

構造改革特別区域計画の変更事項「新旧対照表」

(千葉県山武郡横芝光町)

新	旧
<p>4 構造改革特別区域の特性</p> <p>横芝光町は、旧横芝町と旧光町が平成18年3月27日に合併して誕生した。</p> <p>本町は、千葉県北東部に位置し、東京都心から約70km、千葉市から約40km、成田国際空港から約20kmの距離にあり、東西に約5km、南北に約14kmの細長い形状で、面積は<u>67.01km²</u>となっている。地勢は、南を太平洋に面し、南部から中央部にかけて平坦地が続き、北部は緩やかな丘陵地帯を形成しており、中心を北から南に向けて栗山川が流れている。</p> <p>広域交通としては、JR総武本線が中央部を東西に横切り、横芝駅から千葉まで約1時間、東京までは特急により約1時間20分で連絡しており、広域的な幹線道路としては、国道126号、主要地方道飯岡一宮線（九十九里ビーチライン）、横芝下総線などがある。また、平成10年には千葉東金道路（Ⅱ期）の松尾横芝インターチェンジ、平成18年には銚子連絡道路の横芝光インターチェンジが開設されている。</p> <p>本町の平成<u>27</u>年10月1日現在（国勢調査）の人口は<u>23,762人</u>であり、平成7年の26,814人をピークとして、緩やかに減少している。これは、少子化の進展により、平成3年頃から死亡数が出生数を上回る自然減が続いていることに加え、特に平成13年以降、転出数が転入数を上回る社会減となっていることが要因となっている。人口構成をみると、<u>平成27年</u>の年齢3区分別人口は、年少人口（15歳未満）が<u>10.8%</u>、</p>	<p>4 構造改革特別区域の特性</p> <p>横芝光町は、旧横芝町と旧光町が平成18年3月27日に合併して誕生した。</p> <p>本町は、千葉県北東部に位置し、東京都心から約70km、千葉市から約40km、成田国際空港から約20kmの距離にあり、東西に約5km、南北に約14kmの細長い形状で、面積は<u>66.91km²</u>となっている。地勢は、南を太平洋に面し、南部から中央部にかけて平坦地が続き、北部は緩やかな丘陵地帯を形成しており、中心を北から南に向けて栗山川が流れている。</p> <p>広域交通としては、JR総武本線が中央部を東西に横切り、横芝駅から千葉まで約1時間、東京までは特急により約1時間20分で連絡しており、広域的な幹線道路としては、国道126号、主要地方道飯岡一宮線（九十九里ビーチライン）、横芝下総線などがある。また、平成10年には千葉東金道路（Ⅱ期）の松尾横芝インターチェンジ、平成18年には銚子連絡道路の横芝光インターチェンジが開設されている。</p> <p>本町の平成<u>17</u>年10月1日現在（国勢調査）の人口は<u>25,981人</u>であり、平成7年の26,814人をピークとして、緩やかに減少している。これは、少子化の進展により、平成3年頃から死亡数が出生数を上回る自然減が続いていることに加え、特に平成13年以降、転出数が転入数を上回る社会減となっていることが要因となっている。人口構成をみると、<u>平成17年</u>の年齢3区分別人口は、年少人口（15歳未満）が<u>12.6%</u>、</p>

生産年齢人口（15～64歳）が 55.3%、老年人口（65歳以上）が 33.9%となっており、千葉県平均より少子高齢化が進行している。

また、世帯数は千葉県平均（2.4人）を 0.4人上回っているものの、一世帯当りの人員は 2.8人まで減少している。

本町の基幹産業の一つである農業は、高齢化により農家数も減少しているが、消費地に近い立地条件を生かして、農産物の付加価値の向上や流通・販路の拡大を進めている。

このほか、本町には、栗山川や九十九里浜などの自然のほか、豊富な歴史・文化遺産など多様な地域資源が存在している。

本町の子育て支援施設は、町立保育所3箇所と私立保育所5箇所の計8箇所に加え、民間の子育て支援センター1箇所、私立幼稚園が2園、小学1年生から6年生までの児童を対象とした児童クラブが5箇所ある。

少子高齢化が進行している一方で核家族化や女性の社会進出などにより、保育ニーズはますます増加・多様化しているため、民間保育所や子育て支援センターを中心として、乳児保育・一時保育・延長保育などを実施してきた。

