

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

気仙沼市

2 構造改革特別区域の名称

気仙沼市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

気仙沼市全域

4 構造改革特別区域の特性

気仙沼市（以下「本市」という。）は、宮城県の最北東端に位置し、南は宮城県本吉郡南三陸町、西は岩手県一関市及び宮城県登米市、北は岩手県陸前高田市に接している。また、太平洋に面した沿岸域は、半島や複雑な入り江など、変化に富んだリアス海岸を形成し、気仙沼湾は、湾口に大島を抱き、四季静穏な天然の良港となっている。このリアス式海岸特有の海岸美により、三陸復興国立公園及び海城公園、並びに県立自然公園気仙沼の指定を受けている。本市の面積は、332.44平方キロメートルで人口は令和7年11月末現在で5万5千人ほどである。

本市では、障害児支援における地域の中核的な療育支援施設となる児童発達支援センターが未設置であり、第3期気仙沼市障害児福祉計画（令和6年度から令和8年度）において、令和8年度末までに設置することとしている。このことから、本市の指定管理事業として実施している障害児通所施設「気仙沼市マザーズホーム」に障害児相談支援機能を加えて令和8年4月1日より児童発達支援センターとして開設する予定である。

5 構造改革特別区域計画の意義

本市の児童発達支援センター気仙沼市マザーズホーム（以下「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、地域における障害児支援の中核的な役割を担う施設としての役割を担うこととしている。センターにおける児童発達支援事業の定員は12名と小規模であるため、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、児童に安全で栄養バランスのとれた給食を提供することができるほか、経費節減や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

センターの児童発達支援事業を利用する児童に対して、市内幼稚園に給食を提供

している民間事業者（以下「事業者」という）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

センターの設置に伴い、本市の障害児支援の中核拠点となることで、他の児童発達支援事業所等との連携や研修会の実施等、地域の障害児支援全体の機能向上が図られ、障害児とその家族が住み慣れた地域で安心して生活を送ることに寄与するものと期待するところである。

また、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、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。

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8年4月1日

4 特定事業の内容

令和8年4月1日から設置する構造改革特別区域内にあるセンターの給食について、給食提供業務に実績のある事業者が給食を調理し、搬入する。

また、きざみや障害特性への対応（再調理）は、センター調理室にて衛生管理に配慮しながら職員が行う。

5 当該規制の特例措置の内容

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：24.84㎡

調理器具：一槽シンク、冷凍冷蔵庫、作業台、ガスコンロ（3口）、電子レンジ、暖飯器

<当センターにおいて給食を提供する児童及び保護者並びに職員>

給食を提供する児童：児童発達支援事業利用児童 定員12名

保護者：親子通園の保護者

職員：保育士、児童指導員、訪問支援員、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給食提供に向け、定期的に事業者と協議を行い、給食形態や提供方法等、可能な範囲で柔軟に対応する。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	事業者	センター
午前 7時30分	調理開始	
午前10時20分	調理完了	
午前10時40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～		検食 必要に応じて再調理
午後 0時05分		配膳・喫食
午後 0時25分		下膳
午後 1時30分	容器回収	
午後 2時00分	容器洗浄	

<納品形式>

弁当箱（ごはん・おかず）

※保温性のある発泡箱（夏場は保冷剤を完備）にて納品。

（3）衛生管理

センターにおいて給食の外部搬入を行うに当たり、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、月に1回以上腸内細菌検査を行うなど、衛生管理を徹底する。事業者は、気仙沼市立幼稚園の給食調理・搬送業務を受託しており実績は十分である。

（4）委託契約の締結

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事業者に指示し、連携を図りながら対応する。

なお、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事業者との契約内容を確保する。また、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）

「第4次気仙沼市食育推進計画」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。