

## 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

三重県伊賀市

### 2 構造改革特別区域の名称

伊賀市あんしん給食特区

### 3 構造改革特別区域の範囲

三重県伊賀市の区域の一部（阿山地区及び大山田地区）

### 4 構造改革特別区域の特性

本市は、旧上野市、伊賀町、島ヶ原村、阿山町、大山田村、青山町の6市町村が平成16年11月1日に合併し誕生した。

地形は盆地であり、低地・台地は少なく丘陵地が多い。このため限られた平地や台地を農地として利用している。また、水系は大阪湾に流れ込む淀川の源流域であり近畿圏水源地となっている。

総面積は558.17k㎡で、人口は平成20年7月1日現在で101,962人であり、近年は核家族化の傾向を受け、年々1世帯あたりの人数が少なくなっている状況である。

子どもたちが健やかに成長するためには、さまざまな世代が助け合うことが出来るバランスのとれた健全な地域社会であることが不可欠であるが、当市においても核家族の増加傾向や就労状況、就労形態が多様化してきたこと、又は子育ての費用負担や子育ての不安などの理由から急激な少子化が進み、家庭や地域における子どもの養育機能の低下などにより、低年齢児保育に対する要望が高まり、その必要性が年々高まる状況にある。

本市では、公立保育所（園）23ヶ所（うち1ヶ所公設民営）、私立保育園13ヶ所の計36保育所（園）があり、3,110名の定員を設定し運営している。その中で、大山田地区の伊賀市立大山田東保育園は、建築年が昭和49年と古く、調理設備の老朽化と増加する保育需要により保育所内調理での対応が困難な状況にある。また、阿山地区の伊賀市立ともだ保育所、伊賀市立たまたき保育所、伊賀市立まるばしら保育所についても児童数の減少が年々進んでいるため、自園調理を実施するにあたり調理施設の維持管理や食材の調達などの効率的な運営が困難な状況にある。

### 5 構造改革特別区域計画の意義

本市では、「公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業」を活用することにより、阿山地区のあやま保育所、ともだ保育所、たまたき保育所、まるばしら保育所においては

阿山給食センター、また、大山田地区の大山田東保育園、大山田西保育園においては、大山田給食センターで調理した給食を外部搬入するものである。

給食センターからの外部搬入を行うことにより、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、施設設備の維持管理経費等の節減が図られ、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、衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理することは、給食に対する安全性を更に高めることにもつながる。

- (1) 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についての現状を把握することができ、これによって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。
- (2) 山間部に位置し、過疎化で園児が減少していく保育所に対し、給食センターからの給食を提供することにより、従来保育所ごとでは少量であるため調達できなかった地域食材を使用した給食の提供が可能となり、また、安全で安心な給食を提供するとともに、乳幼児期から地域の食材に親しむことは、地産地消の促進にもつながる。

## 6 構造改革特別区域計画の目標

公立保育所の給食を給食センターから搬入することにより、効率的に給食を提供し、一貫した「食育」を推進する。これにより、食に対する関心を高め、幼児期から望ましい食習慣を身につけることや、保護者に対して子育てをしていくうえでの食の重要性を啓発し、生涯にわたり健康的な生活を送ることができるよう、生活の質の向上をめざしていく。

また、少子化が進行し幼児の数が減少するなかで、山間部の少人数の保育形態は成り立ちにくい。特に幼児期においては、人間形成の基礎づくりにおいて最も重要な時期であり、子どもたちが集団生活の中から、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と考えている。年齢に応じた保育カリキュラムにより指導、保育することで、子どもたちの豊かな人間性、社会性、創造性を育む場とすることを目標とする。

## 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

新鮮で安心安全な地元農産物を取り入れた給食を提供し、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性、地元農産物や農業への関心を高め、食育の大切さを教え、心ゆたかな人間形成を図ることが可能となる。

また、公立保育所（園）の給食を集中調理することにより、食材の一元購入や調理設備等の集約化が図られ、節減された経費を財源に保育サービスを充実させることで、保護者が安心して子どもを預けられる環境を提供することができ、少子化対策に資するとともに子育て家庭の仕事と子育ての両立の支援に資する。

## 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

[あんしんな食育の推進]

