

## 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

群馬県吾妻郡六合村

### 2 構造改革特別区域の名称

くにつこニコニコ給食特区

### 3 構造改革特別区域の範囲

群馬県吾妻郡六合村の全域

### 4 構造改革特別区域の特性

本村は明治33年に、入山村、生須村、小雨村、太子村、赤岩村、日影村の6大字があったことから、東西南北天地の6つと掛け合わせて、六合村（くにむら）と名づけられた。

群馬県の北西部で上信越高原国立公園のふところに位置しており、地形は急峻で南北に広く、標高は600mから2,300mに及び、村の中心を白砂川（しらすながわ）が流れている。総面積は202.81km<sup>2</sup>であるが、92%は山林原野で、うち90%は国有林で占められている。

村の産業は、第3次産業が60%を占め、第1次産業は20%と低いものの、近年高齢者を中心に遊休農地を利用し花卉栽培が盛んになっている。「六合の山野草」として東京市場でも高い評価を受け、今では村の主要産業になっている。花卉栽培の年間販売額は1億4千万円と盛んになってきており、その生産者の平均年齢は69歳と高齢者の生きがい対策にもつながっている

人口は1,909人（平成18年1月1日現在）で、高齢化率が31%と過疎化・高齢化が進んでいる。出生数は年間10人を下回り、就学前児童が人口の3.9%にすぎず深刻な少子化が進んでおり、村の主要課題となっている。そのため、平成10年に六合村第2次総合計画、平成16年に六合村次世代育成支援行動計画を策定し、一時保育の実施、地域通貨「六合ふれあい切符」を活用した子育て相談・支援等、様々な子育て支援事業に取り組んでいる。

その中でも、集落内にて民家が散在していることから、集落単位では子どもの社会性が育まれにくいなど子どもへの影響や、保護者の様々な保育ニーズに対応できるように、平成15年度に「幼保一体化特区」の認定を受け、2園の公立幼稚園を廃園し、平成16年度より六合幼稚園と六合保育園の合築施設「六合村立六合こども園」を開園した。村内には私立の幼稚園、保育園はなく、就学前施設はこども園1園となり、就学前児童数の61%の児童が入園をしており、又、近隣町村より5人の保育所の広域入所受託を

行っている。

六合こども園は、幼稚園認可を受けた六合幼稚園として3歳児から5歳児まで、保育園認可を受けた六合保育園として0歳から5歳児までを育成している。園児は全員「こども園の園児」として、幼保合同の年齢別保育を行い一体的な運営を行っている。

幼保一体化特区として認定を受けた、特定事業の「幼稚園における幼稚園児及び保育所児等の合同活動事業」「保育所における保育所児及び幼稚園児の合同活動事業」「保育の実施に係る事務の教育委員会への委任事業」はすでに、全国展開が図られたが、子ども達の社会性や創造性が涵養され、保護者の多様化したニーズに対応することができるなど、少子化が進む本村にとっては大変効果的である。経済的効果としても、園児一人当たりの保育コストが下がり、又、保護者（母親）の30%が求職中であったが、そうした方々が就労できるようにもなり、地域の活性化につながっている。又、小・中学生との交流も増え、特に近くにある中学生との交流は回数も多く、保育実習体験や交流会から小さな子に対してやさしさや思いやりの気持ちを持つということを感じ、多感期な中学生への変な刺激となっている。

一方で、こども園を在宅児や高齢者との交流の場、保護者同士の交流の場、育児の相談の場として地域の子育て支援の拠点とすることを目標としているが、予算的な問題等もありそのための専任保育士を配置することができず、子育て支援センター的機能が果たせていない。そのため育児に不安やストレスを抱えている保護者への十分な対応ができていない状況にある。

本村の学校給食は昭和60年度から学校給食センターで管内全小・中学校を対象に共同調理方式として始まり、平成9年度からは管内の幼稚園も対象として給食が開始された。調理場は清潔なドライシステムで安全衛生を確保し、学校栄養士1人、調理員3人、事務職員1人の配置をしている。幼・小・中あわせて237食/日の給食を提供しているが、小規模村ならではの手作りを心がけており、安全であたたかく心のこもった給食を提供している。学校給食の食育としては、子ども達が栄養のバランスを考え献立をつくるリクエストメニュー給食や、7月1日の六合村民の日に実施している郷土料理の提供給食、野菜等生産者との交流や栽培体験等が行われている。

現在は、保育園児は保育園調理室、幼稚園児は給食センターとそれぞれ違う場所で調理をしている。幼保一体の保育の中で、保育園児と幼稚園児が異なる給食を食べることは、一体的な保育が図られず不自然な状況である。就学にあたり就学前の食育を引き継ぐことになることもあり、保育園と学校の一貫した食育が求められており調理の一元化が望まれている。

