

## 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

愛知県日進市

### 2. 構造改革特別区域の名称

日進市安全安心保育園給食特区

### 3. 構造改革特別区域の範囲

愛知県日進市の全域

### 4. 構造改革特別区域の特性

日進市は、愛知県のほぼ中央部である尾張と三河の境に位置し、西は名古屋市東部、東は豊田市、南は愛知郡東郷町、北は愛知郡長久手町に隣接している。

特に名古屋市に隣接しているという地理的条件から、昭和40年代から丘陵地を中心に住宅団地の開発が進み、住宅都市として発展してきた。その後昭和53年に名古屋市営地下鉄3号線が赤池駅まで開通し、翌年には日進・米野木駅の二駅を有する名鉄豊田線が開通したことにより、名古屋市・豊田市方面の交通手段が良くなった。

行政区域は、東西8.9kmで面積は34.90km<sup>2</sup>を有し、海拔37mの日進市役所を中心に、周囲を海拔50mから160mの丘陵地により形成されている。

また、市のほぼ中央部を天白川が東西に流れ、温暖な太平洋側気候を利用して、その流域は水稲を中心とした米作地帯である。

本市では、「ひと・みどり・ふれあいがつくる高環境都市」をテーマに町づくりが進められており、市役所を中心とした市の交流拠点作りが進められている。

また、天白川流域の米作地帯では、JAを中心とした減農薬水稲作付けが行われており、「食の安全」を意識した、安全安心な米づくりが行われており、都市化の進展が進む中、住宅地に近いという市場条件を生かした「地産地消」も進んでいる。

このようななか、保育園給食においても地元産の米穀を利用することをはじめ、できる限り地元に近い地域で生産された食材を利用できるよう使用時期や発注内容に配慮し、「地産地消」の理念を大切にしている。

人口は、町制施行した昭和33年1月には、人口1万人余りの純農村であったが、昭和40年代以降の宅地開発により、急激に人口が増加し、平成2年の国勢調査では、人口は5万人を突破し、平成6年10月1日より日進市としてスタートすることになった。

また、平成17年度の国勢調査では、男性39,668人、女性38,923人、合計で78,591人となっており、15歳未満の児童については、12,954人であり、人口割合としては16.48%あった。また本市の65歳以上の人口と比較した場

合には、65歳以上の人口割合は、14.36%であることから、子どもを含む若い世代の割合の高い市であるという特徴がある。

また、人口の増加に伴い、保育に欠ける児童についても毎年増加しているため、保育所の建替・増築を行い、定員の拡大に努めている。

本市には、私立保育所1箇所、私立幼稚園6箇所、公立保育所は、西部保育園、北部保育園、中部保育園、新ラ田保育園、東部保育園、南部保育園、梅森保育園、三本木保育園、北新田保育園、の9箇所を運営している。

特に公立保育所では、8園で乳児保育を、全園で1歳児保育に取り組んでいる。また延長保育については、9園中2園で、午後7時までの延長保育に取り組んでおり、他園では、午後6時までの保育を行っている。

今後はますます女性の就業機会の増加、核家族化の進展などが進み、午後7時以降の保育や、病児保育などきめ細やかな保育サービスが必要となってきた。本市では平成18年から病後児保育を実施しているが、平成20年6月より市内医療機関における病児保育として取り組みを始めるところである。

このような状況において、厳しい財政事情の中、人員や経費の節減も必要となってくるため、公立保育所における給食の外部搬入を行うことにより、保育所における人件費の節減、給食材料の一元購入、安定した給食供給、調理業務の効率化など、保育所運営の合理化を図る必要がある。

## 5. 構造改革特別区域計画の意義

本計画では、公立保育所の梅森保育園に、北部保育園で調理した給食を外部搬入し、同じく公立保育所の北新田保育園に、三本木保育園で調理した給食を外部搬入するものである。

2園分の給食を1園で調理し外部搬入することにより、給食調理業務の効率化・安定化及び経費節減が図られ、また食材の調達も一元化され容易になる。またこのことにより保育所の合理化・子育て支援の充実に繋がっていくものと考ええる。

さらに認可後は、一元購入により調理室1箇所あたりの購入単位が大きくなることにより地元産農畜産物を手配しやすくなり、ひいては「地産地消の推進」に寄与する。また調理業務を効率化することで、経費的および人的資源を食育推進にも充てることが可能となり、行財政改革や、地域における農業の活性化にも寄与する。

## 6. 構造改革特別区域計画の目標

本市では保育園児及び小中学生に対し、米飯を中心とした給食の献立を検討しており、幼児期から安全な食を選ぶ力を身につけさせ、食を通じた家族の形成、豊かな人間性の育成を図ることを目的として「食育」を推進している。また全公立保育所職員と栄養士等による給食献立検討会を定期的に開催することなどにより、一人一人の年齢や発達段

