

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

愛知県海部郡蟹江町

2 構造改革特別区域の名称

かにえ活き生き給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

愛知県海部郡蟹江町の全域

4 構造改革特別区域の特性

蟹江町は、愛知県の西南部に位置し、東西 3.6 km、南北 6.7 kmの距離を有する面積 11.10 km²、人口 36,581 人（平成 20 年 4 月 1 日現在）の町である。

入江の良好な漁場を持ち、物流動脈に水運を利用しその中継地として醸造業などが立地した歴史があり、今日でも蟹江川を始め佐屋川、日光川、善太川、福田川が流れており、川と生活が密接に関係していた面影を残している。また、低湿な平地が大半の地形で、全体が海拔 0 m 地帯となっており、大小の河川面積が総面積の 4 分の 1 を占める地域特性を持っている。

本町は、名古屋大都市圏の一角として発展し、近鉄名古屋線、JR 関西本線や東名阪自動車道、国道一号線など、東西の交通幹線が通り、名古屋都心へのアクセスが至便であり、住宅需要が増大している。このため、本町は土地区画整理事業を推進して良好な居住環境を形成することに努めてきた結果、住宅開発等も進み、人口及び世帯の増加がみられ、特に世帯数の増加率が高いといえる。

転入者の多くが夫婦共働きの子育て家庭であるため、本町は増加する保育に対する需要と多様な保育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。町内には保育所が 7 施設（町立 6 施設、私立 1 施設）あり、定員は全体で 720 名である。各保育所等で乳児保育、延長保育、一時保育、子育て支援センター、障害児保育など特別保育を実施し、保育の充実を図っている。公立保育所では定員を 690 名とし、運営しているが、建築年が古く、調理室設備が老朽化しており、園内調理では増加する保育需要への対応が困難な状況にある。

このため、一度に 250 食の調理が可能であり、乳児分の給食を専門的に扱う「福祉給食センター」（0 歳から 2 歳までが対象）及び 600 食の調理能力を有し、幼児分の給食を専門的に扱う「蟹江給食センター」（3 歳から 5 歳までが対象）からの給食搬入を実施することは、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につながる。節減した財源は保育サービスの拡大に充て、増加

する保育需要への対応が可能となる。

なお、食育基本法が制定され、食育への取組みが求められる中、食育ガイドライン及び、それに沿って年齢別の年間食育指導計画を作成し、「健康づくり」、「食への興味」、「人間関係とマナー」などを中心に、食に対する指導を実施するとともに、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・安心な給食の提供を行うことができる。

また、乳児と幼児を別の給食センターで専門的に調理することにより、食物アレルギーや体調不良児へのきめ細やかな対応ができる。

5 構造改革特別区域計画の意義

近年の社会構造の変化により女性の社会進出が進み、それに伴う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る。そのような中、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。

給食センターからの給食外部搬入方式を導入することにより、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、施設整備の維持管理経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の確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った調理施設で調理することは、給食に対する安全性を更に高めることにもつながる。特に離乳食、刻み食の提供が必要な0歳から2歳までの乳児については、きめ細かで柔軟な対応を要するため、乳児・幼児を分けて2か所の給食センターで専門的に調理することにより、より一層の配慮が可能となる。

食育の面では、策定済である食育年間計画を基に、2か所の給食センター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、正しい食習慣の定着を図ることができる。

6 構造改革特別区域計画の目標

乳児については「福祉給食センター」、幼児については「蟹江給食センター」で調理を行い、各公立保育所に搬入するものであり、この事業を実施するにあたり、次のとおり目標を設定し、その推進を図る。

- (1) 給食センターによる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、増大する保育需要と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) 児童の発育・発達段階に合わせた対応や、アレルギー・体調不良児等を持つ児童への対応など、給食に関する多様なニーズに対応する。

- (4) 業務の集約により、省資源・省エネルギーに努めるとともに、生ごみの減量化及び再資源化に努める。
- (5) 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) 給食センター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、給食の調理に係る経費が削減され、保育所の効率的な運営を実現する。結果、子育てのための財源確保が可能となり、一時保育、延長保育時間の拡充等保育サービスの拡大、地域の児童福祉の向上につながると期待できる。
- (2) 新鮮で安心安全な地元農産物を提供し、乳幼児期からの食育を推進することにより、子供たちはもとより保護者に対しても食の重要性、地元の農産物や農業への関心を高め、食育の大切さを教え、心身ともに健康な人間形成を図ることが期待できる。また生産者にとっては、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等の効果がある。

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項

- (1) 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・生産品の拡大に努め、地産地消の推進を図る。
- (2) 子育て支援事業
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組みを推進する。また、多様化する保育ニーズに応えるため、一時保育、延長保育時間の拡充等を行っていく。
- (3) 食育推進事業
策定済である年齢別の食育年間指導計画を基に、正しい食習慣の定着を図る。また、毎月開催される給食検討会で各保育所所長、給食センターの所長及び栄養士が意見交換することで、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把握し、園児に必要な栄養素量の確保、行事食等を取り入れたものとしていく。
- (4) 生ごみリサイクル事業

給食センター等の残菜を発酵合成型有機堆肥（ボカシ）を使用して良質な土壤改良堆肥を製造・販売し、生ごみリサイクルの推進を図る。

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

蟹江町内の町立保育所（6か所）

蟹江町立蟹江保育所、蟹江町立蟹江南保育所、蟹江町立蟹江西保育所、蟹江町立舟入保育所、蟹江町立須成保育所、蟹江町立新蟹江北保育所

3 当該規制の特例措置の適用の開始日

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

公立保育所の給食を、0歳児から2歳児については「福祉給食センター」、3歳児から5歳児については「蟹江給食センター」で調理して搬入する外部搬入方式に変更する。乳児と幼児を分けることで、乳児の離乳食やアレルギーを持つ園児の除去食にも柔軟に対応する。

