

# 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

常滑市

## 2. 構造改革特別区域の名称

常滑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

常滑市の全域

## 4. 構造改革特別区域の特性

常滑市は、知多半島中央部の西海岸に位置し、東西6 Km、南北15 Km（空港等を除く）と細長く、伊勢湾海上には新たに市域となった中部国際空港がある。面積は、従来の48.60 km<sup>2</sup>に空港等の埋め立て部分を合わせ合計55.63 km<sup>2</sup>、人口は、56,350人（24年3月31日現在）である。

市の西は、伊勢湾を隔てて三重県と相對しており、北は知多市、東は阿久比町、半田市及び武豊町、南は美浜町と接している。

市の中心部から名古屋都心までは約35 kmの距離があり、名鉄常滑線により約30分、車で約40分で結ばれている。道路は、南北軸として国道155号・247号、知多半島道路等があり、東西軸として北条向山線や半田常滑線等があり、空港の開港に合わせてアクセス道路（セントレアライン）等が開通し、広域的な交通利便性が向上している。

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「千代ヶ丘学園」は、知的障害児の療育を必要とする母子通園施設である。

## 5. 構造改革特別区域計画の意義

本計画では、児童発達支援センター千代ヶ丘学園に、学校給食センターで調理した給食を外部搬入するものである。

児童発達支援センター千代ヶ丘学園は、通所定員30名と小規模であり、学校給食センターからの給食外部搬入を導入することにより、給食調理業務の効率・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、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、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

学校給食センターでの一括調理に伴い、給食材料の一括購入を実施することで、材料費の削減を図ることができるとともに、人件費、光熱水費等、給食の調理業務に関する経費の削減に繋げることができる。厳しい市の財政状況の中で、これらの削減効果を子育て支援などの経費に充てることで、本市における児童福祉の向上に資することとなる。

また、衛生面や安全面では、設備の整った調理施設で調理された給食を供与することや、経費の削減により療育サービスを充実させることで、養育者が安心して通園させられる環境を提供することになる。

さらに、乳幼児からの一貫した食育と地産地消に取り組むことは、児童の正しい食習慣を形成することになり、また、乳幼児から地元の食材に慣れ親しむことで、将来的な地産地消につながることになる。そして、生産者にとっては、生産物が地元で購入・消費されることで、収入の増加と生産意欲の高揚等の効果が生まれる。

## 8. 特定事業の名称

9 3 9 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

- ・児童発達支援センター千代ヶ丘学園

### 3 当該規制の特例措置の適用の開始の日

平成25年4月1日

### 4 特定事業の内容

構造改革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、学校給食センターにて給食調理を実施し、外部搬入を行う。搬送は学校給食センターの職員（2名）により行う。

配送時間は25分ほどであり、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。

#### 【児童発達支援センター千代ヶ丘学園の調理室の概要】

面積：32㎡

職員数：用務員(栄養士)1名、保育士2名

調理能力：1回当たり50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、個別対応マニュアルを作成し対応する。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。

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

外部搬入を行う場合の衛生基準の遵守については、「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）」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、本市給食センターから、本市児童発達支援センターへの搬入であり、原則は児童発達支援センター千代ヶ学園と給食センターとの間で契約を締結することが望ましい。しかし、当市の児童発達支援

センターの設置及び管理・運営責任者である市長(児童発達支援センターを管轄するこども課)と、給食センターの設置、管理及び運営責任者である教育委員会は、常に緊密な連携を取りながら、あらゆる場面で強い協力関係にあり、さらに同一の庁舎内での事務を執っていることから、児童発達支援センターへの外部搬入を行うについて、事実上「契約」という行為に馴染まない状況にあるため、児童発達支援センターを管轄するこども課と学校給食センターが覚書を締結することとする。また、こども課指導主事が学校給食運営委員会へ参画することにより覚書の実効性を確保する。

#### (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、常滑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、無理せずに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、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。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】

学校給食センター～児童発達支援センター千代ヶ丘学園

(配送)	(回収)	
10:30 給食センター	13:30 給食センター	
10:40 西浦南保育園	13:40 西浦南保育園	
10:50 常石保育園	13:50 常石保育園	
10:55 千代ヶ丘学園	13:55 千代ヶ丘学園	
11:05 給食センター	14:00 ぼるーん	
	14:05 給食センター	

●学校給食センター調理室の概要（搬出元）

名 称：常滑市南学校給食共同調理場

住 所：常滑市保示町6丁目38番地

設立年月：昭和40年 昭和52年改築

構 造：鉄筋コンクリート(平屋建)

建築面積：1,107.97㎡

職 員 数：40名

場長 1名

事務職員 2名

栄養士 3名

調理員 24名

運転手 4名

調理能力：1日 5,000食

現在の調理状況 1日3,423食を調理。

調理器具：自動貫流ボイラー、食器消毒保管庫、ライスボイラー、ミルクナイザー、皮剥機、調理台、移動式調理台、下流し、上流し、食器消毒槽、配達ワゴン、戸付パンラック、食器洗浄機、自動フライヤー、ミルク二重釜、総合調理器、野菜切さい機、洗浄クリーナーL型運搬機、保温食缶250、揚物機、サイノメ機