

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

長野県諏訪郡富士見町

2. 構造改革特別区域の名称

富士見町公立保育園給食特区

3. 構造改革特別区域の範囲

長野県諏訪郡富士見町の全域

4. 構造改革特別区域の特性

富士見町は、長野県の諏訪圏域内の最東南に位置し、釜無川・甲六川を境に東は山梨県北杜市に接しており、北は茅野市・原村、西は伊那市に隣接する東西 14.7km、南北 25.7km、総面積が 144.8km² の町である。

富士見町東部は雄大な八ヶ岳連峰が背後に控え、その裾野が尾を引き、なだらかな傾斜地となっている。一方、西部は背後に急峻な赤石山脈を控え、平地が少なく起伏に富んだ地形を形成している。また、天竜川と富士川(釜無川)の分水嶺となり、標高は最も低い所が下蔦木の釜無川河床の 700mで、最も高い所が八ヶ岳主峰の赤岳の 2,899mとなっている。富士見駅周辺の市街地では、駅の北側と南側に高低差があり、平坦な地形が少ない地形となっている。

近年、富士見町は移住促進により社会増が大きくなってきていることもあり、人口減少は抑制されてきてはいるが、令和 7 年 12 月の世帯数及び人口は 6,305 世帯、13,992 人と町制施行以来、14,000 人を初めて下回っている。とりわけ少子化は深刻であり、平成 26 年までは 100 名前後、令和 2 年までは 80 名前後であった出生数がコロナ禍で加速し、令和 6 年度の出生数は 39 人と過去最低となり、令和 7 年度はさらに下回る見込みとなっている。

公立保育園については、平成 13 年から現在の 5 園(富士見保育園、西山保育園、落合保育園、境保育園、本郷保育園)となり、定員は合わせて 465 名である。少子化に伴う園児数の減少により、令和 7 年 12 月の園児数は 297 人となり、令和 8 年度はさらに 50 人程度減少する見込みである。園児が少なくなり、以前よりも多様化した保育ニーズに対応できているが、財政難を迎える中、このまま 5 園を継続することが妥当なのか、住民を交えた学校・保育園の在り方検討が始まったところである。

5. 構造改革特別区域計画の意義

富士見町の公立保育園の給食調理業務は、近隣の茅野市、原村と富士見町の3市町村の給食調理業務を受託している「茅野市総合サービス」より調理員を各園に派遣してもらい、全て自園給食としている。最も小規模な落合保育園(R7 年度園児数 14 名)は 1 名の調理員、次に小規模

である境保育園(R7 年度園児数 38 名)では午前中 2 名、午後 1 名の調理員で対応している。しかし、近年の酷暑により熱中症対策が強化され、調理員の安全確保の面から調理員一名での配置ができなくなり、落合保育園、境保育園での自園給食が困難な状況にある。そこで、境保育園に調理員を終日 2 名配置し、境保育園で調理した給食を落合保育園に搬入することで、今まで通りすべての園児に温かい給食が提供できる体制を構築したい。

また、調理員の人材不足による調理の負担増加や、保育施設の老朽化に伴う施設改修費が大きくなっている状況もある。本特例措置を活用し、給食の外部搬入を行うことで調理員の安全確保、適正配置が可能となるとともに、調理業務が集約でき、効率化を進めコスト削減を図ることができる。

この取り組みは、今後の保育園の在り方を検討する上で、給食調理を集約することも見据えたものになる。これにより、厳しい財政事情の中、効率的かつ質の高い給食サービスを持続的に提供することを目指す。

6. 構造改革特別区域計画の目標

落合保育園の給食を、境保育園で調理し、外部搬入するものであり、この事業を実施することで、次の目標を設定し推進を図る。

(1) 運営の合理化

給食の外部搬入方式を実施することにより、公立保育園の効率的な運営と施設投資の節減を図る等の合理化を進め、多様化する保育事業に対応する。

(2) 調理員の適正配置

調理員の安全を確保するとともに適正配置をすることで、安全で質の高い給食を、将来に渡り安定的に提供する。

(3) 食育の推進

地元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、豊かな食の体験を積み重ね、正しい食習慣を形成し、健やかな成長に努める。

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) 経費の削減

・調理業務を集約することにより、施設改修費や維持管理費、調理に関する経費が削減されるとともに、調理員の人件費の削減が図られ、保育 ICT 化の推進など他の保育事業の充実が期待できる。

・小規模食数の給食においても食材は一定量購入しないといけないことから、仕入れ先への注文量が集約され、余剰購入分や調達コストの削減が期待できる。

(2) 安心安全な給食提供体制の維持

・余剰分があまりにも多くなる場合には、食材や献立自体を変更せざるをえないといった食事内

容の不均衡が改善され、すべての園で同水準の給食が提供できる。

・調理員の配置の見直しにより、給食調理職場の労働環境格差が改善できる。

(一人職場による熱中症対策(発見の遅れ)、休みを取得する際の代替調理員の確保が難しい)

・古い調理施設との施設格差が改善できる。(調理員専用のトイレ、白衣洗濯専用の洗濯機の設置がない等の衛生面の問題)

