

## 町田市学校給食問題協議会の一次答申について

2022年9月28日に町田市学校給食問題協議会へ、「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」、「給食費について」、「学校給食における食育の推進について」の3点の諮問を行いました。このうち、「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」、各学校の給食運営を行う上で基本的な事項に関して、計3回の協議を経て、2023年2月10日に、答申（一次答申）を受けましたので報告いたします。

### 1 諮問事項

「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」

中学校全員給食の実施に向けて、中学校給食における適正な給食日数、給食時間、食物アレルギーの対応方法及び給食の配膳方法等について、諮問いたしました。

### 2 協議期間

2022年9月28日～2023年1月27日（計3回）

### 3 答申の概要

中学校全員給食の実施に当たっては、以下の点に考慮した上で、生徒が安心・安全に給食を喫食できるよう、各学校と教育委員会が連携して中学校給食を運営してもらいたい。

#### (1) 給食日数について

給食日数は、180日～185日程度を基本とすること。定期試験期間中は、学校の要望に応じて給食を提供できる体制を整えること。

#### (2) 給食時間について

給食時間は、30分（目安として、準備10分、喫食15分、片付け5分。）を基本とし、昼休憩時間20分と併せて、生徒の準備・運搬・配膳の力等に応じて柔軟に対応すること。

#### (3) 食物アレルギーの対応について

食物アレルギー対応は、安全性を最優先とすること。食物アレルギー対応食の献立を作成し、それによる給食提供を基本とすること。

#### (4) 配膳方法等について

生徒及び教職員の負担軽減のため、給食を給食センターから中学校の各階まで届けるものとし、クラス別に運搬しやすい状態にしておくこと。



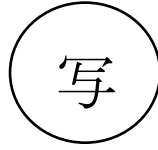
中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について

－答申（一次答申）－

第13期

町田市学校給食問題協議会





2023年2月10日

町田市教育委員会  
教育長 坂本 修一 様

町田市学校給食問題協議会  
会長 山田 正子

中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について（一次答申）

2022年9月28日付22町教学保第425号で諮問された標題の件について、  
別紙のとおり答申する。

## 目 次

○ 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について（一次答申） …	1
参考資料 …	3
・資料 1 まちだの中学校給食センター計画（概要版） …	4
・資料 2 中学校全員給食になった時の中学校における給食関係業務の流れ …	12
・資料 3-1 給食実施日数の状況（都内 26 市の状況、町田市内小中学校の状況） …	13
・資料 3-2 給食時間及び昼休憩時間の状況（他市の状況、町田市内小学校の状況） …	14
・資料 4 中学校全員給食の給食時間について …	16
・資料 5-1 他市給食センターの食物アレルギー対応状況 …	17
・資料 5-2 給食センター方式による食物アレルギー対応に関する他自治体ヒアリングのまとめ …	19
・資料 6 町田市中学校給食センターにおける食物アレルギー対応について …	21
附属資料 …	23
諮問書（写） …	24
協議会委員名簿 …	26
協議会開催経過 …	27

## 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について

現在の中学校給食は、小中一貫校を除く19校で、「選択制・ランチボックス形式」により提供しているが、2025年度までには「全員給食・給食センター方式」による提供となり、中学生の給食環境が大きく変わる。この「全員給食・給食センター方式」による中学校全員給食において、生徒が給食に関心をもち、楽しみながら喫食できる環境を整える必要があるため、適正な給食日数及び給食時間並びに食物アレルギーの対応方法等について、協議を行った。

学校給食は、成長期にある生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材である。共働き家庭の増加など、昨今の家庭環境の変化や食の多様化が加速する中で、この学校給食を通じて、子どもたちの「豊かな心」、「健康な体」及び「生きる力」を育み、「食を正しく選び取れる力」をより強化することが重要である。

これらのことを踏まえ、中学校全員給食の実施に当たっては、各学校の学校長、教職員及び事務職員など、学校運営に携わる職員の意見を十分に聞き、以下の点を考慮した上で、生徒が安心・安全に給食を喫食できるよう、各学校と教育委員会が連携して中学校給食を運営してもらいたい。

### (1) 給食日数について

給食日数については、授業実施日に給食を提供することを基本として、現在、自校式で給食を提供している町田市内小学校の給食日数や「全員給食・給食センター方式」で中学校給食を提供している他市の給食日数を鑑み、180日～185日程度を基本とすること。定期試験期間中は、学校の要望に応じて給食を提供できる体制を整えること。その場合は給食日数が増えることに留意すること。

