

## 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

愛知県豊田市

### 2 構造改革特別区域の名称

健やかな子どもの成長を育む給食特区

### 3 構造改革特別区域の範囲

愛知県豊田市の全域

### 4 構造改革特別区域の特性

本市は、愛知県のほぼ中央に位置し、西三河地域の北部を形成しており、北は愛知高原国定公園の一部として岐阜県と県境をなし、南は岡崎市、安城市と接する。東・北部は、三河山間地域の西部にあたり、市域の約7割を占めている林野の多くが集中した高原地域であり、西・南部は平坦地が多く、自動車産業を中心とする全国的にも屈指の内陸工業地帯を形成し、人口も高い伸び率で増加してきた。

平成17年4月1日の7市町村（豊田市、藤岡町、小原村、足助町、下山村、旭町、稲武町）合併により、総面積918.47km<sup>2</sup>、愛知県の6分の1という広大な市域と、総人口42万816人（平成20年4月1日現在）を有する中核市となった豊田市は、自動車産業を中心とする製造業の拠点としての機能集積が進む一方、豊かな自然や、香嵐渓などの自然と歴史を生かした観光資源にも恵まれた産業都市であるが、広大な農山村地域では過疎化や地域産業の衰退が懸念されている。

また、当地域は、3つの高規格幹線道路（東名高速道路、伊勢湾岸自動車道、東海環状自動車道）が結節する広域交通の要衝でもある。

本市においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、産業都市という特性もあり、仕事と子育ての両立を支える保育サービスに対するニーズは、拡大、多様化が進んでいる。本市ではこのような保育需要に対応する子育て支援策について、最も重要な施策と位置付け取り組みを行っている。

市内には、平成20年4月1日現在、保育所59施設があり、うち、公立保育所は47施設、私立保育所は12施設である。この他、へき地保育所6施設を設置しており、へき地保育所を含めた公立保育所の定員は6,695名（へき地保育所分225名）、私立保育所は2,015名で、全体で8,710名の定員を擁している。保育所では、延長保育、一時保育、特定保育、休日保育、病後児保育、障がい児保育、子育て支援センターなどの特別保育を実施し、保育サービスの充実に努めている。また、保育所の他、幼稚園36園があり、このうち公立幼稚園15園では、預かり保育を実施するなど、保育需要の拡大、多様化への対応を進めるとともに、幼保一体化への取り組みも進めている。

大型調理施設である学校給食センター及び民間調理業者からの給食の外部搬入の実施は、調理設備の維持管理経費の節減や食材の一括購入、調理員の合理的な配置による経費の節減、増加する保育需要への対応が可能となるばかりでなく、食育基本法が制定され、食育への取り組みが求められる中、学校給食では地産地消と食育に積極的に取り組んでいるため、最小の経費で最大の効果が期待される地方自治体において、安全・安心な給食の提供と就学前からの一貫した食育に取り組むことができる。

### 5 構造改革特別区域計画の意義

近年、社会構造の変化に伴い、女性の社会進出や就労形態の多様化が進み、これに伴って

保育需要が拡大、多様化するとともに、家庭の養育機能の低下が指摘され、そのひとつとして児童の食習慣の乱れが挙げられている。このような中、家庭の養育機能を補完し、養育者の仕事と子育ての両立支援を行う保育所の役割は重要であり、様々な子育て支援サービスを充実させていく必要があるが、一方で保育所運営の合理化等により、地方自治体の限られた財源を効率的に活用することが不可欠である。

学校給食センター等からの給食外部搬入方式を導入することは、食材の一括購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設の整備、維持管理費等の節減が図られ、保育所運営の合理化と子育て支援施策充実のための財源確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理することは、給食に対する安全性を高めることにもつながる。

食育の面では、学校給食センター等と保育所が連携することで、乳幼児期からの発達段階に応じた児童の食に対する嗜好や食習慣を情報交換、把握することができ、乳幼児期から一貫した食育が可能となり、正しい食習慣の定着を図ることができる。

学校給食センター等では、地産地消に取り組んでおり、少量では調達できない地域食材の給食での供与が行われている。平成15年度以降、児童が「農産物」や「地域農業」に関心を高め、食と農のつながりを理解する機会とするため重点的に取り組みを進め、年々品目数や使用量を増やし、平成18年度には40品目が使用された。特に、主食の材料となる米、麦等については、本市が県内有数の産地であることから、平成20年度にはごはん、パンなどの主食の約9割が賄われる予定である。地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を供与するとともに、乳幼児期から地元の食材に馴染むことは地産地消の促進に資する。

