

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
千葉県山武郡芝山町

2 構造改革特別区域の名称
芝山町保育所給食外部搬入特区

3 構造改革特別区域の範囲
千葉県山武郡芝山町の全域

4 構造改革特別区域の特性

芝山町は、千葉県の北東部北総台地のほぼ中央に位置し、首都 60km 圏の地点にあり、北は成田空港に接している。東西 8.4km、南北 10.5km、面積 43.47k m²、地形はおおむね平坦で、東に高谷川、西に木戸川が流れ、この流域は稲作地帯になっている。また、西北部の丘陵地では畑作が盛んである。

人口は、平成 24 年 9 月 1 日現在、7,967 人。平成 7 年（国勢調査 8,517 人）をピークに減少傾向にあり、また年少人口（0 歳～14 歳）と出生数についても、昭和 60 年をピークに減少し、少子高齢化が進行している。

町内には 3 つの公立保育所（他に私立幼稚園 1 園）があるがいずれも昭和 5、60 年代に建築されており施設の老朽化が進んでいる。その反面、核家族化や就労形態の多様化により 3 歳未満児も含め保育所への入所希望が増えている。厳しい財政状況の中では、調理室、厨房設備の改修に係る支出も困難な状況である。

5 構造改革特別区域計画の意義

芝山町においても、核家族化や就労形態の多様化の中で、保育サービスへの要求は高まる傾向にある。その多様な保育ニーズに対応するため、本特例措置を活用し、民間業者が調理した給食を 3 歳未満児にも外部搬入、提供することで年齢に応じた食べやすい給食の提供、設備投資への経費節減、食材調達などの合理化を図り、加えて民間活力の活用と更なる児童福祉や子育て支援策の充実を図るものである。

6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 外部搬入を実施することにより、給食に係る経費の節減を可能にし、節減された経費を利用して保育サービスを充実。
- ② アレルギー等を持つ子どもにも配慮した安心・安全な給食の提供。食べやすく、バラエティに富んだ給食の提供。

- ③ 乳幼児期から望ましい食習慣を身につけ、食育と健康の増進。
- 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 給食経費の節減により、保育環境の改善および保育サービス・子育て支援サービスの充実に活用することができる。
 - ② 生産過程における光熱費等の効率化、食品残渣の削減が図られ、CO2削減や環境への負荷軽減が見込まれる。
 - ③ 地元食材の購入、活用した給食の提供により食育の推進、地産地消が図られる。
- 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

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
芝山町内の公立保育所
- 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
芝山町公立保育所の給食を、民間給食業者で調理を行った給食を搬入する方式に転換し、給食に係る経費の節減を図り、保育サービスの充実と児童の健全育成を図る。併せて年齢や食物アレルギーを持った子ども等にも対応した安心・安全に配慮した給食の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) 公立保育所における給食の外部搬入方式の実施に当たっては、「厚生労働省関係構造改革特別区域法第2条第3項に規定する省令の特例に関する措置及びその適用を受ける特定事業を定める省令(平成15年8月29日厚生労働省令第132号)」はもとより「保育所における食事の提供について(平成22年6月1日付け雇児発0601第4号)」における留意事項を遵守する。

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主な設備は以下のとおりであり、加熱設備としてガス台、オーブン、電子レンジ、保存設備として冷蔵庫、配膳設備として配膳台を備えており、再加熱や冷凍・冷蔵が可能である。

(保育所調理室等の状況)

保育所名	面積 (㎡)	ガス台	オーブン	電子レンジ	冷蔵庫	配膳台	食器乾燥機
第一保育所	32.4	1	1	1	1	2	1
第二保育所	31.5	1	1	1	2	2	1
第三保育所	22.8	1	1	1	1	1	1

- (2) 外部搬入方式容認事業による給食は、原則として献立は同じとするが、年齢等に応じた量や大きさ、形など工夫して提供する。さらに離乳食にも対応できるようにする。

アレルギー等への対策としては、該当保護者と面談し、栄養士が示した成分表を基に除去食の提供や保護者の意向に添う代替食を提供するなど個別対応を行う。また、体調不良児についても、保護者と面談を持ち児童の嗜好に合わせた代替食の提供などを行う。

併せて四半期に一度、調理責任者、保育所長、保育行政担当で給食検討会議を行い、献立内容やアレルギー対策等について、調理責任者を通して栄養士を含めた中で情報の共有化を図る。

- (3) 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日児発第86号)」を遵守し、保健・衛生面、栄養面について保健所による助言・指導・相談等に従い適正な運用に努める。

調理方法については、食材を加熱調理後、速やかに提供することができるクックサーブ方式とし、調理から運搬、喫食まで衛生管理の徹底を図る。

給食の運搬及び保管方法については、専用の運搬車により保育所の給食室に搬入し、配膳時間まで再加熱不要の保温機能付き容器で保管した後、各クラスまで運び配食する。給食は調理完了後、1時間半程度で喫食となる。

- (4) 外部搬入委託契約については、「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)」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日児発第86号)」を遵守し、契約内容を明確にして適正な運用に努める。
- (5) 現在町独自の食育ガイドライン等が未整備であるため「食育基本法」に基づく千葉県の食育推進計画である『元気な「ちば」を創る「ちばの豊かな食卓づくり」計画』や『食に関する学習ノート「いきいきちばっ子」』に照らすとともに、職員が食育研修会に参加し知識を習得し、正しい食習慣や食への興味・関心が身に付くよう食育・栄養指導の推進に努める。献立表を毎月保護者に配布することとあわせ、芋ほりやイチゴ狩り、栗拾いなど「収穫」に関する行事を通して食への興味を醸成し食べる意欲を培う。

〈給食の配送計画〉

午前10時30分 調理終了後、第二保育所へ配送

午前10時50分 第二保育所到着。調理室へ搬入し、給食時間まで保管。

搬入後、第一保育所へ出発

午前 11 時 00 分 第一保育所到着。調理室へ搬入し、給食時間まで保管。
搬入後、第三保育所へ出発
午前 11 時 20 分 第三保育所到着。調理室へ搬入し、給食時間まで保管。

午前 11 時 10 分～30 分 配膳・喫食
午前 11 時 50 分～午後 0 時 10 分 給食終了
午後 1 時 05 分 第一保育所 食器等回収
午後 1 時 15 分 第三保育所 食器等回収
午後 1 時 30 分 第二保育所 食器等回収

〈給食委託施設の概要〉

名称：スタミナフード株式会社（委託業者として内定済み）

本社 千葉県千葉市中央区浜野 985

調理場所：千葉県匝瑳市八日市場イ 996-1

設立：昭和 48 年 6 月

構造：鉄骨木造

建築面積：332.7 m²

職員数：事務 1 名

栄養士 現地配置なし（本社 保育所給食担当栄養士（1 名）の指示、
献立により、現地にて調理）

調理員 15 人（調理師 3 名 補助員 12 名）

調理能力：1,500 食／日

主な調理設備：2 層式フライヤー 1 台、ガスコンロ 1 台、冷凍冷蔵庫 1 台、冷凍
庫 1 台、真空冷却機 1 台、食器消毒乾燥機 3 台、回転釜 3 台、食器
保存庫 3 台、野菜カッター 1 台、コンベクションオーブン 1 台、炊飯
器 6 台、食器洗浄機 1 台、給湯器 2 台、2 層式シンク 1 台