なお、土曜日・日曜日は給食実施日とはしない。

### (2) 給食時間について

給食時間については、準備から片付けの実践活動を通して、生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができ、また、給食に関心をもち楽しみながら喫食できるよう、30分（目安として、準備10分、喫食15分、片付け5分。）を基本とする。その上で、昼休憩時間20分と併せて、生徒の準備・運搬・配膳の力、喫食する力及び片付けの力に応じて柔軟に対応すること。また、授業時間や給食運搬の時間など、各学校の実情を踏まえて学校ごとに適正な時間を確保すること。

### (3) 食物アレルギーの対応について

食物アレルギー対応は、安全性を最優先とすること。給食センター方式の給食は、複数校かつ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は簡素なものにすべきである。そのため、食物アレルギーを有する生徒には、食物アレルギー原因食材を通常食から個々に除去するのではなく、食物アレルギー対応食の献立を作成し、それによる給食提供を基本とすること。また、一人の生徒へ通常食と食物アレルギー対応食を併用することは、その管理が複雑となり、食物アレルギー事故の発生リスクが高いため、行わないこと。

食物アレルギー対応食については、食品表示法令で定められた「特定原材料」はアレルギー発症数が多く重篤度が高いため、一切使用しないこと。また、「特定原材料に準ずるもの」は、アレルギー症例数や重篤な症状を有する人数が相当数みられるため、中学生において発症原因や初発原因となることが多いものは、これらのうち、確実に除去できる範囲で使用しないこと。

各学校においては、緊急時にも対応できるよう学校内での組織体制を構築すること。また、食物アレルギー対応食に使用しない食材以外に食物アレルギーを有する生徒を中心に、教職員や保護者が連携して生徒をサポートすること。

### (4) 配膳方法等について

生徒及び教職員の負担軽減のため、給食を給食センターから中学校の各階まで届けるものとし、クラス別に運搬しやすい状態にしておくこと。

給食の運搬や配膳を通して、生徒の責任感や連帯感を培うことができ、また、生徒が安全に給食を運搬できるよう、担任教諭を中心に教職員が生徒への指導やサポートができる環境を整えること。給食の運搬や配膳に関する具体的な方法については、給食の安全管理及び衛生管理に配慮し、教育委員会及び学校関係者で協議し、決定すること。その上で、各学校の事情に合わせて柔軟な対応を可能とすること。



# 參考資料

# まちだの中学校給食センター計画（概要版）

～ おいしく食べて 地域みんなで健康に！ ～

2022年（令和4年）3月 町田市

町田市の学校給食は、小学校では「自校方式」による全員給食、中学校では「選択制・ランチボックス形式」としてきました。

共働き家庭の増加など、昨今の家庭環境の変化や、食の多様化が加速する中、学校給食を通じて子どもたちの「豊かな心」「健康な体」「生きる力」を育み、「食を正しく選び取る力」をより強化することが重要です。そこで、町田市では、**2025年度までに中学校においても全員給食を導入**することとしました。

中学校の全員給食は「給食センター方式」にて早期に実施することとし、市内3箇所に給食センターを整備します。**魅力的で美味しい給食を中学生に届ける**ことに加えて、**地域とつながりあい新しい価値を生み出しつづける給食センター**をめざします。

\* 自校方式・・・学校内の給食室で給食を調理する方式  
選択制・ランチボックス形式・・・ランチボックス型の給食を注文するか、弁当を持参するかを選べる方式

## はじめに ～町田市の学校給食が大切にすること～

町田市では、**子どもたちの感覚・感性に響く学校給食**によって、子どもたちが将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた、健やかな暮らしを営んでいくことができる素地を形成していくことをめざします。

そのために、小学校から中学校まで9年間を通して、「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり、子どもたちに届けていきます。

### ◆「美しく味良く」

・・・“見た目、味、香り、食感、音”を感じながら「美味しさ」の本質を知る

### ◆「温もり」

・・・つくり手の“込めた思い”を感じられる食、つながりを生み出す食

### ◆「四季を愉しむ」

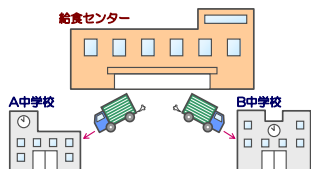
・・・旬や年中行事、食の文化、地域色に触れながら、彩りあふれた食の愉しみを学ぶ



## 給食センター方式とは・・・

給食センター（共同調理場）で複数校分の給食を調理し、給食時間までに各学校に配送する方式です。

「食缶」に入れて給食を届けることで、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」、適温で美味しく食べられるようになります。



