

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

安城市

2 構造改革特別区域の名称

安城心豊かな子どもを育む給食特区

3 構造改革特別区域の範囲

安城市の全域

4 構造改革特別区域の特性

安城市（以下「本市」という。）は、愛知県のほぼ中央部、西三河平野の中にあり、中部経済圏の中心都市名古屋市から30km圏内に位置している。豊田市などの内陸工業都市や碧南市などの衣浦臨海工業都市に隣接するという地理的条件にも恵まれ、自動車関連企業をはじめとする大企業の進出や住宅団地の建設が盛んになり、急速に都市化が進んできた。

交通基盤は、JR東海道本線が市の中央部を東西に走り、JR東海道新幹線と市の西部で交差している。北部には国道1号と名鉄名古屋本線が並行して東西に走り、東部では名鉄西尾線が南北に縦走している。南部では国道23号（知立バイパス）が市域を斜めに横切っている。これらにより交通アクセスが至便である。

本市の地勢は、総面積86.05k㎡（東西に10.6km・南北に13.7km）であり、その約43.2%（37.15k㎡）が田畑、宅地については27.3%（23.48k㎡）、雑種地等が5.2%（4.47k㎡）、その他24.3%（20.95k㎡）となっている。

人口動向は、市制施行当時の昭和27年に約3万8000人であった人口は、平成元年に139,692人、現在では人口190,368人（令和2年4月1日現在）となっている。

また、最近では工業化と宅地化の進展に伴い、農業の集約化、工業の先端化、商業の専門化が進んでいる。

本市においても、少子・高齢化の潮流の中にあるが、転入者の多くが夫婦共働きの子育て家庭であり、増加する保育対象児童と多様なニーズに対応した子育て支援を重要な施策として取組まなければならない。本市が令和2年3月に策定した『第2期安城市子ども・子育て支援事業計画』では、第1期計画で掲げてきた「幸せと未来をつなぐ 子育てのまち・安城」の基本理念を引き継ぎ、「安全・安心な妊娠・出産・育児のための保健対策」、「幼児期の教育・保育環境の充実」、「学童期からの「生きる力」を育む環境整備」、「子どもの居場所づくり」、「支援を必要とする子どもや保護者への対策」、「子育てしやすい社会環境の整備」、「地域社会における子育て支援」の7つの方針を掲げて、施策に取り組んでいる。市内の保育所34施設は合計4,635名の定員を擁し、延長保育、一時保育、特定保育、子育て支援センター、障害児保育などの特別保育を実施し、保育の充実を図っている。公立保育所は23園で3,875名の定員を設定・運営しているが、建設年が昭和45年からと古く、調理室設備の老朽化と増加する保育需要により園内調理での対応が困難な状態にある。

また上記方針のひとつである「支援を必要とする子どもや保護者への対策」として、発達に心配や遅れがあり支援を必要とする児童の増加や相談機能の充実等に対応するため、児童発達支援センター「サルビア学園」等の市内に分散している療育機能を集約して、さらに機能を高めた「安城市子ども発達支援センター」を平成30年7月に整備した。この施設内の児童発達支援センターについては、「児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（昭和23年厚生省令第63号）」により、食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、障害児の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならないとされているところである。

これらのことから、本市では、食事提供の内容の向上を図るとともに、その合理化と食の安全安心への配慮も併せて検討した結果、公立保育所及び児童発達支援センターにおいて、特区の特例措置を活用し、給食の外部搬入を行うこととし、平成30年3月30日付けで認定を受けた。

大型調理施設である「安城市中部学校給食共同調理場（以下「学校給食センター」という。）」からの給食の外部搬入を実施することは、調理設備の維持管理経費の削減や食材の一括購入と調理員の合理的配置による経費の削減に繋がり、保育サービスや児童発達支援の財源確保がしやすくなり、増加する保育需要への対応が可能となるばかりではなく、食育基本法が制定され、食育への取組みが求められる中、学校給食では地産地消と食育に積極的に取り組んでいるため、最小の経費で最大の効果が期待される地方自治体において、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できる。