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。また、地域の農産物等を取り入れた安心・安全な食育を図り、保育の充実と児童の健全育成を図る。

## 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 当該規制の特別措置の適用を受けようとする者

伊賀市あやま保育所

伊賀市ともだ保育所

伊賀市たまたき保育所

伊賀市まるばしら保育所

伊賀市大山田東保育園

伊賀市大山田西保育園

### 3 当該規制の特別措置の適用の開始の日

構造改革特別区域計画の認定日

### 4 特定事業の内容

現行施設で調理余力がある阿山給食センター、大山田給食センターから給食の外部搬入を行う。これにより、阿山地区、大山田地区の公立保育所の効率的運営を図り、節減された費用を保育サービスの充実に充てることができ、子育て支援及び少子化対策推進につながる。

食育を保育の重要課題ととらえ、給食を通じた「食育推進」を行う。

### 5 当該規制の特例措置の内容

公立保育所の外部搬入を実施するにあたっては、平成 20 年 4 月 1 日雇児発第 0401002 号により「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」における留意事項を遵守する。

(設備について)

調理する阿山給食センター及び大山田給食センターでは、調理室として必要な加熱、保存、配膳等のために必要な機能を有している。

搬入先の各保育所(園)においては、加熱、保存、配膳等のために必要な設備及び配膳に必要なスペースを有している。

(食事の提供について)

調理方法については、園児の年齢や発達段階、健康状態に応じた味付け・固さ・大きさを工夫するとともに、特に 3 歳未満児については刻み食とするなど、食べやすく飲み込みやすくなるよう工夫をし、発育状況に配慮した給食を提供する。また、食物アレルギーの

状況を養育者から聞き取り、職員が把握するとともに、給食センター内でそれぞれ個別に対応する。体調不良児への対応は保育所において一人ひとりの子どもの体調を把握し、保育中に体調が悪くなった児童については嘱託医などに相談し、水分補給の調節や適切な食事ができるように配慮する。

また、毎月、市栄養士、各保育所給食調理員による給食検討会議を実施し、献立は必要な栄養素量の確保、行事食等を取り入れたものとする。

(委託契約について)

公立保育所における外部搬入については、保育所と搬入元である阿山給食センター及び大山田給食センターとの間で委託内容の契約書を締結することが原則であるが、本市の場合市の給食センターで調理を行う方式であり、いずれも設置者は市長であるため契約という行為は馴染まないため、両者の間で覚書を締結する。業務内容を明確にして「保護施設等における調理業務について(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)」の基準を遵守する。

(衛生面について)

給食センターで調理する給食については、保育所へ搬入後、配膳前に園長が検食を行い、安全性を確認した後に児童の給食として提供する。給食センターから給食を搬入する該当保育所(園)までの移動所要時間は配送開始から搬入完了までは15分から45分程度であるため、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により搬入を行う。また、調理室の保存検食用冷凍庫で2週間の保存を行う。

衛生基準については、業務内容とともに、保健・衛生面、栄養面について保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努める。

また、給食搬入についても、「学校給食衛生管理の基準」にしたがい、徹底した指導管理、点検確認に努めており、運搬容器、車輛の衛生管理についても「保育所(園)衛生管理マニュアル」に従い衛生管理に努めている。食缶は保温性の高い二重食缶を使用している。専用コンテナに収容し、専用運搬車での搬送、受領、配膳も衛生管理のもとに実行しており、コンテナや食缶は使用後洗浄を行い、食缶については消毒保管庫で保管している。食品の温度管理、調理員の研修、健康管理を怠りなく、保健所の指導、助言等に従い適正に運用する。

(食育について)

栄養素量、食育については、常に栄養素量の確保に努め、保育所における食育に関する指針をもとにした食育プログラムに添って発育、発達段階に応じた食事の提供をする。保育所は集団生活のため、給食は、基本的な生活習慣のひとつと考えており、食べ方、姿勢、偏食については、無理せず個々の状況に応じて対応し、「楽しく食べる」ために言葉かけや落ち着いた雰囲気を作り食べる工夫などしている。また、食育を推進する観点から、地元で生産される農産物をふんだんに取り入れ、地産地消を図るとともに、児童が安心安全し

て食べられる給食とする。