

## 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

愛知県愛知郡東郷町

### 2. 構造改革特別区域の名称

東郷町心豊かな子供を育む給食特区

### 3. 構造改革特別区域の範囲

愛知県愛知郡東郷町の全域

### 4. 構造改革特別区域の特性

東郷町は、愛知県のほぼ中央に位置する愛知郡の南端部にあり、東は境川を隔てて三好町、西を名古屋市、南は豊明市、北は日進市に隣接し、地理形状は東西6.34km、南北6.36km、総面積18.03km<sup>2</sup>のやや南北に細長い丘陵地で、人口41,201人（平成20年3月31日現在）である。

町内随所に残された自然林の豊かな緑や、木曾山中を源とする青々とした水が流れ込む愛知用水保水調整湖の愛知池、境川を中心に、今もなお多くの自然が残っている。さらに、町内の各所に設けられている公園や緑地などがあいまって快適な環境を形成し、住宅地域としても申し分のない環境が保たれている。

交通面では、東名三好インターチェンジや伊勢湾岸道路、主要地方道のバイパス化など交通網が整備され、名古屋市や豊田市など大都市へのアクセスも便利である。また、町西部地域を中心とした土地区画整理事業による宅地開発が進む中、共働きの子育て世代の転入者が増加しているため、平成17年度に新設保育所を開所した。

本町では、女性の社会進出により、増加する保育に対する多様なニーズに対応した子育て支援を重要な施策として取り組んでいる。町内には幼稚園が1か所しかないため、就学前児童の受入れのほとんどを保育所が担っている。

現在、町内に8か所の公立保育所があり、全体定員は1,135名となっている。各保育所では延長保育、一時保育、乳児保育、障害児保育、子育て支援センターなどの特別保育を実施し、保育の充実を図っている。

しかし、公立保育所8施設のうち6施設が、昭和46年から昭和54年までの建設であるため施設が古く、調理施設の老朽化と、増加する保育需要により、園内調理でのきめ細やかな対応が困難な状況にある。

大型調理施設である「東郷町学校給食共同調理場」からの給食搬入を実施することで、調理設備の維持管理経費の節減や、食材の一括購入と調理員の合理的配置による経費の節減と、節減分を財源とした増加する保育需要への対応が可能となる。

また、食育基本法が制定され、食育への取組みが求められる中、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、保育所、小学校、中学校を通して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

次代を担う児童が健やかに成長するためには、食環境を含めたより良い保育環境を整備・提供する必要がある。公立保育所の給食を学校給食共同調理場から搬入することで、地域の農産物を取り入れた食事内容の充実や、バランスのとれた給食の提供が可能となる。加えて、望ましい食習慣の定着や「食育」の推進に寄与すると考えられ、子どもたちのすこやかな成長を促進することが可能となる。

また、施設の維持経費の節減や調理員の適正配置による調理業務に係る人件費の節減、給食材料の一括購入による経費の節減などにより、保育所運営の効率化を図ることができ、さらには、子育て支援施策の充実のための財源確保が可能となる。

#### 6. 構造改革特別区域計画の目標

- ① 学校給食共同調理場からの外部搬入方式の実施による公立保育所運営の合理化を進め、増大する多様な保育ニーズに対応した保育を実現する。
- ② 保育所や学校給食共同調理場等、関係機関が連携して食育に取り組むこと、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、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむ環境づくりを行い、地産地消の促進へとつなげる。

#### 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 学校給食共同調理場が一括して食材等を大量購入し、調理することで、材料費・人件費・光熱水費等、給食調理にかかる経費の節減につながり、保育所の効率的な運営が実現される。
- ② 衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理された給食を提供することや、経費の効率化による節減分を財源として保育サービスをさらに充実させることで、少子化の抑制と子育て家庭の仕事と子育ての両立支援に資する。
- ③ 乳幼児期から一貫して食育に取り組むことは、児童の正しい食習慣を形成することにつながる。また、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことにより、将来的な地産地消の拡大にもつながる。さらに、生産者にとっては、生産物が地元で購入・消費されることで、収入の増加と生産意欲の高揚などの効果が見込まれ、農業振興にもつながる。

#### 8. 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

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子育て支援事業

外部搬入により節減された経費を充てることにより、安心して子育てができるためのサービスの充実や、子育て家庭が必要とする情報の提供、地域での子育てネットワークづくりを推進する。また、多様化する保育サービスに応えるため、現在提供している一時保育の実施や、子育て支援センター事業、延長保育事業の充実を行う。

