

新 旧 対 照 表 (構造改革特別区域計画)

新	旧
<p>1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称 北海道紋別郡湧別町</p>	<p>1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称 北海道紋別郡湧別町</p>
<p>2 構造改革特別区域の名称 地場産品を使用した安全で安心な給食特区</p>	<p>2 構造改革特別区域の名称 地場産品を使用した安全で安心な給食特区</p>
<p>3 構造改革特別区域の範囲 北海道紋別郡湧別町の全域</p>	<p>3 構造改革特別区域の範囲 北海道紋別郡湧別町の全域</p>
<p>4 構造改革特別区域の特性 旧湧別町と旧上湧別町が合併し、平成 21 年 10 月 5 日に誕生した湧別町は、北海道の東北部、オホーツク海沿岸のほぼ中央部に位置し、東に道内で一番大きな湖であるサロマ湖を擁し、北見峠に水源を発している湧別川が中央を流れ、この流域に農業に適した肥沃な平坦地が広がっている。 気象はオホーツク海型気象地帯としての特色を持ち、四季を通じて日照時間が長く、降水量は年間 600～800mm と少なく、かつ冷涼な気候である。2 月にはオホーツク海に押し寄せた流氷が接岸し冷え込みが一段と厳しくなるが、冬期の降雪量は少なく快適な生活地域となっている。 本町の歴史はオホーツク海にそそぐ湧別川河口から始まる。明治当初、未開の地であったこの地域にわずかの和人が住み着き、先住民であるアイヌの人たちと共に漁業や狩猟、そして農場を営んでいた。本格的に開拓の鉾が入ったのは、明治 30 年、31 年で、全国から北辺の開拓と警備の任務を志した屯田兵 399 戸が入植し、未開の大地を開墾し近代的な集落を築き上げ、明治 39 年には湧別村が誕生したが、明治 43 年には分村し「下湧別村 (旧湧別町)」と「上湧別村 (旧上湧別町)」が誕生した。その後、大正 10 年には名寄本線、昭和 28 年には湧網線が全線開通し人や物資の交流に大きな役割を果たしていたが、昭和 62 年に湧網線、平成元年に名寄本線が廃止となり、旧両町の過疎化に拍車をかけている。 北をオホーツク海に面する旧湧別町は、総面積 344.35 平方キロメートル、その 6 割を森林が占めている。人口は昭和 25 年の 14,747 人をピークに減少が続き、平成 17 年の国勢調査では総人口 4,917 人、世帯数 1,759 戸となっている。基幹産業は農業及び漁業を主体とする第 1 次産業で、これらと連携して商工業が発展している産業構造となっている。</p>	<p>4 構造改革特別区域の特性 旧湧別町と旧上湧別町が合併し、平成 21 年 10 月 5 日に誕生した湧別町は、北海道の東北部、オホーツク海沿岸のほぼ中央部に位置し、東に道内で一番大きな湖であるサロマ湖を擁し、北見峠に水源を発している湧別川が中央を流れ、この流域に農業に適した肥沃な平坦地が広がっている。 気象はオホーツク海型気象地帯としての特色を持ち、四季を通じて日照時間が長く、降水量は年間 600～800mm と少なく、かつ冷涼な気候である。2 月にはオホーツク海に押し寄せた流氷が接岸し冷え込みが一段と厳しくなるが、冬期の降雪量は少なく快適な生活地域となっている。 本町の歴史はオホーツク海にそそぐ湧別川河口から始まる。明治当初、未開の地であったこの地域にわずかの和人が住み着き、先住民であるアイヌの人たちと共に漁業や狩猟、そして農場を営んでいた。本格的に開拓の鉾が入ったのは、明治 30 年、31 年で、全国から北辺の開拓と警備の任務を志した屯田兵 399 戸が入植し、未開の大地を開墾し近代的な集落を築き上げ、明治 39 年には湧別村が誕生したが、明治 43 年には分村し「下湧別村 (旧湧別町)」と「上湧別村 (旧上湧別町)」が誕生した。その後、大正 10 年には名寄本線、昭和 28 年には湧網線が全線開通し人や物資の交流に大きな役割を果たしていたが、昭和 62 年に湧網線、平成元年に名寄本線が廃止となり、旧両町の過疎化に拍車をかけている。 北をオホーツク海に面する旧湧別町は、総面積 344.35 平方キロメートル、その 6 割を森林が占めている。人口は昭和 25 年の 14,747 人をピークに減少が続き、平成 17 年の国勢調査では総人口 4,917 人、世帯数 1,759 戸となっている。基幹産業は農業及び漁業を主体とする第 1 次産業で、これらと連携して商工業が発展している産業構造となっている。</p>

新	旧
