

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

徳島県海部郡美波町

2. 構造改革特別区域の名称

美波町公立保育園給食外部搬入特区

3. 構造改革特別区域の範囲

美波町の全域

4. 構造改革特別区域の特性

美波町は、平成18年3月31日、日和佐町と由岐町が合併して誕生した。日和佐町と由岐町は昔から上灘と呼ばれており徳島県の南東部に位置している。

北は阿南市、那賀町、西は牟岐町、海陽町に接し、南東は太平洋に望み、暖かい黒潮の良好な漁場を有している。海岸部は、海亀が産卵する砂浜、陸けい島、離島、海食崖、海食窪、海食洞、多様な岩礁など、非常に変化に富んだ海岸線となっており、多くは「室戸阿南海岸国定公園」に指定されている。

総面積は140.85k㎡、人口は7,765人（平成22年国勢調査）、産業は古くから漁業が中心である。

年間の降雨量は約3,000ミリという日本の最多雨地域で、冬でも暖かく、海岸部や離島には亜熱帯植物が分布している。

現在、町内には町立保育園が5箇所あり約100人の乳幼児が入所している。核家族化や保護者の就労形態の多様化・共働き世帯の増加等により、出生数は減少している。

しかし、0～1歳児の入所希望が増えている。さらに行財政改革の中で人員の削減が行われ、保育士や給食調理員など保育園の正規職員が減り、不足分を臨時職員に依存せざるを得ない状況であり、保育所職員の人材確保に苦慮している。

特区を申請する一つ目の由岐地区は、町の北部に位置し少子高齢化が進み人口の減少が進んでいる。東西に細長い地形が続く由岐地区の西部に位置する美波町立木岐保育園は、由岐地区の中心部に位置する美波町立由岐保育園とは車で6分ほどの場所に位置している。両園とも園児数は年々減少しており、由岐保育園では35名、木岐保育園では7名である。

また、2つ目は日和佐地区で町の中心部に位置する日和佐保育園であり町内でも園児数が一番多く45名の園児が在籍している。この日和佐保育園から山間に車で10分ほどの場所にある赤松保育園では園児数9名で今後も園児の減少は続くことが予想される。木岐保育園・赤松保育園では、今後、園自体の存続を議論する時期が来ると思われるが、本町のように交通の便の悪い過疎地域においては身近にある保育園の存続は少子化対策の一つでもある。若い世代の町外への流出を防ぐため特色ある保育事業を進めることはもちろん、子ども達が安心して安全な環境作りをしていきたい。

搬入元である一つ目の由岐保育園は平成17年に新築し、比較的大きな調理場を備え付けている。由岐保育園で木岐保育園と2園分の給食を調理し配送する。2つ目の日和佐保育園は平成元年に建設し過去には70名ほどの給食調理をしてきた実績がある。日和佐保育園では赤松保育園と2園分の給食を調理し配送する。このように少人数の2園の給食を外部搬入することにより、調理員確保の問題が解消され、衛生面や安全面に十分な配慮ができ、経費面でも合理的な節約が図られると共にその財源を保育サービス、子育て支援サービス

のための施策に活用できる。

5. 構造改革特別区域計画の意義

女性の社会進出や就労体系の多様化に伴い、保育サービスに対するニーズは増加、多様化しつつある。そのため、当町においては保育園における保育サービス、子育て支援施策の充実を図っていく必要がある。

本特例措置を活用し、由岐保育園、木岐保育園の2園分の給食を由岐保育園において一括して調理を行い、木岐保育園への外部搬入を実施する。また、日和佐保育園、赤松保育園の2園分の給食を日和佐保育園において一括して調理を行い、赤松保育園への外部搬入を実施する。これにより、調理員の配置、材料購入等の合理化を図り、節減された経費を保育サービス、子育て支援策の充実に当てることが可能になる。

また、食材の一括購入を通じて地元産の食材を積極的に取り入れることにより、地産地消及び食育の推進を図ることができる。

6. 構造改革特別区域計画の目標

- ①由岐保育園で、木岐保育園の食材も併せて一括購入、日和佐保育園で赤松保育園の食材も併せて一括購入し、調理を行った上で外部搬入を実施することにより、経費の節減を図り、節減された経費を利用して保育サービス、子育て支援サービスの充実を図る。
- ②搬入元の園長や調理員と搬入先の園長と職員が常に連携を図り、安心で安全な給食を安定的に供給する。
- ③保育園における食育事業で、季節に応じた野菜作りや行事を取り入れることにより、地域の食文化を伝承し、乳幼児期から生まれ育った地域へ関心を持たせるとともに、正しい食習慣を身に付けさせることで、児童の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外部搬入の実施により、保育園の維持管理費や、適切な調理員の配置等による人件費の節減により、効率的な運営を図る。
- ②地元食材を活用することにより、地産地消を推進し、農業の振興と、地域の活性化に寄与する。
- ③経費の節減で得られた財源を保育園の整備や保育サービスの充実に活用することにより、保護者が安心して子どもを預けられる環境を整え、暮らしやすさが実感できる地域社会の構築につながる。