### ②学校給食事業

給食の献立に係る食材選定を行う東郷町物資選定委員会に、保育所からも委員として参画し、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。

### ③食育推進事業

食に関する関心を高め、乳幼児期から望ましい食習慣を身につけることや、保護者に対して子育てをしていく上での食の重要性を啓発することなど、食育に関する取組を推進する。

### ④地産地消事業

給食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・安全な食材の確保や、生産者・生產品の拡大に努め、地産地消の推進を図る。

## 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

東郷町内の公立保育所（8ヶ所）

東郷町立上城保育園、東郷町立諸輪保育園、東郷町立和合保育園、東郷町立中部保育園、東郷町立南部保育園、東郷町立音貝保育園、東郷町立たかね保育園、東郷町立西部保育園

### 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を受けた日

### 4 特定事業の内容

公立保育所の給食について、学校給食共同調理場で調理して搬入する外部搬入方式を実施する。保育所の調理員は、名を学校給食共同調理場に派遣し、一般調理とアレルギー除去食の対応を行なうとともに、離乳食対応として1名を保育園に配置するものとする。

学校給食共同調理場には、園児用の調理器具、食器等を適宜補充し、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。夏季休業中においても同様に実施する。

### 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。なお、各園とも加熱設備としてガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳車が備え付けてあり、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳は可能である。また、体調不良児への対応については、保育士、調理員、学校給食共同調理場栄養士が協議し対応する。

【保育園調理室の状況】

|        | 調理室面積                | 加熱設備   | 保存設備   |     | その他 |       |
|--------|----------------------|--------|--------|-----|-----|-------|
|        |                      | ガステーブル | 冷凍・冷蔵庫 | 冷凍庫 | 配膳車 | 消毒保管庫 |
| 上城保育園  | 42.66 m <sup>2</sup> | 3口     | 1台     | 1台  | 1台  | 1台    |
| 諸輪保育園  | 56.74 m <sup>2</sup> | 3口     | 1台     | 1台  | 1台  | 1台    |
| 和合保育園  | 28.08 m <sup>2</sup> | 3口     | 1台     | 2台  | 2台  | 1台    |
| 中部保育園  | 34.20 m <sup>2</sup> | 3口     | 2台     | 1台  | 1台  | 1台    |
| 南部保育園  | 50.70 m <sup>2</sup> | 3口     | 2台     | 1台  | 1台  | 1台    |
| 音貝保育園  | 63.57 m <sup>2</sup> | 3口     | 2台     | 1台  | 1台  | 1台    |
| たかね保育園 | 34.65 m <sup>2</sup> | 3口     | 1台     | 3台  | 3台  | 1台    |
| 西部保育園  | 72.20 m <sup>2</sup> | 2口     | 1台     | 2台  | 2台  | 1台    |

(2) 外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、給食の内容は、保育所給食独自の献立とする。また、年齢等に応じて味付けや大きさ、固さ、量などを変え提供する。離乳食については、保育所の調理室で調理し提供する。

給食のほか、おやつを午後1回提供するが、おやつについては、可能な限り各保育園の調理室で調理して提供する。

(3) 外部搬入を行う場合の衛生基準については、「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日付社施第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。

① 調理方式は、学校給食共同調理場から各保育所まで30分以内で到着することが可能なため、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供するクックサーブ方式とする。

② 運搬及び保管方法については、専用コンテナに入れ、専用の給食運搬車で運搬する。

③ 運搬した給食は、保育所の調理室に搬入し、保冷が必要な食品は配膳時間まで冷蔵庫で保存する。また、検食については、配送前に給食センターにおいて、異物の混入の有無を確認するとともに、保育所においても同様に確認を行う。

【給食の配送計画】

(配送)

Aルート（和合保育園、音貝保育園、西部保育園）

10 : 10 学校給食共同調理場  
↓  
10 : 15 和合保育園  
↓ (11 : 00 配膳開始・11 : 30 給食開始)  
10 : 25 音貝保育園  
↓ (11 : 00 配膳開始・11 : 30 給食開始)  
10 : 30 西部保育園  
↓ (11 : 00 配膳開始・11 : 30 給食開始)  
10 : 40 学校給食共同調理場  
↓  
11 : 05 春木台小学校  
↓  
11 : 20 音貝小学校  
↓  
11 : 30 学校給食共同調理場  
↓  
11 : 50 春木中学校  
↓  
12 : 00 学校給食共同調理場