さらに、本町では子育て支援策の一環として、保護者負担の軽減を図るため、独自の財源を使い国基準の半額程度に保育料を抑えているうえ、平成18年から小学生までの医療費の無料化を県内で最初に実施するなど積極的に子育て支援に取り組んでいる。

町立保育所は、施設の老朽化が進んでいることや、児童数の減少などもあって、統廃合を検討しており、また、将来的には、民

生産年齢人口（15～64歳）が 61.4%、老年人口（65歳以上）が 29.9%となっており、千葉県平均より少子高齢化が進行している。

また、世帯数は千葉県平均（2.6人）を 0.6人上回っているものの、一世帯当りの人員は 3.2人まで減少している。

本町の基幹産業の一つである農業は、高齢化により農家数も減少しているが、消費地に近い立地条件を生かして、農産物の付加価値の向上や流通・販路の拡大を進めている。

このほか、本町には、栗山川や九十九里浜などの自然のほか、豊富な歴史・文化遺産など多様な地域資源が存在している。

本町の子育て支援施設は、町立保育所3箇所と私立保育所5箇所の計8箇所に加え、民間の子育て支援センター1箇所、私立幼稚園が2園、小学1年生から3年生までの児童を対象とした児童クラブが3箇所ある。

少子高齢化が進行している一方で核家族化や女性の社会進出などにより、保育ニーズはますます増加・多様化しているため、民間保育所や子育て支援センターを中心として、乳児保育・一時保育・延長保育などを実施してきた。

さらに、本町では子育て支援策の一環として、保護者負担の軽減を図るため、独自の財源を使い国基準の半額程度に保育料を抑えているうえ、平成18年から小学生までの医療費の無料化を県内で最初に実施するなど積極的に子育て支援に取り組んでいる。

町立保育所は、施設の老朽化が進んでいることや、児童数の減少などもあって、統廃合を検討しており、また、将来的には、民

間活力を最大限に活用した保育行政を確立し、民営化による運営経費の節減を図り、限られた財源を効率的に活用することで保育サービスを充実することを目指している。

そこで、民間給食専門業者からの給食外部搬入を実施することにより、調理施設の整備・維持管理の合理化が図られ、節減された経費を財源として多様化する保育需要に適切に対応することができるほか、地産地消の推進を民間活力で町立保育所へも拡大することにより、安全で安心な給食を提供するとともにバランスのとれた食習慣の定着など食育を推進し、児童の健全な育成を促すことができる。

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 民間給食専門業者の 提携企業 から供給される安定した食材の仕入れ、一括購入と無駄のない調理により、諸経費が大幅に節減され、保育所の効率的な運営ができる。
- ② 節減された財源により保育サービスの充実が図られ、安全で安心な保育環境を提供することで、子育て家庭の負担軽減や仕事と家庭の両立支援に資することができる。
- ③ 民間給食専門業者の保育所給食用製造ラインで調理された衛生的で安全な給食の提供が可能になる。
- ④ 地元農産物を保育所で消費し、児童が地元食材に慣れ親しむことによる地産地消の推進を図るとともに、生産者の生産意欲の高揚も期待できる。

間活力を最大限に活用した保育行政を確立し、民営化による運営経費の節減を図り、限られた財源を効率的に活用することで保育サービスを充実することを目指している。

そこで、民間給食専門業者からの給食外部搬入を実施することにより、調理施設の整備・維持管理の合理化が図られ、節減された経費を財源として多様化する保育需要に適切に対応することができるほか、地産地消の推進を民間活力で町立保育所へも拡大することにより、安全で安心な給食を提供するとともにバランスのとれた食習慣の定着など食育を推進し、児童の健全な育成を促すことができる。

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 民間給食専門業者の 関連グループ企業 から供給される安定した食材の仕入れ、一括購入と無駄のない調理により、諸経費が大幅に節減され、保育所の効率的な運営ができる。
- ② 節減された財源により保育サービスの充実が図られ、安全で安心な保育環境を提供することで、子育て家庭の負担軽減や仕事と家庭の両立支援に資することができる。
- ③ 民間給食専門業者の保育所給食用製造ラインで調理された衛生的で安全な給食の提供が可能になる。
- ④ 地元農産物を保育所で消費し、児童が地元食材に慣れ親しむことによる地産地消の推進を図るとともに、生産者の生産意欲の高揚も期待できる。