5 構造改革特別区域計画の意義

近年の社会構造の変化により女性の社会進出が進み、それに伴う家庭の養育機能の低下が指摘され、そのひとつとして児童の食習慣の乱れが挙げられている。そのような中、家庭の養育機能を補完し、養育者の仕事と子育ての両立支援をおこなう保育所の役割は重要であり、様々な子育て支援サービスを充実させていく必要があるが、一方で運営の合理化等により、地方自治体の限られた財源を効率的に活用することが不可欠である。

給食の外部搬入方式を導入することにより、食材の一括購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設整備の維持管理経費等の節減が図られ、保育所及び児童発達支援センター運営の合理化と子育て支援施策充実のための財源の確保が可能となる。また、衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設で調理することは、給食に対する安全性を更に高めることにもつながる。

食育の面では、学校給食センターと保育所等が連携することで、乳幼児期からの発達段階に応じた児童の食に対する嗜好や食習慣を情報交換、把握することができ、乳幼児期からの一貫した食育が可能となり、正しい食習慣の定着を図ることができる。

学校給食センターでは地産地消に取り組んでおり、従来、保育所等では少量で調達出来なかった地域食材の給食での供与が可能となる。本市の主要生産物である米、梨や無花果、県の野菜指定産地となっている玉葱を中心に、近隣の市町村で生産され、県産品に指定されている人参、大根、ほうれん草、枝豆など、地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を供与するとともに、乳幼児期から地元の食材に馴染むことは、地産地消の促進に資する。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 衛生面、栄養面等業務上必要な注意を果たし得る体制を整えるとともに、児童の発達に応じた食事、食物アレルギー児、身体障害児については軟らかい食事、きざみ食等、栄養士の専門的指導を取り入れながら、柔軟かつきめ細やかな給食の提供を行う。
- ② 保育所や児童発達支援センター、学校給食支援センター等、関係機関が連携して食育に取組み、乳幼児期からの正しい食習慣の定着と健やかな成長に努めるとともに、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、豊かな人間性の醸成を図る。また、給食に地元食材を活用することで、安全な地元食材に慣れ親しむ環境づくりを行い、地産地消の促進へとつなげる。
- ③ 学校給食センターからの給食外部搬入方式の導入による公立保育所及び児童発達支援センター運営の合理化を進め、経費節減による財源確保により、さらなる子育て支援施策の充実を図る。

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 学校給食センターが一括して食材等を大量購入し、調理することで、材料費・人件費・光熱水費等、給食の調理に係る経費を節減し、保育所等の効率的な運営が実現されることで財源が確保でき、さらなる子育て支援施策の充実を図ることができる。
- ② 衛生面や安全面で設備の整った大型調理施設での調理された給食を供与することで、保護者が安心して子どもを預けることができる環境を提供し、少子化の抑制と子育て家庭の仕事と子育ての両立支援に資する。
- ③ 乳幼児期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つながり、また、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことは、将来的な地産地消につながることになる。また、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

- 920 公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業
- 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

9 構造改革特別区域計画変更の理由

本市では、低年齢児を中心とした保育需要の増加により保育園運営に係る経費が右肩上がり増加していること、また、令和元年10月に幼児教育・保育の無償化が開始されたことにより、市の財政負担がますます増大することが課題となっていた。

こうした中、令和2年4月に策定した『改訂版 安城市保育園等運営方針』において、幼児教育・保育を持続的に提供するための財源確保の方法として、一部の公立保育所を民間移管し、国・県から交付金を得ることが効果的であると判断し、安城市出資のもと、社会福祉法人である社会福祉事業団を設立し、令和3年4月1日に10の保育所を公私連携型保育所として事業団へ移管し運営することを決定した。

このため、平成30年3月30日付けで構造改革特別区域法（平成14年法律第189号）第6条第2項において準用する同法第4条第9項の規定に基づき認定された『安城心豊かな子どもを育む給食特区』から、事業団へ移管する10の保育所を削除するための変更申請を行う。

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
- 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

【公立保育所（920関係）】

安城市立安城保育園、安城市立あけぼの保育園、安城市立和泉保育園、
安城市立城ヶ入保育園、安城市立東部保育園、安城市立高棚保育園、
安城市立さくら保育園、安城市立二本木保育園、安城市立ゆたか保育園、
安城市立えのき保育園、安城市立三ツ川保育園、安城市立錦保育園、
安城市立作野保育園

