

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

広島県世羅郡世羅町

2 構造改革特別区域の名称

世羅町たすきでつなぐ給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

広島県世羅郡世羅町の全域

4 構造改革特別区域の特性

世羅町は、平成16年10月1日に旧甲山町、旧世羅町、旧世羅西町の3町が合併し新しく「世羅町」として誕生した町である。広島県の中東部に位置し、東に府中市、南に尾道市、三原市、西に東広島市、北に三次市と周囲を5市に囲まれ、近隣の中都市である尾道市・三原市・三次市に20～30km圏内にあり、広島空港にも約36kmと近い位置にある。

面積は、278.14km²で広島県面積の3.3%を占め、県内23市町中14番目の自治体である。

地形は、通称「世羅台地」と呼ばれる岡山県中央部まで連なる準隆起平原の一部をなし、標高350m～450mの台地を形成し、町の南北には標高250m～600mの間に住居や農地が存在している。また、瀬戸内海に流れる芦田川水系と、日本海に流れる江の川水系の分水嶺があり、気候は、年平均気温13度、年間降水量1,300mmで、広島市より平均気温で3～4度低く、年間降水量で200mm程度少なくなっている。

令和6年10月の世帯数及び人口は6,764世帯、14,607人で、平成16年10月合併時の世帯数及び人口6,794世帯、19,777人から比較すると人口は5,170人減少し、核家族化が進んでいるものと推測される。とりわけ少子化は深刻で、平成29年度あたりの年間出生数は約100人であったが、徐々に減少し令和5年の年間出生数は48人となり、今後の年間出生数も50人前後で推移していくことが予測される。

こうした中、子育て支援については、「子ども・子育て支援法」に基づき「世羅町子ども・子育て支援事業計画」を策定し、家庭、地域、行政がそれぞれの立場から子育てを考え、「つながりあい 笑顔あふれる せらの子育て」をスローガンとし、子どもの成長、子育てへの支援に関する様々な施策に取り組んでいるが、子どもと子育て家庭を地域社会全体で支援する総合的な取組をさらに推進する必要が求められている。

町内には、令和6年4月現在、保育所及び認定こども園は、6施設あり、うち、公立保育所は3施設、私立認定こども園は3施設である。公立保育所の定員は135名、私立認定こども園は366名で、全体で501名の利用定員を擁している。多様化した保育ニーズに対応するため時間外保育、一時預かりなどを実施し保育サービスの充実に努めている。

公立保育所の給食及びおやつを令和7年4月稼働予定の新たな学校給食センターからの外部搬入方式を実施することで、さらに節減された経費を財源とすることが可能となり

増加する保育需要への対応が可能となる。また、食育基本法の制定により、食育への取組が求められる中、地産地消と食育に積極的に取り組んでいる学校給食センターから給食及びおやつを外部搬入することにより、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、公立保育所の児童への安全・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可能となる。

5 構造改革特別区域計画の意義

本計画は、いお保育所、にしおおた保育所、せらにし保育所の公立保育所に学校給食センターで調理した給食及びおやつを外部搬入するものである。

現在、町内の保育所の食材調達は、それぞれの園ごとに行っている。そのため、保育所近くの商店に発注の大部分を依存することを余儀なくされ、安定的に食材を確保できないことから、地元農産物の利用率が低い状況にある。また、調理員の人材不足による調理員の負担増加や保育所施設の老朽化により施設改修費が大きくなっている状況にある。

こうした状況の下、本特例措置を活用し、学校給食センターの共同調理場より給食の外部搬入を行うことで、食材の一括購入や調理員の適正配置などが可能となり、調理員の効率化・合理化を進め経費削減を図ることが出来る。

また、可能な限り地元産食材を一括購入することにより、安全・安心でおいしい給食を提供し地元産食材に慣れ親しむ環境づくりを行うことで効果的な食育を図ることが出来る。

6 構造改革特別区域計画の目標

(1) 運営の合理化

学校給食センターから給食の外部搬入方式を実施することにより、公立保育所の効率的な運営と設備投資の節減を図るなど合理化を進め、多様化する保育事業に対応する。

(2) 食育の連携

保育所と学校給食センター等、関係機関が連携して食育に取り組み、乳幼児期から正しい食習慣の形成・定着と健やかな成長に努める。

(3) 地産地消の推進

米飯も含め地元産食材を積極的に活用することにより安全・安心でおいしい給食を提供し、乳幼児期から地元産食材に慣れ親しむ環境づくりを行い、地産地消の推進につなげる。

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

(1) 運営の合理化による経費削減

学校給食センターが一元的に食材等を大量購入、効率的に調理することで、食材料費、光熱水費等の給食調理に係る経費が節減される。

(2) 安全・安心な保育環境を提供

衛生面・安全面での整備が整った大型調理施設で調理された給食サービスの充実により、同水準の給食提供が可能となり、安全・安心な保育環境を提供することで、子育て家庭の仕事と家庭の両立支援に資することができる。

