

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

伊豆市

2 構造改革特別区域の名称

伊豆市人あったか・子供いきいき給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

伊豆市の全域

4 構造改革特別区域の特性

伊豆市は、平成 16 年 4 月に旧修善寺町、旧土肥町、旧天城湯ヶ島町、旧中伊豆町の 4 町が合併して誕生した。静岡県内では、静岡市・浜松市に次ぐ面積を有し、伊豆半島の中央部に位置し、豊かな自然環境に恵まれて、南側を天城山系の山並みに囲まれ、西側では、青く澄んだ駿河湾に面している。市の中央には、天城山から発する狩野川が流れ、北部はその沖積層により形成された田方平野となって開けている。

東西約 25 k m、南北約 25 k m、総面積 363. 97 k m²、面積の約 75%が山林で、人口 36, 441 人（平成 20 年 3 月末現在）の市である。

公共交通機関は、伊豆箱根鉄道駿豆線が、三島駅より市の表玄関口である修善寺駅まで運行している。また、清水港より西の玄関口土肥港までカーフェリーが運航し、路線バスとして、中伊豆東海バス、伊豆箱根バスが 4 地域を結ぶ幹線道路、市内を走っている。

道路は、国道 136 号と国道 414 号に加え、主要地方道・一般県道が東西南北に整備され、伊豆半島の東西南北へと結ばれている。また、東名沼津インターから伊豆市へ繋がる伊豆縦貫道も整備されつつある。市道も約 1, 150 k mが整備されている。

伊豆市の主要な農産物として、わさび、しいたけや白びわなどが挙げられる。特に天城山の清流で育ったわさびは、生産出荷額が全国で第 1 位であり、「天城のわさび」として全国的に知られている。また、伊豆箱根国立公園に指定され、豊かな自然環境、豊かな温泉に恵まれ、首都圏から 2 時間程度で訪れることができ、全国でも有数の温泉地である。岡本綺堂の「修善寺物語」、川端康成の「伊豆の踊り子」や松本清張の「天城越え」を始め、文学作品の舞台として数多く登場し、昔から多くの作家や詩人たちが訪れ、こよなく愛した温泉地でもある。

伊豆市内の出生数は、年々減少している。市全体での出生数は、年間で 230 人を下回っている。特に平成 18 年度、平成 19 年度は 200 人を切る、170 人台であり、地域によっては年間 10 人台と大きく減少している。

一方で、市としても地域環境の著しい変化や保護者の多様化するニーズに対応するために、伊豆市次世代育成支援行動計画に基づき、子育て支援に積極的に取り組んでいる。

現在、伊豆市内の就学前児童の施設は、市立保育所8園、私立保育所2園と市立幼稚園5園があり、平成20年4月1日現在、市立保育所365人（定員575人）、私立保育所148人（定員150人）、市立幼稚園213人（定員610人）が通っている。特に市立施設においては、大幅な定員割れの状況である。急激な少子化が進み、保育所の統廃合や幼稚園、保育所の一元化を避けては維持できない状況である。このため、伊豆市では、保育所、幼稚園の枠を超え、総合的な幼児教育に対する検討を全市的に進めている。

また、保育所では、延長保育、一時保育を実施し、保育の充実を図り、子育て支援事業を進めている。

5 構造改革特別区域計画の意義

社会環境の変化により女性の社会進出や核家族化が進んだことから、子育て支援や保育に対する期待は、年々大きくなっている。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、近年重要性が増してきており、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。また、地方自治体の限られた財源を効率的に活用し、多様なニーズに対応する保育所運営が求められている。

大型調理施設である給食センターからの給食搬入は、単一調理機関による維持管理経費の節減、食材の一元購入による購入経費の節減に加えて、調理員の確保が困難な保育所への給食提供も可能である。こうして節減を図ることにより、保育所運営の合理化と子育て支援施策の充実のための財源確保が可能となる。さらに、食育基本法の趣旨を踏まえ、就学前から中学校までの一貫した食育に取り組むことができる。

また、給食センターでは、地域の生産物である米、しいたけ、野菜などを使った給食や郷土料理を提供することから、地産地消を促進するとともに、乳幼児期から地域の食材に馴染み、地域に対する誇りや愛着を育むことができる。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 給食センターからの給食外部搬入方式による公立保育所の合理化を進め、多様な保育ニーズに対応した保育を実現する。
- ② 保育所、幼稚園や小中学校、学校給食センター等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資する。
- ③ 給食に地域の食材を活用することで、乳幼児期から地域の食材に慣れ親しむ環境を整え、地産地消の促進につなげる。
- ④ 乳幼児期から地域の食材に慣れ親しむことにより、自然豊かである地域に対する誇りや愛着を育む。

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 給食センターが一元購入し、調理することで、材料費、人件費、光熱水道費等、給食の調理に係る経費を節減し、こうして節減された財源により多様なニーズに対応する保育所の運営を実現する。
- ② 衛生的で安全性の高い設備が整った給食センターで調理された給食を提供することにより、養育者が安心して子どもを預けられる子育て環境を整え、仕事と子育ての両

立支援に資する。

- ③ 乳幼児期から小中学校までの一貫した食育は、児童の正しい食習慣の形成につながる。また、乳幼児期から地域の食材に慣れ親しむことは、将来に向けた一層の地産地消につながる。同時に、地域の生産者も、生産物が地域で購入・消費されることで、収入の増加と生産意欲の高揚等の効果が生まれる。