## 6 構造改革特別区域計画の目標

- (1) 学校給食センター等からの給食外部搬入方式の導入により、公立保育所運営の合理化を進め、拡大する保育需要と保育ニーズの多様化に対応する。
- (2) 保育所と学校給食センター等、関係機関が連携して食育に取り組み、乳幼児期からの正しい食習慣の定着と健やかな成長に努める。
- (3) 給食に地元食材を活用することで、乳幼児期から地元食材に慣れ親しむ環境づくりを行い、地産地消の促進につなげる。

## 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) 学校給食センター等が一括して食材等を大量購入し、調理することで、材料費、光熱水費等、給食の調理に係る経費が節減され、保育所の効率的な運営が実現できる。
- (2) 衛生面、安全面での設備が整った大型調理施設で調理された給食の供与や経費の節減による保育サービスの充実により、安全、安心な保育環境を提供することで、子育て家庭の負担の軽減や仕事と家庭の両立支援に資することができる。
- (3) 乳幼児期から一貫した食育と地産地消に取り組むことで、児童の正しい食習慣形成や地元食材に慣れ親しむことによる将来的な地産地消につながる。生産者にとっても、地元で購入・消費されることで収入増や生産意欲の高揚等の効果が期待できる。

## 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

## 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業

(学校給食事業)

豊田市学校給食運営委員会に園長代表者及び園保護者代表者が委員として参画し、情報交換や連携を行うことで、乳幼児期からの一貫した食育の推進を図る。

(地産地消事業)

給食の食材として地元食材の使用を推進するとともに、生産者との連携により、安心・安全な食材の確保、生産者・生產品の拡大に努め、地産地消の推進を図る。

(食育推進計画)

「豊田市食育推進計画」を受けて、「(仮)豊田市こども園食育推進計画」を策定し、乳幼児施設が家庭、学校とともに、児童一人ひとりの「食べる力」を豊かに育むための支援づくりを進める重要な拠点となり、乳幼児や地域の実態に即して、豊かな実践を展開していく。

(幼保一体化事業)

本市では以前より幼稚園と保育所の一体的な運用に取り組んでおり、これまでも職員人事交流、保育カリキュラムの統一、幼稚園での預かり保育の実施、所管部署の統一などを実施してきた。今年度からは、保育料改定にあわせて保護者負担の均一化を図り、職員配置基準(クラス編成基準)を統一し、施設名称も「こども園」として統一した。

別紙

## 1 特区事業の名称

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

豊田市内の公立保育所 47園

豊田市立足助もみじこども園	豊田市立飯野こども園	豊田市立石畳こども園
豊田市立稲武こども園	豊田市立伊保こども園	豊田市立今こども園
豊田市立畝部こども園	豊田市立梅坪こども園	豊田市立永新こども園
豊田市立大草こども園	豊田市立大沼こども園	豊田市立大畑こども園
豊田市立大林こども園	豊田市立木瀬こども園	豊田市立越戸こども園
豊田市立駒場こども園	豊田市立寿恵野こども園	豊田市立高嶺こども園
豊田市立高美こども園	豊田市立竹村こども園	豊田市立堤こども園
豊田市立堤ヶ丘こども園	豊田市立寺部こども園	豊田市立道慈こども園
豊田市立透成こども園	豊田市立東部こども園	豊田市立渡刈こども園
豊田市立中金こども園	豊田市立中根山こども園	豊田市立中山こども園
豊田市立根川こども園	豊田市立ひかりこども園	豊田市立東広瀬こども園
豊田市立東山こども園	豊田市立平井こども園	豊田市立広沢こども園
豊田市立北栄こども園	豊田市立本地こども園	豊田市立益富こども園
豊田市立松平こども園	豊田市立御作こども園	豊田市立御船こども園
豊田市立宮口こども園	豊田市立柳川瀬こども園	豊田市立竜神こども園
豊田市立若園こども園	豊田市立若宮こども園	

