

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

愛知県幡豆郡吉良町

2 構造改革特別区域の名称

吉良もりもり元気っズを育てる給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

愛知県幡豆郡吉良町の全域

4 構造改革特別区域の特性

吉良町は、愛知県の海岸部中央に位置し、東西 8.9 km、南北 9.0 km の距離を有する面積 35.98k m²、人口 22,825 人（平成 20 年 4 月 1 日現在）の町である。

地勢は、町の西境を流れる矢作古川の沖積層からなる平坦地と、東・北部には町の面積の 4 割余を占める丘陵地が広がる。また南は三河湾に面し、一部国定公園に指定されるなど温暖な気候もあわせ自然環境に恵まれた地である。

本町においても、少子・高齢化の潮流にある中で「子どもは国の宝・町の宝」と提唱し、子育て支援を町の重点施策として県内でも先駆け多面の施策を実施している。その中で昨今若い夫婦の多くが共働きの子育て家庭であり、低年齢化する保育の需要と多様化する保育ニーズに対応し、延長保育・一時保育・乳児保育・障害児保育といった特別保育を実施し、保育の充実を図っている。町内には幼稚園は無く、6 園の公立保育所があり、全体で 850 名の定員を擁している。しかしながら高まる保育ニーズに対応するには保育所運営費に係る一般財源持ち出しは多額になり、厳しい財源状況の中で、個々の保育所において調理業務を行うことは非常に非効率な状況である。このため平成 16 年度に新設した大型調理施設である吉良町立学校給食センターからの給食搬入を可能にすることは、設備の維持管理の経費、食材の一元購入、調理員の合理的な配置により経費の大幅な節減が図られる。また、食育への取り組みが求められる中、栄養教諭、栄養士の指導を受け、園児の発育・発達段階に即した食事が提供でき、地産地消を積極的に取り入れている学校給食で小中学校と一貫した食育指導が実施できる。

5 構造改革特別区域計画の意義

近年女性の社会進出等多様化する保護者の就労により、子育て家庭の保護者の仕事と子育ての両立支援は行政の課題となっている。その中で子育て支援のニーズに対応する保育所の役割は重要である。少しでも保育所運営の合理化を図り、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。

学校給食センターの給食外部搬入方式を導入することは、食材の一元購入や調理員の合理的配置、施設設備の維持管理等経費の大幅な節減が図られ、保育所運営の子育て支援施策充実のための財源確保が可能となる。また衛生面、安全面でも設備の整ったドライ方式の大型調理施設で調理することは、給食の安全性を高めることにも繋がる。

食育では、学校給食センターに保育所専任の栄養士を配置し、栄養教諭の指導を受けながら小中学校とタイアップした情報交換等を行い、乳幼児期から発達段階に応じた食事を提供し、乳幼児期から小中学校まで一貫した食育指導が充実できる。また、学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、地元で生産された食材で調理した安全で安心な給食を提供でき、乳幼児期から身近な地元の食材に馴染むことは食育は元より、地産地消の促進を促すことに繋がる。

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り、食材の一元購入、一元調理によって保育所運営にかかる経費節減を図り、節減された財源を多様化する保育サービスの拡充にあてることにより、子育て支援の充実を図る。
- ② 保育所専任栄養士の配置により、栄養教諭の指導を受け、小中学校、保育所と一貫した食育の推進を図り、食に対する関心を高め、乳幼児期から望ましい食習慣を身に付けることや、保護者に対して子育ての上で食の重要性を啓発し、食育を通じて健康な生活に対する意識・知識の向上を図る。
- ③ 地元生産者と連携して安全・安心・良質な食材の生産及び安定的納品を目指しながら、地場製品の積極的な活用を進め、地産地消を推進することで農業を始めとする地域産業の活性化を図る。

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

- ① 厳しい財政状況の中、食材の一元購入や調理設備の集中化による管理維

持費等の経費節減効果により、財政の健全化が図られ行財政の効率的な運営ができる。この財源を元に保育サービスを拡充させ子育て支援事業の充実を図ることができる。

- ② 栄養教諭、栄養士の指導により、乳幼児期からの一貫した食育を推進することにより、子どもたちはもとより保護者に対しても食の重要さなど区域全体均一に食育の高揚が図られる。
- ③ 乳幼児期から小中学校まで地産地消に取り組むことは、乳幼児期から地元で生産された食材に慣れ親しむことによって、農業などの地元生産物への関心を高め、生産者においても安全・安心・良質な食材の生産及び安定的納品を目指し、地域産業の活性化が図られる。

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

(学校給食事業)

吉良町立学校給食センター運営委員会及び給食主任者会議に保育所から委員として参画し、給食業務全般の運営について検討、また、情報交換等を行い、安心・安全な給食提供が実施され、乳幼児期から一貫した食育の推進を図る。

(地産地消事業)

給食の食材として地元生産物を取り入れることにより、地元生産者と連携を密にし、安全・安心・良質な食材の生産、確保及び安定的納品を推進し、地産地消を推進する。

(子育て支援事業)

