

## 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

名取市

### 2 構造改革特別区域の名称

なとり児童発達支援センター安心安全給食特区

### 3 構造改革特別区域の範囲

名取市の全域

### 4 構造改革特別区域の特性

名取市（以下「本市」という。）は、宮城県の南東部に位置し、北部は県庁所在地の仙台市と隣接している。西部は丘陵地、東部は太平洋に面し、名取川・阿武隈川の両水系に囲まれた肥沃な名取耕土が広がるとともに、温暖な気候・風土に恵まれ豊かな自然環境を有している。東北の玄関口である仙台空港や東北新幹線、東北本線・仙台空港アクセス線などの電車、仙台東部道路・国道4号線が縦貫しており、交通網も発達している。本市の面積は、98.18平方キロメートルで人口は令和5年8月末現在で7万9千人ほどである。

本市では、昭和51年に発達につまずきのある子ども達に、小集団の中で遊びを通して子ども自身の持つ可能性を引き出し、日常生活・集団生活への基礎作りを目的とした心身障害児通園施設「若竹園」を開園した。現状は、児童発達支援事業のみを実施しており、国の定める児童発達支援センターの機能は充足しておらず、昭和63年に現在地に移転してから35年経過し老朽化が進んでおり、また、施設規模が小さく児童発達支援センターとしての必要な機能は確保できない。このことから、若竹園が取り組んできた児童発達支援事業を拡大継承しつつ、新たに保育所等訪問支援事業及び障害児相談支援事業を行うため、令和6年度から福祉型児童発達支援センター（なとり児童発達支援センター）を開所することとした。

### 5 構造改革特別区域計画の意義

なとり児童発達支援センター（以下「当センター」という。）は、地域の障害児を預かる保育施設等への援助・助言や障害児やその家族への相談を行うなど、障害のある児童の福祉の中核拠点としての役割を担うこととしている。当センターにおける児童発達支援事業の定員は32名と小規模であるため、当センターで提供する給食を、専門の調理機材を完備し栄養士や調理師等が充実している事業者から搬入することにより、食事内容の充実や経費の節減を図るとともに、運営効率化によって節減された給食調理経費や人的資源を活用し、食育の推進や療育水準の充実を図っ

ていく。

#### 6 構造改革特別区域計画の目標

当センターの児童発達支援事業を利用する児童に対して、児童向け給食提供業務の実績のある民間事業者から外部搬入した給食を提供する。これにより、経費節減及び事業運営の効率化を図り、利用者の立場に立った適切な児童発達支援の提供を推進していく。

#### 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

受託事業者による給食食材の一括購入及び専門設備の充実した調理施設による調理で、材料経費、人件費の削減によって得られる資源により療育サービスを図ることができ、受託事業者の経営の安定や雇用創出に繋がることが期待できる。

また、当センターは、本市障害児福祉の中核拠点となることで他の障害福祉事業所との連携が図られ、地域で暮らす障害児の安心につながるものと期待するところである。

#### 8 特定事業の名称

939 児童発達支援センターにおける給食の外部搬入方式の容認事業

## 別紙

### 1 特定事業の名称

939 児童発達支援センター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

構造改革特別区域内の児童発達支援センター

### 3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

令和6年4月1日

### 4 特定事業の内容

令和6年4月1日から開所する構造改革特別区域内にある「なとり児童発達支援センター（以下「当センター」という。）」の給食について、給食調理を専門とする事業者から給食を搬入する。配送は、衛生管理に配慮しながら受託事業者が行う。

また、きざみやアレルギー除去等障害特性への対応は、当センター調理室にて看護師等が行う。

### 5 当該規制の特例措置の内容

児童発達支援センターにおける給食の外部搬入方式の実施に当たっては、構造改革特別区域における留意事項を遵守する。

#### (1) 環境整備

食事の提供の責任は当センターにあり、当該規制の特例措置の適用を受けようとする当センターの定員数、調理室の状況については以下に示すとおりである。調理室は、保存、配膳、冷蔵・冷凍、再加熱、離乳食、アレルギー除去食等児童の個々の特性に合わせた対応を行うための必要な調理器具を有する。