## 3 当該規制の特例措置の適用の開始日

認定を受けた日

## 4 特定事業の内容

公立保育所の給食を、学校給食センター等で調理して搬入する外部搬入方式に変更する。ただし、外部搬入の対象とする学齢は3～5歳児とし、0～2歳児に対しては自園調理を原則とする。また、保育所には調理員を配置し、0～2歳児の離乳食等に対応するとともに、アレルギーを持つ園児の除去食や体調不良児へも柔軟に対応する。

学校給食センター及び民間調理委託業者には、園児用の調理用器具類・食器等、適宜補充するものとし、消毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管するものとする。

なお、幼稚園ではすでに学校給食センター及び民間調理委託業者より給食の搬入を行っており、民間調理委託業者においても市及び給食センターとの密接な連携の下、センター給食と同等の給食の提供が行われている。

## 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。

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下のとおりであるが、各保育所とも加熱設備としてガステーブルを設置し、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、その他、調理台、配膳台等が備え付けられている。

また、体調不良児への対応については、保育所内に調理員を常駐させるため、保育士、調理員、学校給食センターの栄養士が協議し、供与量の調整、代替食を供与する等、保育所内の調理室で児童に合わせた給食を調理することで対応する。

<保育所調理室の状況>

保育所名	調理室面積 (㎡)	加熱設備		保存設備			その他		
		ガスオーブン	ガステーブル	冷凍・ 冷蔵庫	冷蔵庫	冷凍庫	配膳台	調理台	消毒保管庫
足助もみじこども園	35.7		2口	1台			2台	4台	2台
飯野こども園	55.68		3口		1台	1台	1台	2台	2台
石畳こども園	27.3	1台	2口		1台	1台		2台	2台
稲武こども園	54.1		3口	1台	1台			3台	1台
伊保こども園	52		5口	1台	2台			1台	1台
今こども園	22.68		2口	2台				1台	1台
畝部こども園	29.02		2口		2台	1台	2台	1台	1台
梅坪こども園	38.3		2口		2台			3台	2台
永新こども園	28.32		3口		3台	1台		2台	1台
大草こども園	26.8		2口		2台	1台		2台	1台
大沼こども園	23.44		2口		1台	1台		1台	1台
大畑こども園	28.35		1口		1台			1台	1台
大林こども園	36.45		4口		2台	1台		1台	1台
木瀬こども園	23.4		3口		1台	1台		1台	1台
越戸こども園	28.35		2口		2台			3台	3台
駒場こども園	34.02		5口		1台	1台		2台	3台
寿恵野こども園	28.35		3口		3台	1台		1台	2台
高嶺こども園	43.19		3口		3台		2台	1台	1台
高美こども園	35.77		2口		1台	1台		1台	1台
竹村こども園	34.02		5口	1台	3台			3台	2台
堤こども園	28.35		4口		3台		2台	1台	2台
堤ヶ丘こども園	60		2口		2台	1台		3台	1台
寺部こども園	34.78		3口		2台			3台	1台
道慈こども園	26.8		2口		2台	1台		2台	1台
透成こども園	19.44		2口		2台			1台	1台
東部こども園	36.8		3口		1台	1台		1台	1台
渡刈こども園	28.35		5口		2台	1台		3台	1台
中金こども園	22.68		2口		2台			1台	1台
中根山こども園	39.69		2口		2台		1台	1台	1台
中山こども園	51.61		3口				8台	4台	
根川こども園	34.02		2口		2台	1台	2台	1台	1台
ひかりこども園	28.87		2口		2台		1台	2台	
東広瀬こども園	35.77		2口		2台			2台	1台
東山こども園	49.4		3口		2台			1台	1台
平井こども園	34.08	1台	2口		2台	1台		2台	2台
広沢こども園	28.35		5口		2台			6台	3台
北栄こども園	27.12		2口		1台			2台	1台
本地こども園	37.83		2口		2台		1台	1台	1台
益富こども園	64		5口		4台			3台	1台
松平こども園	28.35		2口		1台	1台		1台	1台
御作こども園	28.85		3口		2台	1台		2台	1台
御船こども園	30.37		2台		3台		3台	1台	1台
宮口こども園	64.08		4口		2台	1台		6台	2台
柳川瀬こども園	28.35		2口		1台			1台	1台
竜神こども園	28.35		4口		2台	1台		1台	1台
若園こども園	43.82		2口		2台	1台		3台	1台
若宮こども園	37.5	1台	2口	3台		1台		3台	1台