<p>一方、旧湧別町と三方を隣接しやや内陸側に位置する旧上湧別町は、総面積 161.39 平方キロメートルと当時の網走支庁管内では一番小さな町である。人口は昭和 30 年の 11,354 人をピークに減少が続き、平成 17 年の国勢調査では総人口 5,841 人、世帯数 2,335 戸となっている。基幹産業の農業を中心に農水産物の加工業や建設業が発展し、近年は 120 万本を誇るチューリップ公園が有名で、毎年 5 月には道内外から 10 万人を超える観光客で賑わっている。</p> <p>最近の傾向として、旧両町とも人口の減少率は鈍化しているが、総人口の減少に伴い幼齢人口（14 歳以下）及び生産年齢人口（15 歳～64 歳）の減少が進み、総人口に占める高齢人口（65 歳以上）の割合が高くなり、少子・高齢化が顕著になってきている。</p> <p>旧両町は、元々一つの村で隣接していることから、上下水道事業や学校給食等について共同設置するなど、人的・経済的にも密接な関係にあり、佐呂間町を含めた 3 町による合併協議を行ったが、破綻した経緯がある。その後、旧湧別町と旧上湧別町の 2 町による協議により、平成 21 年 10 月 5 日に合併した。</p> <p>現在、少子高齢化が本町の最大の課題であり、特に少子化への対応が急務となっている。</p> <p><b>本町では、少子化が進む中でもより良い教育条件や教育環境を児童・生徒に提供するため、町内の小学校、中学校を全て義務教育学校とし、小中一貫教育を推進している。</b></p> <p>本町の特色として水産加工業や第 3 次産業への就業率が高く、女性の就業割合が高いことから共働き家庭も多くなっており、子育て支援として保育所に対する期待はたいへん大きいものがある。</p> <p>また、少子化に伴い本町の就学前児童数は年々減少していることから 4 ヶ所ある保育所を公私連携幼保連携型認定こども園 1 ヶ所、保育所型認定こども園 1 ヶ所、保育所 1 ヶ所の 3 ヶ所に統廃合し、統廃合後の 2 ヶ所の町立保育所型認定こども園及びでそれぞれ給食を調理し食事を提供することは、調理や食材を購入する上で非常に不経済な状況となっている。</p> <p>一方、朝食抜きで通所する児童がいたり、児童が偏った食生活を送ったり、食事を作れない保護者がいる等の事項が問題化しており、食育は子どもたちの健やかな成長のために早急に取り組まなければならない課題となっている。学校給食センターにおいては当地域の新鮮で豊富な農産物及び魚介類を使用した給食を提供しており、これらを活用した食育プログラムを保育所から<b>義務教育学校</b>まで一貫して実施したい。</p>	<p>一方、旧湧別町と三方を隣接しやや内陸側に位置する旧上湧別町は、総面積 161.39 平方キロメートルと当時の網走支庁管内では一番小さな町である。人口は昭和 30 年の 11,354 人をピークに減少が続き、平成 17 年の国勢調査では総人口 5,841 人、世帯数 2,335 戸となっている。基幹産業の農業を中心に農水産物の加工業や建設業が発展し、近年は 120 万本を誇るチューリップ公園が有名で、毎年 5 月には道内外から 10 万人を超える観光客で賑わっている。</p> <p>最近の傾向として、旧両町とも人口の減少率は鈍化しているが、総人口の減少に伴い幼齢人口（14 歳以下）及び生産年齢人口（15 歳～64 歳）の減少が進み、総人口に占める高齢人口（65 歳以上）の割合が高くなり、少子・高齢化が顕著になってきている。</p> <p>旧両町は、元々一つの村で隣接していることから、上下水道事業や学校給食等について共同設置するなど、人的・経済的にも密接な関係にあり、佐呂間町を含めた 3 町による合併協議を行ったが、破綻した経緯がある。その後、旧湧別町と旧上湧別町の 2 町による協議により、平成 21 年 10 月 5 日に合併した。</p> <p>現在、少子高齢化が本町の最大の課題であり、特に少子化への対応が急務となっている。</p> <p>本町の特色として水産加工業や第 3 次産業への就業率が高く、女性の就業割合が高いことから共働き家庭も多くなっており、子育て支援として保育所に対する期待はたいへん大きいものがある。</p> <p>また、少子化に伴い本町の就学前児童数は年々減少していることから 4 ヶ所ある保育所を公私連携幼保連携型認定こども園 1 ヶ所、保育所型認定こども園 1 ヶ所、保育所 1 ヶ所の 3 ヶ所に統廃合し、統廃合後の 2 ヶ所の町立保育所型認定こども園及びでそれぞれ給食を調理し食事を提供することは、調理や食材を購入する上で非常に不経済な状況となっている。</p> <p>一方、朝食抜きで通所する児童がいたり、児童が偏った食生活を送ったり、食事を作れない保護者がいる等の事項が問題化しており、食育は子どもたちの健やかな成長のために早急に取り組まなければならない課題となっている。学校給食センターにおいては当地域の新鮮で豊富な農産物及び魚介類を使用した給食を提供しており、これらを活用した食育プログラムを保育所から<b>中学校</b>まで一貫して実施したい。</p>

