構造改革特別区域計画書

1 構造改革特別区域計画の作成主体の名称

愛知県北設楽郡設楽町

2 構造改革特別区域の名称

食育したら給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

愛知県北設楽郡設楽町の全域

4 構造改革特別区域の特性

設楽町(新設楽町)は、平成17年10月1日に旧設楽町と津具村の新設合併により発足した。愛知県の北東部に広がる三河山間地域の中央に位置し、名古屋市中心部から東方約90kmにあって、東西約22.4km、南北約19.7km、総面積273.96km、人口6,282人(平成20年4月1日現在)の町である。

地勢は、町の中心部、北部及び北東部が一部平坦地になっているのを除き、西部及び南西部の国有林を中心に広大な森林が広がり、面積全体の90%を山林が占める典型的な中山間地域である。また、この森林の生育地は1,000m級の山々が連なっており、愛知県南部にそそぐ豊川、同じく愛知県三河地方の中心を流れる矢作川、静岡県西部の天竜川という三大水系の水源地となっている。さらに、西部一帯には県内最大級の規模を誇るブナ・ツガ等の林「裏谷段戸原生林」が広がり、その景観は水源地のシンボルのひとつとなっている。

交通基盤は、町内を南北及び東西に走る国道3路線と主要地方道4路線、一般県道10路線が都市部や近隣市町村とつながっているが、公共交通機関については、鉄道がなく、民間バス会社による2路線と町営バス4路線で、町民の日常生活の移動は自家用車によるところが大きい。

人口は、昭和35年の14,975人から減少を続け、昭和60年には8,724人、 平成7年には7,599人と昭和35年当時の半数となり、平成17年国勢調査人口は 6,306人、世帯数2,269世帯となっている。そのうち、65歳以上人口の高齢 者は、2,583人と人口の41%を占めており、平成7年に30%を超えてからも、 なお高齢化が進行している。また、出生数については、昭和45年当時に150人程度 であったが、平成になり50人程度、最近では30人前後となっており、少子化も進行 している。

本町には、幼稚園がなく、私立保育所が1箇所、公立保育所が名倉保育所、清嶺保育所、津具保育所の3箇所、さらに田口児童館1箇所を運営している。児童福祉事業として、延長保育、一時保育、子育て支援センター事業を実施しているが、近年、女性の就業機会の増加、核家族化の進展などを背景に、保育ニーズはさらに高まっていくものと考えられ、一層きめ細やかな保育・子育て支援が求められている。

また、生産年齢人口の減少による町民税の減収、地方交付税等の減額により財政事情は厳しさを増しており、保育所についても、人件費や運営費の節減とともに、より一層

効率的な運営が求められている。

このような中、小学校に隣接する名倉保育所において、当該小学校の調理施設から給食の外部搬入を実施することにより、保育所における調理員の合理的配置による人件費の節減及び調理設備の維持管理費の節減、食材の一元購入、調理業務の効率向上など、保育所運営における合理化と、節減した財源を増加する保育需要への対応に充てることが可能となる。また、食育基本法が制定され、食育への取組が求められる中、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。最小の経費で最大の効果を期待される地方自治体において、安全・安心な給食の提供と、就学前からの一貫した食育に取り組むことができる。

5 構造改革特別区域計画の意義

本計画により、公立の名倉保育所に、隣接する公立の名倉小学校で調理した給食の外部搬入を実施する。調理部門を1箇所に集約することで、給食材の一元購入が可能となり、給食調理業務の効率化、安定化、経費節減が図られ、保育所運営の合理化と子育て支援施策充実のための財源の確保が可能となる。また、衛生面で設備の整った調理施設で調理することは、給食に対する安全性をさらに高めることにもつながる。

食育の面では、名倉小学校と名倉保育所が連携することで、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、把握することができ、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できる。

名倉小学校では地産地消に取り組んでおり、従来、保育園では購入量が少ないため調達ができなかった地域食材を給食で提供することが可能になる。

名倉小学校調理場が、同地区の主要生産物である米、トマト、とうもろこしなど、地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を提供するとともに、児童が乳幼児期から給食を通じて地元の食材に慣れ親しむことは、地産地消の促進に資することとなる。

6 構造改革特別区域計画の目標

名倉小学校からの給食外部搬入方式の実施による名倉保育所の運営の合理化を進め、 増大かつ多様化する保育ニーズに対応し、延長保育の時間延長、一時保育や子育て支援 センター事業の充実を図る。

統一献立や発達段階に応じた給食についての検討、町保健センター栄養士及び他の保育所との情報交換を行うことで、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を図るとともに、一人一人の年齢や発達段階に応じたきめ細やかな給食を提供していく。また、食物アレルギーを持つ児童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、保育所の調理室において除去食や代替食を用意する等、柔軟に対応する。

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づくりを行い、地産地消の促進へとつなげる。

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

名倉小学校が一元的に食材を購入し、調理することで、材料費・人件費・光熱水費等、 給食の調理に係る経費が節減でき、保育所の効率的な運営が実現される。

衛生面で設備の整った調理施設で調理された給食を提供することや、節減された経費

を財源として保育サービスを充実させることで、養育者が安心して子どもを預けられる 環境を整備し、少子化の抑制と仕事と子育ての両立支援に資する。

乳幼児期から一貫して食育と地産地消に取り組むことにより、児童の正しい食習慣を 形成することにつながる。また、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことにより、将 来的な地産地消につながる。さらに、地元食材を一元的に購入することにより、安定し た食材の購入が可能となり、生産者にとっては、収入の増加と農業者の生産意欲の向上 等の効果が見込まれるとともに、地元商業及び農業の振興に寄与する。