「安心して生み育てることができる町づくり」を目指し、多様化する保育ニーズに応えるべく乳児保育・延長保育等の特別保育の拡充を図るなど、外部搬入方式により節減された経費をあて、子育て支援事業をより充実する。

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もの

吉良町内の公立保育所（6箇所）

吉良町立横須賀保育園 吉良町立吉田保育園 吉良町立白浜保育園
吉良町立離島保育園 吉良町立津平保育園 吉良町立荻原保育園

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日

4 特定事業の内容

公立保育所の給食を、学校給食センターで調理して外部搬入方式を実施する。

学校給食センターに保育所専任の栄養士を配置し、乳幼児まで考慮した給食メニューとなるよう小中学校とタイアップした食育を推進する。3歳未満児については当該保育所に設置してある調理室で離乳食やアレルギー児の除去食にも柔軟に対応する。

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当たっては、「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日付雇児発第0401002号）」における留意事項を遵守する。
『調理室として保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を設けること』乳児の離乳食やアレルギーまた体調不良の園児に対応するため、各施設に設置されている調理室に加熱・保存・配膳等に必要な調理機能を有している。

【保育所調理室の状況】

	調理室 面積	加熱設備				保存設備		その他	
		ガスコンロ	回転釜	電子レンジ	オーブン	冷蔵庫	冷凍庫	配膳台	消毒保管庫
横須賀保育園	36.55	3	1	1		1	1	2	1
吉田保育園	29.16	3	1	1		2	2	2	1
白浜保育園	51.90	2	1	1	1	2	1	1	1
離島保育園	36.15	1	1	1	1	1	1	1	1
津平保育園	43.30	2	1	1		2	1	1	1
荻原保育園	38.73	2	1	1		1	2	1	1

【学校給食センターの概要】

- 名 称 吉良町立学校給食センター
- 設立年月 昭和 41 年 4 月 改築(全新築) 平成 16 年 4 月
- 構 造 鉄骨造平屋建
- 建物面積 本体 1,385 m² 車庫・倉庫 90 m²
- 職 員 数 所 長 1 名
副所長 1 名
栄養教諭 1 名 (兼務)
栄養士 2 名 (1 名 保育所専任)
調理員 17 名
運転手 3 名 (シルバー委託 2 名含む)
- 調理能力 3,500 食/日
- 調理場の概要 (1) ドライシステム
(2) 主な施設・設備
【検収室—食品調味料庫—下処理室—上処理室】
球根皮剥機・マイコンスライナー・サイノ目切機・パススルー冷蔵庫
【加熱調理—揚げ・焼物—和え物室】
蒸気回転釜・自動フライヤー・スチームコンベクションオーブン・エアーシャワー・真空冷却機・カートイン消毒保管機
【洗浄—消毒—配膳】
コンテナ洗浄機・システム食器洗浄機・食缶類洗浄機・コンテナイン昇降式消毒保管庫・ハンガー式食缶消毒保管機・カート洗浄機
- その他 (1) 防災用受水槽 25 m³
(2) ディスポーザ排水処理システム槽 30 m³
(3) 食器 ABS 樹脂製 3 点

② 『児童の食事の内容・回数・時機に適切に応じることができること』

外部搬入により提供される食事の内容は、学校給食と同一メニューとし、年齢に応じた大きさ・固さ・分量等、工夫して提供する。3歳未満児については、栄養士の指示により保育所在中の調理員が柔らかくしたり、刻み食としたりして、発育や時機に応じて提供する。また、体調不良児、アレルギー児への対応については、保護者はもとより園医との相談体制を整えるなど適切な対応を行う。

- ③ 外部搬入を行う場合の衛生基準については、「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日付児発第86号）」を遵守する。また、衛生面では保健所との協力の下に行う。

衛生基準については、食材・調理・職員の衛生管理にいたるまで細心の注意を払うよう徹底指導管理・点検に努める。調理方式は学校給食センターから各保育所まで30分以内で搬入可能であるため、食材を過熱処理後、冷凍・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。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・安全に努める。運搬は密閉できる専用コンテナに収容し、衛生管理できる専門運搬車で行い保育所に在中する調理員が受領・配膳を衛生管理のもとに実施する。なお、特例措置による給食の外部搬入については、搬入元と搬入先間で委託契約が求められているが、本町は町営の給食センターと保育所であるため、給食センターを所管する教育部と保育所所管である健康福祉部間で覚書を締結する。

- ④ 『必要な栄養素量を給与すること。また、食を通じた子どもの健全育成(食育)を図る観点から、食育プログラムに基づき食事を提供するよう努めること』

栄養素量の給与については、栄養教諭及び栄養士と保育所専任の栄養士との連携により、必要栄養素量の確保に注意を払うとともに、地域性や季節感、暦行事等を考慮した食材、メニューを取り入れ、乳幼児から小中学校まで一貫した食育を推進しながら、食育プログラムを基に発達段階に応じた給食を実施する。

6 給食配送スケジュール

※ 別紙のとおり