

## 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><b>4 構造改革特別区域の特性</b></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66.91km<sup>2</sup>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17年10月1日現在（国勢調査）の人口は25,981人であり、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、平成17年の年齢3区分別人口は、年少人口（15歳未満）が12.6%、生産年</p>	<p><b>4 構造改革特別区域の特性</b></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66.91km<sup>2</sup>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17年10月1日現在（国勢調査）の人口は25,981人であり、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、平成17年の年齢3区分別人口は、年少人口（15歳未満）が12.6%、生産年</p>

齡人口（15～64歳）が61.4%、老年人口（65歳以上）が29.9%となっており、千葉県の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

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

また、世帯数は増加しており、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が、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、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

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。

## 5 構造改革特別区域計画の意義

近年、女性の社会進出や就労形態の多様化により、少子化傾向にあるが保育需要は増加している。また、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。

そうした中、次世代を担う児童が心身ともに健やかに育つ環境づくりのため、保育所や子育て支援センターを中心として子育て支援サービスの充実が必要とされ、保育所の果たす役割は重要性を増している。

そのため、保育所運営の合理化や経費節減を図り、限られた財源を有効に活用することが必要である。

本計画は、公立保育所の給食を民間給食専門業者から外部搬入する方式により実施するものであり、これによって、公立保育所

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、学校給食センターからの給食の外部搬入を実施することにより、調理施設の整備・維持管理の合理化や調理員の合理的配置を図ることにより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できるほか、学校給食で実施している地産地消への取り組みを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。

## 5 構造改革特別区域計画の意義

近年、女性の社会進出や就労形態の多様化により、少子化傾向にあるが保育需要は増加している。また、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。

そうした中、次世代を担う児童が心身ともに健やかに育つ環境づくりのため、保育所や子育て支援センターを中心として子育て支援サービスの充実が必要とされ、保育所の果たす役割は重要性を増している。

そのため、保育所運営の合理化や経費節減を図り、限られた財源を有効に活用することが必要である。

本計画は、公立保育所の給食を学校給食センターから外部搬入する方式により実施するものであり、これによって、公立保育所

における給食施設の整備・維持管理費、調理業務経費などの節減が図られ、保育所運営の合理化と財源確保ができることから、子育て支援策を拡充することができる。

また、民間給食専門業者導入によって、これまでと比較して、よりきめ細かく低年齢児に対する食育が可能となり、児童の食に対する関心を高めるとともに、適正量を残さず食べ、幼児期から好き嫌いの無い望ましい食習慣を身につけることができる。

なお、食育については、栄養士と保育士などが連携を密にし、児童の食に対する嗜好や食習慣を把握することで正しい食習慣の定着を図る。

加えて、地域で採れた農産物を一部使用することにより、地産地消が推進される。

## 6 構造改革特別区域計画の目標

- ① 民間給食専門業者からの給食の外部搬入方式を導入することにより、給食調理業務の合理化を図り、節減された財源で他の保育サービスの充実を目指す。
- ② アレルギー対策など多様化する保育ニーズに対応するとともに、きめ細かな栄養管理により安全で質の高い保育所給食を提供するとともに、バランスの取れた食生活や食習慣の定着を図る。
- ③ 正しい食習慣の形成とともに地元農産物を給食の食材として取り入れ、地産地消を推進する。

における給食施設の整備・維持管理費、調理業務経費などの節減が図られ、保育所運営の合理化と財源確保ができることから、子育て支援策を拡充することができる。

また、学校給食センターでは、地域の農産物等を取り入れた安全で安心な給食を供与するとともに、小中学校と一貫した食育が可能となり、児童の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ができる。

なお、食育については、栄養士と保育士などが連携を密にし、児童の食に対する嗜好や食習慣を把握することで正しい食習慣の定着を図る。

加えて、地元農産物の活用により、地産地消が推進され、地域産業の活性化が図られる。

## 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の外部搬入方式を導入することにより、給食調理業務の合理化を図り、節減された財源で他の保育サービスの充実を目指す。
- ② アレルギー対策など多様化する保育ニーズに対応するとともに、きめ細かな栄養管理により安全で質の高い保育所給食を提供するとともに、バランスの取れた食生活や食習慣の定着を図る。
- ③ 地元農産物を給食の食材として取り入れ、正しい食習慣の形成とともに地産地消を促進し、地域産業の活性化を図る。

#### 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

- 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

#### 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 学校給食センターでの食材の一括大量購入・調理により、調理に係る諸経費が節減され、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を図ることで、安全で安心な保育環境を提供することにより、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 学校給食センター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、学校給食センター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

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学校給食センターでの調理・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、栄養士により、必要な栄養素量や質を確保するとともに、アレルギー、アトピー等へも配慮し、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使用することにより、地域農産物の消費拡大を促進するとともに、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 冷蔵庫	その他	
		ガステーブル	電子レンジ		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	5.23	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。

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 冷蔵庫	その他	
		ガステーブル	電子レンジ		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	45.23	1 (2口)	1	2	2	4
大総保育所	18.00	1 (2口)	1	1	1	1

(2) 外部搬入による給食は、0歳児から実施し、原則として学校給食と同じ献立とするが、年齢等に応じた量や大きさ、形など工夫して提供する。

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に応じた対応を行う。

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。

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・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

(5) 学校給食センターからの外部搬入の契約については、原則として保育所と学校給食センターとの間で委託契約を締結することが要件であるが、公立保育所の設置及び管理者は町長であり、委託契約行為には馴染まないことから、町長と町教育長との間で覚書を締結する。

また、給食の外部搬入の実施に当たっては、搬入元である横芝学校給食センターと搬入先保育所との間で、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45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10分 給食センター到着、給食を積み込み、大総保育所へ配送

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 大総保育所 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㎡

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

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プン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

午後1時50分 上堺保育所 食器等回収

午後2時20分 横芝保育所 食器等回収

[調理委託施設の概要]

名称：横芝光町立横芝学校給食センター

設立年月：昭和41年

構造：鉄骨造平屋建て

建築面積：296.8㎡

職員数：事務 2名

栄養士 1名

調理員 9名（臨時含み）

調理能力：1日 1,400食

調理機器：回転釜、揚物機、スチームコンベクションオープン、食器洗浄機、食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、野菜裁断機、球根皮剥き機、卓上野菜調理器、みじん切り機、ミキサー、ガスコンロ、保存食用冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機