<当センターの調理室の概要>

面積：8.39㎡

調理器具：一槽シンク、冷凍冷蔵庫、作業台、IHコンロ、ステンレスワゴン

<当センターにおいて給食を提供する児童及び職員>

給食を提供する児童：児童発達支援事業利用児童 定員32名

職員：保育士、児童指導員、看護師、相談支援専門員等

#### (2) 児童の特性に応じた対応

給食は昼食1回とし、児童の発達段階に応じた味付け・固さ・大きさを工夫するとともに、児童の障害特性に合わせた切碎等の加工を行い、例えば麺をおかゆに切替えるなど可能な範囲で個別対応を行う。また、給食での必要な栄養

素量の確保のみならず、保護者や医師から得られた情報に基づき、必要に応じて栄養士の指導を受けながら、アレルギーの状態や体調不良等に十分に配慮し、除去食の提供等に適切に応じる。

さらに、児童の食事の様子を観察し、その観察場面での気付き等を職員間で共有しながら、必要に応じて保護者との面談を行い適切な食事の提供を行う。児童に提供する前には、職員又は受託事業者が検食を行い、異物混入、異味異臭等の異常がないか、色や形態等異変がないか等を確認し、その結果を記録する。

#### <配送計画>

時刻	受託事業者	当センター
午前 6時30分	調理開始	
午前 9時50分	調理完了	
午前10時10分	積込検品・配送	
午前11時20分	納品	受取り、保管
午前11時25分		必要に応じて再調理
午前11時30分		検食
午前11時40分		各クラスに配膳・喫食
午後 0時30分		下膳
午後 1時30分	容器回収	
午後 3時30分	容器洗浄	

#### <納品形式>

- ① 弁当箱（おかず） ※ごはんは保温性のある発泡箱にて提供。

ご飯については、炊飯後すぐに個別にパックし、保温庫に入れ中心温度65度以上を保持した状態で提供する。おかずについては、調理後小分けにし、食品用冷蔵庫（3度以下）にて30分以内に中心温度を20度付近まで下げた後、9時までに弁当箱に盛付を行い提供する。

- ② 寸胴（みそ汁又はスープ） ※おわんも人数分同時に提供。

調理時90度以上の状態で保温性のある寸胴に入れ、70度以上を保持した状態で提供する。

#### (3) 衛生管理

当センターにおいて給食の外部搬入を行うにあたり、基準として示されている「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）」第4の2の規定を遵守するとともに、調理業務従事者に対して、定期的に健康診断、検便、ぎょう虫検査、衛生面や技術面の教育訓練を実施する。受託事業者は、実施主体の学校法人寿なとり学園が運営している幼保連携型認定こども園

の幼稚園部において、平成30年4月1日から実施しており実績は十分である。

(4) 委託契約の締結

当センターへの給食の外部搬入に係る委託契約の締結においては、構造改革特別区域における「障害児施設における調理業務の外部委託事業」について(平成18年3月31日障発第0331011号)の3(2)及び(3)の規定を盛り込むとともに、児童の障害状況を考慮し、児童の主治医等からの栄養、食材等の制限について情報を入手し、指導を受けて食材の選定、献立の作成、食事の加工について受託事業者に指示し、連携を図りながら対応する。

なお、当センターは衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たしうる体制及び給食調理外部搬入業者との契約内容を確保する。また、当センターにおける給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等、調理配送業務を適切に遂行できる能力を有する者とする。

(5) 食を通じた子どもの健全育成(食育)

「元気なとり」食育プランを参考とし、食べ方、姿勢、偏食等個々の状況に応じて対応しながら「楽しく食べる」ための支援を行う。また、通所支援計画の中に、障害児の発育及び発達の過程並びにそれぞれの障害の特性に応じて食に関し、配慮すべき事項を定めた食育に関する事項を盛り込み、健康な生活の基本としての食を営む力の育成を図っていく。