

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

志摩市

2 構造改革特別区域の名称

志摩市なごやか給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

志摩市の全域

4 構造改革特別区域の特性

志摩市は、平成16年10月1日浜島町、大王町、志摩町、阿児町、磯部町の5町が合併し誕生した。位置は三重県の東南部で北部は伊勢市および鳥羽市に、西部は南伊勢町に接し、南部および東部は太平洋に面している。市全域が伊勢志摩国立公園に含まれ、英虞湾、的矢湾といったリアス式の海岸が特徴的で、湾内をはじめ、大小の島々も点在する自然豊かな地域である。

気候風土は、四季を通じて温暖で恵まれた条件となっており、気温は年平均15～17度で積雪を見ることは稀で、年間降雨量および降雨日数はほぼ全国平均並みになっている。

道路網は、国道167号が鳥羽市方面と志摩地域を結ぶ主要な道路となっている。また、県道鳥羽阿児線(パールロード)が海岸近くを鳥羽市から磯部町、阿児町まで、阿児町鶴方からは、国道260号が志摩半島の先端まで通っており、阿児町、大王町と志摩町を連絡し、主要地方道浜島阿児線が浜島町と阿児町を結んでいる。国道260号は志摩町、浜島町間は海で途切れており、浜島町からは熊野灘沿いに紀北町まで続いており、さらに、志摩地域と伊勢市を結ぶ道路として、磯部町から主要地方道伊勢磯部線(伊勢道路)が通っている。面積は、合計で179.6平方キロメートルとなっている。

平成18年4月の世帯数及び人口は22,080世帯、60,691人で平成16年10月合併時の世帯数及び人口21,918世帯、61,758人から比較すると人口は1,067人減少しているが、世帯数は162世帯増加しており核家族化が進んでいるものと推測される。

志摩市の幼稚園は11ヶ所で募集人員に対する入園児童数の比率は全体で59.5%となっており、11園中5園は50%を切っている状況にある。また、保育所は20ヶ所で、うち1保育所は休所中で、保育児童も合併当時の1,126人から平成19年4月の入所見込みは988人と減少しており、志摩市においても少子化による保育児童の減少がみられ、出生率の低下から今後もこの傾向は続くものと思われる。

このような現状の中、子どもをとりまく環境は大きく変化し、子育てに対するニーズの多様化が進んでおり、幼児期からの「心の育成」を含め、保育、教育への関心と期待が一層高まる

とともに、保育所・幼稚園が子どもの豊かな人間形成の基礎づくりを行ううえで、ますます重要になっている。

このような社会変化に対応するため、保育所・幼稚園においても従来の役割に加えて、家庭や地域社会と連携した地域の子育て支援機関としての役割を担った事業を実施していくことが求められている。

志摩市では、このような多様化した保育ニーズに対応するため、保育所では0歳児保育、障害児保育、長時間保育などの事業に取り組んでいる。

将来的な方策として、平成17年度から行政主体の幼保一元化検討準備会を発足し、18年度当初には「幼保一元化検討準備会まとめ」を報告した。この報告の中では、保育所・幼稚園それぞれ耐震度や老朽化度、施設の位置関係等を元にした一体化案を作成したが、平成19年度からはこの「まとめ」を現実的なものとするため、幼・保識見者や保護者等を委員とした「保育所・幼稚園等のあり方検討会」を発足させ、将来的な取り組みについて検討して行く。

5 構造改革特別区域計画の意義

志摩市保育所での給食の現状は、保育所間で給食メニューの統一は図られているものの、調理については各保育所で実施しているため、保育所での賄い材料費に大きな差が生じている。

また、将来的な幼保一元化に対応するには、給食の統一調理はさけられない問題である。そこで保育所において、学校給食センターからの給食を受け入れることによる経費の軽減を図るとともに、志摩市の特産物である、海産物（あらめ、昆布等）や隼人いも、船越みそ、ミカンを給食として取り入れることにより、特産物の生産過程や生産者との結びつきや、食と農漁に関する学習を実施することによる地産地消の推進を図り、さらには幼保統一メニューとすることにより同時期に同じ給食を楽しく食することを可能とし、食育の充実を図ることができる。

6 構造改革特別区域計画の目標

対象地域の保育所児・幼稚園児が同一の給食を食することにより、共通の話題が生まれるなど楽しく食べる体験を通じ、食への関心を育み、食を営む力の基礎を養う食育の充実を図るとともに、就学前教育の更なる充実を図ることができる。