## 町田市学校給食問題協議会

2005年から中学校19校に導入した選択制による中学校給食の諸課題を解決するため、2020年11月に町田市から諮問を受け、新たな中学校給食の提供方式について審議が行われました。

審議の結果、2021年1月に町田市に対して、「**全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式**」で今後取り組むべきとの答申がまとめられました。

# 給食センターの配置と食数

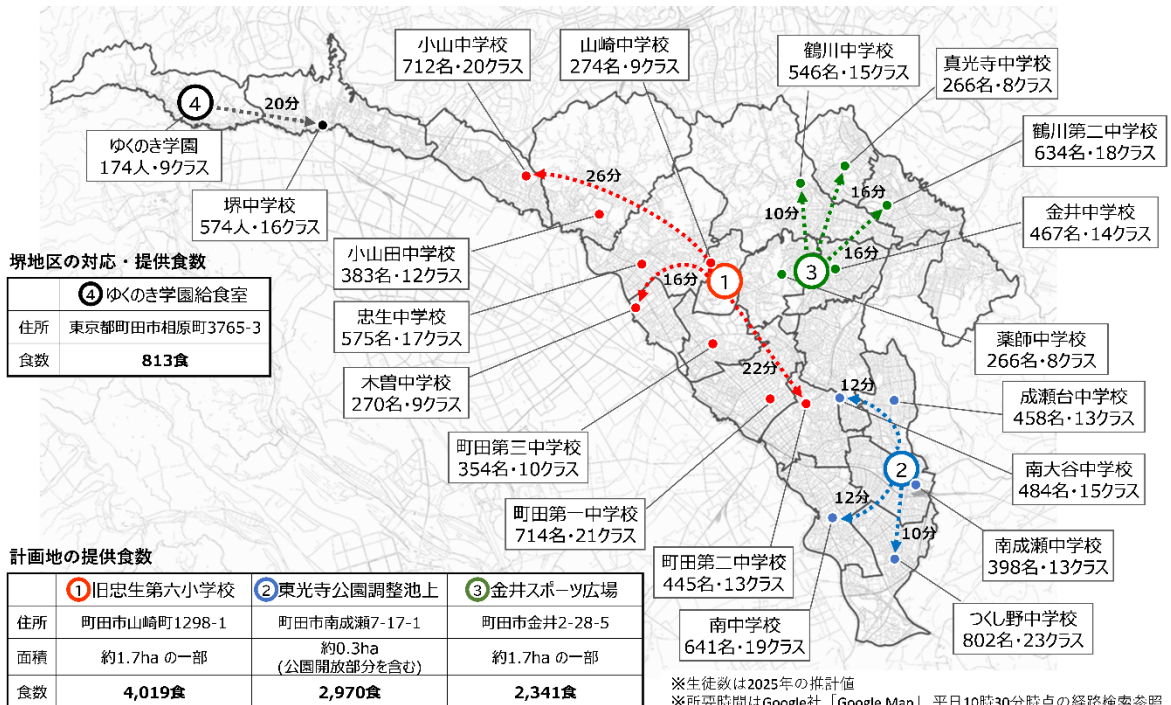
## 給食センターの想定提供食数

全員給食を全面実施する予定の、2025年度における生徒数推計値は「9,319名」です。これに加えて、2021年度現在の教職員数を参酌し、全員給食導入時における給食センター想定食数を、「約**10,000食**」と設定します。

