

## 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

愛知県みよし市

### 2 構造改革特別区域の名称

みよし市わくわくもりもり給食特区

### 3 構造改革特別区域の範囲

みよし市の全域

### 4 構造改革特別区域の特性

みよし市は、愛知県のほぼ中央に位置し、名古屋市と豊田市の間にあつて、東西 5.2 km、南北 10.3 km の距離を有する面積 32.11 km<sup>2</sup>、人口 60,761 人（平成 29 年 1 月 1 日現在）の市である。

地勢は、南北に細長いまゆ形をした起伏の多い丘陵地で北部から南部に向かって緩やかな傾斜をしており、市の西端には境川、東端には逢妻女川が流れ、境川は三河と尾張のちょうど境になっている。工業誘致奨励条例と愛知用水の通水によって農業、工業、商業のバランスのとれた産業の振興を図っている。

農業では、市の面積の約 26% が農地であり、稲作に加え、はくさい、だいこん等野菜生産が行われ、専業農家や生産組織の育成を図りながら、地産地消を推進している。また、代表的な果樹（柿・梨・ぶどう）のブランド化をはかり、市内外で愛されている。

工業では、自動車関連産業が盛んで、計画的な工業誘致を進めている。

商業では、国道 153 号線沿いに大規模商業施設を整備し、郊外からの多くの買物客を集めている。また既存の商店においては、商工会が中心となり、商店街の組織化・近代化を進め、大規模店との相乗効果を高めている。

交通基盤は、市の中心を国道 153 号が東西に走り、主要地方道豊田知立線を始めとする幹線道路と支線道路による交通網が整備され、市内はもとより、近隣市町への移動は至便であり、大都市である名古屋市へは、40 分、豊田市へは 20 分で到達することができる。また、昭和 54 年に名鉄豊田線の開通、平成 5 年に東名三好インターチェンジの開通に加え、市の北部において、大規模な住宅開発を行い、昭和 63 年に「アートヒル三好丘街びらき」をし、名古屋市始め近隣市町、全国からの転入が進み、平成 12 年度には、人口の伸び率が全国市町村で 5 位にランクされるなど急速に人口の増加が進んでいる。

そのため、従来の三世帯家族から核家族化が急速に進み、また転入者の多くは、夫婦

共働きの子育て家庭であるため、増大、多様化する保育ニーズへの対応が急務であり、乳幼児期からの子育て支援を重要な施策として取組んでいる。現在みよし市では、就学前の児童のための施設として、私立幼稚園6箇所、公立保育所7箇所が運営されており、保育所では、延長保育、一時保育、特定保育、休日保育、子育て支援センターなどの保育事業を実施し、保育の充実を図っているが、今後、更にきめ細やかな保育・子育て支援の施策が求められている。

一方、厳しい財政状況の中、保育所運営においても人員や経費の節減が必要となっている。また、食育基本法が制定され、食育への取組みが求められる中、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必要がある。

現在、学校給食センターでは、地産地消と食育に積極的に取組んでおり、学校給食センターでの一元調理を実施することで、調理設備の経費の削減や地元食材などの一元購入と人件費の削減が可能となる。これにより様々な子育て支援サービスの充実を図るとともに、併せて食育の推進を図る。

## 5 構造改革特別区域計画の意義

近年、女性の就業機会の増加、核家族化の進展により、家庭での子育てが困難な状況にあり、本市もまたその例外ではない。このような中、家庭での子育てを支援し、保護者が安心して子育てできる環境づくりは重要な行政課題であり、仕事と子育ての両立支援を行う保育所の果たす役割は重要となってきている。

一方で、保育所の運営においても、限られた財源を効率的に活用する必要性が増しており、合理化が求められている。

また昨今では、食育に対する機運が非常に高まってきており、家庭内での基本的な育児能力の低下が指摘されている状況において、保育所の食全般に対し果たす役割は一段と大きくなっている。

このような各種の社会的な要請のもと、学校給食センターでの一元調理方式は、食材の一元購入や調理員の適正配置による調理業務経費、施設設備の維持管理経費等の削減が図られ、保育所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に寄与すると考える。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、給食に対する保護者の安心感を高めることにもつながる。

また、給食に対するアレルギー対策においても、食物アレルギーに関する各種情報を一元的に管理し、児童の健康に配慮した給食の提供が可能になる。

食育の面では、学校給食センターと保育所が連携することで、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、また全市一円での成果が期待できる。