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

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

富士見町立落合保育園

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日

4. 特定事業の内容

富士見町立落合保育園の 3 歳未満児に対する給食及び補食(おやつ)を同町内の富士見町立境保育園において一括調理を行い、搬入する。

両施設の距離は約 4.4 キロメートルで配送にかかる時間は約 10 分である。対象となる給食は職員を含め約15 食。給食、補食を境保育園より配送し、到着後ただちに食する。

なお、境保育園は落合保育園の給食調理に必要な調理機能を有している。

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あたり「児童福祉施設における食事の提供ガイド(こども家庭庁 令和 7 年 9 月)」「保育所における給食の提供ガイドライン(厚生労働省 平成24年3月)」を踏まえて取り組むとともに、「保育所における食事の提供について(平成22年6月1日付け雇児発0601第4号)」における外部搬入実施にあたっての留意事項を遵守する。

(1)調理室として加熱、保存、配膳等のために必要な調理機能を有する設備を有すること。

・搬入先である落合保育園には、専用の調理室があり、オープンレンジ、ガステーブル、冷凍冷蔵庫、配膳台が完備されており、各種調理器具が揃っているため、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日付児発第86号)」を遵守する。

・富士見町内の公立保育園の給食献立は、保育園の専属栄養士(以下、栄養士)が作成し、年齢に応じた適切な給食を提供する。また、離乳食やアレルギー対応食は、事前に保護者から聞き取りを行い、栄養士、保護者、保育者、調理員等が十分連携し、児童に合った適切な対応を行う。
・落合保育園の昼食、午後の補食の調理は、境保育園調理室で行い、調理後 2 時間以内で喫食できる条件のもと、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行う。

・午前の補食は、前日までに配送し保管している既製品を提供する。午後の補食が既製品の場合
は、昼食と併せて配送し保管しておいたものを提供する場合がある。

・配送は、密閉できる専用コンテナを搭載した専用運搬車両へ積載し、衛生管理のもと、調理員ま
たは栄養士が行う。

・使用した食缶や食器は、速やかに回収し、境保育園調理室において十分な洗浄・消毒後、嚴重
に保管する。

・運搬車両の衛生管理についても、十分な管理を行う。

・調理室は、徹底した衛生管理の下で調理を行っており、食材の適正管理、調理員の研修、健康
管理も怠りなく、保健所の指導・助言に従い、適正に運用する。

(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応じることができるこ
と。

・食物アレルギー、アトピー等への対応については、栄養士、保育士が、調理員と連携し、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。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、栄養士、調理員、園長と協議した上で除去食・代替食について決定し、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、栄養士が調理員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。

(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
るよう努めること。

・食育については、各保育園において、「児童福祉施設における食事の提供ガイド」、「保育所にお
ける食事の提供ガイドライン」、「保育所保育指針」、「第3次富士見町食育計画」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。

(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。

・茅野市総合サービスは、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す
る。

・搬入先である落合保育園は、児童等の食事状況や健康管理に注意を払い、搬入元である境保

育園調理員や栄養士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。

・本件特例措置が認められた場合に、境保育園で調理した給食を落合保育園へ搬入する運用について、茅野市総合サービスとの契約内容においてにおいて必要な事項を明確化することとする。茅野市総合サービスと栄養士、各保育園間で調整を図り、落合保育園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しえるような体制を確保する。

境保育園

面積	33.1 m ²
調理員配置数	調理員 2 名
調理能力	70 食(≧境保育園 40 食分+落合保育園 15 食分)
調理器具一覧	冷凍冷蔵庫 食器消毒乾燥保管庫 まな板包丁消毒保管庫 調理台 炊飯器 3槽シンク 回転釜 1 槽シンク スチームコンベクション オープン ガステーブル

落合保育園

面積	38.745 m ²
調理員配置数	調理員 1 名 ※境保育園と兼務
調理能力	30 食
調理器具一覧	冷凍冷蔵庫 調理台 炊飯器 3槽シンク オープンレンジ ガステーブル

(6) 配送予定計画

午後の補食が既製品の場合

午前 8 時 10 分	給食調理開始
午前 9 時 20 分	午前の補食提供
午前 10 時 45 分	調理完了・搬送開始 「境保育園」出発
午前 11 時 05 分	「落合保育園」到着
午前 11 時 30 分	給食開始、休憩
午後 12 時 45 分	食器の回収、「境保育園」に戻る 食器、食缶の洗浄、消毒

午後の補食を調理する場合

午前 8 時 10 分	調理開始
午前 10 時 45 分	調理完了・搬送開始

午前 11 時 05 分	「境保育園」出発
午前 11 時 15 分	「落合保育園」到着
午前 11 時 30 分	〃 出発
	給食開始
	「境保育園」到着
午前 11 時 30 分	昼食・休憩
午後 12 時 30 分	翌日の給食の食材検収(月～木のみ)、洗浄
	午後のおやつの調理開始
午後 1 時 30 分	調理完了・搬送開始
午後 2 時 20 分	「境保育園」出発
	「落合保育園」到着
午後 2 時 40 分	午後のおやつ提供
午後 2 時 50 分	回収開始
	「落合保育園」出発
午後 3 時 05 分	「境保育園」到着
	洗浄・清掃