こども園の園児数は、平成17年度は1歳児4人、2歳児5人、3歳児13人（幼4人保9人）、4歳児9人（幼3人保6人）、5歳児17人（幼6人保11人）の合計48人である。こども園開園前よりは園児一人当たりの保育コストが下がったものの、依然として割高な状況である。

調理単価を学校給食センター調理と保育園調理とで比較した場合、平成16年度（園児数61人うち幼25人保36人）において保育園は学校給食センターの57%増し、さらに、保育園児が減少した平成17年度では63%増しとなり、少人数であるがために園児一人当たりのコストが高くなっている。そのため、子ども達に多様な食材を提供しきれない状況も生じてくる等、保育園調理室での調理業務は運営上非効率であるが故の問題も生じてきている。

調理業務については、保護者への負担を増やさないために、平成16年度の後半から、学校給食センターと食材の共同購入の実施や、保育園で収穫した野菜の活用、夏休み等兄弟が長期休業中であると一緒に休む保育園児が増えるため登園の意向の再確認を徹底する等、様々な経費削減策を講じてきているが、平成17年度は園児の減少もみられることもあり、いまだ十分な効果が出てきているとは言い難い。

## 5 構造改革特別区域計画の意義

学校給食センターから外部搬入をし、調理部門を集約化することで、給食調理業務の効率化、安定化、経費節減が図られ、園児一人当たりの保育コストも軽減され、保育園の運営の合理化が図られる。そして、相互で一体的な運営が行われることで、保育園では少数で調達できなかった食材の調達が可能となり、食材の多様化により調理内容を充実することができ、豊かな給食を提供することができる。

調理部門が学校給食センターで集約化されることで、保育園での調理業務時間の軽減が図られる。その時間を活用して保育園調理員が保育士有資格者であるため、子育て支援センター的機能の保育サービスの一端を担ってもらい、子育てに不安を持つ保護者への支援を行うことが可能となる。

保育園児と幼稚園児が同じ給食を食べることで、コミュニケーションがとれ幼保一体化の趣旨に沿った運営が可能となる。又、就学にあたっては、幼稚園・保育園と小学校の連携をとり、食育プログラムに基づく年齢別・発達段階別に応じた、一貫した食育教育により子ども達の健全な発育が図れる。

さらに、幼稚園、保育園、学校給食センター、食生活改善推進員、ボランティア、保護者、地域が連携し、食に関わる栽培体験、親子調理体験、六合の食材・六合の特産物を使った地域に伝わる食事体験等を実施し、大人も子どもも一緒に楽しく食べることを体験してもらい、食育を通して地域全体で子育てをしていく意識の向上につなげる。

## 6 構造改革特別区域計画の目標

現在、管内の幼・小・中学校の給食主任と栄養士で組織する献立委員会を定期的開催している。献立委員会では、翌月の献立の検討や前月の課題点等を協議し情報交換を行うため、この委員会に保育園職員を加え、年齢別に応じた食育プログラムを取入れ、一貫した食育に反映させていく。

保育園と学校給食センター間で綿密な連携をとり、十分な調理業務体制を整える。学校給食センター調理員の中で、保育園責任者を決め、一人ひとりの年齢・発達段階に応じたきめ細やかな給食を提供していく。特に、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、きめ細やかで柔軟な対応が可能となる。

家庭と連携をして、食育を進めるため、家庭の味を大切にすることを目的とし、保護者の理解と協力を得て月に2日、お弁当の日を設ける。又、村保健師の指導により食育教室を開催し、家庭での食育に反映させてもらう。

地域の高齢者ボランティアや食生活改善推進員により、園で栽培した食材・六合の特産物を使ったおやつや、地域に伝わるおやつ作りを行ってもらい、大人も子どもと一緒に楽しく食べることを体験し、地域住民が子育てへの関心・理解を深め、地域全体での子育てを目指す。

長期休業中は学校給食センターが稼動していないため、学校給食センターより調理員を派遣し保育園調理室において調理業務を行う。学校給食センター調理員は従来から保育園調理業務の研修のため、長期休業中は交代で保育園調理の補助を行っていたので、スムーズな運営が可能である。

今後、調理員に対して、調理業務の衛生面、技術面の向上を図るためにも、様々な研修の参加や情報収集を行い、調理業務の充実を図る。

入山小学校が平成17年度から、農業体験学習を通し食料自給の重要性の認識を図ることを目的とする「食農教育モデル校」に群馬県及び群馬県教育委員会から指定されており、学校の畑でとれた野菜を給食の食材として、平成18年度から学校給食センターに寄贈する計画を立てている。給食の食材として使われている野菜の生産者が、入山小児童と身近な存在の人達であることを認識したうえで、給食を食べることで、生産者の苦勞に感謝をし、食べることの喜びを育むことが期待できる。