学校給食センターでは、地産地消に取り組んでおり、保育所単位では消費量が少量とな

るため購入しづらい地域食材の給食での供与が可能となる。市の主要生産物である米、柿や梨、ぶどう、県の野菜指定産地となっているキャベツを中心に、近隣の市町で生産され、県産品に指定されているブロッコリー、トマト、たまねぎ、なすなど、地域で生産された食材で調理した安全で安心な給食を提供するとともに、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことは、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 学校給食センターによる一元調理の実施により、経費の節減に努めるとともに、保育所運営の一層の合理化を実施することにより、節減した財源をもとに増大する保育需要、多様な保育ニーズに対応できる保育園を目指す。
- ② 食の専門機関である給食センターと連携することによって、食材等に関するより多様な情報の入手が容易となり、保育士等の食育知識の向上に結びつく。ひいては保育所に期待される食育のカリキュラムの進展へと繋げる。
- ③ 給食センターにおける一元購入により、従前よりも地元産食材の購入量の拡大を図ることが可能となり、地産地消を推進する。

## 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 市内の全ての保育園児に同一の給食を施すことが可能となるため、食材等に関する食育指導についても各保育所において格差が生じにくくなり、市全体としての食育の面で大きな効果が期待できる。
- ② 乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむことにより、現時点での地元農産物等の消費の拡大だけでなく、将来の地産地消にも大きな役割を果たすことが見込まれる。また地元生産者の収入増加より一層の生産意欲の向上が見込まれる。
- ③ 学校給食センターでの一元調理により、個々の保育所で調理をする場合と比較して給食に係る経費の節減が見込まれる。これらの合理化により、限られた財源を需要の多い保育サービスの実施に振り向けることが可能となり、少子化の抑制に繋がる。
- ④ 給食製造のための専用施設である学校給食センターによる調理は保育所の調理室よりも衛生面での質向上が可能となり、食に対する安心感が生まれる。

## 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

## 9 構造改革特別区域において実施し又はその実施を促進しようとする特定事業に関連する事業その他の構造改革特別区域計画の実施に関し地方公共団体が必要と認める事項

### ① 公立保育所における一貫した食育事業

みよし市学校給食センター運営委員会に保育所から保護者の代表が参加し、情報交

換や連携を行う場とすることにより、保育所給食の意見を反映させる。また全ての公立保育所において同一の給食を提供することにより市内全域において乳幼児期からの一貫した食育を実施し、一元的な食育の成果を期待する。

#### ②地産地消の推進事業

公立保育所の給食を一元的に調理することにより、個々の保育所単位では購入しづらい地元食材を一括して購入することができ、保育園児に地元産の食材の提供ができるとともに、地元生産者の育成と地元生産品の拡大が図られ、地産地消の推進につながる。

#### ③食の安全性確保事業

地元産の食材を多用することにより、食材に関する安全性が高まり、保護者の保育所給食に対する安心感が向上する。また児童の食物アレルギーに関しても各種のアレルギーに関する情報を集約し、安全性の向上を目指す。

## 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

みよし市内の公立保育所（7か所）

みよし市立なかよし保育園、みよし市立みどり保育園、みよし市立打越保育園、  
みよし市立城山保育園、みよし市立明知保育園、みよし市立すみれ保育園、  
みよし市立わかば保育園

### 3 当該規制の特例措置の適用の開始日

認定を受けた日

### 4 特定事業の内容

市立保育所の給食を、学校給食センターで調理して搬入する外部搬入方式に変更する。保育所の給食を担当する栄養士を学校給食センターに配属し、学校給食とは別に栄養管理にあたる。

### 5 当該規制の特例措置の内容

市立保育所の給食の外部搬入を実施するにあたっては、「構造改革特別区域における『公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業』について（平成20年4月1日付雇児発第0401002号）」における留意事項を遵守する。

- ① 外部搬入を実施する保育所においては、専用の調理室に加熱するためのガスコンロ、保存するための冷蔵庫、冷凍庫、配膳のための配膳車が備え付けられており、必要に応じて再加熱や冷蔵、冷凍保存、配膳を行うことが可能である。

また、各保育所の調理室には調理員を2名以上配置し、体調不良児やアレルギーのある児童など個別の対応について担当栄養士と協議し、供与量の調整や代替食の供与などの方策を講ずるほか、園内調理室において必要に応じた調理を行う。

主食であるごはんは、各保育園で炊いたものを供与することで、児童の年齢に合わせて固さの調整を行う。

【保育園の調理設備】

保育園名	調理室 m <sup>2</sup>	ガス ストーブ 口	冷凍庫 台	冷凍冷蔵 庫 台	配膳車 台	消毒保管 庫 台
なかよし保育園	35.5	1	1	1	5	1
みどり保育園	32.1	1	1	1	9	2
打越保育園	40.6	3	0	1	9	1
城山保育園	43.7	1	0	1	3	1
明知保育園	29.0	3	0	1	4	1
すみれ保育園	19.8	1	1	1	3	1
わかば保育園	16.6	1	1	1	5	1