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)

伊豆市給食委員会に保育所から指導保育士・栄養士が委員として参画することで、学校との情報交換や連携を促進し、乳幼児期からの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域の食材の使用を推進するとともに、給食時に地域の食材を話題とするように努め、地域生産物の消費拡大を図る。

(子育て支援事業)

保育所の効率化・合理化を推進し、財源を確保することで、養育者のニーズに対応した保育環境の整備、保育サービスの充実を図る。

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者

大東保育所、原保保育所、さくら保育所、橘保育所の4市立保育所

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

市立保育所の給食は、学校給食センターで調理して搬入する外部搬入方式とする。学校給食センターと保育所において連携を図り、年齢に応じた給食の提供にも柔軟に対応する。

給食センターには、園児用の調理用器具類・食器、配送用の保温食缶等を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。

5 当該規制の特例措置の内容

① 市立保育所における給食の外部搬入の実施にあたっては、「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日付雇児発第0401002号）」における留意事項を遵守する。

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下のとおりであるが、各保育所とも、所要の再加熱や冷蔵・冷凍、配膳を行うための設備を有している。

また、体調不良児やアレルギーのある児童等への対応については、保護者からの情報をもとに保育所内に配置する保育士、調理員や栄養士が協議し、供給量の調整や主食を柔らかくする刻み食や代替食などを、保育所内の調理室で調理し、児童に合わせ提供し、対応する。

【各保育所調理室の状況】

保育所名	調理室 面積	加熱設備	保存設備		配膳設備	
		ガステーブル	冷蔵庫	冷凍庫	配膳台	食器消毒保管庫
大東保育所	16.56 m ²	1口	2台	2台	1台	2台
原保保育所	41.50 m ²	1口	2台	2台	1台	1台
さくら保育所	52.31 m ²	2口	2台	3台	4台	2台
橘保育所	32.40 m ²	2口	2台	2台	1台	1台

② 外部搬入方式による給食は、年齢に応じて大きさや量などを工夫して提供する。3歳未満児については、栄養士の指示により柔らかくしたり、刻み食としたりして提供する。1歳未満児の離乳食については、これまでと同様に保育所の調理室で調理した

ものを必要に応じた回数、時期により提供する。

3歳未満児について、回数、時期は、従来から保育所で行われている給食と同様の形態を取る。

給食センターからの外部搬入の契約については、原則は保育所と給食センターとの間で契約を締結することとされているが、本市の場合、市立学校給食センターから市立保育所への搬入であり、契約という行為に馴染まない。このため、市長と教育長との間で覚書を締結することとする。また、指導保育士・栄養士が給食委員会に参画することにより、保育所の給食への要望を伝える。

- 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日付指第14号）」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。

調理方式は、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。また、配送ルートを選定と食缶の保温能力の検証結果から、給食運搬車を2台とし、2時間以内の喫食（給食ができ上がる時間から児童が食べ始めるまでの時間）を実現する。

【給食の配送計画】

1号車		2号車	
センター	10:20	センター	10:20
さくら保	10:24	原保保	10:26
橘保	10:32	大東保	10:31
センター	10:42	センター	10:45

(記載注) センター：給食センター ○○○保：○○○保育所

《給食センター概要》

名称 中伊豆給食センター

建設年 平成17年3月

構造 鉄骨造2階建て

敷地面積 1592.02 m²

床面積 957.52 m²

調理能力 1,500食

職員数 16名

(センター長 1名、栄養士1名、調理員12名、運転手2名)

主な整備 調理室、洗浄室、冷凍・冷蔵庫、野菜下処理室、肉魚下処理室、野菜検収室、肉魚検収室、食品庫、乾燥室、配膳室米庫、炊飯室、男女休憩室、会議室、事務室、エアーシャワー

主な設備 回転釜、食器洗浄機、食缶洗浄機、フードスライサー、サイノ目切機フードカッター、焼物機、揚物機、食器食缶消毒保管機、大型冷蔵庫、大型冷凍庫、連続炊飯釜、真空冷却機、エアーカーテン、エアーシャワー、ストッカー、包丁殺菌庫、

- ④ 園児の給食については、各保育所の職員会議での反省や園長・調理員・栄養士による検討会で検証する。また、毎月の献立を保護者に配布し、園児の食材に対するアレルギーの有無や、献立に対する保護者の要望等の聴取に努める。これらの結果は、指導保育士・栄養士が給食委員会に伝えることで、給食に対する保育所や養育者の意見を反映する。
- ⑤ 保育所では、楽しく食べる経験を通して子どもの食への関心を高め、「食を営む力」の基礎を培う「食育」に取り組む。これを小中学校との連携を図りながら実施することで、計画的・長期的・系統的な取組を実現する。
- ⑥ 乳幼児期から小中学校まで一貫して地域の食材を使用した給食を提供し、地域の食材の知識や優秀さを伝えることで、地産地消の促進につなげるとともに、地域への愛着や誇りを育む。また、農業世帯の多い地域であることから、家族の仕事や地域の人達への理解を深めることにも努める。
- ⑦ 給食センターに対する市民の理解を深めてもらうため、「給食だより」を発行するとともに、伊豆市ホームページにより情報提供する。また、給食センターの試食会や施設見学会を開催し、給食センターが「食に関する学びの場」として認識されるよう努める。