新	旧
<p>本町で設置している湧別町学校給食センターは、同じく近年の少子化の影響で<u>義務教育学校の児童・生徒数</u>が減少しており、施設の設備や処理能力に余裕が生じている現状にある。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 本町の2保育所で提供する給食について「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、学校給食センターにて一括調理し各保育所に搬入することにより、調理員の人件費削減、食材の一元購入、調理業務の効率化などが図られ、経費の節減につながることを期待される。また、保育所、<u>義務教育学校</u>と一貫した食育の推進が図られるとともに、幼児期から15歳まで発達段階に応じた給食の提供が可能となる。</p> <p>6 構造改革特別区域計画の目標 保育所の給食を<u>義務教育学校</u>と同一の学校給食センターから搬入して実施することにより、就学前から<u>義務教育学校</u>と同じ献立の学校給食に慣れることができ、スムーズな学校生活への移行が可能となる。また、幼児期から望ましい食習慣を身につけさせ、生涯にわたり健康的な生活を送れるよう、保護者に対しても子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発していく。 食材については、地元生産者と連携して安全・安心・良質な地元産品の積極的な活用に努め、地産地消を基本に地域農水産物への理解を深めてもらうとともに、安全かつ質の高い給食の提供に努める。 さらには、学校給食センターでの一括調理により保育所の運営経費の節減を図り、その節減された財源を多様化する子育て支援サービスの拡充に充てるため、本町において地域の子育てに対するニーズを把握し、必要な施策の実施及び充実に努める。</p> <p>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 新鮮で安全・安心・良質な地元産品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、子ども達はもとより保護者に対しても食の重要性、地場農水産物や農業・漁業への関心を高め、心豊かな人間形成に寄与する。 また、学校給食センターにおいて<u>義務教育学校</u>の給食とともに、保育所の給食を一括調理することにより、食材の一元購入や調理施設の集約化・有効活用が図られ、調理業務の効率化や経費の節減が可能となる。こうした保育</p>	<p>本町で設置している湧別町学校給食センターは、同じく近年の少子化の影響で<u>小・中学生の数</u>が減少しており、施設の設備や処理能力に余裕が生じている現状にある。</p> <p>5 当該規制の特例措置の内容 本町の2保育所で提供する給食について「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、学校給食センターにて一括調理し各保育所に搬入することにより、調理員の人件費削減、食材の一元購入、調理業務の効率化などが図られ、経費の節減につながることを期待される。また、保育所、<u>小学校、中学校</u>と一貫した食育の推進が図られるとともに、幼児期から15歳まで発達段階に応じた給食の提供が可能となる。</p> <p>6 構造改革特別区域計画の目標 保育所の給食を<u>小・中学校</u>と同一の学校給食センターから搬入して実施することにより、就学前から<u>小学校</u>と同じ献立の学校給食に慣れることができ、スムーズな学校生活への移行が可能となる。また、幼児期から望ましい食習慣を身につけさせ、生涯にわたり健康的な生活を送れるよう、保護者に対しても子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発していく。 食材については、地元生産者と連携して安全・安心・良質な地元産品の積極的な活用に努め、地産地消を基本に地域農水産物への理解を深めてもらうとともに、安全かつ質の高い給食の提供に努める。 さらには、学校給食センターでの一括調理により保育所の運営経費の節減を図り、その節減された財源を多様化する子育て支援サービスの拡充に充てるため、本町において地域の子育てに対するニーズを把握し、必要な施策の実施及び充実に努める。</p> <p>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 新鮮で安全・安心・良質な地元産品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、子ども達はもとより保護者に対しても食の重要性、地場農水産物や農業・漁業への関心を高め、心豊かな人間形成に寄与する。 また、学校給食センターにおいて<u>小・中学校</u>の給食とともに、保育所の給食を一括調理することにより、食材の一元購入や調理施設の集約化・有効活用が図られ、調理業務の効率化や経費の節減が可能となる。こうした保育所</p>

