

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

日進市

2. 構造改革特別区域の名称

日進市子ども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

日進市の全域

4. 構造改革特別区域の特性

日進市は、愛知県のほぼ中央部である尾張と三河の境に位置し、西は名古屋市東部、東は豊田市、南は愛知郡東郷町、北は長久手市に隣接している。

特に名古屋市に隣接しているという地理的条件から、昭和40年代から丘陵地を中心に住宅団地の開発が進み、住宅都市として発展してきた。その後昭和53年に名古屋市営地下鉄3号線が赤池駅まで開通し、翌年には日進・米野木駅の二駅を有する名鉄豊田線が開通したことにより、名古屋市・豊田市方面の交通手段が良くなった。

行政区域は、東西8.9kmで面積は34.90km²を有し、海拔37mの日進市役所を中心に、周囲を海拔50mから160mの丘陵地により形成されている。

また、市のほぼ中央部を天白川が東西に流れ、温暖な太平洋側気候を利用して、その流域は水稻を中心とした米作地帯である。

本市では、「いつまでも暮らしやすい みどりの住環境都市」をテーマにまちづくりが進められており、市役所を中心とした市の交流拠点作りが進められている。

また、天白川流域の米作地帯では、JAを中心とした減農薬水稻作付けが行われており、「食の安全」を意識した、安全安心な米づくりが行われており、都市化の進展が進む中、住宅地に近いという市場条件を生かした「地産地消」も進んでいる。

このようななか、本市保育園給食においても地元産の米穀を利用することをはじめ、できる限り地元に近い地域で生産された食材を利用できるよう使用時期や発注内容に配慮し、「地産地消」の理念を大切にしている。

人口は、町制施行した昭和33年1月には、人口1万人余りの純農村であったが、昭和40年代以降の宅地開発により、急激に人口が増加し、平成2年の国勢調査では、人口は5万人を突破し、平成6年10月1日より日進市としてスタートすることになった。

その後人口の増加が進み、平成23年度末では、男性41,299人、女性41,402人、合計で82,701人となっており、15歳未満の児童については、15,097人であり、人口割合としては18.25%であり、少子高齢化が進む中、子どもを

含む若い世代の割合の高い市であるという特徴がある。

また、人口の増加に伴い、発達障害を含む障害児童数は増加しており、療育を必要とする児童数も増加しており、事業の受入定員の拡大や事業内容の充実等の保護者ニーズに対応するため、従来公立保育所の保育室において実施してきたものを、改正児童福祉法第7条に規定する児童発達支援センター「子ども発達支援センターすくすく園」を整備し、きめ細やかな療育事業を平成24年4月より実施する予定である。

このような状況において、厳しい財政事情の中、必要な人員を安定的な雇用形態で確保し、きめ細やかな療育を提供していくためには、運営の合理化を図るの必要があり、給食を公立保育所から外部搬入を行うことにより、給食材料の一元購入、安定した給食供給、保育園等への移行に向けた訓練、調理業務の効率化などが図られる。

5. 構造改革特別区域計画の意義

本計画では、子ども発達支援センターすくすく園に、公立保育所の中部保育園で調理した給食を外部搬入するものである。

子ども発達支援センターすくすく園は通所定員48名と小規模であり、給食の自園調理を行なっている公立保育所で調理し外部搬入することにより、給食調理業務の効率化・安定化及び経費節減が図られ、また食材の調達も一元化され、地元産農畜産物の使用にも繋がり、ひいては「地産地消の推進」に寄与する。併せて、専門的な調理機器設置等の費用が節減され、経費的および人的資源を児童発達支援センター調理業務に求められている食育推進にも充てることが可能となり、療育事業の充実に寄与する。

6. 構造改革特別区域計画の目標

本市では保育園児と同様に通園児に対しても、米飯を中心とした給食の献立を検討しており、幼児期から安全な食を選ぶ力を身につけさせ、食を通じた家族の形成、豊かな人間性の育成を図ることを目的として「食育」を推進している。また市栄養士等による給食献立検討会に当該施設の栄養士が参加することにより、通園児の発達段階に応じたきめ細やかな給食の検討をおこなう。また、食物アレルギー児や身体に障害のある通園児については栄養士の専門的な調理指導のもと、やわらかくしたり、きざみ食にするなど、柔軟に対応する。

給食の外部搬入を実施することにより、食材を公立保育所において一元的に購入し、調理することで経費を節減し、運営の効率化を図るとともに、調理に係る設備費の節減を図り、節減された経費を障害の特性に応じた療育の実施など障害児福祉の充実に充てる。

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

調理を集約して行うことにより、給食材料の一元購入を行い、人件費を除く調理業務

の経費の節減を図ることにより、栄養士や調理員の雇用の安定に繋がる。

さらに、少量の購入では不可能であった地元産品の購入が可能となり、地元商店の振興及び地域農業の活性化に寄与する。

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

児童発達支援センター

・子ども発達支援センターすくすく園

3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

平成24年4月1日

4 特定事業の内容

特別区域内における児童発達支援センターの給食について、中部保育園にて給食調理を実施し、外部搬入を行う。搬送は児童発達支援センターの調理員（2名）により行う。配送時間は15分ほどであるため、搬出開始から完了までは約25分程度であり、搬出開始から喫食までに要する時間は、普通食の場合約40分程度である。

なお、きざみやアレルギー除去等障害特性への対応については、児童発達支援センター調理室にて行う。

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

当該規制の特例措置の適用を受けようとする児童発達支援センターの定員数、調理室、搬送車両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通園児個々の特性に併せた対応を行うための必要な調理機能を有する。また、搬送は二重保温食缶等を使用し、衛生的な管理のもとに給食を運搬する。

