

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

北名古屋市

2 構造改革特別区域の名称

北名古屋いきいき給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

北名古屋市の全域

4 構造改革特別区域の特性

本市は、平成18年3月に師勝町と西春町が合併して誕生した。名古屋市の中心部から10km圏内に位置し、南部は、名古屋市、東部は、豊山町、西部は、春日町、北部は、小牧市、岩倉市、一宮市に接している。市域は、東西約6km、南北約4kmで面積は約18.37km²とコンパクトな都市である。

交通の利便性にも恵まれ、市の中央を名鉄犬山線が南北に走り、名古屋市営地下鉄が相互乗り入れにより名古屋市中心部への通勤通学の利便性が高く、市の周囲には名神高速道路や東名阪自動車道、名古屋高速道路等の道路交通アクセス拠点にも近く、広域交通の利便性にも優れている。

濃尾平野の肥沃な土地に恵まれ、農業を中心に発展したが、近年は交通の利便性の高さから、名古屋大都市圏の発展と共に人口が急増した。現在でも市内の約30パーセントは田畑が残り、新興住宅地でありながら農村的風景を多く残している。

平成20年5月1日現在の人口は、80,601人世帯数は、31,692世帯であるが、今後の人口は、緩やかに増加し続け、少子化が進むものの、子育て世代の人口が横ばいで推移することが予想される。核家族化が進み、新しい世帯の多くが、夫婦共働きの子育て家庭であるため、本市では増加する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位置づけている。

保育所は、市内に14施設あり、全体で約1,850名のゼロ歳児から5歳児までの乳幼児を保育し、各施設で延長保育、一時保育、特定保育、障害児保育、病後児保育などの特別保育を実施し、保育の充実を図っている。

市内の保育所の大半は、昭和45年前後の高度成長期に急造的に建設された。順次建替えを行っているが、昨今の財政状況から建替えがままならない状況にあり、調理室設備の老朽化と園児の増加・多様化する保育需要により、園内調理での対応が困難な状況にある。

食育基本法が制定され、食育への取り組みが求められる中、学校給食では、地産地消と食育に積極的に取り組んでいる

5 構造改革特別区域計画の意義

近年、核家族化、夫婦共働き世帯の増加など社会構造の変化により、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ている。その中、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となっている。

公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業を実施することは、食材の一元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につながり、保育所運営の合理化を図ることで子育て支援施策の充実のための財源の確保が可能となる。

食育の面では、学校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、把握することが出来、乳幼児期からの一貫した食育が可能となり、正しい食習慣の定着を図ることが可能となる。

学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、従来保育所では、少量調達できなかった地域食材の給食での供与が可能となり、乳幼児期から地元の食材になじむことは、地産地消の促進に資する。

6 構造改革特別区域計画の目標

- (1) 学校給食センターからの給食外部搬入方式の導入による公立保育所の運営の合理化を進め、増大し、多様化する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) 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を作ることにより、地産地消の促進を図り、将来的には乳幼児から児童・生徒に対して農業への関心の向上へとつなげる。

7 構造改革特別区域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) 給食センターが一元的に食材等を大量購入し、調理することや、材料費・人件費・光熱費等給食の調理に係る経費が節減されることにより合理化が図られ、保育所の効率的な運営が実現される。
- (2) 衛生面等で設備の整った大型施設で調理することにより、経費節減した財源

を保育サービスの拡充に充てることが可能となることで、養育者が安心して子どもを預けられる環境を提供することになり、子育て家庭の仕事と子育ての両立支援をすることによる少子化の抑制対策となる。

- (3) 乳幼児期からの一貫した食育と地産地消に取り組むことは、児童の正しい食習慣を形成することになり、また、乳幼児期から地元食材に慣れ親しむことは、将来的な地産地消につながることになる。また、農作物への関心を持つことにより、農業への興味と理解を深めることを期待する。

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、また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

<学校給食事業>

学校給食センターで保育所の給食を調理することにより、一元的な食材調達や調理員の合理的配置が可能となり、光熱費等の経費や、調理コストの節減を図る。

<地産地消事業>

地元食材を給食に使用することにより、安全・安心を幼児に提供するとともに、食材の確保、生産者・生產品の拡大を図り、地産地消の推進を図る。

<食育事業>

保育所・小学校・中学校の一貫した食育教育を推進することにより、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図り、子どもたちの健やかな成長に資する。