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又はまたはその実施を促進しようとする特定事業その 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の推進

公立の名倉保育所において、給食の外部搬入方式を実施するとともに、食育計画を策定し、実施することで、保育所から小学校までの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等、子ども達の健やかな成長を育むことを推進できる。

・ 地産地消の推進

給食の食材として地元食材の使用を推進することにより、乳幼児期に安全な給食を提供するとともに、地元産業の活性化につながることを期待できる。

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 設楽町内の町立保育所 設楽町立名倉保育園
- 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

町立保育所の給食について、町立名倉小学校調理場で調理し搬入する外部搬入方式を 実施する。保育所の調理員は、調理時には名倉小学校調理場で勤務し、搬送時に保育所 に移動することで、乳児の離乳食やアレルギーを持つ園児の除去食にも柔軟に対応する。 名倉小学校調理場には、園児用の調理用器具類・食器等、適宜補充するものとし、消 毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管するものとする。

5 当該規制の特例措置の内容

名倉保育所の定員は45名で、平成20年4月1日現在の措置数は25名である。調理する名倉小学校調理場は現状の設備で100食程度の給食調理は可能である。

【名倉小学校調理場の概要】

面積	1 6 9 . 4 7 m ²
職員配置数	調理員1名(調理補助2名)
処理能力(1日)	100食
調理器具一覧	冷凍庫、冷蔵庫(2台)、パススルー冷蔵庫(2台)、
	球根皮むき機、真空低温冷却機、ガス炊飯器(3台)、
	ガス回転釜(2台)、ガスコンロ、ガスフライヤー、
	包丁まな板殺菌機(2台)、器具消毒保管機(2台)、
	電気式食器消毒保管機 (2台)、自動食器洗浄機

給食の外部搬入を実施するにあたり、「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)」及び「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)」を遵守し、具体的には次のような措置をとる。

① 調理する名倉小学校調理場は、明るく安全で清潔な調理場である。設備面については、検収室、下処理室、調理室、洗浄室、配膳室を備え必要な機能を有している。 搬入先の名倉保育所においては、加熱、保存、配膳等を行うために必要な設備、配膳に必要なスペースを有している。

【名倉保育所設備の概要】

面積	13.50 m ²
職員配置数	調理員1名
設備一覧	冷凍冷蔵庫、冷蔵ケース、ガスコンロ、電気式食器保管 機、電子レンジ、配膳台

食事の内容は、原則学校給食と同じとするが、発達年齢や健康状態に応じて味、 量、固さ、大きさ等に配慮し調理を行う。

体調不良児の対応については、一人一人の子供の体調を把握し、それぞれに応じて調理形態を工夫した食事と水分補給に配慮するとともに、保護者や嘱託医等と連携を密にして適切な保育対応をする。

食物アレルギー児については、入所時に実施する聞き取り調査を踏まえ、保護者、 嘱託医、保育士との協議により除去食を決定し、名倉小学校調理場で除去調理した ものを別容器で搬送し、搬入後、保育所調理員及び保育士が食事の内容物を確認し、 食事の提供を行う。

② 衛生管理については、職員の健康診断、検便検査の実施や、毎年行われる保健所の指導助言に従った施設等の改善に取り組むものとする。

また、名倉小学校調理場については、外部から異物が混入しないよう安全衛生の 確保に努めるとともに、調理員の毎月の検査、健康管理にも十分配慮して業務にあ たる。

給食の運搬においては、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の規定を遵守する。

配送方法については、名倉小学校調理場の配送車を利用する。名倉小学校調理場と名倉保育所は100m以内の距離にあるため、配送時間は1、2分程度であり、保育所調理室に運ばれた給食を直ちに配膳し、食事を提供する。搬入にあたっては、クックサーブ方式を採用する。

③ 献立については、基本的には名倉小学校養護教諭がパソコンの専用ソフトにより必要な栄養素量を計算したものに基づいて作成しているが、他校の調理場栄養士や保育所調理員の意見等を聞きながら、必要な栄養素量の確保に努めるとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、調理方法に配慮し、発育・発達段階に応じた献立とする。

また、食育については、食育計画を策定し、保育園児や保護者に対する栄養指導や生産者との交流などの活動を行い、安心で安全な給食を提供しながら、食を通じた園児の健全育成を図る。

本計画により、保育所での食育の充実を図り、園児の心身の健やかな成長を育むとともに、旬の地元農産物の提供に努めて地産地消を図り、ふるさとの味への関心を高める。

④ 特例措置による公立保育所における給食の外部搬入については、搬入元と搬入先 との間で委託契約の締結することが原則であるが、本町の場合、町立小学校から町 立保育所へ搬入する方式で、両者の設置者はいずれも町長であり、契約という行為 になじまないため、町長と教育長の間で覚書を締結する。

【配送計画】

午前 9時 調理開始

午前11時20分 名倉小学校出発

午前11時22分 名倉保育所到着

調理室へ搬入、調理室にて配膳、保育室へ

午後 2時30分 回収 ⇒ 食器洗浄