階に応じたきめ細やかな給食を検討していく。また食物アレルギー児や体調不良児については栄養士の専門的な調理指導のもと、やわらかくしたり、きざみ食にするなど柔軟に対応する。

また、公立保育所における給食の外部搬入を実施することにより、食材を一元的に購入し、調理することで経費を節減し、保育所運営の効率化を図る。また、節減された経費を多様化する保育ニーズへの対応など児童福祉の充実に充てる。

## 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

調理を集約して行うことにより、給食材料の一元購入を行い、保育所での調理業務の経費の節減を図る。また調理員の配置の適正化・作業効率の向上を図ることにより、保育所運営における人件費の節減を図る。

さらに保育所運営経費の合理化を図り、節減された財源を乳児保育・延長保育・一時保育や地域子育て支援などの経費にあてることとし、本市における保育サービスの充実と児童福祉の向上を図る。

また、少量の購入では不可能であった地元産品の購入が可能となり、地元商店の振興及び地域農業の活性化に寄与する。

## 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

### ・公立保育所における一貫食育

月1回、指導保育士、給食担当園長、調理員、保育士、児童課保健師、児童課管理栄養士による給食献立検討会を連携して開催し、市内にあるすべての公立保育所において同一の給食提供することにより、市内全域において一貫した食育を推進する。

### ・地産地消の推進

公立保育所の給食を一括して調理することにより、安全で安心な地元の農産物を一元購入することができる。このことにより、乳幼児に安全な給食を提供するとともに、地域産業の活性化に資する。

## 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

日進市内の公立保育所（2箇所）

- ・梅森保育園（北部保育園から外部搬入）
- ・北新田保育園（三本木保育園から外部搬入）

### 3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

特区計画の認定を受けた日

### 4 特定事業の内容

特別区域内における公立保育所の給食について、公立保育所9園のうち上記2に挙げる2園にて2園分の昼食の給食調理を実施し、給食調理を行わない園へ外部搬入を行う。

なお、搬送は調理実施園の調理員（2名）により行う。配送時間はそれぞれ10分ほどであるため、搬出開始から完了までは約20分程度である。また、搬出開始から喫食までに要する時間は3歳未満児で約30分、3歳以上児で60分程度である。

また、午前・午後のおやつについてはそれぞれの保育所で調理を行う。非調理園での午前は用務員により、午後は配送に従事した調理員によりおやつの調理を行う。さらに、煮魚のような搬送により形状が崩れやすい献立などは、食材を運搬することで大きなメリットが得られるため、全園で調理を行う。

### 5 当該規制の特例措置の内容

公立保育所における給食の外部搬入方式の実施に当たっては、「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。

#### （1）環境整備

当該規制の特例措置の適用を受けようとする保育所の定員数、調理室、搬送車両の状況については以下に示すとおりである。いずれの園においても、保存、配膳、冷蔵・冷凍、再加熱等のための必要な調理機能を有する。また、搬送の段階において保冷機能を有する搬送車両と二重保温食缶を併用し、衛生的な温度管理のもとに給食を運搬する。

### 【梅森保育園調理室の概要】

面積：64.65㎡

職員数：用務員 1名 調理員（食器洗浄）1名（業務委託）

調理能力：1回当たり150食

調理器具：検食用冷凍庫、冷凍冷蔵庫、貯湯式湯沸器、消毒保管庫（2台）、ガスフライヤー、ガステーブル、ガス回転釜（2基）、球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、電子レンジ

### 【北新田保育園調理室の概要】

面積：66.39㎡

職員数：用務員 1名（業務委託）

調理能力：1回当たり250食

調理器具：冷凍冷蔵庫（2台）、貯湯式湯沸器、消毒保管庫、ガスフライヤー、ガステーブル、ガス回転釜（2基）、高速度ミキサー、球根皮剥機、包丁まな板殺菌庫、電子レンジ

## （2）園児に応じた対応

給食は昼食1回、午後おやつ1回（3歳未満児については午前午後各1回）とし、発育発達に応じた回数の設定を行っている。調理方法については園児の年齢や発達段階、健康状態に応じた味付け・固さ・大きさを工夫するとともに、3歳未満児についてはさらに食べやすく飲み込みやすくなるよう、搬出先において切碎等の加工を行う。また保育所に入所する乳幼児期は成長著しい時期であるため、年齢によっては児に適さないとされる献立も存在する。その場合、該当年齢のみ別献立とするなど配慮を行っている。

