

# 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

北名古屋市

## 2 構造改革特別区域の名称

北名古屋いきいき給食特区

## 3 構造改革特別区域の範囲

北名古屋市の全域

## 4 構造改革特別区域の特性

本市は、平成18年3月に師勝町と西春町が合併して誕生した。名古屋市の中心部から10km圏内に位置し、南部は、名古屋市、東部は、豊山町、西部は、清須市、北部は、小牧市、岩倉市、一宮市に接している。市域は、東西約6km、南北約4kmで面積は約18.37km<sup>2</sup>とコンパクトな都市である。

交通の利便性にも恵まれ、市の中央を名鉄犬山線が南北に走り、名古屋市営地下鉄が相互乗り入れにより名古屋市中心部への通勤通学の利便性が高く、市の周囲には名神高速道路や東名阪自動車道、名古屋高速道路等の道路交通アクセス拠点にも近く、広域交通の利便性にも優れている。

濃尾平野の肥沃な土地に恵まれ、農業を中心に発展したが、近年は交通の利便性の高さから、名古屋大都市圏の発展と共に人口が急増した。現在でも市内の約30パーセントは田畑が残り、新興住宅地でありながら農村的風景を多く残している。

平成29年1月1日現在の人口は85,210人、世帯数は35,464世帯であるが、今後の人口は、合併当初から緩やかに増加し続け、少子化の進行にはどめがかかっている。特に、0・1・2歳児の保育ニーズが高いために既存の保育所では対応できず、平成27年10月より小規模保育事業所の認可を推進して待機児童の解消に努めている。

今後も人口と世帯数が増加するも核家族化が進み、若い夫婦共働きの子育て家庭が増えると予想されるため、本市では増加する多様な保育ニーズに対応した子育て支援を重要な施策として位置づけている。

平成29年1月1日現在で、保育所は1か所の分園を含めて市内に15施設、小規模保育事業所は7事業所となっており、同日付けで1,725名の0歳児から5歳児までの乳幼児を保育し、各施設で延長保育、一時保育、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。

市内の保育園の大半は、昭和45年前後の高度成長期に急造的に建設された。順次建替えを行っているが、昨今の財政状況から建替えや大規模改修がままならない状況にあり、調理室設備の老朽化と園児の増加・多様化する保育需要や保育所運営経費の増加に伴うコスト削減により、園内調理での対応が困難な状況にある。

また、食育基本法が制定され、食育への取り組みが求められる中、本市でも平成21年3月に『北名古屋市食育推進計画』を作成し、乳幼児から成人まで食育に関する啓発活動を行っている。保育施設や療育施設でも食育教育を実践している。

学校給食においては、食材の地産地消と給食の献立の工夫といった検討を行い、食育に積極的に取り組んでいる。

そのような状況の中、平成20年8月22日に『公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業』で構造改革特別区域の認定を受けて、市内にある学校給食センターから公立保育所へ、調理した給食を搬入している。

## 5 構造改革特別区域計画の意義

近年、核家族化、夫婦共働き世帯の増加など社会構造の変化により、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行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、一方で保育所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となっている。

公立保育所における給食の外部搬入方式の容認事業を実施することにより、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、施設整備の維持管理経費等の節減につながり、保育所運営の合理化を図ることで子育て支援施策の充実のための財源の確保に効果を発揮している。

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、把握することにより、乳幼児期からの一貫した食育を実施することができ、入所児童に対して正しい食習慣の定着を進めている。

学校給食センターでは、地産地消に取り組み、従来保育所では、少量調達できなかった地域食材の給食での供与ができることになり、乳幼児期から地元の食材になじむことにより、地産地消が促進されている。

## 6 構造改革特別区域計画の目標

- (1) 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の運営の合理化を進め、増大し、多様化する保育ニーズに対応した保育を実現する。
- (2) 保育所や学校給食センター等関係機関が連携して食育に取り組み、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。

- (3) 給食に地元食材を活用することで、乳幼児期から地元の食材に慣れ親しむ環境を作ることにより、地産地消の促進を図り、将来的には乳幼児から児童・生徒に対して農業への関心の向上へとつなげる。

## 7 構造改革特別区域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) 給食センターが一元的に食材等を大量購入し、調理することや、材料費・人件費・光熱費等給食の調理に係る経費が節減されることにより合理化が図られ、保育所の効率的な運営が実現される。
- (2) 衛生面等で設備の整った大型施設で調理することにより、経費節減した財源を保育サービスの拡充に充てることが可能となることで、養育者が安心して子どもを預けられる環境を提供することになり、子育て家庭の仕事と子育ての両立支援をすることによる少子化対策となる。
- (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なり、また、乳幼児期から地元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、農作物への関心を持つことにより、農業への興味と理解を深めることを期待する。