なお、小中一貫校であるゆくのき学園では、すでに自校方式により給食を提供しています。

### ▼2025年度の生徒数（推計値）と想定食数

	学校名	住所	2021年度		2025年度推計値		2021年度教職員等(人)	想定食数(食)
			生徒数(人)	学級数(学級)	生徒数(人)	学級数(学級)		
1	町田第一中学校	東京都町田市中町1-27-5	720	20	714	21	46	760
2	町田第二中学校	東京都町田市南大谷1327	462	13	445	13	35	480
3	町田第三中学校	東京都町田市本町田1853	358	10	354	10	23	377
4	南大谷中学校	東京都町田市南大谷985-1	503	15	484	15	36	520
5	南中学校	東京都町田市金森3-27-1	656	19	641	19	41	682
6	つくし野中学校	東京都町田市南つくし野2-14-2	716	20	802	23	43	845
7	成瀬台中学校	東京都町田市成瀬台2-5-1	420	12	458	13	31	489
8	南成瀬中学校	東京都町田市南成瀬7-7-1	483	14	398	13	36	434
9	鶴川中学校	東京都町田市小野路町1905-1	616	17	546	15	39	585
10	鶴川第二中学校	東京都町田市鶴川6-4	787	22	634	18	42	676
11	薬師中学校	東京都町田市金井1-20-1	308	9	266	8	27	293
12	真光寺中学校	東京都町田市真光寺3-8-1	280	9	266	8	26	292
13	金井中学校	東京都町田市金井6-15-1	461	14	467	14	28	495
14	忠生中学校	東京都町田市忠生3-14-1	672	18	575	17	45	620
15	山崎中学校	東京都町田市山崎町1445	334	11	274	9	32	306
16	木曽中学校	東京都町田市木曽西2-4-9	321	10	270	9	31	301
17	小山田中学校	東京都町田市小山田桜台1-12	453	13	383	12	29	412
18	小山中学校	東京都町田市小山ヶ丘1-2-4	848	24	712	20	51	763
19	堺中学校	東京都町田市相原町752	564	16	574	16	35	609
20	小中一貫ゆくのき学園 (武蔵岡中学校)	東京都町田市相原町3865	74	3	56	3	17	73
合計			10,036	289	9,319	276	693	10,012



## 市内3ヶ所に給食センターを整備します（センターの立地と配送エリア）

学校給食は、国の定める「学校給食衛生管理基準」に則り、調理後2時間以内に喫食できるようにする必要があります。

町田市では、“つくりたて”の温かい給食を中学生に届けるため、各学校への配送が「概ね30分以内」にできる位置に、1箇所あたり3～5千食程度を供給できるセンターを配置することとし、各センターの土地利用の条件を鑑みながら、適切な規模と配送エリアを設定しました。