Bルート (中部保育園、南部保育園)

10 : 10 学校給食共同調理場  
↓  
10 : 10 中部保育園  
↓ (11 : 00 配膳開始・11 : 30 給食開始)  
10 : 25 南部保育園  
↓ (11 : 00 配膳開始・11 : 30 給食開始)  
10 : 35 学校給食共同調理場  
↓  
11 : 05 高嶺小学校  
↓  
11 : 10 学校給食共同調理場  
↓  
11 : 35 諸輪小学校  
↓  
11 : 40 諸輪中学校

↓  
12:00 学校給食共同調理場

Cルート (たかね保育園、諸輪保育園、上城保育園)

10:10 学校給食共同調理場

↓

10:20 たかね保育園

↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

10:25 諸輪保育園

↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

10:30 上城保育園

↓ (11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

10:45 学校給食共同調理場

↓

11:15 兵庫小学校

↓

11:25 学校給食共同調理場

↓

11:35 東郷小学校

↓

11:45 学校給食共同調理場

↓

11:55 東郷中学校

↓

12:05 学校給食共同調理場

(回収)

Aルート (和合保育園、音貝保育園、西部保育園)

13:00 学校給食共同調理場

↓

13:06 和合保育園

↓

13:16 音貝保育園

↓

13:20 西部保育園

↓

13 : 30 学校給食共同調理場



13 : 40 東郷小学校



13 : 47 学校給食共同調理場



14 : 00 兵庫小学校



14 : 15 学校給食共同調理場

Bルート（中部保育園、南部保育園）

13 : 00 学校給食共同調理場



13 : 05 中部保育園



13 : 16 南部保育園



13 : 26 学校給食共同調理場



13 : 37 春木中学校



13 : 42 春木台小学校



13 : 48 学校給食共同調理場



14 : 02 高嶺小学校



14 : 17 学校給食共同調理場

Cルート（たかね保育園、諸輪保育園、上城保育園）

13 : 00 学校給食共同調理場



13 : 10 たかね保育園



13 : 17 諸輪保育園





13 : 22 上城保育園  
↓  
13 : 32 学校給食共同調理場  
↓  
13 : 42 音貝小学校  
↓  
13 : 50 学校給食共同調理場  
↓  
14 : 00 諸輪中学校  
↓  
14 : 05 諸輪小学校  
↓  
14 : 25 学校給食共同調理場

#### 【学校給食共同調理場の概要】

名 称：東郷町学校給食共同調理場

設置年月：平成5年4月1日

構 造：鉄筋コンクリート造（2階建）

建築面積：1, 548. 29㎡（調理部分1, 135. 57㎡）

職 員：42人

所長 1名

事務 2名

学校栄養士 2名

調理員 34名（調理員26+洗浄・ボイラー8）

運転手（委託） 3名

調理能力：6, 000食/日

調理器具：ライスボイラー、スチームコンベクションオーブン、全自動軟水器、ラックインカート付、フードスライサー、マイコンスライサー、穴あきホテルパン、蒸気回転釜、和えもの専用釜、真空冷却器、揚物機、野菜裁断機、さいの目切機、球根皮むき機、脱水機、食器浸漬槽付き自動織機類洗浄機、食缶洗浄機、食缶・バット・食器具消毒保管庫、食器消毒保管庫、コンテナイン消毒保管機、コンテナ、殺菌庫 など

- (4) 現在園児の給食については、各保育所の職員会議での反省会により献立等の検証を実施している。また、1ヵ月毎の献立表を保護者に配布し、園児の食材に対する

アレルギーの有無や、献立に対する保護者の要望等の聴取に努めている。特に、アレルギー食の対応については、対象となるすべての園児に対して保護者との面談を行い、提供可能な食材を把握することにより、除去食を提供している。こうした過程を継承することで、各保育所を超えて共通理解と共通認識の共有を図る。また、献立作成委員会及び物資選定委員会に保育所栄養士、児童課長、園長等が参加することにより、発育・発達過程に応じた必要栄養素量を確保するとともに、保護者等の意見を反映させ、正しい食習慣が身につくよう食育を推進する。