## 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、また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

### <学校給食事業>

学校給食センターで保育所の給食を調理することにより、一元的な食材調達や調理員の合理的配置が可能となり、光熱費等の経費や、調理コストの節減を図る。

### <地産地消事業>

地元食材を給食に使用することにより、安全・安心を幼児に提供するとともに、食材の確保、生産者・生產品の拡大を図り、地産地消の推進を図る。

### <食育事業>

平成21年3月に作成した『北名古屋市食育推進計画』に基づき、①子供からの食育の推進、②バランスの取れた食事の推進を図り、保育所・小学校・中学校の一貫した食育教育を推進することにより、望ましい食習慣の定着や、心身の健全な育成を図り、

子どもたちの健やかな成長に資する。特に、保育所では乳幼児期に必要な食育目標を定めて推進していく。

## 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もの

市立能田保育園、市立鹿田北保育園、市立熊之庄保育園、市立久地野保育園、市立久地野保育園分園、市立薬師寺保育園、市立鹿田南保育園、市立六ツ師保育園、市立九之坪保育園、市立九之坪保育園分園、市立徳重保育園、市立西之保保育園、市立沖村保育園、市立弥勒寺保育園、市立中之郷保育園（15箇所）

### 3 当該規制の適用開始の日

平成30年4月1日

### 4 特定事業の内容

公立保育所の給食を自園調理から学校給食センターより搬入する外部搬入方式を実施する。

保育所には、調理担当者を1名配置し、乳児の離乳食や給食を食べやすいように加工を行う。

学校給食センターは、園児用の食器等を保有し、既存の調理器具で園児の給食を調理する。消毒等については、学校給食と同様に実施し、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) 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日雇児発第0601第4号）」における外部搬入実施にあたっての留意事項を順守する。

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）」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日付児発第86号）」及び「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）」における留意事項を遵守する。

(2) 保育所で提供する食事は、「保育所における食事の提供ガイドライン（平成24年3月厚生労働省作成）」に沿った食事の提供に取り組むものとし、子供の発育・発達に応じて適切な栄養摂取に留意し、食事の場を親しみとくつろぎの場となるよ

うに、十分な食事の時間と物的な環境を確保に努める。

また、食事の場が人間の信頼関係の基礎をつくることから、子ども同士、保育士、調理員、栄養士、保護者や地域の人々などの様々な人と一緒に食事を作ったり食べたりする中で、人とかかわりを持つ教育的環境を確保する。

- (3) 外部搬入による給食は、原則2歳児から5歳児を対象とし、給食の献立は保育所独自とする。年齢に応じて味付け・大きさ・固さ・量などを工夫して提供する。

0歳児～1歳児の離乳食は、必要に応じて園の調理室で調理したものを提供する。

食事の回数・時期については、従来から保育所で行われている給食と同様の形態をとる。給食は、午前11時30分からの給食の時間に合わせて提供し、おやつは、午前9時30分（乳児のみ）と午後2時30分に、自園の調理室で市販のお菓子やデザートを人数分に仕分けをしたものを提供する。

アレルギーの乳幼児の食事は、入園時に保護者から聞いた要望に基づき、給食センターで15園分の調理を行い提供する。給食センターで対応できない特別な調理を必要とする場合は、自園の調理室で調理して提供する。体調不良の幼児には、登園時に保護者から食欲の状況を聞き取り、給食の食材を取り分けて食べやすい大きさに切るといった加工を自園の調理室で行い提供する。

学校給食センターからの外部搬入の契約は、原則として、保育所と学校給食センターとの双方の間で契約書を締結することが必要だが、当市の公立保育所ならびに学校給食センターの設置、管理及び運営の責任者は共に北名古屋市であり、契約という行為が馴染まないため、保育所を所管する北名古屋市長（福祉部児童課）と北名古屋教育委員会教育長（学校給食センター）との双方が覚書を締結する。

具体的には、児童課担当職員及び保育所の代表者と主任及び調理担当による献立検討委員会を開催し情報共有や意見交換を行うことにより、覚書の実効性を確保し給食の向上に努める。

- (4) 調理方式については、学校給食センターから配送距離の遠い保育所まで35分程度で到着することを想定しているため、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。

食事の運搬方式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。学校給食センターでは、給食の運搬は全て外部委託で実施し、専用の給食運搬車で保育所、小学校及び中学校へ配送する。保育所向けに使用するトラックは、平常時8台、夏休み等学校休業日は5台とする。

配送した給食は、保育所の調理室に搬入し、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1時間程度で配膳・喫食が可能な状態で調理・配送を行う。

(5) 現在、園児の給食については、各保育所での職員会議での反省、園長会や給食献立委員会により、各段階での検証を実施しているが、今後も引き続き実施していく。

また、当日の献立をケースに入れて展示し、保護者に給食に関心を持つ機会を設けたり、管理栄養士が作成した給食だよりや1ヶ月ごとの献立表を保護者に配布し、園児の食材に対するアレルギーの有無や対応、献立に対する保護者の要望を取り入れることに努めている。