(3) 地産地消の推進

乳幼児期から一貫した食育に取り組むことで、児童の正しい食習慣形成と地元食材への慣れ親しみが生まれ、その結果、将来的な地産地消にも繋がる。また、生産者も、自ら生産した食材が地元で消費されることで、生産意欲の高揚等の効果が期待できる。

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

(1) 学校給食センター整備事業

現在、稼働している2か所の学校給食センターの現状や児童生徒数の将来推計を基に、令和3年度に「世羅町学校給食基本構想」を策定した。この中で町内の小学校・中学校の学校給食は、児童生徒の安全・安心かつ町内全体に安定的に給食提供を行う必要があるため、学校給食センターの新設と合わせて2施設を統合して運営することが望ましいこととしている。また、保育所給食を小学校・中学校と同じ学校給食センターから配送することについて、令和4年度策定した「世羅町保育所給食施設についての基本的な考え方」により、世羅町の公立保育所3園、小学校4校、中学校3校において、学校給食センターでの完全給食を推進していくことが望ましいとの結論となり、令和7年4月の共用開始をめざして、令和5年度より学校給食センター整備事業に着手している。

(2) 食育推進事業

各小学校・中学校及び各保育所において食育計画を作成するとともに、食育計画を推進することで、児童及びその保護者の食育への関心を高め、保育所における食を通じた、こどもの健全育成を図る。

(3) 地産地消促進事業

給食食材において、地域で生産された新鮮で安全・安心な地元産食材を積極的に活用することにより、児童及びその保護者が地元産食材に慣れ親しむ環境づくりを行い、地産地消の推進、農業振興に繋げる。

別紙

1 特定事業の名称

9 2 0 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

世羅町立いお保育所	世羅町大字伊尾1953番地 1
世羅町立にしおおた保育所	世羅町大字賀茂3132番地 2
世羅町立せらにし保育所	世羅町大字小国4495番地 1

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

(1) 事業の主体

世羅町

(2) 事業の区域

世羅町の全域

(3) 事業の実施期間

いお保育所、にしおおた保育所、せらにし保育所において、令和7年4月1日から実施する。

(4) 事業内容

いお保育所、にしおおた保育所、せらにし保育所の給食及びおやつについて、学校給食センターからの外部搬入とする。

このことにより、食育を教育・保育の重要課題としてとらえ、給食を通した食育教育を推進する。

5 当該規制の特例措置の内容

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、「保育所における食事の提供ガイドライン」及び「保育所保育指針」並びに「保育所における食事の提供について」

(平成22年6月1日雇児発第0601第4号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長通知)を遵守し、以下のような措置を講ずることとする。

(1) 調理室として加熱、保存、配膳等のために必要な設備を有すること。

- ・各保育所には、専用の調理室があり加熱設備としてオーブンレンジ、ガステーブル、保存用冷蔵庫、冷凍庫、配膳用の配膳台等が完備されており、食器消毒保管庫や各種調理器具も揃っているため、再加熱や冷蔵が可能である。

(2) 社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準を遵守すること。

- ・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)」に準拠した「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連携の下に行う。

- ・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した指導管理・点検に努める。また、搬送方法については、搬送エリアごとに配送車を手配し、調理終了後から喫食までに2時間を超えない対応が可能である。なお、給食の調理方式はクックサーブ方式を採用し、保温性の高い二重食缶により搬送し、配膳室で配膳を行い食事の提供を行う。

（3）子どもの年齢、発達の段階や健康状態に応じた食事の提供や、アレルギー、アトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等子どもの食事の内容、回数や時機に適切に対応することができること。