別紙

4 特定事業の内容

公立保育所の給食を、民間給食専門業者で調理して搬入する外部搬入方式とし、保育の充実と児童の健全育成を図る。

町内には3箇所の公立保育所があるが、施設の老朽化が進んでいるほか、少子化によりいずれも定員割れしている。そのため、運営の合理化が課題となっており、公立保育所の給食を民間給食専門業者から調理・搬入により実施することで、維持管理費や人件費などが節減できるため、節減された財源により保育サービスの充実など子育て支援が推進できる。

また、給食は、民間給食専門業者専属の栄養士により必要な栄養素量や質を確保した園児専用献立をベースに、町の栄養士による確認・指示等を常時行える体制で、保育士、保護者と相談した上でアレルギー、アトピー等へも配慮した除去食や年齢等に応じた給食を提供して、子どもたちの健全な成長を促す。

さらに、食材についても、地域で生産された農産物を一部使用することにより、子どもたちの地場産品への理解と食育の推進を図ることができる。

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

別紙

4 特定事業の内容

公立保育所の給食を、民間給食専門業者で調理して搬入する外部搬入方式とし、保育の充実と児童の健全育成を図る。

町内には3箇所の公立保育所があるが、施設の老朽化が進んでいるほか、少子化によりいずれも定員割れしている。そのため、運営の合理化が課題となっており、公立保育所の給食を民間給食専門業者から調理・搬入により実施することで、維持管理費や人件費などが節減できるため、節減された財源により保育サービスの充実など子育て支援が推進できる。

また、給食は、関連グループの栄養士により必要な栄養素量や質を確保した園児専用献立をベースに、町の栄養士による確認・指示等を常時行える体制を整えるとともに、保育士、保護者と相談した上でアレルギー、アトピー等へも配慮した除去食や年齢等に応じた給食を提供して、子どもたちの健全な成長を促す。

さらに、食材についても、地域で生産された農産物を一部使用することにより、子どもたちの地場産品への理解と食育の推進を図ることができる。

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、「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日雇児発第0401002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テーブル、電子レンジ、保存設備として冷凍冷蔵庫、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。

また、体調不良児への対応は、保育所において一人ひとりの子どもの体調を把握し、栄養士などと連携しながら対応する。

< 保育所調理室等の状況 >

保育所名	調理室等面積 (㎡)	加熱設備		保存設備	その他	
		ガステーブル	電子レンジ	冷凍冷蔵庫	配膳台	食器乾燥器
横芝保育所	20.00	1 (2口)	1	1	1	3
上堺保育所	45.22	1 (2口)	1	2	2	4
大総保育所	18.00	1 (2口)	1	1	1	1

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、「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日雇児発第0401002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テーブル、電子レンジ、保存設備として冷凍冷蔵庫、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。

また、体調不良児への対応は、保育所において一人ひとりの子どもの体調を把握し、栄養士などと連携しながら対応する。

< 保育所調理室等の状況 >

保育所名	調理室等面積 (㎡)	加熱設備		保存設備	その他	
		ガステーブル	電子レンジ	冷蔵庫	配膳台	食器乾燥器
横芝保育所	20.00	1 (2口)	1	1	1	3
上堺保育所	45.22	1 (2口)	1	2	2	4
大総保育所	18.00	1 (2口)	1	1	1	1

(2) 外部搬入方式容認事業による給食は、0歳児から2歳児までを実施し、年齢等に応じた量や大きさ、形など工夫して提供するとともに、離乳食にも対応していく。

また、アレルギー・アトピー等への配慮として保護者と連携しつつ、提出された調査票に基づき、除去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・栄養士との連携を密にし、代替食の提供などきめ細かく対応していく。これらについては、保護者が保育士、栄養士、医師等に相談できる体制を整える。

(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、配膳時間まで適切に保管した後、各クラスまで運び配食する。給食は調理完了後、1時間45分程度

(2) 外部搬入方式容認事業による給食は、0歳児から2歳児までを実施し、年齢等に応じた量や大きさ、形など工夫して提供するとともに、離乳食にも対応していく。

また、アレルギー・アトピー等への配慮として保護者と連携しつつ、提出された調査票に基づき、除去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・栄養士との連携を密にし、代替食の提供などきめ細かく対応していく。これらについては、保護者が保育士、栄養士、医師等に相談できる体制を整える。