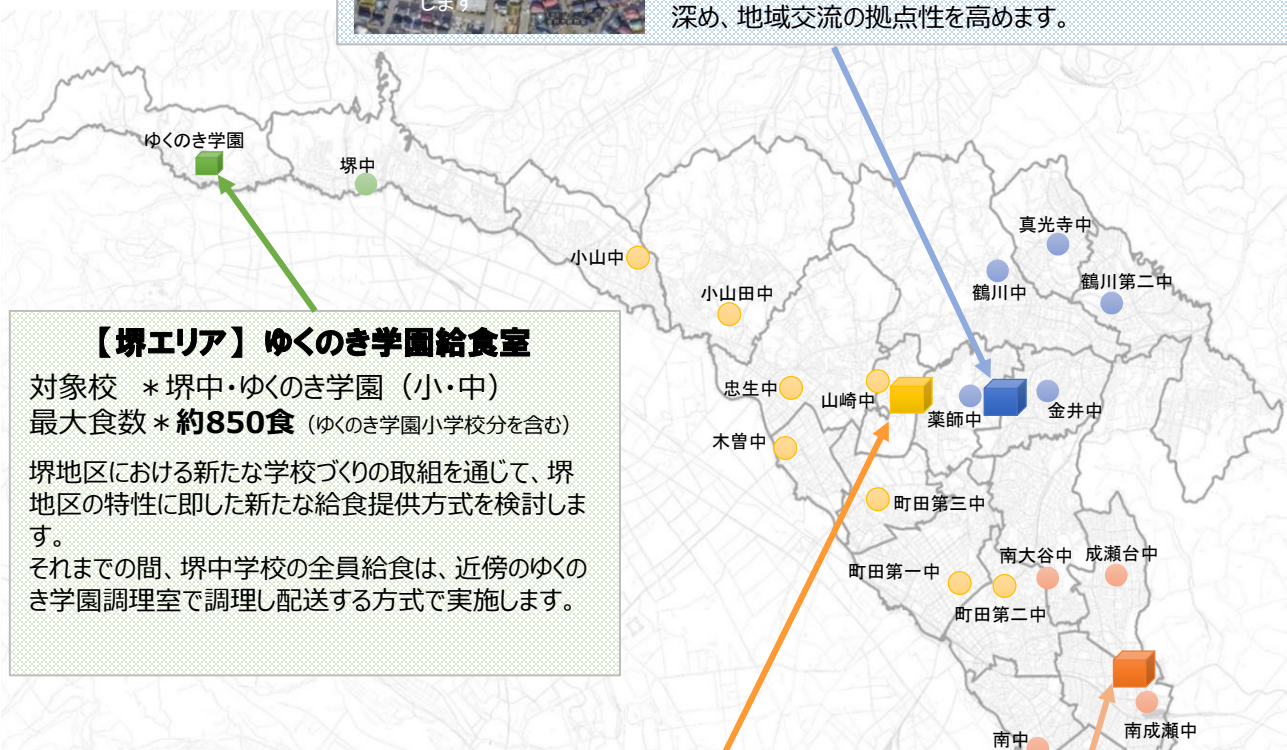
### 【鶴川エリア】 金井スポーツ広場

（テニスコート・ゲートボールコート）

対象校 \* 鶴川中・鶴川第二中・薬師中・  
真光寺中・金井中（全5校）

最大食数 \* 約3,000食（2025年度：2,341食）

グラウンドで行われる地域のスポーツや催しの連携を深め、地域交流の拠点性を高めます。



### 【堺エリア】 ゆくのき学園給食室

対象校 \* 堺中・ゆくのき学園（小・中）

最大食数 \* 約850食（ゆくのき学園小学校分を含む）

堺地区における新たな学校づくりの取組を通じて、堺地区の特性に即した新たな給食提供方式を検討します。それまでの間、堺中学校の全員給食は、近隣のゆくのき学園調理室で調理し配送する方式で実施します。



### 【町田忠生小山エリア】 旧忠生第六小学校

対象校 \* 町田第一中・町田第二中・町田第三中・  
木曾中・山崎中・忠生中・小山田中・  
小山中（全8校）

最大食数 \* 約5,000食（2025年度：4,019食）

食とスポーツの機能が連携した「健康増進関連拠点」として、団地の魅力向上を図ります。



### 【南エリア】 東光寺公園調整池上

対象校 \* 南大谷中・南中・成瀬台中・  
南成瀬中・つくし野中（全5校）

最大食数 \* 約3,500食（2025年度：2,970食）

公園や恩田川沿いで憩い、活動する人々が気軽に立ち寄ることができる交流の場とします。

※用途地域制限については、緩和型特別用途地区制度を適用し、周辺環境に十分に配慮しながら、工場用途の立地を特別に可能にする、新たな都市計画を導入する予定です（2022年度手続予定）。鶴川地区は時限的な施設となるため、建築基準法上の例外許可を予定します。

鶴川エリアの給食センターを設ける金井スポーツ広場は、新たな学校づくりに伴う新小学校を建設候補地であるため、給食センターは2035年度までの利用を予定しています。利用終了時点での生徒数や、新たな学校づくりの進捗状況などを踏まえ、改めて、給食センターの配置及びエリア設定を再編する予定です。



# まちだの中学校給食センターがめざしていく姿

## 「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」

町田市の中学校給食センターは、中学生たちに美味しい給食を届けることはもちろんのこと、地域の幅広い世代の皆さまが、**食を通して健やかな暮らしを送る**ことに貢献できる給食センターとなることをめざします。

【めざす姿】 ◆魅力的で美味しい給食を中学生たちに届けるセンター

【KEYWORD】安心して食べられる/温かくて美味しい/町田市ならではの給食

◆地域とつながりあい、新たな価値を生み出し続けるセンター

【KEYWORD】食や健康への理解/地域の人が活躍できる/地域の循環を生み出す

## 【めざす姿①】 魅力的で美味しい給食を中学生たちに届ける

「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり、中学生たちに届けます。給食センターでは、HACCP※に沿った国の学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等を遵守し、**衛生的な環境で安全に運営**していきます。

※HACCPとは、「Hazard Analysis(危害要因分析)」「Critical Control Point(重要管理点)」の略で、食品の製造・加工、調理、販売等に関わるすべての事業者に適用される衛生管理基準のこと。

～給食センターの1日を通して、工夫するポイントや独自の取組をご紹介します～

### 献立づくり

- \* 市の栄養士が、**子どもたちの成長に必要な栄養を考えた献立**を1か月ごとにつくりま  
す。各センターは1献立ずつとします。
  - \* 小中学校を通じて、**町田オリジナルの手づくりメニュー**や、**生徒と一緒に考える**献立  
づくりなどに取り組み、生徒たちにとって日々の楽しみや学びにつながる献立とします。
- point!**
- ・地場産の食材を使用した手づくりメニューを充実させます。
  - ・旬の食材や行事食、郷土料理など、季節感や文化を体感・理解できる献立とします。
  - ・デジタルツールを活用して、ご家庭でも楽しめる献立として積極的に情報発信します。
- \* 食物アレルギーをもつ生徒向けに、**主たるアレルギー食材を除去した専用の献立**を  
用意し、アレルギーがあっても美味しく栄養満点な給食を食べられるようにします。

