

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

東京都神津島村

2. 構造改革特別区域の名称

神津島村子供たちの安全安心子育て特区

3. 構造改革特別区域の範囲

東京都神津島村の全域

4. 構造改革特別区域の特性

神津島村は東京から南へ178km、大島、利島、新島、に続く伊豆七島の4番目に位置する1島、1村の離島です。総面積は18.87km²、島のシンボルの天上山(574m)の裾野に集落が密集しています。

交通はというと東京から毎日定期船が就航し、空路は本村から東京調布市都営空港まで約1時間の距離にあり毎日3便就航しております。

本村は漁業、農業、観光産業で成り立ち、平成7年の国勢調査においては、人口は2,276人でしたが、平成12年国勢調査で人口2,144人(平成7年対比-9.4%と減少)、世帯数は788世帯、平成17年国勢調査では人口2,068人(平成12年対比-9.6%)、世帯数は843世帯と、人口は減少する一方、世帯数は増加し、核家族化が進んでおります。

また、平成12年の65歳以上の高齢者は人口の22.8%でしたが、平成17年は24.5%と高齢化が進んでおります。

本村の保育施設は、昭和39年に私立神津学園として民間によりはじめての施設が発足しました。

当園はその後、村立保育所となり、昭和41年10月に保育室2室、他8室とこれに付随する施設を含め544.63m²の施設が完成し、村内一般から園名の募集を行い「はまゆう保育園」として、現在に至っております。

村には、小学校、中学校各1校、保育所施設1箇所が設置されており学校教育、児童の保育に取り組んでおります。

少子化に伴い入所児童は減少傾向となっておりますが、核家族化の進行、就業する女性の増加等により保育施設の充実、子育て支援がさらに求められております。

学校給食施設の老朽化により平成16年度にドライシステム化を取り入れた共同調理場方式の学校給食共同調理場を新設し地場産品等を使用し小・中学校に給食を提供しているところです。

学校給食共同調理場では新しい給食施設・設備の整備と調理技術の向上による食事内容の充実、食品の品質管理等衛生管理及び安全に万全を期しております。

村立はまゆう保育園は設立から現在まで保育所に設置された調理室で園児たちの給食を提供しておりますが、保存、配膳等の調理機能は整備されており、その設備を活用いたします。

今後は、学校給食共同調理場からの給食を提供することにより、地場産品である、タカベ、赤イカ等の魚類、明日葉、キヌサヤ等の野菜類といった食材の一括購入等により給食の提供に係る経費を軽減し、村立保育所の運営のより一層効率化を図る必要があります。

5．構造改革特別区域計画の意義

わが国は、世界一の長寿国となり、出生率が死亡率を下回り少子化が進み人口が減少しており、本村も例外ではありません。

一方で本村においても核家族化は進み、就業する女性は増加しており、就業を継続する上で出産・育児は大きな中断の要因となっています。

子育てへの支援、保育に対する支援は重要であり、小学校就学前の幼児の保育、そしてその親の子育てへの支援の場として保育所の存在が大きく期待されています。

村立保育所の給食を、学校給食共同調理場から搬入し保育所、小学校、中学校と一貫して給食を提供することにより、食事の内容の充実と食の推進が図られるとともに、保育士・栄養士の連携のもと子供たちに安心して給食が提供できます。

神津島村は太平洋に位置し、漁業を中心とした産業が盛んに行われ、新鮮な魚類の水揚げが多く、地域の食材を利用した給食の提供をめざします。

学校給食共同調理場から外部搬入することにより、給食調理部門が集約し、効率的・安定的な給食提供ができ、人件費の削減にも繋がり経費の削減も図られます。

また、給食で「地域の食材を利用」することにより、地産地消を推進し食材を一括して購入することにより、少量の購入のため調達コストがかかっていた地域の特産物である明日葉、キヌサヤ等の野菜類、タカベ、赤イカ等の魚類の効率的な調達が可能となり地場の消費拡大の一翼を担います。