各給食センターには、園児用の調理器具類・食器等を適宜補充するものとし、消毒、洗浄保管するものとする。

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、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の委託について（昭和63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に規定する院外調理における衛生管理とともに、「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。なお、保育所と給食センターとの契約については、当町の公立保育所並びに給食センターの設置、管理及び運営の責任者は共に町長であり、なおかつ所管する課が同一であり、契約という行為に馴染まないため、保育所の所長と給食センターの所長が密に連絡・調整を図りながら契約書にかわるもので対応し、「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日付け雇発第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、加熱設備として電子レンジ及びガステーブル、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られており、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳が可能である。

また、体調不良児については、保育所内に調理員を1名駐在させるため、保育士、調理員、各給食センターの栄養士が協議し、供与量の調整、主食を柔らかくする、揚げ物等、体に負担のかかるものは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を可能とする。

< 保育園の調理室の状況 >

	調理室 面積	加熱設備		保存設備		その他	
		電子 レンジ	ガス テーブル	冷蔵庫	冷凍庫	配膳車	調理台
蟹江保育所	12.19 m ²	1	1	1	1	7	1
蟹江南保育所	16.43 m ²	1	1	1	1	5	1
蟹江西保育所	17.20 m ²	1	1	1	1	8	1
舟入保育所	13.41 m ²	1	1	1	1	3	1
須成保育所	19.52 m ²	1	1	1	1	6	1
新蟹江北保育所	46.20 m ²	1	1	1	1	6	1

(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0歳児から2歳児については離乳食、刻み食等が必要となるため、各給食センターが年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫し、献立を作成し、提供する。回数、時機については、保育所で行われている給食と同様の形態を採る。また、献立については、各保育所所長と栄養士による給食検討会を実施することとし、保護者の意見を反映させ、園児に必要な栄養素量を確保し、行事食等を取り入れたものとしていく。

(3) 調理方法については、給食センターから各保育所までは50分程度で配送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で実施する。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、温度管理が可能な給食運搬車で運搬する。各給食センターで運搬車を1台ずつ保有し、配送ルートについては以下の配送計画のとおりとする。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。給食は調理が完了してから1時間半程度で配膳、喫食が可能である。

< 給食の配送計画 >

【乳児（0歳児から2歳児）】

【幼児（3歳児から5歳児）】

10:30 福祉給食センター	↓	10:30 蟹江給食センター	↓
10:35 新蟹江北保育所 (11:05 配膳開始・11:35 給食開始)	↓	10:32 蟹江保育所 (11:00 配膳開始・11:35 給食開始)	↓
10:47 舟入保育所 (11:15 配膳開始・11:45 給食開始)	↓	10:41 須成保育所 (11:15 配膳開始・11:45 給食開始)	↓
10:54 蟹江南保育所 (11:25 配膳開始・11:55 給食開始)	↓	10:51 蟹江西保育所 (11:25 配膳開始・11:55 給食開始)	↓
11:01 蟹江保育所 (11:11 配膳開始・11:35 給食開始)	↓	11:01 新蟹江北保育所 (11:11 配膳開始・11:35 給食開始)	↓
11:10 須成保育所 (11:20 配膳開始・11:45 給食開始)	↓	11:13 舟入保育所 (11:23 配膳開始・11:45 給食開始)	↓
11:20 蟹江西保育所 (11:30 配膳開始・11:55 給食開始)		11:20 蟹江南保育所 (11:30 配膳開始・11:55 給食開始)	

<給食センターの概要>

蟹江給食センター	調理室面積	85.68 m ²
	職員配置数	栄養士 1 名、調理員 6 名、運転手 1 名
	調理能力	600 食
	設 備	球根皮剥機、まな板殺菌庫、ガス炊飯器、フードスライサー、高速度ミキサー、フードカッター、サイノ目切り機、回転釜、ガスフライヤー、ガス焼物機、食器消毒保管機、食管消毒保管機、冷凍冷蔵庫 等
福祉給食センター	調理室面積	61.65 m ²
	職員配置数	栄養士 1 名、調理員 4 名、(運転手も兼務)、運転手 1 名 (再掲)

	調理能力	250食
	設備	球根皮剥機、まな板殺菌庫、ガス炊飯器、フードカッター、回転釜、ガスフライヤー、ガス焼物機、食器消毒保管機、食管消毒保管機、冷凍冷蔵庫 等

- (4) 現在、園児の給食については、各保育所での職員会議等で、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、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等に努めている。こうした過程を継続することで、保育所間の共通理解と共通認識を図り、保育所所長、給食センター所長及び栄養士参画による給食検討会を毎月開催することにより、給食の献立等への保育所や保護者の意見を反映させていく。策定済みの年齢別、障害児及びアレルギー対応児における食育年間指導計画に基づき、「健康づくり」、「食への興味」、「人間関係とマナー」等の項目ごとに具体的な指導を実施し、乳幼児期から正しい食習慣が身につくよう食育を推進する。栄養素量の給与については、年齢に応じた栄養素量を給与するとともに、児童の嗜好に配慮した献立を作成し、食材についても地元の食材を多く取り入れることで、地産地消への取組みを図る。