6:30頃～

### 食材の納品・下処理など

- \* 新鮮で安全な食材を原則的に当日の朝に入荷し、美しく仕上がるよう下処理します。
- point!**
- ・近隣の生活時間や小中学校の登校時間に十分に配慮し、搬出入を行います。
- \* 年間を通して**地場産野菜を積極的に活用**していきます。
- point!**
- ・少量多品種生産の特徴を活かし、季節ごとに採れる野菜を献立に取り入れます。
  - ・生産者の方々が安心して生産でき、納品する際も出来るだけ生産者の方々の負担が  
少なくなる方法を検討します。
- \* **品質と価格のバランスがよい食材**を安定的に仕入れるための調達方法を検討します。
- point!**
- ・栄養士が主体となり、食材納入業者の品質管理を行うとともに、町田オリジナルの食  
材開発や地方名産品の活用など、彩り豊かな食材を調達できるよう取り組みます。
  - ・食材の発注から検収作業について、市と運営事業者で適切な役割分担を図ります。
- \* 旬をとらえた食材活用と効率的なセンターの運営のため、長期休暇期間中のセンターで旬  
の野菜の一次加工・保存を行うなど、工夫した運営を行います。



9:00頃～

調理

- \* 温度管理がなされた衛生的な環境で、調理員が厳格な温度管理をしながら丁寧に調理することにより、食中毒や異物混入の発生を防止します。

point!

- ・衛生的な調理環境を確保するため、**ドライシステム**を採用します。
- ・調理中の音や臭気をできる限り抑える設備や運営方法を検討します。



- \* 学校に配送する時間を考慮して調理時間を厳格に管理するなど、美味しく食べられるための**タイムマネジメント**を重視します。
- \* **食物アレルギー専用食**は、一般調理の動線と分離された**専用室**で調理するとともに、一人ずつ専用の容器に入れてお届けします。

point!

- ・食材の搬入から調理、容器の洗浄まですべての作業で、通常食の作業と混線しない動線計画を検討します。

9:30頃～

(食器)

11:00頃～

(食缶)

学校へ配送

- \* センターから学校に、食器と食缶を**2回に分けて**届けます。

point!

- ・食器・食缶の2段階配送とすることで、配送用トラック・コンテナのサイズを小さくします。
- ・配送ルートは、周辺地域にとって交通負荷が出来るだけ少なくなるルートとします。
- ・学校では休み時間中を避けるなど、生徒の移動が少ない時間に到着するようにします。

- \* 温度管理ができる**断熱食缶**を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で届けます。



トラックは2t～3t程度を想定

学校での配膳

- \* 学校では、**既存の配膳室を活用**して、配膳スタッフがクラスごとに給食を用意します。

point!

- ・学校内の配膳は、1階配膳室で各クラス別のワゴンに配膳し、バリアフリー化工事により設置されるエレベーターを利用して、教室階まで届けます。
- ・新たな学校づくりを控えてエレベーターが設置されない学校でも、各階に配膳室を設けるなどして、配膳スタッフが同じく教室階まで届けます。

12:30頃～

給食時間

- \* 各クラスでは小学校と同じく、生徒自身が配膳します。

point!

- ・食器は小学校と同様、軽くて割れにくい**PEN食器**を使用します。
- ・給食をしっかりと味わえるための**給食時間**を確保します。



- \* センターの栄養士が中学校において生徒の**喫食状況を確認**するとともに、給食を“生きた教材”として活用した**多彩な食育**に取り組みます。

point!

- ・デジタルツールを活用するなどして、“つくり手”と生徒とのつながりを醸成します。

14:00頃～

片付け

- \* 食器や食缶をセンターで**洗浄・消毒保管**し、翌日の給食に使用する準備をします。

point!