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

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

美波町立木岐保育園・美波町立赤松保育園

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を受けた日

4. 特定事業の内容

木岐保育園の給食を由岐保育園で、赤松保育園の給食を日和佐保育園の調理室において一括して調理を行い木岐保育園、赤松保育園へ搬入することにより、調理員の配置や材料購入等の合理化を図り、節減された経費を利用して保育サービス、子育て支援サービスの充実を図る。併せて発達段階やアレルギー児等、個々に応じた安心で安全な給食提供と食育の深化を図る。

5. 当該規制の特例措置の内容

①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日雇発0601第4号）」における外部搬入実施に当たっての留意事項を遵守する。

②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日雇発第86号）」を遵守する。

③当該規制の特例措置を受けようとする公立保育所の調理室の面積及び調理設備等は以下のとおりであり、再加熱に必要なガステーブル、保存のための冷蔵庫、調理台等必要な設備が配置されている。

【木岐保育園、赤松保育園（搬入先）の調理室の面積及び調理設備等】

	木岐保育園	赤松保育園
調理室面積	19.32 m ²	21.00 m ²
調理設備	②食器保管庫 1、③食品庫 1、④手洗い設備 1、⑤冷蔵庫 2、⑥殺菌庫 1、⑦コンロ 1、⑧シンク 3、⑨作業台 2、⑩レンジ 1、⑪冷凍庫 1、⑫消毒保管庫 2、⑬配膳棚 1	①エアコン 1、②食器棚 1、③消毒保管庫 1、④冷蔵庫 2、⑤手洗い設備 1、⑥出入口 2、⑦オープンレンジ 1、⑧炊飯器 1、⑨コンロ 2、⑩シンク 2、⑪食器乾燥機 1、⑫ロッカー 1、⑬机 1、⑭配膳台 1

④外部搬入方式による給食は、1歳児から実施することとし、年齢に応じて味付けや大きさ、固さ量などを変えて提供する。

給食の配送については、由岐保育園・日和佐保育園の調理員も同行し、配膳をしたり園児の食事の様子を観察したりするとともに保育士との連携を深める。

体調不良児については、調理員が給食の量や大きさ、柔らかさなどを保育園の調理室で児童の体調に合わせた給食を提供する。

アレルギー児については、事前に保護者から提出していただいたアレルギー連絡票を元に町の管理栄養士と毎月アレルギー食検討会を実施し、個人に応じた給食を提供する。

- ⑤調理方式は、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実施する。調理された給食は、専用の食缶に入れ、専用の給食運搬車で配送する。
- ⑥搬入先の保育園では、運搬された給食を配膳、盛りつけし、使い終わった食器は、木岐保育園・赤松保育園において洗浄後、消毒保管庫で保管する。食缶は、翌日の搬入時に回収する。
- ⑦給食内容については町内の5つの保育園全て共通の献立とし、美波町管理栄養士が作成する。給食内容は米飯を中心とした献立とし、地場産物や季節に応じた旬の食材を使用し、また、行事食を実施している。作成された献立表は毎月保護者へ配布し、献立の周知を図る。
- ⑧食育年間計画に基づき保育園給食を生きた教材とし、食に関する体験を積み重ねることによって、食べることを楽しみバランスのとれた食事や食事のマナーを学ぶ。また、クッキングや菜園活動を通じて食材に興味を持たせ、食べる意欲を培う。

【給食の配送計画】

①由岐保育園から木岐保育園へ搬入
配送

11:30 由岐保育園
↓
11:36 木岐保育園到着
↓ (到着後配膳準備)
11:50 給食開始

②日和佐保育園から赤松保育園へ搬入
配送

11:00 日和佐保育園
↓
11:10 赤松保育園到着
↓ (到着後配膳準備)
11:20 給食開始

【由岐保育園・日和佐保育園（搬入元）の調理室の概要】

	由岐保育園	日和佐保育園
調理室面積	41.74 m ²	39.00 m ²
職員数	3名	2名(外部搬入の場合は3名)
調理能力	70食	80食
調理設備	①エアコン 1、②配膳棚 2、③シンク 2、④食洗機 1、⑤食品庫、食器棚 1、⑥炊飯器 2、⑦オーブン 1、⑧手洗い設備 2、⑨作業台 3、⑩冷蔵庫 2、⑪食品用急速冷却機 1、⑫大釜 1、⑬コンベクションオーブン 1、⑭コンロ 2、⑮消毒保管庫 1、⑯食器保管庫 1、⑰下ごしらえ部屋シンク 3、作業台 2、⑱リフト 1	①配膳棚 1、②シンク 3、③作業台 4、④食洗機 1、⑤コンロ 2、⑥ポット 1、⑧炊飯器 1、⑨食器乾燥機 1、⑩オーブン 1、⑪大釜 1、⑫手洗い設備 1、⑬冷蔵庫 3、⑭消毒保管庫 2