

構造改革特別区域計画

1 構造改革特別区域計画

和歌山県西牟婁郡すさみ町

2 構造改革特別区域の名称

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

和歌山県西牟婁郡すさみ町の全域

4 構造改革特別区域の特性

すさみ町は、紀伊半島の南南西に位置し、紀伊山地を背に串本町、白浜町、古座川町と隣接し、雄大な太平洋に面している。海岸線は、豪壮なりアス式海岸で吉野熊野国立公園に指定され、海沿いに主要な交通網であるJR紀勢線と紀勢自動車道・国道42号が走っている。総面積 174.71k m² 町土の93%が山林で占められ、農林・漁業を主産業となっており、温暖多湿な気候により戦前からレタス栽培が盛んであり、現在では梅栽培や海岸段丘を中心にしたストック・カスミンソウなどの花卉栽培が盛んに行われている。漁業は黒潮本流に近いというメリットを生かし、明治以来「ケンケン船」の全国屈指の基地となっており、カツオ(ケンケンカツオ ブランド)やヨコワの水揚げで賑わっている。

人口は、4,307人、世帯数2,257戸(平成28年4月1日現在)、で年々人口が減少し、限界集落地区が増大して、年少人口比率は7.9%、高齢化率は45.4%である。

本町の就学前児童に対する保育・教育は、平成19年度までの公立の4保育所で実施してきたが、少子化による児童数の減少により、平成24年度には、2保育所となっている。しかし、共働き世帯の増加による保育ニーズの多様化等により、保育所のあり方、子育て支援策の充実が必要となっている。

又、過疎化の進行により、給食食材の地元での調達が思うように出来なくなり、食育を推進する上での弊害となっている。

5 構造改革特別区域の意義

「公立保育所における給食の外部搬入方式」を活用することにより、調理員の合理的配置、給食材の一元購入、調理業務の効率向上等により、保育所運営経費の節減を図ることができる。

また、一元購入により地元の食材を仕入れやすくなり、地元生産者の意欲向上に貢献するとともに、地産地消が推進され地域農業の振興や地域の活性化を図ることができる。さらには、安心・安全な食材を幼児に提供することで、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 食に対する関心を高め、幼児期から望ましい食習慣を身につけることや保護者に対して食の重要性を啓発し、生涯にわたり健康的な生活を送ることができるよう食育を推進する。
- ② 地元生産者と連携して安全・安心・良質な食材の生産及び安定的納品を目指しながら、地場産品の積極的な活用を進め、地産地消を推進し、地域農業の活性化を図る。
- ③ 食品の一元購入、一括調理により保育所運営にかかる経費節減を図り、その節減された財源を多様化する保育サービスの拡充にあてることにより、子育て支援の充実を図る。

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

厳しい財政状況の中、給食材料の一元購入や調理設備の集中化により、調理業務の管理・運営、調理員の確保等の経費節減効果が期待でき、行財政の健全化に貢献し、効率的な運営ができる。

また、新鮮で安心、安全な地元農産物を取り入れた給食を提供し、幼児期からの一貫した食育を推進することにより、子どもたちはもとより保護者に対しても食の重要性、地元産農産物や農業への関心を高め、食育の大切さを教え、心豊かな人間形成を図ることが期待でき、給食材料の一括購入等により、給食費の負担が軽減できる。

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施設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業

- ・ 保育所と小・中学校における一貫食育の実施

乳幼児期から中学校まで一貫した食育を進めるため、学校給食と児童福祉(保育所)の関係者が協議し、食育プログラムを作成する。また、保育所の保育士・調理員と学校給食センターの栄養士・調理員が食育プログラムによる献立を作成する。

- ・ 地産地消の推進

地域産業の活性化を図るため地場産物を活用できる献立の作成に努め、また生産家等との連携を強化して安心かつ安全な地元の食材を一元購入するしくみを構築し、地場産業の使用率を高め、地産地消の推進に寄与する。

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

すさみ町立江住保育所

3 当該規制の特例措置の運用の開始の日

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

すさみ町立江住保育所調理室で行っている調理業務のうち給食業務をすさみ町立周参見保育所からの外部搬入に変更する。すさみ町立江住保育所は海岸線に面し、給食の配送にかかる所要時間は約20分である。

対象となる園児は現在、8名程度で、11時に周参見保育所から車にて、配送し、到着後直ちに昼食とする。

現在、使用しているすさみ町立周参見保育所では自園調理しているため、基準どおり調理室を設置し、この調理室を活用するため加熱、保存、配膳等に必要な調理機能を有している。

搬入元「すさみ町立周参見保育所給食室の概要」

面積	49.69 m ²
職員配置数	調理員 3名
調理能力	120食
調理器具一覧	冷蔵冷凍庫、食器等消毒乾燥保管庫、焼き物器、配膳棚、炊飯器、フライヤー、回転釜、調味料・調理道具一式等保管庫

※すさみ町立周参見保育所は新築移転をし、平成 29 年4月1日より新築移転後の保育所から外部搬入を行う予定。それまでは、新築移転前のすさみ町立周参見保育所(給食室面積 45.53 m²)から外部搬入を行う。

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の実施に当たっては、「構造改革特別区域における「公立保育所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。

- ② 外部搬入により給食を提供される児童の献立内容は、年齢に応じた大きさ、固さ、分量等について配慮する。特に3歳未満児については、発育や離乳食の時機に応じて提供する。

また、体調不良児等への対応については、保護者との連絡体制の強化、園医との相談体制を整えるなどの対応を行う。食事アレルギー等に配慮し、保護者との面談・連携を密にし、調理関係者との相談、園医の指導・助言を受け、自園にて適切な対応を行う。

- ③ 社会福祉施設において外部搬入を行う場合の衛生基準「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日付指第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)」を遵守する。

調理方式は、すさみ町立周参見保育所調理室から最長20分以内という条件下にあるが、食材を加熱処理後、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行う。運搬は、密閉できる専用コンテナに収容し専用運搬車を購入して行い、保育士が受領、配膳を衛生管理のもとに実行する。使用したコンテナや食缶はすぐに回収し周参見保育所調理室にて十分な消毒後、厳重に保管する。運搬車両の衛生管理についても十分な衛生管理を行う。

調理室は、厳重な衛生管理のもと調理が行われており、食材の適正管理、調理員の研修、健康管理も怠りなく、保健所の指導・助言に従い適正に運用する。

- ④ 栄養素量の給与については、必要な栄養素量の確保に注意を払うとともに、地域性や季節感を考慮した食材を利用しながら、学校教育での食育プログラムを参考に配達段階に応じた給食を行う。

⑤ 給食配送スケジュール

午前 8時00分	調理開始
午前11時00分	調理完了・搬送開始
午前11時20分	江住保育所到着
午前11時30分	給食開始
午後 0時10分	回収開始
午後 0時30分	周参見保育所到着
午後 0時35分	洗浄・清掃