現在は、地元で生産された野菜等を学校給食センターで使用することが少ないため、この外部搬入をきっかけに、地産地消を推進するためにも、農政担当グループと連携をとり、地元の農家に良質で安全・安心な食物の納品を依頼し、生産者と消費者の顔の見える関係を構築していくことで農業の振興が図られる。

外部搬入の実施により、調理業務時間の軽減が図られ、保育園調理員は保育士有資格者であるため、調理業務以外の時間で、様々な保育サービス（一時保育・子育て支援センター的機能等）の一端を担ってもらい、保育サービスの充実へとつなげていく。その際、調理業務に支障のないように、調理と保育の仕事の割り振りは明確にしておき、職員間の連携を図る。

## 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

保育コストが軽減されることにより、一時保育や保護者や地域の高齢者とのふれあいの場となる子育て支援センター的機能の充実が図れ、保育サービスの充実・児童福祉の向上につながる。

村内では、調理施設は学校給食センターのみとなるため、地産地消を推進するためにも、地元の農家に良質で安全・安心な食物の納品を依頼し、農業の振興・活性化が図られる。

保育園での光熱水費等の維持管理に要する経費、洗剤等にかかる諸消耗品費の節減が図られ、保育園の運営の合理化が図られる。

地域の高齢者等が食育教育の一環として、郷土料理を子ども達に提供することで、高齢者等自身への楽しみや張り合いが生まれ、介護予防対策の一環となり、医療費の削減が期待できる。

## 8 特定事業の名称

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

学校給食における一貫食育

学校給食センターの健全な運営を協議する学校給食センター運営協議会に、保育園関係者を委員に登用し、給食費相当分の金額の検討や保育園児に豊かなおいしい給食が提供できるよう協議していく。

現在も行っているリクエストメニュー給食や、7月1日の六合村民の日に実施している郷土料理の提供給食、行事食の提供等は継続して実施し、一貫した食育を図っていく。

地域住民で子育て支援

高齢者ボランティアや食生活改善推進員、六合村社会福祉協議会が運営している、地域通貨「六合ふれあい切符」を活用し、郷土料理を教えてくれる人、料理が好きな人をお願いをして、地域に伝わるおやつ作り等を行い、食育をきっかけとして地域住民が子育てに参加をする機会を増やし、地域全体で子育て支援を行っていく。

## 別 紙

### 1 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

### 2 当該規制の特例措置の適用を受けようとする者

六合村立六合保育園

### 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

事業の主体 群馬県吾妻郡六合村

事業の区域 群馬県吾妻郡六合村の全域

事業の実施期間 構造改革特別区域計画の認定を受けた日から

六合村立六合保育園調理室で行っている調理業務のうち給食業務を六合村立学校給食センターからの外部搬入方式に変更する。

10時と3時のおやつ、土曜日の調理、及び学校給食センターから搬入される給食の配膳等は保育園調理員が、園調理室で行う。長期休業中については、学校給食センターが稼動していないため、学校給食センターより調理員を派遣し、園調理室において調理業務を行う。

学校給食センターには園児用の調理器具類、食器、配送用保温食缶、配送用コンテナ等補充し、食器消毒保管庫は現在のものを使用する。

### 5 当該規制の特例措置の内容

学校給食センターから保育園へ給食の搬入を実施するにあたり、平成16年3月29日雇児発第0329002号により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」を遵守し、「2留意事項」については次のような措置をとる。

保育園には専用調理室が設けられ、平成15年度に建設し平成16年4月より稼働している。明るく安全で清潔なドライシステム方式で面積は34.4㎡、検収室は3.6㎡あり、加熱設備としてガステーブル・スチームコンベクションオープン、保存用として冷凍冷蔵庫、給食配膳のために配膳台・カートが備えられており、食器消毒保管庫とともに各種調理器具等が揃っているため、再加熱・保存・配膳等は可能である。保健衛

生面・栄養面においても、毎年行われる保健所の指導監査の指導・助言に従い改善を行い、適正に運用をしていく。

食物アレルギー児については、保育園で現在2名対応している。入園前に記入をもらう個人生活調査表をもとにして保護者からの聞き取り調査を行い、かかりつけ医の通院の状況や、家庭での除去食や代替食の状況を把握する。その後、栄養士の指導のもと共通確認を行い、必要な栄養素量が給与できるよう、献立をたてる。特に食物アレルギー児については、アレルギー物質により生死にかかわることになるので、現在同様、きめ細やかな対応が必要となる。アレルギー対応食は学校給食センターで調理し、別容器で搬送し、受け手の保育園調理員が確認を行い提供していく。保育士はおたより帳等に、アレルギー対応食の給食の状況を記載し、保護者の不安を取り除き、家庭との連携を取り合う。