- ・洗い残しのなく、確実に汚れを落とせる設備・手法を採用します。
- ・洗浄剤は環境に配慮したものを使用するよう努めます。

- \* 食べ残しなど「**ゴミを出さない工夫**」とともに、「**出たゴミを再生・再資源化する工夫**」の両面から、環境に配慮した取組を進めます。

## 【めざす姿②】 地域とつながりあい 新しい価値を生み出しつづける

従来の給食センターの枠に留まらず、給食を食べる機会や、食に関する学び・体験の機会など、地域に暮らす幅広い世代が、食をテーマにした多様な健康づくりの活動を通じて、健康増進と世代間交流を図ることのできる給食センターをめざします。

多様な主体とのコラボレーションを念頭に、運営事業者と一緒にアイデアを練りながら、「地域の健康増進」と「地域経済の活性化」につながる具体的な取組を考えていきます。

### 給食を食べることによる健康づくり

食べる 交流

地域の方々が栄養バランスの優れた給食を食するさまざまな機会を設けることで、地域の健康づくりを促進できる場をめざします。



#### アイデア例

- ・近隣へ給食をお届け 地域の集い、学童保育クラブや子ども施設、高齢者施設など、幅広い施設にご要望に応じて出来立ての給食をお届けする
- ・給食を食べて健康に 地域の皆さんがセンターに立ち寄って、日常的に“給食ランチ”を食べられる

### 食を知る・実践することによる健康づくり

食べる 交流 知る 学ぶ 運動

#### 【1】食を知る・学ぶ

給食センターの栄養士や調理員などによる健康講座や料理教室をはじめ、食や健康に関する情報発信をしていくなどして、食や健康についてみんなで学べる場としていきます。



#### アイデア例

##### ・「食」を楽しく学んで健康に

栄養士や調理員による食育や離乳食、幼児食講座をはじめとして、デジタルツールも積極的に活用して、気軽に参加しやすい学びの場に！

##### ・「食」をテーマに交流を生み出そう

キッチン付き多目的スペースで、食や健康をテーマにした地域のさまざまな活動やイベントが行われ、新たな出会いや交流が生まれる場に！



#### 【2】食で身体の機能を高める

食の知識を効果的に取り入れて生活習慣を見直すなど、“食”に留まらず“運動”も含めた、日常的に健康活動にみんなで取り組む場となることをめざします。



#### アイデア例

##### ・みんなで「学んで」「動いて」健康に

“まちトレ”など健康活動や、専門家による健康相談の実施など



### 食に関する地域防災機能の向上

交流 知る 学ぶ

災害時にも食の面から地域を支え、地域の中で活躍できる施設としていきます。



#### アイデア例

##### ・災害時に食を提供できる機能

防災備蓄品はもちろん、温かい食を提供できる炊き出し機能を搭載する

##### ・地域の消防団とも連携

旧忠生第六小のセンターに消防器具置場（消防団詰所）を併設する



移動式炊き出し釜

### 👉 地域の人が活躍できるセンターに！

- ・子ども～高齢者の各種施設や活動団体や、商・農・工などの異業種とのコラボレーションを活発にして、多彩な地域の健康づくり活動を生み出す
- ・地域農業の活性化に寄与する
- ・地域雇用を生み出す



# 給食センター整備の進め方

## 💡 民間事業者とのコラボレーションで進めます

給食センターは、毎日異なる献立で安全を守って大量に調理するという、**専門性が高く、また安定的に運営が行われなければならない施設**です。

また、新しい給食センターが“食の健康づくりの拠点”として地域に根差し活躍するために、町田市だけでなく、民間企業も柔軟な発想や事業展開力を発揮し、**官民がアイデアを出しあって、創意工夫あふれる魅力的な取組**につなげていきたいと考えています。

これらのことから、町田市の給食センター整備・運営の事業手法としては、民間事業者が技術力やノウハウ、資金力などを発揮して、公共施設の計画・整備から運営までを、長期的に一貫して取り組む「**PFI手法 (Private-Finance-Initiative)**」の手法（事業期間は15年間で予定）が有効だと考えました。

町田忠生小山エリア・南エリアの給食センターは、「**PFI手法 (BTO方式)**」で事業を実施します。鶴川エリアの給食センターは時限的な施設となるため、「**リース方式**」で事業を実施します。