【学校給食センターの概要】

名 称：みよし市立学校給食センター

設立年月：平成15年4月

構 造：鉄骨造（一部2階建）

建築面積：3,331.8m<sup>2</sup>（調理部分1,651.9m<sup>2</sup>）

職 員 数：69名 事務職11名（市職員4名、協会職員4名、パート3名）

栄養士 3名

調理員48名

運転手 7名

調理能力：1日8,000食

現在の調理状況（小・中学校分） 7,608食

主な設備：検収室・食品保管室・下処理室

球根皮剥機、カートイン消毒保管機、冷凍庫、肉・魚冷蔵庫、冷蔵庫、  
フードスライサー、サイの目カッター、3槽シンク

調理室

蒸気回転釜、自動フライヤー、連続焼物機、カートイン蒸し器、  
パススルー冷蔵庫、真空冷却機、冷蔵庫、カートイン消毒保管機、  
スチームコンベクションオープン、昇降式消毒保管機

コンテナプール・洗浄室

システム食缶洗浄機、システム食器洗浄機、コンテナ洗浄機、  
コンテナイン消毒保管機、昇降式消毒保管機

- ② 外部搬入による給食は、0歳児から実施することとし、原則として学校給食と同じ献立とするが、園児の発育段階に応じて味付け、大きさ、固さ、量などを工夫して提供する。3歳未満児の給食については、園内調理室において調理員が担当栄養士の指

示により刻み食としたり、やわらかくしたりして提供する。離乳食については、保育園の調理室で調理して供与する。調理の必要なおやつは、各園において調理して供与する。

また、給食はお昼1回、おやつは午後1回（3歳未満児については午前午後各1回）とする。

- ③ 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日付社援第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）」を遵守し、保健衛生面・栄養面について保健所等による助言・相談に従う。

運搬方法については、学校給食センターの運搬車を用いている。また、学校給食センターの調理完了時刻は午前9時45分、保育所の喫食開始時刻は午前11時45分であり、調理完了から2時間以内に喫食することが可能である。このため、調理した給食は冷蔵、冷凍をせず、極力短時間で配膳するクックサーブ方式を採用することで、あたたかい給食を、おいしく安全に提供する。ただし、保冷が必要な食品は、配膳時間まで冷蔵庫で保存する。給食を運搬するルートは、以下のように実施する。

#### 配送計画

##### ○1 コース

(配送)	(回収)
10:00 給食センター	12:45 給食センター
↓	↓
10:20 すみれ保育園	13:00 すみれ保育園
↓	↓
10:35 明知保育園	13:10 明知保育園
↓	↓
10:45 打越保育園	13:20 打越保育園
↓	↓
10:55 給食センター	13:30 給食センター

##### ○2 コース

(配送)	(回収)
10:00 給食センター	12:45 給食センター
↓	↓
10:15 城山保育園	13:00 城山保育園
↓	↓

10:25 みどり保育園

↓

10:45 給食センター

13:10 みどり保育園

↓

13:30 給食センター

○3 コース

(配送)

10:00 給食センター

↓

10:10 わかば保育園

↓

10:25 なかよし保育園

↓

10:40 給食センター

(回収)

12:45 給食センター

↓

13:00 なかよし保育園

↓

13:15 わかば保育園

↓

13:30 給食センター

- ④ 必要な栄養素量を給与するため、担当栄養士が児童の年齢に応じた栄養素量となるよう献立について配慮する。また、児童の食物アレルギーの有無について保護者全員に調査を行い、毎月の献立表をもとに保護者と協議したうえで、担当栄養士、保育士、調理員が連携して、除去食の提供など必要な措置を講ずる。

食事を通して、準備や片付け、手洗い、あいさつなどの食事のマナーや、好き嫌いがなく、正しい食習慣が身に付くようにすることなど、体の発達だけでなく心も一緒に成長できるように、発育・発達過程に応じた食育を推進していく。保育所における食育の目標は「楽しく食べる子ども」を育てることとしており、自分たちが育てた野菜を調理して食べることなどで、食に対する意欲をかき立てようとする取組みを行っている。こうした活動を保育所の調理員が、保育士、担当栄養士と連携して引き続き行っていくことで、食育の推進を図る。

- ⑤ 「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日児発第86号）の業務委託契約については、各市立保育所及びみよし市立学校給食センターの設置者がいずれも市長であり、契約という行為に馴染まないため、保育所を所管する子育て支援課と学校給食センターが覚書を締結している。