離乳食については、平成19年3月に厚生労働省より公表された「授乳・離乳の支援ガイド」に準拠し月齢のみで判断せず児の咀嚼・発達状況に応じた食事形態で提供する。

また食物アレルギー児については、年1回以上保護者から提出される医師の診断書の指示内容に基づき、除去食（一部代替食）を提供する。体調不良児への対応は保育所において一人一人の子どもの体調を把握し、それぞれに応じて調理形態を工夫した食事と水分補給に配慮するとともに、必要に応じ園医や児童課保健師などに相談しながら、保護者と連携を密にして適切に保育対応する。

給食の計画的運営及び評価として、月1回、指導保育士、給食担当園長、調理員、保育士、児童課保健師、児童課管理栄養士による給食献立検討会を実施し、必要な栄養量の確保のみならず、季節や行事、価格、児に与える影響、情操面、調理工程や保育者としての関わりなどを考慮し、給食について多角的に検討する。

また、検食については毎回園児に提供する前に各保育園長が行うこととし、検食日誌として記録を保管する。原材料及び調理済食品は検食用冷凍庫で2週間保存する。

### (3) 衛生管理

本市では公立保育所全園において、ドライシステム運用を行って衛生管理を徹底しているところである。旧厚生省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」をはじめ通知等の各種衛生基準を元に、「日進市保育園給食 衛生管理マニュアル」を定め、食品の衛生管理及び安全な給食提供について万全を期している。保健所とは衛生面について年1回の巡回監視指導をはじめ助言と指導を仰ぎ改善を図っている。栄養面についても保健所の助言に従って運営を行っている。

調理業務委託においては、「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）」の規定を遵守する。また運搬については「病院、診療所等の業務委託について（平成5年2月15日付指第14号）」の第4の2の規定を遵守し、搬送時間10分程度と短時間ではあるが衛生的な温度管理をした上で、クックサーブ方式を行うこととする。特に離乳食については、抵抗力に極めて乏しい乳児に提供するという特性に鑑み、密閉容器に入れた上で衛生的に搬送したのち提供直前に十分加熱して提供する。

### (4) 覚書の締結

特例措置による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。本市の場合同じ公立保育所からの搬入であり、委託契約は困難なため、公立保育所の園長の間で覚書を締結する。

### (5) 食を通じた子どもの健全育成（食育）

給食の提供および食を通じた子どもの健全育成（食育）については以下に示すように保育計画に組み込んだ食育プログラムに基づき実施しているところである。

食事は基本的な生活習慣のひとつと考えており、食べ方、姿勢、偏食については、無理せず個々の状況に応じて対応し、「楽しく食べる」ために言葉かけなどしている。食事の内容・回数・時期や食材の大きさ・食感にも考慮する。野菜の皮むきなどのお手伝いから、野菜栽培、おやつ作りなど、食べることだけでなく食体験を積むこともまた重要視している。行事食や古くから伝わる料理については、時期に応じて積極的に献立に取り入れるとともに、そのいわれを園で共有し子どもに話し伝えていく。また食育を推進する観点から、地元で生産される米をはじめ近くの産地で生産された食品をできる限り取り入れ、地産地消を図るとともに、児童が安全にそして安心して食べられる給食とする。

また、市の食育基本計画が平成20年度に完成する予定であり、今年度中に保育園においても、下記に示す独自の食育ガイドラインを作成する予定である。

## 保育園食育ガイドライン 骨子案

### ① 食育の目的

食生活の乱れや生活習慣病の増加が指摘される今日、食習慣の基礎が形成される乳幼児期において多くの時間を過ごす保育園で食育を推進し、「食を営む力」を身につけることで、生涯にわたり健康で心豊かな生活を送る基礎を形成する。

### ② 食育の到達目標

「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培う

### ③ 食育目標

- (ア)おなかのすくリズムの持てる子ども
- (イ)食べたいもの、好きなものが増える子ども
- (ウ)一緒に食べたい人がいる子ども
- (エ)食事づくり、準備に関わる子ども
- (オ)食べ物を話題にする子ども

### ④ 食育項目

- (ア)おなかのすくリズムの持てる子ども
  - ・健康な生活リズムを身につける
- (イ)食べたいもの、好きなものが増える子ども
  - ・好きな食べものをおいしく食べる
  - ・様々な食べものを進んで食べ、慣れない食べものや嫌いな食べものにも挑戦する
  - ・自分の健康に関心を持ち、必要な食品を進んでとろうとする
  - ・食材の色、形、香りなどに興味を持つ
- (ウ)一緒に食べたい人がいる子ども
  - ・身近な大人や友達とともに、食事をする喜びを味わう
  - ・同じ料理を食べたり、分け合って食事することを喜ぶ
  - ・食生活に必要なことを、友達とともに協力して進める
  - ・食の場を共有する中で、友達とのかかわりを深め、思いやりを持つ
  - ・地域のお年寄りや外国の人など様々な人々と食事を共にする中で、親しみを持つ
  - ・楽しく食事をするために、必要な決まりに気づき、守ろうとする
  - ・挨拶や姿勢など、気持ちよく食事をするためのマナーを身につける
- (エ)食事づくり、準備に関わる子ども
  - ・うがい、手洗いなど、身の回りを清潔にし、食生活に必要な活動を自分でする
  - ・保育園生活における食事の仕方を知り、自分たちで場を整える
  - ・食事の際には、安全に気をつけて行動する