現在、食育ガイドラインを策定中のため、策定後はガイドラインに沿った食育プログラムを保育所が作成し、乳幼児の発達に応じた指導を実施できるように整備し、保育の充実を図る。

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もの

市立能田保育園、市立鹿田北保育園、市立熊之庄保育園、市立久地野保育園
市立薬師寺保育園、市立鹿田南保育園、市立六ツ師保育園、市立九之坪北保育園
市立徳重保育園、市立西之保保育園、市立沖村保育園、市立九之坪南保育園
市立弥勒寺保育園、市立中之郷保育園（14箇所）

3 当該規制の適用開始の日

構造改革特区計画の認定の日

4 特定事業の内容

公立保育所の給食を自園調理から学校給食センターより搬入する外部搬入方式に変更する。

保育所には、調理担当者を1名配置し、乳児の離乳食や給食を食べやすいように加工を行う。

学校給食センターは、園児用の食器等を保有し、既存の調理器具で園児の給食を調理する。消毒等については、学校給食と同様に実施し、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) 本特例措置を実施するにあたっては、「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日雇児発第0401002号）」の留意事項を遵守する。
- (2) 外部搬入による給食は、原則2歳児から5歳児を対象とし、給食の献立は保育所独自とする。年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫して提供する。
0歳児～1歳児の離乳食は、必要に応じて園の調理室で調理したものを提供する。
食事の回数・時機については、従来から保育所で行われている給食と同様の形態をとる。給食は、午前11時30分からの給食の時間に合わせて提供し、おやつは、午前9時30分（乳児のみ）と午後2時30分に、自園の調理室で市販のお菓子やデザートを人数分に仕分けをしたものを提供する。
アレルギーの乳幼児の食事は、入園時に保護者から聴取した要望に基づき、給食センターで14園分の調理を行い提供する。給食センターで対応できない特別な調理を必要とする場合は、自園の調理室で調理して提供する。体調不良の幼児には、

登園時に保護者から食欲の状況を聞き取り、給食の食材を取り分けて食べやすい大きさに切るといった加工を自園の調理室で行い提供する。

学校給食センターからの外部搬入の契約は、原則として、保育所と学校給食センターとの間で契約書を締結することが必要だが、当市の公立保育所ならびに学校給食センターの設置、管理及び運営の責任者は共に北名古屋市であり、契約という行為が馴染まないため、保育所を所管する北名古屋市長（福祉部児童グループ）と北名古屋教育委員会教育長（学校給食センター）との双方が覚書を締結する。

また、児童グループ担当職員及び園長の代表者と主任及び調理担当による献立検討委員会を開催することにより、覚書の実効性を確保し、給食の向上に努める。

- (3) 外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「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）」において準拠されている「病院、診療所当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日付児発第86号）」を遵守する。

調理方式については、学校給食センターから各保育所までは、30分以内で到着することが可能であるため、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。

食事の運搬方式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。現在学校給食センターでは、給食運搬車を東3台、西3台計6台所有し、給食を小中学校に配送しているが、各車の配送ルートに保育所分を組み込み、配送を行う。

配送した給食は、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時間程度で配膳・喫食が可能である。

- (4) 現在、園児の給食については、各保育所での職員会議での反省、園長会や給食献立委員会により、各段階での検証を実施しているが、今後も今まで通り実施していく。

また、当日の献立をケースに入れて展示したり、管理栄養士が作成した給食だよりや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対応方法、献立に対する保護者の要望を取り入れることに努めている。

< 保育園調理室の状況 >

施設名	調理室 面積 (㎡)	加熱設備		保存設備		その他	
		ガスオープン	ガステーブル ガスコンロ	冷蔵庫 (冷凍冷蔵庫)	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
能田保育園	50.25		5	3	1	5	2
鹿田北保育園	43.60		2	3	1	1	3
熊之庄保育園	18.81		2	2		1	1
久地野保育園	54.88		5	2		6	2
薬師寺保育園	18.23		1	2		2	1
鹿田南保育園	23.45		3	2		2	1
六ツ師保育園	19.23		2	2		1	1
九之坪北保育園	48.38	1	1	1		3	2
徳重保育園	48.64	3	2	1		4	2
西之保保育園	42.28	1	1	1		1	1
沖村保育園	51.98	1	1	1		4	2
九之坪南保育園	29.17	1		1		1	1
弥勒寺保育園	41.87	1	1	1		3	1
中之郷保育園	40.93	1		1		4	1