また、少子化が進み幼児が減少するなかで、保育所と幼稚園に分かれた少人数の保育形態は成り立ちにくく、さらに幼児期は人間形成の基礎づくりにおいても重要な時期であり、集団生活の中から一人ひとりが自立心を持ち、生活習慣の形成や心身の発達などを育むことが大切であることから、幼稚園・保育所の一元化を推進し保育所児・幼稚園児が統一のカリキュラムによる保育、教育を行い幼児の豊かな人間性、社会性、創造性を育む場とするとともに、小中学校までの一貫した食育の推進の中で、同様の食育を就学前教育として推進することにより、よりスムーズな小学校への移行、中学校までの一貫した一体的な教育の取り組みを図る。

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

保育所の給食を、学校給食センターから搬入することにより、人件費、賄い材料費の購入単価の統一、消耗品、光熱水費の削減ができることから、これら経費を他の保育サービスに充てることにより保育内容の充実が図れる。

また、学校給食からの給食に統一することにより、保育所、幼稚園が同時間に同じ食事を楽しく食することになり、食育の充実を図ることができる。さらには、保育所調理員は時間的余裕が生まれることにより、ゆとりある食育推進、給食指導が可能となる。

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

(学校給食における保、幼、小、中一環食育の推進)

保育所の給食を外部搬入方式にすることで、保、幼、小、中一環教育を実施するなかで、一貫した食育を通じ、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図るなど、子どもたちの健やかな成長を育むことを推進する。

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

・志摩市志摩町内の市立保育所

片田保育所 布施田保育所 和具保育所 越賀保育所 御座保育所

・志摩市浜島町の市立保育所

浜島保育所

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

志摩町内保育所は平成19年7月1日、浜島保育所は平成20年4月1日

4 特定事業の内容

事業の主体

志摩市

事業の区域

志摩市の全域

事業の実施期間

志摩町内保育所については、構造改革特別区域計画の認定日以降、保育所、学校給食センターの体制整備が整い次第開始する。また、浜島保育所については平成20年4月から実施する。

事業内容

現在、保育所で実施している調理業務について学校給食センターで調理し運搬する外部搬入方式に変更する。

志摩町内保育所については、大王学校給食センターからの外部搬入、浜島保育所については、浜島学校給食センターからの外部搬入とする。

このことにより、食育を保育の重要課題としてとらえ、給食を通じた食育教育を推進する。

5 当該規制の特例措置の内容

公立保育所の給食の外部搬入を実施するにあたっては、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）」並びに「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16年3月29日付け雇児発第0329002号）」における留意事項を厳守し、以下のような措置を講ずることとする。

各保育所には、専用の調理室があり加熱設備としてオープンレンジ、ガステーブル、保存用冷蔵庫、冷凍庫、配膳用の配膳台等が完備されており、食器消毒保管庫や各種調理器具もそろっているため、再加熱や冷蔵が可能である。

大王学校給食センターは平成13年度に整備され、鉄骨2階建、面積610.66㎡で処理能力は950食/日となっており、現在は大王町内の幼稚園（2園）小学校（3校）中学校（2校）へ728食の給食調理と配送を行っており、所長ほか1名の県派遣栄養士を含め、計10人の職員が従事している。

浜島学校給食センターは、平成4年度に整備され、鉄骨2階建、面積548.21㎡で処理能力は950食/日となっており、現在は浜島町内の幼稚園（2園）小学校（2校）中学校（1校）へ566食の給食調理と配送を行っており、所長ほか1名の県派遣栄養士を含め、計8人の職員が従事している。

給食設備は両給食センターとも、検収室、食品庫、下処理室、調理室、洗浄室、消毒室を設け、真空冷却器、自動食缶洗浄機、自動食器洗浄機、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、器具消毒保管庫等を備え付けており、衛生基準については、食材、調理、職員の衛生管理に至るまで細心の注意を払うことは勿論、指導管理、点検確認に努めている。

衛生管理については、毎年度実施される保健所の衛生指導監査に従った施設改善を行うとともに、運搬容器、車両の衛生管理についても「学校給食衛生管理の基準」に従い衛生管理に努めている。

調理室はドライ方式による調理を行っており、汚染区域と非汚染区域を完全分離し2次感染防止対策を講じるなど衛生管理に努めるとともに、食品の温度管理や調理員の研修、健康管理にも十分配慮し業務にあたっている。

食事の内容は、原則学校給食と同じとするが、発達年齢に応じて内容に工夫を凝らし、味、量、固さ、大きさ等食感としてとらえられるよう配慮し調理を行う。

また、体調不良児に対する対応については、保護者、園医と相談の中で健康状態に応じた給食の加工を行い、食物アレルギー児については、入所児に聞き取り調査を実施し、保護者、栄養士、保育士と協議したうえで除去食を決定し、学校給食センターで除去したものを別容器で搬送し食事の提供を行う。

献立の作成については、保育所の栄養士を学校給食センターに置くことで、常時献立に関する打ち合わせや調整を行う事ができる。また、調理員についても保育所調理員を配置することにより学校給食調理員との業務内容の調整や意見交換ができる。