- ・調理している人に関心を持ち、感謝の気持ちを持つ
- ・調理器具の使い方を学び、安全で衛生的な使用法を身につける
- ・身近な大人や友達と協力し合って、調理することを楽しむ
- ・おいしそうな盛り付けを考える様々な伝統的な日本特有の食事を体験する
- ・食事にあった食具（スプーンや箸）の使い方を身につける

(オ)食べ物を話題にする子ども

- ・食材にも旬があることを知り、季節感を感じる
- ・地域の産物を生かした料理を味わい、郷土への親しみを持つ
- ・伝統的な食品加工に出会い、味わう
- ・自分たちで野菜を育て、収穫の時期に気づく
- ・卵や乳など、身近な動物からの恵みに、感謝の気持ちを持つ
- ・外国の人々など、自分と異なる食文化に関心を持つ

【配送計画】

① 北部保育園～梅森保育園

時刻	北部保育園	梅森保育園
午前8時30分	調理開始 午前おやつ配膳	午前おやつ調理・配膳
午前9時00～20分	午前おやつ喫食	
	昼食調理	食器準備
午前10時30分	北部保育園出発	
午前10時40分	調理室にて配膳、保育室へ運搬	梅森保育園到着、調理室搬入 調理室にて配膳、保育室へ運搬
午前11時00分	3歳未満児 昼食	
午前11時30分	3歳以上児 昼食	
午前12時45分	食器洗浄 区域で区分し、午後おやつ調理	食器洗浄 時間で区分し、午後おやつ調理
午後2時30分	おやつ配膳・喫食	
午後3時15分	食器・器具洗浄・清掃	食器・器具洗浄・清掃
午後4時00分頃		梅森保育園 出発
午後4時10分頃	北部保育園 到着	
午後4時45分	終業	

② 三本木保育園～北新田保育園

時刻	三本木保育園	北新田保育園
午前8時30分	調理開始 午前おやつ配膳	午前おやつ調理・配膳
午前9時00～20分	午前おやつ	
	昼食調理	食器準備
午前10時40分	三本木保育園出発	
午前10時50分	調理室にて配膳、保育室へ運搬	北新田保育園到着、調理室搬入 調理室にて配膳、保育室へ運搬
午前11時00分	3歳未満児 昼食	
午前11時30分頃	3歳以上児 昼食	
午前12時45分	食器洗浄 時間で区分し、午後おやつ調理	食器洗浄 時間で区分し、午後おやつ調理
午後2時30分	おやつ配膳・喫食	
午後3時15分	食器・器具洗浄・清掃	食器・器具洗浄・清掃
午後4時00分頃		北新田保育園 出発
午後4時10分頃	三本木保育園 到着	
午後4時45分	終業	

## 【給食調理園の概要】

### ①北部保育園調理室の概要（搬送元）

面積：128.6㎡

職員数：調理員8名（業務委託）

調理能力：1回当たり400食

調理器具：ガス回転釜（3基）、ガステーブル、貯湯式湯沸器、立体炊飯器、消毒保管庫（2台）、コンベアー式食器洗浄機、検食用冷凍庫、冷凍冷蔵庫、冷蔵庫、パルスルー冷蔵庫、パルスルー冷凍庫、包丁まな板殺菌庫、フードカッター、球根皮剥機、高速度ミキサー、ガスフライヤー、電子レンジ

搬送先：梅森保育園

### ②三本木保育園調理室の概要（搬送元）

面積：72.5㎡

職員数：調理員6名（業務委託）

調理能力：1回当たり300食

調理器具：ガス回転釜（2基）、ガステーブル、消毒保管庫（2台）、検食用冷凍庫、冷凍冷蔵庫、立体炊飯器、高速度ミキサー、球根皮剥機、ガスフライヤー、貯湯式湯沸器、包丁まな板殺菌庫、電子レンジ

搬送先：北新田保育園

## 【当該規制の特例措置の適用を受けようとする保育所の定員及び調理食数】

調理園	定員	職員等	調理食数	非調理園	定員	職員等	調理食数
北部保育園	150	30	180	梅森保育園	120	15	135
三本木保育園	65	60	125	北新田保育園	95	15	110

※三本木保育園は障害児通園施設「すくすく園」の調理を含む