- (2) 外部搬入による給食は、3～5歳児について実施することとし、0～2歳児については、原則として自園調理とする。ただし、0～2歳児の在園児が極めて少ない一部の山間部の保育所においては外部搬入した給食を柔らかくする、刻み食とするなどの処置を行った上で提供する。

外部搬入する給食の内容は、原則として学校給食と同じ献立とするが、保育課栄養士が年齢に応じて大きさ、量、食材の変更など工夫し提供する。

学校給食センター等からの外部搬入の契約については、原則は保育所と給食センター等の搬入業者との間で契約書を締結することが要件だが、公立保育所の設置及び管理者は市長であり、個別の契約にはなじまないため、市（保育課）と学校給食センターを始めとする外部搬入業者とが覚書等を締結する方向で検討する。また、保育所園長、保護者代表が学校給食運営委員会へ参画することにより、覚書の実効性を確保する。

- (3) 外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「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日付社援第38号）」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。

調理方法については、学校給食センター等から各園で児童の喫食までに、最高で1時間半程度要するため、食材を加熱調理後は保温食缶、保冷食缶で適温を保つ。

食事の運搬及び保管方法については、専用のコンテナに入れ、専用の給食運搬車で配送する。現在、各給食センターが保有する給食運搬車にて、11時30分の給食喫食時間に間に合うよう、主に小中学校の配送前に園分を組み込み、配送を行う。

運搬した給食は、園の調理室に搬入し、配膳時間まで適切な温度管理をし、クラスまで運び配食する。給食は調理完了後、最高で1時間半程度で喫食となる。

#### <給食の配送計画>

添付資料「付4」のとおり

#### <学校給食センター・調理委託施設の概要>

給食の搬入元として予定する学校給食センター9箇所と調理委託業者2社の施設概要は以下のとおりである。

なお、以下にあげた調理施設は、学校給食センターの⑤⑥⑧⑨を除き、現在、幼稚園への給食の搬入を行っている。

○学校給食センター（9施設）

①名 称：豊田市北部給食センター

設立年月：昭和40年4月

構 造：鉄筋コンクリート造一部2階建て

建築面積：1,590㎡（管理棟・調理部分 1,162.75㎡）

職員数：45名

場 長 1名

栄養士 2名

技能職員 2名

調理員 13名

パート職員 27名

調理能力：1日 7,200食

現在の調理状況 1日 5,024食（幼・小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、ステンレス回転釜、全自動煮炊釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、システム食器洗浄機、システム食缶洗浄機、コンテナイン食器消毒保管機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

②名 称：豊田市南部給食センター

設立年月：昭和47年6月

構 造：鉄骨造 2階建て

建築面積：3,275.52㎡（管理棟・調理・ボイラー室）

職員数：78名

場 長 1名

栄養士 3名

技能職員 2名

調理員 23名

パート職員 49名

調理能力：1日 10,000食

現在の調理状況 1日 8,972食（幼・小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、ステンレス回転釜、全自動煮炊釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、システム食器洗浄機、システム食缶洗浄機、コンテナイン食器消毒保管機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

③名 称：豊田市東部給食センター

設立年月：昭和51年9月

構 造：鉄骨平屋建て

建築面積：2,245.15㎡（管理棟・調理部分 1,875.10㎡）

職員数：72名

場 長 1名

栄養士 3名

技能職員 2名

調理員 22名

パート職員 44名

調理能力：1日 12,500食

現在の調理状況 1日 8,648食（幼・小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、ステンレス回転釜、全自動煮炊釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、システム食器洗浄機、システム食缶洗浄機、コンテナイン食器消毒保管機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

④名 称：豊田市平和給食センター

設立年月：昭和58年1月

構 造：鉄筋コンクリート造一部2階建て

建築面積：2,206.65㎡（管理棟・調理・ボイラー室 1,984㎡）

職員数：71名

場 長 1名

栄養士 3名

技能職員 2名

調理員 20名

パート職員 45名

調理能力：1日 10,800食

現在の調理状況 1日 8,544食（幼・小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、ステンレス回転釜、全自動煮炊釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、システム食器洗浄機、システム食缶洗浄機、コンテナイン食器消毒保管機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等