<保育所調理室の状況>

施設名	調理室 面積 (㎡)	加熱設備		保存設備		その他	
		ガスオープン	ガステーブル ガスコンロ	冷蔵庫 (冷凍冷蔵庫)	冷凍庫	配膳車	消毒保管庫
能田保育園	50.25		5	3	1	5	2
鹿田北保育園	43.60		2	3	1	1	3
熊之庄保育園	18.81		2	2		1	1
久地野保育園 (本園)	54.88		5	2		6	2
久地野保育園分園	14.83		1	1		1	1
薬師寺保育園	18.23		1	2		2	1
鹿田南保育園	23.45		3	2		2	1
六ツ師保育園	19.23		2	2		1	1
九之坪保育園	35.77	1	1	1		2	1
九之坪保育園分園	29.17	1		1		1	1
徳重保育園	48.64	3	2	1		4	2
西之保保育園	42.28	1	1	1		1	1
沖村保育園	51.98	1	1	1		4	2
弥勒寺保育園	41.87	1	1	1		3	1
中之郷保育園	40.93	1		1		4	1

※保育所の調理室の概要（保育所平面図、調理室平面図、現状写真）は、添付資料を参照のこと。



【給食センターの概要】

名 称	北名古屋市学校給食センター		
所 在 地	北名古屋市北野小柳27番地		
開設年月日	平成27年9月1日		
調理能力	12,000食/日		
敷地面積	10,889.15m <sup>2</sup>		
構 造	鉄骨造鋼板葺 2階建		
延べ面積	4,658.10m <sup>2</sup>		
職 員 数	85名 センター長1名 事務職員8名 栄養士6名 調理員62名（うちパート職員61名） 運転士8名（業務委託）		
食 数	保育所	15園	2,089食（久地野保育園分園を含む）
	小学校	10校	5,306食
	中学校	6校	2,647食
	計		10,042食
配送回収（委託）	2トン車 8台		
調理器具（共通）	蒸気式回転釜、連続式フライヤー、コンビオーブン、真空冷却機、フードスライサー、サイの目切り機、フードカッター、球根皮剥機、高速ミキサー、フードミキサー、野菜洗浄機、粉碎ポンプ流し台、自動器具洗浄機、器具消毒保管機、電動缶切機、プレハブ冷蔵庫、プレハブ冷凍庫、包丁・まな板消毒保管機、3槽シンク、下処理用4槽シンク、プレート殺菌庫、電磁調理器、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー&ショックフリーザー、電気フライヤー、電気式天吊りコンテナ消毒装置、自動食器洗浄機、システム食缶洗浄機、連続式コンテナ洗浄機、厨芥脱水機		

## 6 食事の提供計画

食事の提供計画については、従来から実施している3歳児以上児に対する午前のおやつ1回、昼食、午後のおやつ1回の形態を基本的に継承し、園児が年齢に応じた必要な栄養・所要量を無理なく摂取できるようにする。

昼食については、学校給食センターからの外部搬入とし、保育園独自の献立で、年齢に応じて味付け、大きさ、固さ、量を工夫して提供する。

3歳児未満児については、栄養士の指示により、保育園駐在の調理員が柔らかくしたり、刻み食にしたりして提供する。

## 7 食育のガイドライン等

平成21年3月に北名古屋市食育推進計画を作成し、市全体で食育を推進している。

### (1) 食育の目的

生活習慣病の増加や、食生活の乱れが指摘される現在において、食習慣の基礎が形成される乳幼児期において、多くの時間を過ごすことになる保育園での食育を推進し、園児が食べ物を「おいしい・楽しい」と感じる力を培うことで、生涯にわたり、健康で質の高い生活を送る基礎を形成する。

### (2) 食育の達成目標

食のおいしさ、楽しさが感じられる子どもの育成

### (3) 食育目標

食に関心を持つ子ども  
好きな食べ物が多い子ども  
楽しく食事が出来る子ども  
適切な食行動が出来る子ども

### (4) 食育項目

#### ア 食に関心をもつ子ども

季節に応じた献立の作成と提供  
いろいろ食べ物の名前を覚える  
食物の栽培や収穫を体験する

#### イ 好きな食べ物が多い子ども

園児の嗜好に配慮し、バランスの取れた献立の作成と提供  
偏食、好き嫌いをなくす  
地域の食材に親しむ  
いろいろな味覚がわかる

#### ウ 楽しく食事が出来る子ども

自ら食事前の手洗いができる  
箸やスプーンが正しく上手に使える

- 友達や家族と一緒に楽しく食事ができる
- エ 適切な食行動できる子ども
  - 食事が生活のリズムに定着する
  - 毎日朝食を食べる
  - 配膳、片付けが出来る