新	旧
<p>所運営経費の節減分を活用し、厳しい町財政の中で本町の子育て支援サービスの充実と児童福祉の向上が図られる。</p>	<p>運営経費の節減分を活用し、厳しい町財政の中で本町の子育て支援サービスの充実と児童福祉の向上が図られる。</p>
<p>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</p> <p>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</p> <p>(1) 保育所と<u>義務教育学校</u>における一貫食育の実施 乳幼児から<u>義務教育学校</u>まで一貫した食育を進めるため、学校と保育所の関係職員が協議し食育プログラムを作成する。 また、保育所の保育士・調理員と学校給食センターの栄養士・調理員が食育プログラムによる献立を作成し、年代に応じた望ましい食習慣の定着や、子ども達の健全な成長を促進する。</p> <p>(2) 経費節減による子育て支援サービスの拡大 給食センターからの外部搬入により節減された経費については、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、地域での子育てネットワークの形成などの取り組みに活用する。また、多様化する保育サービスの要望に応えるため、一時保育や延長保育等の拡充に努める。</p> <p>(3) 地産地消の推進 地元の安全で安心・良質な農水産物を使用した献立を検討し、地場産品の使用率を高め地産地消を推進する。</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>(1) 保育所と<u>小・中学校</u>における一貫食育の実施 乳幼児から<u>中学校</u>まで一貫した食育を進めるため、学校と保育所の関係職員が協議し食育プログラムを作成する。 また、保育所の保育士・調理員と学校給食センターの栄養士・調理員が食育プログラムによる献立を作成し、年代に応じた望ましい食習慣の定着や、子ども達の健全な成長を促進する。</p> <p>(2) 経費節減による子育て支援サービスの拡大 給食センターからの外部搬入により節減された経費については、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、地域での子育てネットワークの形成などの取り組みに活用する。また、多様化する保育サービスの要望に応えるため、一時保育や延長保育等の拡充に努める。</p> <p>(3) 地産地消の推進 地元の安全で安心・良質な農水産物を使用した献立を検討し、地場産品の使用率を高め地産地消を推進する。</p>

新 旧 対 照 表 (構造改革特別区域計画書 別紙)

新	旧
<p>別紙</p> <p>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</p> <p>2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者 湧別町立湧別認定こども園(保育所型)、湧別町立芭露保育所</p> <p>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の日</p> <p>4 特定事業の内容 本町の2保育所の調理業務のうち、給食業務を湧別町学校給食センターからの外部搬入により実施する。各保育所への搬送については、専用の保管庫に収納し専用車両により行う。 給食センターからの外部搬入の対象児童については、3歳未満児を含む全ての児童を対象者とする。</p> <p>なお、搬入された給食の配膳や主食及び加工については、各保育所内の調理室において保育所の調理員が行う。 また、食物アレルギーなどを持つ児童・生徒への対応について、<b>義務教育学校</b>ではアレルギーの特性に配慮した給食を提供しているが、保育所の児童についても、保護者等からの情報提供により、アレルギーを持つ児童や体調不良の児童等について、保育所調理室にて児童の状況に対応した食事を確保するなど、きめ細やかな対応を行う。 なお、給食の外部搬入の対象とする公立保育所は次のとおりである。 ○湧別認定こども園(保育所型) 湧別町栄町143番地の1 ○芭露保育所 <u>湧別町芭露411番地の1</u></p>	<p>別紙</p> <p>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</p> <p>2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者 湧別町立湧別認定こども園(保育所型)、湧別町立芭露保育所</p> <p>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の日</p> <p>4 特定事業の内容 本町の2保育所の調理業務のうち、給食業務を湧別町学校給食センターからの外部搬入により実施する。各保育所への搬送については、専用の保管庫に収納し専用車両により行う。 給食センターからの外部搬入の対象児童については、3歳未満児を含む全ての児童を対象者とする。</p> <p>なお、搬入された給食の配膳や主食及び加工については、各保育所内の調理室において保育所の調理員が行う。 また、食物アレルギーなどを持つ児童・生徒への対応について、<b>小・中学校</b>ではアレルギーの特性に配慮した給食を提供しているが、保育所の児童についても、保護者等からの情報提供により、アレルギーを持つ児童や体調不良の児童等について、保育所調理室にて児童の状況に対応した食事を確保するなど、きめ細やかな対応を行う。 なお、給食の外部搬入の対象とする公立保育所は次のとおりである。 ○湧別認定こども園(保育所型) 湧別町栄町143番地の1 ○芭露保育所 <u>湧別町芭露413番地</u></p>

新	旧																																								
<p>5 当該規制の特例措置の内容</p> <p>湧別町学校給食センターは、1,700食(1日当り)を調理する能力を有しているが、現在は<b>約800食</b>(1日当り)の給食を提供している。</p> <p>本特例措置により、給食に要する食材を一括購入することで、効率的な給食運営を目指すこととし、本特例措置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日付雇児発第0601第4号)」の留意事項を遵守する。</p> <p>なお、本特例措置による給食の外部搬入については、搬入元との委託契約が求められているが、当地域の場合は本町が設置している給食センターから町立保育所への搬入であり、委託契約の締結は困難なことから、保育所を所管する<b>健康こども課と給食センターが実施要領を策定すること</b>で対応する。</p> <p>◆搬入元【湧別町学校給食センターの概要】</p> <table border="1" data-bbox="219 775 1077 1166"> <tr> <td>面積</td> <td>780.60㎡</td> </tr> <tr> <td>職員配置数</td> <td>学校栄養職員1名、調理員(嘱託)10名、事務職員1名</td> </tr> <tr> <td>調理能力</td> <td>1,700食</td> </tr> <tr> <td>調理器具等</td> <td>冷蔵室、冷凍室、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、食器洗浄機、野菜切機、蒸し器、食缶洗浄機、球根皮剥機、検食用保管冷凍庫、ガス回転釜等</td> </tr> </table> <p>◆搬入先【公立保育所調理室の概要】</p> <table border="1" data-bbox="219 1241 1077 1455"> <thead> <tr> <th>施設名</th> <th>調理室の面積</th> <th>調理員配置数</th> <th>調理能力</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>湧別認定こども園(保育所型)</td> <td>26.3㎡</td> <td>2名</td> <td>120食</td> </tr> <tr> <td>芭露保育所</td> <td><b>19.9㎡</b></td> <td>1名</td> <td><b>30食</b></td> </tr> </tbody> </table>	面積	780.60㎡	職員配置数	学校栄養職員1名、調理員(嘱託)10名、事務職員1名	調理能力	1,700食	調理器具等	冷蔵室、冷凍室、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、食器洗浄機、野菜切機、蒸し器、食缶洗浄機、球根皮剥機、検食用保管冷凍庫、ガス回転釜等	施設名	調理室の面積	調理員配置数	調理能力	湧別認定こども園(保育所型)	26.3㎡	2名	120食	芭露保育所	<b>19.9㎡</b>	1名	<b>30食</b>	<p>5 当該規制の特例措置の内容</p> <p>湧別町学校給食センターは、1,700食(1日当り)を調理する能力を有しているが、現在は<b>約1,180食</b>(1日当り)の給食を提供している。