- ・食物アレルギー、アトピー等への対応については、保育所内の保育士、食育推進員（配膳員）、子育て支援課の管理栄養士が学校給食センターと連携し、児童に合わせた給食提供となるよう対応する。
- ・食事の内容は、発達年齢に応じて内容に工夫を凝らし、味、量、固さ、大きさ等に配慮し調理を行う。また、低年齢児への対応については、保護者、嘱託医と相談し健康状態に応じた給食の加工を行う。食物アレルギー児への対応については、入所時及び年1回以上の聞き取り調査を実施し、保護者、子育て支援課の管理栄養士、学校給食センター、入所する施設長と協議した上で除去食・代替食について決定し、原則学校給食センターにおいてアレルギーに対応した給食を調理し、専用容器で搬送し食事の提供を行う。
- ・献立の作成については、未就学児対応の管理栄養士を子育て支援課に置き学校給食センターと連携をすることで、常時献立に関しての打ち合わせや調整を行う。また、調理員についても未就学児担当の調理員とすることで業務内容の調整などスムーズに行う。
- ・栄養管理については、学校給食センターの栄養教諭と子育て支援課の管理栄養士、管轄保健所、保育所と連携し、「日本人の食事摂取基準」に基づく適切な栄養素量の確保を行う。また、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、学校教育での食育計画を参考に発達段階に応じた給食を行う。

（4）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に努めること。

- ・食育については、各保育所の要望に応じて子育て支援課の管理栄養士が各保育所を訪問し、児童及びその保護者に対して食育に関する指導を行う。また、各保育所において、「保育所における食事の提供ガイドライン」や「保育所保育指針」「世羅町食育推進計画」に基づき、独自の食育計画を作成し、必要に応じて、季節ごとの行事食や児童が育てた食材を活用した給食提供等を行う。また、子どもたちの健やかな成長と食育への関心を高めるため、安全、安心な給食を提供することに努めるとともに、地産地消の推進を前提に新鮮で安全な食材を使用し、子

どもの健全育成の推進を図る。また、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、学校教育での食育計画を参考に発達段階に応じた給食を行う。

(5) 乳幼児に対する食事の提供の責任が当該保育所にあり、その管理者が、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得る体制及び調理業務の受託者との契約内容が確保されていること。

- ・学校給食センターは、調理員の保健衛生面及び食材調達や調理作業中の食物衛生面について責任を負うこととし、調理室や運搬車の衛生管理を十分に行い、その記録を保持することとする。
- ・搬入先である各保育所は、児童等の食事状況や健康管理に注意を払い、搬入元である学校給食センター職員と情報を共有しながら、児童等への配膳及び食事の提供に責任を負うこととする。
- ・特例措置による給食の外部搬入については、町立の学校給食センターから町立保育所への搬入のため、搬入元である学校給食センターと搬入先である保育所との間で調整を図り、取り決めるを行うこととし、当該保育所における給食の趣旨を十分に認識し、衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得るような体制を確保する。

(6) 配送予定計画

・給食

9時40分頃 学校給食センター調理終了時間

11時15分頃 喫食（保育所）

・おやつ

13時10分頃 学校給食センター調理終了時間

15時00分頃 喫食（保育所）

○甲山地区

・給食

10時15分頃 学校給食センター（出発）

10時30分頃 いお保育所（到着）

・おやつ

13時45分頃 学校給食センター（出発）

14時00分頃 いお保育所（到着）

○世羅地区・世羅西地区

・給食

10時05分頃 学校給食センター（出発）

10時17分頃 にしおおた保育所（到着）

10時47分頃 せらにし保育所（到着）

・おやつ

13時35分頃 学校給食センター（出発）

13時47分頃 にしおおた保育所（到着）

14時17分頃 せらにし保育所（到着）

○資料

1. 各施設受入児童数

令和6年4月1日現在

施設名	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	合計
いお保育所	0	2	3	2	3	8	18
にしおおた保育所	0	5	4	7	11	7	34
せらにし保育所	0	3	4	4	7	5	23
合 計	0	10	11	13	21	20	75

2. 給食設備の面積及び内容

区 分	いお保育所	にしおおた保育所	せらにし保育所
調理室 面 積	48.59m ²	15.00m ²	34.04m ²
設 備 内 容	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管庫 給湯器 ガスコンロ ガス回転窯 電子レンジ スチームコンベクション 炊飯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管庫 給湯器 ガスコンロ オープンレンジ 炊飯器	調理台 配膳台 冷蔵庫 冷凍庫 食器消毒保管庫 給湯器 ガスコンロ ガスオープン 炊飯器

3. 食事の時間と内容

基本内容	時 間（給食）	時間（おやつ）
完全給食	11時から12時30分まで	15時から15時30分まで

4. 給与栄養目標量

3歳以上児

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg
---------------	------------	---------	------------	-------------	---------	----------------	--------------	--------------

585	21.9	16.3	630	270	2.5	203	0.32	0.36
-----	------	------	-----	-----	-----	-----	------	------

ビタミ ンC mg	食物繊維 g	食塩 g
23	3.6以上	1.6未満

3歳未満児

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μ gRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg
475	17.8	13.2	450	225	2.3	200	0.25	0.30