今後、親子、地域住民を含め特産物の調理体験、食事体験等地域全体で取り組むことにより神津島村における子育て支援体制がより一層充実していくことが期待されます。

6．構造改革特別区域計画の目標

学校給食共同調理場では、栄養士を中心として地場の食材（明日葉、キヌサヤ、ミニトマト、サツマイモ等）を給食食材として利用し、きめ細かいメニューのもと栄養管理が行われております。

保育園から中学校までの、将来神津島を担う子供たち全てに地元の野菜、魚介類を提供することにより、地元の農産物、海産物が食卓に並ぶまでのプロセスを考える機会となる給食の実現を目指します。

また、保育所の保護者や地域住民を給食共同調理場運営委員会委員に登用することにより、給食参観や給食試食会などの機会に地場の農産物、魚介類の利用状況を知ら

せるなど、親と子供で食の重要性を見直す機会の提供を目指します。

現在、本村学校給食調理場には栄養士1名、調理員2名、委託調理員2名、パート2名が配置されているところであり、保育所の調理部門を学校給食共同調理場に集約することにより、調理業務の効率的、安定的運営を目指します。

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

少子高齢化とともに核家族化が進み、共働きの世帯も多くなり村保育所には現在63名の園児が在園しており、各世帯の負担を軽減させ、仕事と家庭の両立を支援する役割の一翼を担っているところです。

学校給食共同調理場では、小学生129名、中学生73名（平成17年4月1日）合計202名に給食を提供しております。

これに園児63名が加わることにより、より一層学校給食共同調理場の有効利用が図られます。

また、保育所の給食を外部搬入することにより、調理部門の集約化が可能となり、人件費の削減にも繋がり、効率的な保育所の運営が図られます。

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する事業その他の構造改革特別区域計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項

学校給食における食育の推進

学校給食共同調理場では、食育プログラムの確認、栄養士の指導によりより安全安心できる給食の提供を行っています。

また、食育プログラムに基づき、保育園児にも豊かで美味しい給食を適時提供していきます。

地産地消の推進

本村の学校給食共同調理場では、郷土料理給食メニューを作成し、給食を提供しております。

地場産品を利用し、給食を提供することにより消費の拡大にも繋がり、地産地消の推進が図られます。

地域住民で子育ての支援

高齢者や父母等を活用し、郷土料理教室を実施し地域に伝わる料理作りを行い食育をきっかけとして地域住民が子育てに参加する機会を増やし、地域全体で子育て支援を行ってまいります。

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

神津島村立保育所

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

区域内にある村立保育所に学校給食共同調理場からの給食を搬入し、保育の充実を図ります。

当該特例措置を講じようとする対象年齢は、3歳から5歳までの園児です。

- ・事業の主体 東京都神津島村
- ・事業の区域 東京都神津島村の全域
- ・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

神津島村はまゆう保育園調理室で行っている調理業務のうち給食業務を学校給食共同調理場からの外部搬入方式に変更します。

学校給食共同調理場から搬入される給食の配膳等については、園調理室で行い、小・中学校の夏休み等の間も保育園への外部搬入のため稼働し業務を行います。

学校給食共同調理場には、園児用の調理器具類、食器、配送用保温食缶、配送用コンテナ等について補充します。

- ・給食の外部搬入となる村立保育所は次のとおりです。
- ・神津島村はまゆう保育園 東京都神津島村902番地

5. 当該規制の特例措置の内容

現在の学校給食共同調理場は、平成16年にドライシステム化を取り入れた共同調理方式として新設され、500食の対応が可能となっております。

現在202食を提供しており、また衛生基準につきましても学校給食衛生管理の基準に基づき管理されています。

学校給食調理担当者はパートを含め7名で対応しております。特例措置の適用により保育所への外部搬入が可能となり、食数が増えても十分対応ができる体制になっています。

また、食材購入等についても一括購入ができ無駄なくより効率的な給食運営が行えます。

そこで、特定事業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(平成16年3月29日雇児発第0329002号)」