【児童発達支援センター（939関係）】

安城市立サルビア学園（安城市子ども発達支援センター内）

3 当該規制の特例措置の適用の開始日

令和3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上記公立保育所及び児童発達支援センターの給食について、安城市中部学校給食共同調理場で調理して搬入する外部搬入方式とする。安城市中部学校給食共同調理場における調理業務は本市から民間事業者へ委託する。給食の配送は、別途民間事業者へ委託し、専用トラックで行うものとする。

保育所の調理員は、1名を安城市中部学校給食共同調理場での勤務、子どもの人数に応じて1名から2名を保育所勤務とすることで、乳児の離乳食やアレルギーを持つ児童の除去食にも柔軟に対応する。

児童発達支援センターには、栄養士と調理員をそれぞれ1名配置し、きざみやアレルギー除去食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。

安城市中部学校給食共同調理場には、児童用の調理用器具類・食器等、適宜補充するものとし、消毒等については、学校給食と同様に消毒し、洗浄保管するものとする。

5 当該規制の特例措置の内容

① 公立保育所における給食の外部搬入

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について（平成22年6月1日雇児発0601第4号）」の留意事項を遵守する。

外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、給食の内容は原則として学校給食と同じ献立とするが、年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫し、提供する。3歳未満児については、栄養士の指示により保育所駐在の調理員が柔らかくしたり、刻み食としたりして提供する。離乳食については、保育所の調理室で調理したものを提供する。回数、時機については、保育所で行われている給食と同様の形態をとる。

各保育所の調理室の面積及び主な設備は以下の通りであるが、各保育所とも、加熱

設備としてガスオープン及びガステーブル、保存設備として冷蔵庫及び冷凍庫、配膳器具として配膳車が備え付けられており、再加熱や冷蔵・冷凍、配膳は可能である。

また、体調不良児への対応については、保護者の申し出に応じて保育園内の調理員や看護師、保育士等で協議し、供与量や大きさの調整や代替食など児童に合わせて給食を対応する。

さらに、食物アレルギー児の対応については、嘱託医、かかりつけ医等の指示や協力の下に代替食やアレルギーとなる食物の除去等を栄養士の指導のもと共通認識を持ち、必要な栄養量が供給できるよう献立を立てる。特に食物アレルギー児童については、アレルギー源を摂取すると生命にかかる危険があることを園内の全ての職員に共通認識を持つことを大前提とする。かかりつけの医師等の指示書や指導のもとに、保護者や調理員、看護師、保育士で綿密な連絡を取り合う。そして、献立表の原材料配合表をもとに食べられない献立を確認し、除去する食材等をきめ細かく確認し、代替となる食材についても栄養に片寄りがないように注意する。

< 保育園調理室の状況 >

	調理室 面積	加熱設備		保存設備		その他	
		ガス釜	ガステーブル	冷蔵庫	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
安城保育園	61.68	2台	2口	1台	2台	4台	2台
あけぼの保育園	45.36	1台	2口	2台	1台	5台	2台
和泉保育園	74.15	1台	2口	1台	1台	5台	2台
城ヶ入保育園	17.40	1台	2口	1台	1台	1台	1台
東部保育園	40.50	1台	2口	1台	1台	2台	1台
高棚保育園	45.36	1台	2口	1台	1台	3台	1台
さくら保育園	74.14	2台	2口	1台	1台	8台	2台
二本木保育園	72.13	1台	1口	1台	1台	4台	2台
ゆたか保育園	51.99	2台	2口	1台	1台	4台	1台
えのき保育園	25.92	1台	2口	1台	1台	1台	1台
三ツ川保育園	29.69	1台	2口	1台	1台	1台	1台
錦保育園	40.62	1台	2口	1台	1台	4台	1台
作野保育園	49.75	2台	2口	1台	1台	3台	2台

② 児童発達支援センターにおける給食の外部搬入

児童発達支援センターにおける給食の外部搬入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。

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、可能な範囲で児童の障害の特性に合わせた切碎等の加工を行う。

体調不良児への対応は、一人ひとり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、児童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、回数及び時機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、保育士や看護師は毎日、作業療法士や言語聴覚士は月5回程度、咀嚼、嚥下の様子、姿勢、食具の使い方等を観察し、