ビタミ ンC mg	食物繊維 g	食塩 g
20	3.4	1.5未満

※食物アレルギー食

除去食対応食品は食品の栄養価に応じて他の食材を使用する。

5. 学校給食センターの概要

名 称	(仮称) 世羅町学校給食センター
住 所	世羅町大字本郷字本田833-1、837-1、837-17、837-18、837-20、837-21
構造(規模)	鉄骨造(地上2階)
建築面積	1,293.96㎡
延床面積	1,411.85㎡ (本体棟:1,306.66㎡(1階:981.45㎡、2階:325.21㎡)、附属棟:14.08㎡、その他:91.11㎡)
調理能力	最大1,200食/日程度(アレルギー対応食35食程度/日を含む) 〈内訳〉 小中学校:最大1,090食/日程度(アレルギー対応食30食程度/日を含む) 保育所:最大110食/日程度(アレルギー対応食5食程度/日を含む)
設備内容	〈検収室エリア〉

	デジタル台秤、移動台、引出付台下戸棚、プレハブ冷蔵庫、メトロマックスQ、一槽シンク、ピーラー、移動ピーラー受槽、スタッキングカート、三槽シンク、消毒保管機、検食用冷凍庫 〈野菜類下処理室〉 パススルー冷蔵庫、パススルー冷凍庫、移動台、四槽シンク、作業台、微酸性電解水生成装置、三槽シンク、包丁まな板消毒保管機 〈調味料庫・食品庫～調味料計量スペース〉※ 冷蔵庫、冷凍庫、メトロマックスQ、一槽シンク、作業台、缶切機、卓上デジタル台秤、引出付台下戸棚、消毒保管機、移動台、パススルー冷蔵庫 〈魚肉類下処理室〉 パススルー冷凍庫、パススルー冷蔵庫、移動台、三槽シンク、作業台、食油パスボックス、一斗缶台車、消毒保管機 〈上処理～煮炊き調理室〉 移動台、モービルシンク、二槽シンク、サイノ目切機、移動サイノ目シンク、マイコンスライサー、移動スライサーシンク、スタッキングカート、消毒保管機、Nミキサー、移動式スパテラストンド、低輻射ガス回転釜、配缶台、デジタル台秤、包丁まな板消毒保管機、包丁まな板殺菌庫、低輻射ガス回転釜、ブラストチラー、コンデensingユニット、三槽シンク 〈揚げ物・焼物・蒸し物調理室〉 移動台、フードミキサー、三槽シンク、消毒保管機、電気連続フライヤー、スチームコンベクションオープン、低輻射ガス回転釜、配缶台 〈和え物調理室〉 パススルー真空冷却機、パススルー冷蔵庫、和え物用釜、移動台、デジタル台秤、配缶台、二槽シンク、作業台、器具消毒保管機、予冷機能付消毒保管機、カート、缶切機 〈アレルギー用調理室〉 冷凍冷蔵庫、一槽シンク、引出付作業台、IHコンロ、作業台、IHジャー炊飯器、三槽シンク、ブラストチラー、スチームコンベクションオープン、移動台、消毒保管機 〈保育所給食調理室〉 冷蔵庫、二槽シンク、引出付作業台、ガステーブル、ローレンジ、ガスフライヤー、台下戸棚、チップアイスメーカー、三槽シンク、消毒保管機、一槽シンク、作業台、IHジャー炊飯器、台下戸棚、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、移動台 〈炊飯室〉 メトロマックスQ、貯米庫、全自動洗米機、一槽シンク、リフト台車、
--	---

	釜反転自動洗浄機、低輻射ガス立体炊飯器、モービルシンク、蒸らしコンベヤ、反転ほぐし台、デジタル台秤、移動台、配缶台、カートイン消毒保管機、カート 〈コンテナ室〉 コンテナイン消毒保管機、食器用コンテナ、混載用コンテナ、食缶用コンテナ、消毒保管機、カートイン消毒保管機、カート、スタッキングカート、移動受台、検食用冷凍庫 〈洗浄室～厨房処理エリア〉 モービルシンク、三槽シンク、移動台、超音波洗浄機、コンテナ洗浄機、コンテナ留め具掛け台車、スタッキングカート、モービルシンク、食器トレイ洗浄機、デジタル台秤、粉碎機内蔵シンク、水切付一槽シンク、食缶洗浄機、厨房処理機制御盤、厨房処理機、重量検出装置 〈前室〉 衣類殺菌保管機、シューズ殺菌保管機、戸棚、メトロマックスQ
--	--