</p> <p>本特例措置により、給食に要する食材を一括購入することで、効率的な給食運営を目指すこととし、本特例措置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日付雇児発第0601第4号)」の留意事項を遵守する。</p> <p>なお、本特例措置による給食の外部搬入については、搬入元との委託契約が求められているが、当地域の場合は本町が設置している給食センターから町立保育所への搬入であり、委託契約の締結は困難なことから、保育所を所管する<b>健康こども課と給食センターとの間で「覚書」を締結すること</b>で対応する。</p> <p>◆搬入元【湧別町学校給食センターの概要】</p> <table border="1" data-bbox="1205 775 2063 1166"> <tr> <td>面積</td> <td>780.60㎡</td> </tr> <tr> <td>職員配置数</td> <td>学校栄養職員1名、調理員(嘱託)10名、事務職員1名</td> </tr> <tr> <td>調理能力</td> <td>1,700食</td> </tr> <tr> <td>調理器具等</td> <td>冷蔵室、冷凍室、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、食器洗浄機、野菜切機、蒸し器、食缶洗浄機、球根皮剥機、検食用保管冷凍庫、ガス回転釜等</td> </tr> </table> <p>◆搬入先【公立保育所調理室の概要】</p> <table border="1" data-bbox="1205 1241 2063 1455"> <thead> <tr> <th>施設名</th> <th>調理室の面積</th> <th>調理員配置数</th> <th>調理能力</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>湧別認定こども園(保育所型)</td> <td>26.3㎡</td> <td>2名</td> <td>120食</td> </tr> <tr> <td>芭露保育所</td> <td><b>19.8㎡</b></td> <td>1名</td> <td><b>45食</b></td> </tr> </tbody> </table>	面積	780.60㎡	職員配置数	学校栄養職員1名、調理員(嘱託)10名、事務職員1名	調理能力	1,700食	調理器具等	冷蔵室、冷凍室、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、食器洗浄機、野菜切機、蒸し器、食缶洗浄機、球根皮剥機、検食用保管冷凍庫、ガス回転釜等	施設名	調理室の面積	調理員配置数	調理能力	湧別認定こども園(保育所型)	26.3㎡	2名	120食	芭露保育所	<b>19.8㎡</b>	1名	<b>45食</b>
面積	780.60㎡																																								
職員配置数	学校栄養職員1名、調理員(嘱託)10名、事務職員1名																																								
調理能力	1,700食																																								
調理器具等	冷蔵室、冷凍室、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、食器洗浄機、野菜切機、蒸し器、食缶洗浄機、球根皮剥機、検食用保管冷凍庫、ガス回転釜等																																								
施設名	調理室の面積	調理員配置数	調理能力																																						
湧別認定こども園(保育所型)	26.3㎡	2名	120食																																						
芭露保育所	<b>19.9㎡</b>	1名	<b>30食</b>																																						
面積	780.60㎡																																								