(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、配膳時間まで適切に保管した後、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

で喫食となる。

(4) 食育推進計画及び公立保育所食育計画に基づき、食習慣の改善、収穫体験のほか、保育所の献立表を毎月保護者に配付するとともに、定期的に保護者の意見を聞きながら、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。

(5) 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。

また、給食の外部搬入の実施に当たっては、搬入元である民間業者と搬入先保育所及び栄養士との間で、給食の提供方法、内容について密接に連携することとする。

[給食の配送計画]

午前9時45分 調理終了

午前9時50分 横芝保育所へ配送開始

午前10時50分 横芝保育所到着、調理室へ搬入し、給食時間まで保管する

搬入後、横芝保育所出発

午前11時00分 上堺保育所到着、調理室へ搬入し、給食時間まで保管する

搬入後、上堺保育所出発

喫食となる。

(4) 食育推進計画及び公立保育所食育計画に基づき、食習慣の改善、収穫体験のほか、保育所の献立表を毎月保護者に配布するとともに、定期的に保護者の意見を聞きながら、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。

(5) 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。

また、給食の外部搬入の実施に当たっては、搬入元である民間業者と搬入先保育所及び栄養士との間で、給食の提供方法、内容について密接に連携することとする。

[給食の配送計画]

午前10時30分 調理終了後、横芝保育所へ配送

午前10時50分 横芝保育所到着、調理室へ搬入し、給食時間まで保管する

搬入後、横芝保育所出発

午前11時00分 上堺保育所到着、調理室へ搬入し、給食時間まで保管する

搬入後、上堺保育所出発

午前 11 時 20 分 大総保育所到着、調理室へ搬入し、給食時間まで保管する

午前 11 時 10 分～30 分 配膳

午前 11 時 20 分 横芝保育所喫食開始

午前 11 時 20 分 上堺保育所喫食開始

午前 11 時 30 分 大総保育所喫食開始

午前 11 時 50 分～午後 0 時 10 分 給食終了

午後 1 時 20 分 横芝保育所 食器等回収

午後 1 時 50 分 上堺保育所 食器等回収

午後 2 時 30 分 大総保育所 食器等回収

[調理委託施設の概要]

名称：株式会社 幼稚園給食 佐倉工場

設立年月：昭和 48 年 2 月

構造：鉄骨造

建築面積：663.42 m²

職員数：事務 3 名

栄養士 2 名 (管理栄養士 1 名 栄養士臨時職員 1 名)

調理員 7 名 (調理師 6 名、補助員 1 名)

調理能力：1 日 15,000 食

調理機器：2 槽式フライヤー 2 台、スチーマー 1 台、ガスコンロ 1

午前 11 時 20 分 大総保育所到着、調理室へ搬入し、給食時間まで保管する

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 20 分 横芝保育所 食器等回収

午後 1 時 50 分 上堺保育所 食器等回収

午後 2 時 30 分 大総保育所 食器等回収

[調理委託施設の概要]

名称：スタミナフード株式会社 (H22 年度中に契約予定)

設立年月：昭和 48 年 6 月

構造：鉄骨木造

建築面積：332.72 m²

職員数：事務 1 名

栄養士 1 名 (関連グループ企業栄養士を 5 名以上 配

置)

調理員 15 名 (調理師 3 名、補助員 12 名)

調理能力：1 日 1,500 食

台、原料用冷蔵庫 1 台、冷蔵庫 2 台、冷凍庫 2 台、真空冷却機 1 台、食器消毒保管室 1 室、包丁まな板殺菌庫 1 台、3 段式炊飯器 1 台、回転釜 5 台、野菜用スライサー 1 台、根菜皮むき器 1 台、コンベクションオーブン 1 台、ベルトコンベアー 3 台、食器洗浄器 1 台、調理台 4 台、1 層シンク 1 台、3 層式シンク 1 台

調理機器：2 槽式フライヤー 1 台、ガスコンロ 1 台、冷蔵庫 1 台、冷凍庫 1 台、真空冷却機 1 台、食器消毒乾燥機 1 台、回転釜 3 台、食器保管庫 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、食器洗浄器 1 台、給湯器 2 台、2 層式シンク 1 台