⑤名 称：豊田市藤岡給食センター

設立年月：昭和43年

構 造：鉄骨平屋建て

建築面積：1005 m<sup>2</sup>（事務所・調理部分）

職員数：24名

場 長 1名

栄養士 2名

調理員 6名

パート職員 15名

調理能力：1日 3、800食

現在の調理状況 1日 2,674食（小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、全自動煮炊釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、システム食器洗浄機、システム食缶洗浄機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

⑥名 称：豊田市小原給食センター

設立年月：昭和47年

構 造：鉄骨平屋建て

建築面積：378 m<sup>2</sup>（事務所・調理部分）

職員数：5名

栄養士 1名

調理員 2名

パート職員 2名

調理能力：1日 700食

現在の調理状況 1日 389食（小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、回転釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、食器洗浄機、食缶洗浄機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、 等

⑦名 称：豊田市足助給食センター

設立年月：昭和55年

構 造：鉄骨平屋建て

建築面積： 521 m<sup>2</sup>（事務所・調理部分）

職員数： 13名

場 長 1名

栄養士 1名

事務員 1名

調理員 5名

パート職員 5名

調理能力：1日 1,100食

現在の調理状況 1日 890食（幼・小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、回転釜、全自動煮炊釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、食器洗浄機、食缶洗浄機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

⑧名 称：豊田市下山給食センター

設立年月：昭和47年

構 造：鉄骨平屋建て

建築面積： 372 m<sup>2</sup>（事務所・調理部分）

職員数： 9名

場 長 1名

栄養士 1名

調理員 7名

調理能力：1日 800食

現在の調理状況 1日 603食（小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、回転釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、食器洗浄機、食缶洗浄機、食器消毒保管機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

⑨名 称：豊田市稲武給食センター

設立年月：昭和57年

構 造：鉄骨平屋建て

建築面積： 284 m<sup>2</sup>（事務所・調理部分）

職員数： 5名

栄養士 1名

調理員 4名

調理能力：1日 400食

現在の調理状況 1日 223食（小・中学校分）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、フードミキサー、蒸気蒸し機、回転釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、食器洗浄機、食缶洗浄機、食器消毒保管機、食缶消毒保管機、調理機器消毒保管機、コンテナ洗浄機 等

○民間調理委託業者（2社）

名 称：豊田食品（株）

設立年月：昭和49年

構 造：鉄骨造一部2階建て

建築面積： 1,815 m<sup>2</sup>（事務所・調理部分）

職員数： 22名

事務 4名

栄養士 7名

調理員 11名

調理能力：1日 10,000食

現在の調理状況 1日 9,000食（幼稚園分を含む。）を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、高速度ミキサー、蒸気蒸し機、回転釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、食器洗浄機、食缶洗浄機、食器消毒保管機、 等

名 称：(株) トフス

設立年月：昭和49年

構 造：鉄骨造平屋建て

建築面積： 1, 728㎡ (事務所・調理部分)

職員数： 84名

事務 2名

栄養士 4名

調理員 78名

調理能力：1日 12, 000食

現在の調理状況 1日 9, 500食(幼稚園分を含む。)を調理

調理機器：球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、フードスライサー、フードカッター、脱水機、高速度ミキサー、蒸気蒸し機、回転釜、連続フライヤー、焼物機、冷却機、自動食器浸漬機、食器洗浄機、食器消毒保管機、食缶消毒保管機 等

- (4) 現在、園児の給食については、各園での職員会議での反省、ブロックごとの反省会により検討し、段階ごとの検証を実施している。また1ヶ月ごとの献立表を保護者に配布し、家庭との連携を図っている。また保護者からの健康状況調査票等から、園児の食物アレルギー等を把握し、対象児にはより詳細な献立表を渡し、保護者との連携によりきめ細やかな対応をしていく。学校給食運営委員会は園代表者、担当課栄養士、保護者代表が参加しそれぞれの立場から意見をのべ、給食に反映させていく。食材についても、地元の食材を多く取り入れ、地産地消への取組みを図る。給食は児童が生涯わたって心身ともに健康に過ごせるよう望ましい食習慣を身につけ実践できることを目指す「食育」の教材の役割を担うもので、児童の年齢に応じた栄養バランスの取れた献立を、安全な食材と衛生管理された施設で適切に調理し、提供していきます。