図りながら、共通認識に立ち、就学前から一体化した食育を行い、生涯にわたって健康的な生活ができる基盤を作ることを目指す。

また、地元食材を積極的に取り入れ、地産地消の推進により、高齢化の進む生産者の生き甲斐を高め、地域の活性化を図るとともに、より安全、より安心な給食の提供を行い、心身ともに健全な子どもを育成する。

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

給食及びおやつの外部搬入実施により、給食材料の一括購入や調理設備の集中化、調理員の人件費削減など、調理業務の管理・運営の合理化や経費節減効果が期待でき、行財政の健全化に貢献する。その際に、削減される経費の額は、一括購入、集中化によるランニングコストのほか、調理員の人的経費として年間約800万円、機材購入費として約150万円を見込んでいる。この財源をもとに、市内の保育需要に応じた保育サービスを拡充させ、市全体の児童福祉の向上につなげていく。保育サービスを充実させることにより、女性の就業意欲を損なわず、地域雇用の拡大や少子化の抑制に直結するものと考えられる。

また、幼児期からの一貫した食育を推進することにより、保護者や子ども自身の食に関する関心を高め、心身ともに健全な人間形成を図ることが期待できる。

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

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) 食育推進事業

栄養士、調理員、保育関係者等が連携し、共通認識のもとに、就学前児童から義務教育修了まで一貫した食育を図る。また、離乳食期及び食物アレルギー対応等の配慮を行うことにより、保護者が安心して子どもを預けられる子育て環境を整え、仕事と子育ての両立を支援する。

(2) 地産地消事業

地域の農産物生産者とより安心して安全な食材の品目、品質、鮮度などについて協議するとともに、付加価値の高い地元農産物を利用した献立を検討することにより地産地消を推進する。

(3) 子育て支援サービスの拡大

外部搬入により節減された経費を、子育てが安心してできる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り組みを推進する。また、多様化する保育サービスに応えるため、一時保育や休日保育の実施、延長保育や障害児保育の拡充を行う。

【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

- ・公立保育所（公立保育所型認定こども園を含む。）

高梁市立備中保育園

- ・公立幼保連携型認定こども園

高梁市立川上こども園

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

備中保育園、川上こども園の給食及びおやつを近隣の成羽こども園において一括して調理を行い、各園へ外部搬入方式として実施する。

5. 当該規制の特例措置の内容

- (1) 調理室としての保存、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

備中保育園、川上こども園で給食及びおやつを外部搬入することとなっても、アレルギー児や体調不良児への対応や、年齢に応じた刻み食や除去食の対応は園内の調理室で行うため、この調理室に加熱、保存、配膳等に必要な調理機能を有している。

搬入元（成羽こども園調理室の概要）

面積	94.90㎡
職員配置数	栄養士1名、調理員4名
調理能力	200食
調理器具一式	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、炊飯器、レンジ、包丁まな板 殺菌庫、食品保存庫、ライスタंक

搬入先（備中保育園、川上こども園調理室の概要）

	備中保育園	川上こども園
面積	12.42㎡	19.87㎡
職員配置数	栄養士1名（兼務）	栄養士1名（兼務）、調理員1名
調理能力	—	50食

調理器具一式	冷蔵庫、ワゴン、物品棚、ガスコンロ、保冷庫	冷蔵庫、冷凍庫、電磁調理機、滅菌保管庫、配膳棚、炊飯器、フライヤー、スチームオーブン
--------	-----------------------	--

(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

外部搬入により給食を提供する児童の給食の内容は、栄養士が献立を作成し、年齢に応じて大きさ、固さ、分量等を調整する。

また、体調不良児等への対応については、医務室を備え、保護者はもとより園医との相談体制を整えるなどの対応を行う。食物アレルギー児についても、保護者との連携を密にし、調理関係者との相談、園医の指導・助言を受け、適切な対応を行う。

(3) 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もとに行い、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

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日児発第86号）」を遵守する。

衛生基準については、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指導管理、点検確認に努める。調理方式については、成羽こども園から最終配送先の備中保育園までの配送時間は約40分のため、食材を加熱処理後、保温性の高い食缶に入れ運搬し、速やかに提供する。

また、運搬容器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る。運搬は、密閉できる専用コンテナに収容して行い、保育所・認定こども園にいる調理員が受領、配膳を衛生管理のもとに実行する。使用したコンテナや食缶は徹底した洗浄を行い、十分な消毒後、厳重に保管する。

調理室ではドライ運用方式による調理を行い、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、安全の確保に努め、食品の温度管理、調理員・栄養士の研修、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している。

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、本市の場合は市立認定こども園から市立保育所及び認定こども園への搬入であり、実施主体が同一であるため委託契約は行わない。

(4) 必要な栄養素量を給与すること。食育プログラムに基づき食事を提供しようとする

栄養素量の給与については、必要な栄養素量の確保に注意を払うとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、平成19年3月に乳幼児から高齢者までの健康づくりを実践するために策定した「高梁市すこやかプラン21」の食育プログラムを参

考に、発達段階に応じた給食を提供する。

6. 給食配送スケジュール

- 8時00分 調理開始
- 10時30分 調理完了・搬送開始
- 10時50分 川上こども園到着
- 11時10分 備中保育園到着
- 11時30分 給食開始
- 13時00分 回収開始
- 13時40分 成羽こども園到着
- 13時50分 洗浄・清掃
- 14時00分 おやつ調理完了・搬送開始
- 14時20分 川上こども園到着
- 14時40分 備中保育園到着
- 15時00分 おやつ開始 ※おやつの食缶は翌日回収する