【子ども発達支援センターすくすく園の調理室の概要】

面積：31㎡

職員数：管理栄養士 1名 調理員（食器洗浄）2名（業務委託）

調理能力：1回当たり70食

調理器具：水切付シンク、ガステーブル、検食用冷凍庫、冷蔵庫、食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、作業台4台（内2台戸棚付）、電子レンジ、電子炊飯器

(2) 通園児に応じた対応

給食は昼食1回とし、通園児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、通園児の障害の特性に併せた切碎等の加工を行う。また通園児の障害の特性によって、例えば麺をおかゆに切替えるなど、可能な範囲で、個別の対応を行う。

食物アレルギー児については、年1回以上保護者から提出される医師の診断書の指示内容に基づき、除去食（一部代替食）を提供する。体調不良児への対応は、一人一人の子どもの体調を把握し、それぞれに応じて調理形態を工夫した食事と水分補給に配慮するなど、通園児の年齢や発達の段階、それぞれの障害の特性等に応じた食事の提供、アレルギーやアトピー等への配慮、必要な栄養素量の給与等、障害児の食事の内容、回数及び時期に適切に応じることができるよう、児童発達支援センターの栄養士が個別対応マニュアル等により調理員に指示する。また、定期的に食事の様子を観察し、必要に応じて保護者等との面接を行ない的確な対応を行う。

給食の計画的運営及び評価として、月1回開催される保育所献立検討会に、児童発達支援センターの栄養士が出席し、市保育園担当栄養士や市保育園担当保健師等と共に、必要な栄養量の確保のみならず、季節や行事、価格、通園児に与える影響、情操面、調理工程や保育士としての関わりなどについて多角的に検討する。

また、検食については毎回園児に提供する前に園長が行うこととし、検食日誌として記録を保管する。原材料及び調理済食品は検食用冷凍庫で2週間保存する。

(3) 衛生管理

本市の公立保育所給食については、旧厚生省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」をはじめ通知等の各種衛生基準を元に、「日進市保育園給食 衛生管理マニュアル」を定め、食品の衛生管理及び安全な給食提供について万全を期している。また、保健所とは衛生面について年1回の巡回監視指導をはじめ助言と指導を仰ぎ改善を図っている。栄養面についても保健所の助言に従って運営を行っている。

公立保育所からの運搬については、「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日指大14号）」第4の2の規定を遵守し、二重保温食缶や冷凍ボックス等を使用し、搬送するとともに、献立によっては、再加熱するなど、衛生面を十分考慮する。

児童発達支援センター調理室では、ドライシステム運用を行って衛生管理を徹底していく。

(4) 委託契約の締結

特例措置による外部搬入については、搬入元と搬入先との間で、委託契約の締結が求められている。本市の場合、本市公立保育所から、本市児童発達支援センターへの搬入

であるが、児童発達支援センターは、指定管理者である日進市社会福祉協議会により運営することから、日進市と日進市社会福祉協議会との間で契約を締結する。

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の（3）の規定を盛り込むとともに、通園児の障害状況を考慮し、医師等から栄養、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や献立の作成、食事の加工が必要な障害児への対応が行えるよう、栄養士及び調理員の配置を義務付ける。

（5）食を通じた子どもの健全育成（食育）

給食の提供および食を通じた子どもの健全育成（食育）については、日進市保育園食育計画を基本とし、特に配慮が必要な場合は、個別の対応が可能なものについて、マニュアルを作成し、実施していく。

食事は基本的な生活習慣のひとつと考えており、食べ方、姿勢、偏食については、無理せず個々の状況に応じて対応し、「楽しく食べる」ために言葉かけしていく。また、管理栄養士による離乳食指導や食事指導を行なうなど、給食の提供だけでなく、給食を通じた育児支援も実施していく。また、行事食や古くから伝わる料理については、時期に応じて積極的に献立に取り入れるとともに、そのいわれを子どもに話し伝えていく。また食育を推進する観点から、地元で生産される米をはじめ近くの産地で生産された食品をできる限り取り入れ、地産地消を図るとともに、通園児が安全にそして安心して食べられる給食とする。

【配送計画】

中部保育園～子ども発達支援センターすくすく園

時刻	中部保育園	すくすく園
午前8時30分	昼食調理	
午前9時		炊飯（特別対応分）
午前10時45分	中部保育園出発	食器準備
午前11時	調理室にて配膳、保育室へ運搬	すくすく園調理室へ搬入 必要に応じ、刻み等の個別対応 調理室にて配膳、保育室へ運搬
午後12時	食器洗浄 区域で区分し、午後おやつ調理	食器洗浄 食缶の搬出
午後3時00分	食器・器具洗浄・清掃	すくすく園より食缶の搬出
午後3時30分頃	中部保育園 到着	終業
午後4時45分	終業	

●中部保育園調理室の概要（搬出元）

面積：140.5㎡

職員数：調理員5名（業務委託）

調理能力：1回当たり300食

調理器具：ガス回転釜（2基）、ガステーブル、スチームコンベクションオーブン、貯湯式湯沸器、立体炊飯器、消毒保管庫（2台）、食器洗浄機、検食用冷凍庫、冷凍冷蔵庫（3台）、包丁まな板殺菌庫、球根皮剥機、高速度ミキサー、ガスフライヤー、電子レンジ

搬送先：子ども発達支援センターすくすく園

【当該規制の特例措置の適用を受けようとする児童発達支援センター及び保育所の定員及び調理食数】

調理園	定員	職員等	調理食数	非調理園	定員	職員等	調理食数
中部保育園	164	30	204	すくすく園	48	22	70