年6回の親子での食事指導、年1回の家庭訪問、年2回程度の個別相談などで保護者に対して家庭での支援が適切に出来るよう指導していく。

また、検食については毎回児童に提供する前に園長等が行うこととし、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。

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児童個々の特性に合わ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。

【児童発達支援センターの調理室の概要】

面積 : 49 m²

職員数 : 栄養士1人、調理員1人

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、電子レンジ、電子炊飯器、食洗機

③ 衛生管理

安城市中部学校給食共同調理場の衛生管理については、学校給食法（昭和29年法律第160号）において準拠されている「学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）」を遵守し、衛生面を十分考慮して調理を行う。

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）」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。

調理方法については、安城市中部学校給食共同調理場から各保育所及び児童発達支援センターまでは30～50分程度で到着することが可能なため、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実施する。食事の運搬及び保管方法については、専用のコンテナに入れ、温度管理が可能な給食運搬車で運搬する。現在、安城市中部学校給食共同調理場のほか、北部、南部学校給食共同調理場全体で給食運搬車を19台保有、給食を小・中学校に配送しているが、その内の8台の配送ルートに保育所及び児童発達支援センター分を組み込み、安城市中部学校給食共同調理場から配送をおこなう。運搬した給食は保育所又は児童発達支援センターの調理室に搬入し、保冷が必要な食品は配膳時間まで冷蔵庫で保存する。給食は調理が完了してから2時間を超えない時間において喫食が可能である。

④ 委託契約の締結

当該特例措置を活用した給食の外部搬入に係る安城市中部学校給食共同調理場における民間事業者との調理業務の委託契約については、「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）」及び「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日付障発第0331011号）」の3の（3）の内容を遵守するとともに、児童発達支援センターにおける給食の外部搬入においては、児童の障害の状況を考慮し、児童の主治医等から栄養、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、献立の作成、食事の加工について、衛生面・栄養面等、適切に調理業務を遂行すること

のできる委託事業者に指示し、連携を図りながら対応する。

⑤ 関係機関の連携

公立保育所及び児童発達支援センターにおける児童の給食については、各保育所及び児童発達支援センターでの職員会議での反省、公立保育所長及び児童発達支援センター長による検討会により、段階ごとに検証を実施している。また、1ヶ月ごとの献立表を保護者に配布し、児童の食材に対するアレルギーの有無や、献立に対する保護者の要望等の聴取等に努めている。こうした課程を継承することで、保育所、児童発達支援センター間の共通理解と共通認識を図り、公立保育所及び児童発達支援センターの所管課長が安城市学校給食運営委員会へ参画し、安城市中部学校給食共同調理場栄養士との連携を図ることにより、給食の献立等への保育所及び児童発達支援センターや保護者の意見を反映させていく。

⑥ 食を通じた子供の健全育成

給食の提供及び食を通じた子どもの育成（食育）については、安城市食育推進計画を基本とし、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一つと考えており、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」ための言葉かけをしていく。また、栄養士による食事指導を行うなど、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。さらに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。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、児童が安全にそして安心して食べることのできる給食とする。

【給食の配送計画】

(配送)

○Aルート（サルビア学園・錦保育園）

09:45 調理完了

09:50 安城市中部学校給食共同調理場

↓

10:00 サルビア学園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

10:06 錦保育園

(10:30 配膳開始・11:00 給食開始)

↓

10:20 安城市中部学校給食共同調理場

○Bルート（あけぼの保育園）

09:55 調理完了

10:00 安城市中部学校給食共同調理場

↓
10:20 あけぼの保育園
(10:30 配膳開始・11:00 給食開始)

↓
10:50 安城市中部学校給食共同調理場

○Cルート（和泉保育園）

10:05 調理完了
10:10 安城市中部学校給食共同調理場
↓
10:18 和泉保育園
(10:30 配膳開始・11:00 給食開始)

↓
10:30 安城市中部学校給食共同調理場

○Dルート（えのき保育園）

10:35 調理完了
10:40 安城市中部学校給食共同調理場
↓
10:50 えのき保育園
(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓
11:05 安城市中部学校給食共同調理場

○Eルート（ゆたか保育園・さくら保育園）

09:50 調理完了
09:55 安城市中部学校給食共同調理場
↓
10:10 ゆたか保育園
(10:30 配膳開始・11:00 給食開始)