【給食の配送計画】

(1) 東給食センター配送回収行程表

	1号車	着時間	2号車	着時間	3号車	着時間
配 送	センター発着 (10:15~11:55)		センター発着 (10:15~11:55)		センター発着 (10:15~11:55)	
	鹿田南保育園	10:25	薬師寺保育園	10:25	能田保育園	10:17
	鹿田北保育園	10:30	熊之庄保育園	10:30	六ツ師保育園	10:25
					久地野保育園	10:40
	東小学校	11:15	西小学校	11:17	西小学校	11:15
	南小学校	11:30	北小学校	11:35	師勝小学校	11:25
					南小学校	11:35
	訓原中学校	11:45	師勝中学校	11:45	熊野中学校	11:45
回 収	センター発着 (13:30~14:40)		センター発着 (13:30~14:40)		センター発着 (13:30~14:40)	
	訓原中学校	13:40	熊野中学校	13:40	師勝中学校	13:32
	南小学校	13:50	東小学校	13:55	師勝小学校	13:38
	南小学校	14:00	西小学校	14:10	師勝小学校	13:45
	西小学校	14:15			北小学校	14:00
	久地野保育園	14:30	鹿田南保育園	14:25	六ツ師保育園	14:10
	能田保育園	14:35	鹿田北保育園	14:35	熊之庄保育園	14:20
				薬師寺保育園	14:30	

(2) 西給食センター配送回収行程表

	1号車	着時間	2号車	着時間	3号車	着時間
配 送	センター発着 (10:30~11:00)		センター発着 (10:35~11:00)		センター発着 (10:30~10:50)	
	西之保保育園	10:35	弥勒寺保育園	10:40	ひまわり西園	10:40
	沖村保育園	10:40	九之坪北保育園	10:45	徳重保育園	10:44
	中之郷保育園	10:50	九之坪南保育園	10:50		
	小・中学校を配送		小・中学校へ配送		小・中学校へ配送	
回 収	センター発着 (14:00~14:25)		センター発着 (13:55~14:40)		センター発着 (14:25~14:45)	
	小中学校分を回収		小中学校分を回収		小中学校分を回収	
	西之保保育園	14:05	弥勒寺保育園	14:00	徳重保育園	14:30
	沖村保育園	14:15	九之坪北保育園	14:20	ひまわり西園	14:40
	中之郷保育園	14:20	九之坪南保育園	14:30		

【給食センターの概要】

名 称	北名古屋市東給食センター		北名古屋市西給食センター		
所 在 地	北名古屋市能田蓮池43番地		北名古屋市西之保神ノ戸86番地		
開設年月日	昭和44年9月1日		昭和45年4月1日		
調理能力	6,000食/日		6,000食/日		
敷地面積	2,041.64㎡		2,369.49㎡		
構 造	鉄骨造一部2階建て		鉄筋コンクリート造一部2階建て		
延べ面積	1,157.80㎡		1,368.90㎡		
職 員 数	39名 センター長1名 事務職員2名 栄養士3名 調理員30名(パート職員) 運転士3名(業務委託)		37名 センター長1名 事務職員3名 栄養士3名 調理員26名(パート職員) 運転士3名(業務委託) ボイラー士1名(業務委託)		
食 数	小学校	5校	3,077食	5校	2,200食
	中学校	3校	1,284食	3校	933食
	計	8校	4,361食	8校	3,133食
配送回収(委託)	2トン車 3台		2トン車 3台		
調理器具(共通)	ライスボイラー、蒸気式煮炊機、全自動煮炊釜、連続自動揚物機、自動焼物機、フードスライサー、サイノ目切断機、合成調理機、球根皮剥機、高速ミキサー、食用油ろ過機、野菜脱水機、食品冷却機、全自動パン粉着機、フードミキサー、食品整形機、割卵機、りんご芯取機、ガスコンロ、配膳車兼消毒機、食器洗浄器、高速洗浄器、自動食管類洗浄機、スプーン洗浄機、ジェットクリーナー、浸透槽、食管消毒保管庫、調理器具消毒保管庫、コンテナ消毒保管庫、食器回転消毒保管庫、殺菌庫				