の留意事項を遵守し、以下の内容で実施します。

村立保育所は、設立から現在に至るまで保育所に併設された調理室で園児たちの給食を提供しております。

保存用として、冷凍冷蔵庫、給食配膳のための配膳台、加熱設備としてガステーブル等の各種調理器具が揃っているため、再加熱、保存、配膳等は可能であり、保健衛生面、栄養面についても保健所による指導、研修を行い適正に運用をしていきます。

食物アレルギー児については、現在保育園においては1名対応しています。

入園時に診療所からのアレルギー検査報告書の提出を義務付け、保護者からの聞き取り調査を行い、家庭での除去食や代替食の状況を把握いたします。

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、アレルギー児についてはきめ細やかな対応が必要となるので、別メニューにて対応し、別容器で搬送して、受け手の方で確認し提供していきます。

保育士は、お便り帳にアレルギー対応食の状況を記載し、保護者等の不安を取り除き、家庭との連携を図ります。

入園児の健康管理については十分に配慮し、体調不良児については、当日での対応が多いと予想されるため、保育士が体調確認をして異状が診られるときは、保護者と連絡を取り、場合によっては迎えにきていただくこととしていますが、給食については、学校給食共同調理場と連絡を密にして、園児の体調にあわせて調理した給食を提供し、体力の回復に努めます。

園児の食事は、お昼ご飯、午後のおやつと2回実施しており、両方とも学校給食共同調理場から搬入して対応します。

園児の食事の内容は、栄養士の指導のもと学校給食共同調理場の調理員2名で対応します。

メニューに関しては、学校給食と同一食材による同一献立としますが、味付け・固さ・大きさを工夫し、量を調節しつつ、子どもの発達段階に応じた適切な食事内容を提供します。

従来为学校給食共同調理場は老朽化のため使用不能となり、平成16年に現在の場所に新設され、食品の衛生管理はもとより安全な給食提供に万全を期しております。

保育所への外部搬入につきましては、保育所との連携を密にして「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の規定及び「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日児発第86号)」を順守し、保育園長と学校給食共同調理場の管理者である教育委員会との間で覚書をかわし、共通確認、共同理解を行い学校給食共同調理場において責任ある調理業務を行います。

園児の給食は、回数・搬入時間等適切に対応できるよう配慮するとともに、

必要な栄養素量の給与について栄養士と連携を密にして食を通じた子供の健全育成（食育）を図る観点から、食育プログラムに従い、食事を提供することに努めます。

学校給食共同調理場から調理後速やかに洗浄消毒した容器を利用し専用コンテナに収容し下記の配送計画のもとに専用配送車で配送を行います、保育園までの距離は、700mで、所要時間3分～5分程度であります。

また、小・中学校も保育園同様近距離に位置し、温かい状態で提供するため2台の給食車両を使用し、配送を行います。

《 搬送計画 》

【1号車】

午前 11時40分	学校給食共同調理場出発
午前 11時45分	神津島村はまゆう保育園到着 (コンテナで受け取り配膳室へ)
午後 12時00分	給食開始
午後 1時00分	食器等回収
午後 1時05分	学校給食共同調理場到着

・おやつ配送計画

午後 2時50分	学校給食共同調理場出発
午後 2時55分	神津島村はまゆう保育園到着 (職員受け取り)
午後 3時00分	おやつ開始
午後 3時30分	食器等回収
午後 3時35分	学校給食共同調理場等到着

【2号車】

・学校給食共同調理場小・中学校給食配送時間

午前 11時45分	学校給食共同調理場出発
午前 11時50分	中学校到着
午前 12時00分	小学校到着
午後 1時00分	食器回収(中学校)
午後 1時10分	食器回収(小学校)
午後 1時15分	学校給食調理場到着