保育所給食が同じ食材を同一業者から購入することで、経費の削減を図るとともに調理方法にも工夫を凝らし、同一食材、同一献立として食事の提供を行う。

また、搬送方法については、学校給食センターの配送車等により各保育所とも調理後1時間以内で配送する事が可能となる。

保育所に搬送された給食は、保温性の高い2重保温食缶により保管し、保育所配膳室で配膳を行い食事の提供を行う。

今回の特区申請により、本計画の目的でもある区域内の保育所児・幼稚園児が同一の給食を食することにより、共通の話題が生まれるなど楽しく食べる体験を通じ、食の関心を育み、食を営む力の基礎を養う食育の充実を図るとともに、就学前教育の更なる充実が期待できる。

「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)の業務委託契約については、大王学校給食センター及び浜島学校給食センターは志摩市立のため委託契約ができない。このため、この通知に合致するよう学校給食センター、教育委員会と調整を図り、覚書等合法的な方法で対応して行く。

食育プログラム

目標：食への関心を育み、食を営む力の基礎を養う子どもを育てる。

給食も保育、教育の一環

基本的な生活習慣を確立するには、規則正しい食事のリズムを整える事が重要となっている。

「食」を文化としてとらえ、特別な行事等で食する行事食は、文化の継承となり地域の地産地消を支えることとなる。

安全性を考える。

安心、安全な食品を提供することはもちろんのこと、食品添加物、輸入食品、遺伝子組み換え食品、加工食品は子どもたちを健康に育てるため使用せず地産地消の推進を前提に安全な食材を使用する。

(1) 旬の食材がわかる

近年は、栽培技術の進歩により1年を通じて色々な食材が手に入りますが、旬のものが栄養価的にも優れているため、これら食材を提供する。

(2) 偏食をなくす

好き嫌いをなくし、基本的な生活習慣の確率を推進する。

(3) 体にとってよいもの

子どもたちの体の成長にとって、安心安全な食材を提供し望ましい食生活を身につけさせる。

(4) 食べることに興味を持たせる

自分たちで栽培した野菜等を食材として使用することにより、食に対する関心を持たせる。

配送予定計画（保育所・給食センター整備後）

志摩町内

10時30分	給食センター出発
10時40分	片田保育所
10時50分	布施田保育所
11時00分	和具保育所
11時10分	越賀保育所
11時20分	御座保育所

浜島町内

10時50分	給食センター出発
11時00分	浜島保育所

資料

1. 各施設受入児童数

平成19年1月1日現在

施設名	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合計
浜島保育所	--	18	31	1	--	50
片田保育所	3	7	14	10	--	34
布施田保育所	5	17	20	--	--	42
和具保育所	9	18	28	--	--	55
越賀保育所	3	9	6	8	17	43
御座保育所	--	--	3	5	7	15
合計	20	69	102	24	24	239

2. 給食設備の面積及び内容

区分	浜島保育所	片田保育所	布施田保育所	和具保育所	越賀保育所	御座保育所
調理室面積	34.65 m ²	37.62 m ²	33.50 m ²	28.62 m ²	43.2 m ²	15.49 m ²
設備内容	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 回転釜 オープンレンジ 食器消毒保管庫 給湯器 ステンレス棚	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 回転釜 ガスオープン 食器消毒保管庫 給湯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 2 冷凍庫 回転釜 オープンレンジ 食器消毒保管庫 給湯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 回転釜 オープンレンジ 食器消毒保管庫 ガス釜 給湯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 回転釜 オープンレンジ 食器消毒保管庫 ガス釜 ミルクミキサー	調理台 配膳台 冷蔵庫(2) 冷凍庫 回転釜 ガスオープン 食器消毒保管庫 給湯器

	ガス釜				給湯器	
--	-----	--	--	--	-----	--

浜島保育所については平成20年度幼稚園舎に移転、このため19年度中に幼稚園舎に調理室を設置予定、また、和具保育所調理室については、平成19年度、耐震、老朽化による改修工事を予定している。

3. 食事の時間と内容

基本内容	時間	おやつ
完全給食 副食 + 1汁2菜	11時から12時まで	保育所で調理

4. 栄養所要量

3歳以上

エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA IU	VB1 mg	VB2 mg	VC mg
450	20	20	270	2.2	150	0.30	0.35	20

未満児

エネルギー kcal	蛋白質 g	脂肪 g	カルシウム mg	鉄 mg	VA IU	VB1 mg	VB2 mg	VC mg
530	20	17	225	2.8	125	0.25	0.30	20

アレルギー食

除去食対応食品は食品の栄養価に応じて他の食材を使用する。