↓
10:21 さくら保育園
(10:30 配膳開始・11:00 給食開始)
↓
10:30 安城市中部学校給食共同調理場

○Fルート（作野保育園）

10:15 調理完了
10:20 安城市中部学校給食共同調理場
↓
10:44 作野保育園
(10:50 配膳開始・11:20 給食開始)

↓
11:15 安城市中部学校給食共同調理場

○Gルート（二本木保育園・高棚保育園）

10:20 調理完了

10:25 安城市中部学校給食共同調理場

↓

10:38 二本木保育園

(10:40 配膳開始・11:10 給食開始)

↓

11:05 高棚保育園

(11:10 配膳開始・11:40 給食開始)

↓

11:24 安城市中部学校給食共同調理場

○Hルート（安城保育園・東部保育園）

10:00 調理完了

10:05 安城市中部学校給食共同調理場

↓

10:20 安城保育園

(10:30 配膳開始・11:00 給食開始)

↓

10:40 東部保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

11:10 安城市中部学校給食共同調理場

○Iルート（三ツ川保育園・城ヶ入保育園）

10:10 調理完了

10:15 安城市中部学校給食共同調理場

↓

10:47 三ツ川保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

10:59 城ヶ入保育園

(11:00 配膳開始・11:30 給食開始)

↓

11:13 安城市中部学校給食共同調理場

【回収計画】

○Aルート（サルビア学園・錦保育園）

12:40 安城市中部学校給食共同調理場

↓

12:50 サルビア学園

↓

12:56 錦保育園



13:15 安城市中部学校給食共同調理場

○Bルート（あけぼの保育園）

12:40 安城市中部学校給食共同調理場



13:00 あけぼの保育園



13:30 安城市中部学校給食共同調理場

○Cルート（和泉保育園）

12:40 安城市中部学校給食共同調理場



12:48 和泉保育園



13:05 安城市中部学校給食共同調理場

○Dルート（えのき保育園）

13:10 安城市中部学校給食共同調理場



13:20 えのき保育園



13:35 安城市中部学校給食共同調理場

○Eルート（ゆたか保育園・さくら保育園）

12:40 安城市中部学校給食共同調理場



12:55 ゆたか保育園



13:06 さくら保育園



13:15 安城市中部学校給食共同調理場

○Fルート（作野保育園）

12:40 安城市中部学校給食共同調理場



13:04 作野保育園



13:30 安城市中部学校給食共同調理場

○Gルート（二本木保育園・高棚保育園）

12:40 安城市中部学校給食共同調理場

↓
12:53 二本木保育園
↓
13:20 高棚保育園
↓
13:40 安城市中部学校給食共同調理場

○Hルート（安城保育園・東部保育園）
12:40 安城市中部学校給食共同調理場
↓
12:55 安城保育園
↓
13:15 東部保育園
↓
13:45 安城市中部学校給食共同調理場

○Iルート（三ツ川保育園・城ヶ入保育園）
12:40 安城市中部学校給食共同調理場
↓
13:12 三ツ川保育園
↓
13:24 城ヶ入保育園
↓
13:40 安城市中部学校給食共同調理場

【安城市中部学校給食共同調理場の概要】

名 称：安城市中部学校給食共同調理場

設立年月：平成21年8月

構 造：鉄骨造2階建

建築面積：1,584.45㎡（調理部分1,134.68㎡）

職 員 数：施 設 長： 1名

事 務 員： 2名

栄 養 士： 3名

施設管理技士： 3名

調 理 員：43名

調理能力：1日 5,000食

現在の調理状況 1日 4,708食

調理器具：球根皮剥機（ピーラー）2台、包丁まな板殺菌庫1台、フードスライサー3台、サイノ目切機1台、蒸気式回転釜（ステンレス釜9釜）、パススルー式真空冷却機1台、ガス連続揚物機（フライヤー）1台、スチームコンベクションオーブン5台、保存食用冷凍庫2台、器具消毒保管庫12台

洗净機器：自動食器浸漬機 1 台、自動食器供給装置 1 台、食器洗净機 1 台、自動食器整理装置 1 台、食缶洗净機 1 台、蒸気食缶消毒保管庫 7 台等