職員配置数	学校栄養職員1名、調理員(嘱託)10名、事務職員1名																																								
調理能力	1,700食																																								
調理器具等	冷蔵室、冷凍室、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、食器洗浄機、野菜切機、蒸し器、食缶洗浄機、球根皮剥機、検食用保管冷凍庫、ガス回転釜等																																								
施設名	調理室の面積	調理員配置数	調理能力																																						
湧別認定こども園(保育所型)	26.3㎡	2名	120食																																						
芭露保育所	<b>19.8㎡</b>	1名	<b>45食</b>																																						

新		旧	
各保育所調理室の調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理台、洗浄シンク、ガス台、ガスレンジ、食器棚、配膳台、給湯器、検食保存用冷凍庫等	各保育所調理室の調理器具一覧	冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理台、洗浄シンク、ガス台、ガスレンジ、食器棚、配膳台、給湯器、検食保存用冷凍庫等
<p>① 本町の公立保育所では、現在まで保育所に設置された調理室で調理した給食を入所児童に提供しており、保存、配膳及び給食の温度管理が可能な施設として整備されていることから、外部から搬入する給食についても、この調理室を活用して必要に応じ加熱、保存、配膳等を行うものとする。</p> <p>② 保育所児童の給食は、昼食1回、午前・午後のおやつ各1回であるが、昼食については外部から搬入する。食事の内容は、学校給食と同じメニューとし、年齢に適した分量、大きさ等を十分に考慮する。3歳未満児については、発育や離乳食の時機に応じて提供する。 食物アレルギー児等への対応については、現在も<u>義務教育学校</u>でこれらの児童・生徒に配慮した給食を提供しているが、保育所児童についても保護者からの情報をもとに、アレルギーに対応した食事を学校給食センター及び保育所内調理室で確保する。 また、体調不良児等については、児童の通所時に保護者との連携を密にすること、また、保育所嘱託医との相談体制を確立することにより、保育所内の医務室等において適切に対処する。 なお、おやつについては、これまでと同様に保育所の調理室で調理するものとする。</p> <p>③ 湧別町学校給食センターは、平成10年度に約6億5千万円をかけて新築し、食品の衛生管理について徹底し、安全な給食の提供を行ってきたが、今後においては保育所との連携を密にし、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）」を遵守するとともに、保健・衛生面、栄養面については保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努める。運搬方法については、「クックサーブ」方式によることとする。 また、給食搬入についても「学校給食衛生管理の基準」に従い、衛生管理</p>		<p>① 本町の公立保育所では、現在まで保育所に設置された調理室で調理した給食を入所児童に提供しており、保存、配膳及び給食の温度管理が可能な施設として整備されていることから、外部から搬入する給食についても、この調理室を活用して必要に応じ加熱、保存、配膳等を行うものとする。</p> <p>② 保育所児童の給食は、昼食1回、午前・午後のおやつ各1回であるが、昼食については外部から搬入する。食事の内容は、学校給食と同じメニューとし、年齢に適した分量、大きさ等を十分に考慮する。3歳未満児については、発育や離乳食の時機に応じて提供する。 食物アレルギー児等への対応については、現在も<u>小・中学校</u>でこれらの児童・生徒に配慮した給食を提供しているが、保育所児童についても保護者からの情報をもとに、アレルギーに対応した食事を学校給食センター及び保育所内調理室で確保する。 また、体調不良児等については、児童の通所時に保護者との連携を密にすること、また、保育所嘱託医との相談体制を確立することにより、保育所内の医務室等において適切に対処する。 なお、おやつについては、これまでと同様に保育所の調理室で調理するものとする。</p> <p>③ 湧別町学校給食センターは、平成10年度に約6億5千万円をかけて新築し、食品の衛生管理について徹底し、安全な給食の提供を行ってきたが、今後においては保育所との連携を密にし、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）」を遵守するとともに、保健・衛生面、栄養面については保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努める。運搬方法については、「クックサーブ」方式によることとする。 また、給食搬入についても「学校給食衛生管理の基準」に従い、衛生管理</p>	