体調不良児については、当日になり対応するケースが多いと予想されるため、体調確認の中で、現在同様、保育園調理員が児童の体調にあわせた調理をして提供をする。保育士はおたより帳等に、園児の喫食状況や給食内容等を詳細に記載し、保護者と連携を密にして園児の体調回復に努める。長期的対応が必要な場合は、栄養士の指導のもと学校給食センターで児童の体調にあわせた調理をして提供する。

食事の内容は、就学前児童については調理器具を揃え学校給食とは別ラインで調理を行い、栄養士の指導のもと年齢に応じて、味付け・固さ・大きさを工夫し、量を調節し、学校給食と同一食材による同一献立とする。3歳未満児については、さらに、きざみ方を食べやすく飲み込みやすくなる工夫をして、学校給食センターで調理した給食を提供する。離乳食については、園児の月齢、発育状況に応じ、学校給食センターの保育園担当職員が学校給食センターで調理した給食を提供する。

10時と3時のおやつは保育園調理員が、園調理室で行う。食事の回数・時期については、保育園で行われている給食、おやつと同様、3歳未満児については昼食1回+おやつ午前午後各1回、3歳以上児については、昼食1回+おやつ午後1回を提供し、保育サービスを低下させないようにする。

延長保育等は行っておらず、現在、長時間在園する園児はいない状況である。六合村次世代育成支援行動計画のニーズ調査の結果から、保護者の希望する時間は保育園開園時間内で賄えているものの、今後の社会情勢や保護者の就労状況をかんがみ、長時間在園する園児については、保育園調理室にて調理を行う体制を整えていく必要がある。

教育委員会は、学校給食センター調理員の健康診断、毎月の検便を行い、その検便等の実施状況・結果を確認している。今後は、検便の実施状況等について教育委員会経由で保育園へも報告を行い、調理員の健康管理には十分な配慮を行っていく。

現在、学校給食センターで管内の幼・小・中学校に237食/日の給食を提供しているが、調理能力は350食/日あるため、保育園分の37食/日(園児35名+職員2名)が増加されても十分対応が可能である。調理業務に必要な設備等は随時更新し、調

調理業務に支障のないよう対応していく。保健衛生面・栄養面においても、保健所の指導・助言に従い改善を行っていく。

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62年3月9日社施第38号）」において準拠される「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の規定を遵守する。搬送については、3歳未満児の午睡の時間を考慮し、始めに11時までに3歳未満児の給食を搬送し準備を整える。その後、一度学校給食センターに戻り、再び小・中学校と一緒に3歳以上児の給食を搬送する。学校給食センターから保育園までは、1.5kmで、所要時間も5分～7分程度であり、温かい状態で提供される食品は保温食缶を利用し、その他については洗浄消毒した容器を利用し、専用コンテナに入れ、給食運搬車で搬送をする。

又、本村では保育に係る事務委任を教育委員会へ行い、保育園の管理運営は教育委員会で行っている。学校給食センターの管理運営も教育委員会であり、同じ母体であるため、連携はとりやすい。調理業務の委託・受託に係る基準「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）」を遵守し、保育園長と学校給食センター長の間で契約書をかわすことにより、共通確認・共通理解を行い、学校給食センターにおいて責任ある調理業務を行う。

#### 搬送計画

午前	10時50分	学校給食センター出発
	10時55分	保育園到着（3歳未満児のみ） コンテナで受け取り調理室へ搬入
	11時10分	学校給食センター到着
	11時20分	学校給食センター出発
	11時23分	第一小学校到着
	11時28分	保育園到着（3歳以上児のみ） コンテナで受け取り調理室へ搬入
	11時33分	六合中学校到着
	11時50分	入山小学校到着
午後	1時15分	入山小学校食器等回収
	1時32分	六合中学校食器等回収
	1時37分	保育園食器等回収（3歳未満児・以上児）
	1時42分	第一小学校食器等回収
	1時45分	学校給食センター到着

子どもの健全育成を図るためには、食育は最も重要である。必要な栄養素量の供給については、児童の栄養基準及び献立の作成基準を学校給食センターへ明示し、旬の食材や季節感を味わえる食材を活用しながら、食育プログラムに基づく適正な栄養素量を確保する。これらに基づいて作成された翌月分の献立を、献立委員会で検討し、基準どおりに作成されているか確認する。又、給食主任が中心となり、担任保育士間の連携を取り、園児の喫食状況の把握や嗜好調査等を行い、その結果を定期的開催される献立委員会に反映をさせていく。