新	旧
<p>に努めることとし、密閉式の給食専用コンテナに詰め込み専用運搬車で搬入し、保育所の調理員が受領し配膳を行う。</p> <p>使用したコンテナについては午後より回収するが、回収した食缶は、給食センターにおいて食缶洗浄機による徹底した洗浄と十分な消毒を行った後、食缶消毒保管庫にて保管する。</p> <p>④ 保育所児童の食事の内容・回数・時機などに適切に対応できるよう配慮するとともに、必要な栄養素量の確保について栄養士と連携を図り、食を通じた子どもの健全育成（食育）を推進するため、食育プログラムを作成し、適切な食事の提供に努める。</p> <p>また、食育プログラムの実施にあたっては、保育所関係職員による情報の共有と給食の適正な運営のための評価を定期的に行い、給食運営の改善に努める。</p> <p>6 湧別町学校給食センター給食配送計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・午前 8時00分 調理開始</li> <li>・午前10時00分 調理完了・配送準備</li> <li>・午前10時10分 学校給食センター出発</li> <li>・午前10時20分 湧別認定こども園(保育所型)到着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食専用コンテナを調理室へ搬入</li> </ul> </li> <li>・午前10時50分 芭露保育所到着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食専用コンテナを調理室へ搬入</li> <li>・給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入</li> </ul> </li> <li>・午後より給食専用コンテナの回収 <ul style="list-style-type: none"> <li>コンテナを回収し、給食センターにて洗浄及び消毒後に食缶消毒保管庫にて保管する。</li> </ul> </li> </ul>	<p>に努めることとし、密閉式の給食専用コンテナに詰め込み専用運搬車で搬入し、保育所の調理員が受領し配膳を行う。</p> <p>使用したコンテナについては午後より回収するが、回収した食缶は、給食センターにおいて食缶洗浄機による徹底した洗浄と十分な消毒を行った後、食缶消毒保管庫にて保管する。</p> <p>④ 保育所児童の食事の内容・回数・時機などに適切に対応できるよう配慮するとともに、必要な栄養素量の確保について栄養士と連携を図り、食を通じた子どもの健全育成（食育）を推進するため、食育プログラムを作成し、適切な食事の提供に努める。</p> <p>また、食育プログラムの実施にあたっては、保育所関係職員による情報の共有と給食の適正な運営のための評価を定期的に行い、給食運営の改善に努める。</p> <p>6 湧別町学校給食センター給食配送計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・午前 8時00分 調理開始</li> <li>・午前10時00分 調理完了・配送準備</li> <li>・午前10時10分 学校給食センター出発</li> <li>・午前10時20分 湧別認定こども園(保育所型)到着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食専用コンテナを調理室へ搬入</li> </ul> </li> <li>・午前10時50分 芭露保育所到着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食専用コンテナを調理室へ搬入</li> <li>・給食専用食缶（保温タイプ）を調理室へ搬入</li> </ul> </li> <li>・午後より給食専用コンテナの回収 <ul style="list-style-type: none"> <li>コンテナを回収し、給食センターにて洗浄及び消毒後に食缶消毒保管庫にて保管する。</li> </ul> </li> </ul>