## 🌳 土地利用イメージ

### ① 町田忠生小山エリア給食センター



木曽山崎団地の「健康増進関連拠点」として、食とスポーツの健康づくり拠点を敷地中央の広場でつないで連携します。

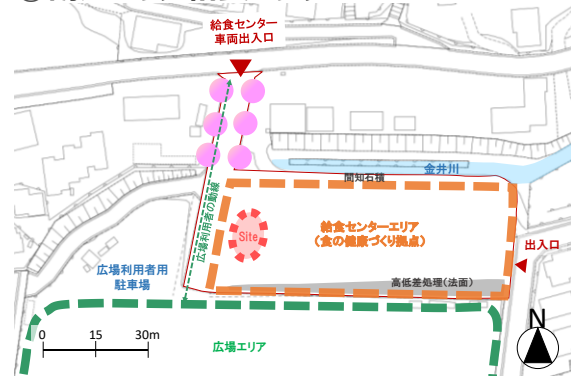
### ② 南エリア給食センター



恩田側沿いに公園を再配置し、歩行者ネットワークをつなぎながら、屋内外で活発な活動が生み出される空間としていきます。

PFI手法による事業実施

### ③ 鶴川エリア給食センター



グラウンド部分から一段下がった北東角の一角に配置します。南側のグラウンド部分は、当面の間従来通りに地域のスポーツやイベントの場として利用いただけます。

リース契約とは別途に、複数年契約による調理業務委託を締結する予定です。

※この地図は「2019町田市共通地形図」を使用して作成したものです。

リース方式による事業実施

## 👍 給食センターには こんな機能を設ける予定です！

**キッチンつき多目的スペース**  
食の講座や活動ができる、みんなが集まれる場所とします

**地域利用トイレ**  
施設内外で活動する人々が気軽に使えるようにします

**災害対応の備蓄倉庫**  
食料を中心とした備蓄品や、炊き出し用資機材も備えます





## 2025年度までにすべての中学校に温かい給食を届けます！

できるだけ早く、市内すべての中学生に、温かく美味しい給食を届けられるように、スピード感をもって整備を進めていきます。中学生たちと一緒に、また地域の皆さんとご相談しながら、給食センターの整備をはじめ、全員給食実施までのさまざまな準備を進めていきます。

	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
町田忠生 小山エリア	校舎解体工事 2022年10月頃～ 事業者公募※ 2022年度8～3月	設計・建設工事 2023年度4月～2024年度1月		給食提供開始 2025年度4月
南エリア	事業者公募※ 2022年度8～3月 ※一体の事業として公募	人工地盤工事 2023年9月頃～ 設計・建設工事 2023年度4月～2025年度6月		給食提供開始 2025年度9月
鶴川エリア	事業者公募 7月～12月	設計・建設工事 2022年度1月～2024年度6月		給食提供開始 2024年度9月から約10年間
堺エリア		改修設計・工事 2023年度7月～ 2024年度8月		給食提供開始 2024年度9月
各中学校	中学校配膳室改修設計・改修工事 2022年度7月～2024年度3月（2期に分けて実施）			
その他の 準備	町田市学校給食問題協議会 学校給食を通じた食育・給食費の改定等の検討			
	生徒たちと一緒に全員給食の準備			
	地域住民と共に健康づくり活動の準備・相談			

**7千名を超える中学生からもらった  
一緒に取り組みたいことのアイディア**  
食器・箸・おぼんを選ぶ、建物の名前を決める、献立づくり・新メニューを一緒に開発する、ロゴマークやキャッチコピーを考える

※2022年1月に市内中学校生徒にWEBアンケートを実施した結果

## 町田市公式HPで進捗状況をお知らせします

中学校給食センターの整備に向けた検討状況は、町田市公式ホームページでお知らせしています。

【HP掲載場所】

トップページ> 子育て・教育> 教育委員会> 新たな取り組みを進めています！  
> 中学校給食センター整備事業

町田市 給食センター

検索



中学校給食センターに対するご意見、給食センターの活用方法や運営のアイデア、ご提案などがございましたら、いつでも、下記メールにお寄せください！

【ご意見メールアドレス】 [mcity5220@city.machida.tokyo.jp](mailto:mcity5220@city.machida.tokyo.jp)

### 【問い合わせ先】

町田市教育委員会 学校教育部 保健給食課  
TEL:042-724-2177（直通） FAX:050-3161-8681



【給食喫食前まで】

学校

準備

- \* 給食の申込に関する事務  
「給食利用申込書」「口座振替依頼書」の回収
- \* 食数管理方法・役割分担の決定  
長期欠席者を給食センターに連絡する等
- \* 新たな校務分掌の設置  
食育担当、給食担当、食物アレルギー対応委員会等
- \* 食物アレルギー対応への準備  
食物アレルギー対象者と対応方法の把握、保護者との面談の実施、対応方法の決定、校内アレルギー研修の実施等
- \* 調理配送リハーサルに参加

生徒・保護者

- \* 給食の申込  
「給食利用申込書」「口座振替依頼書」の提出
- \* 白衣・エプロンの購入  
(個人持ちとする場合)

【喫食当日】

給食センター・配膳員

配送・配膳

- \* センターから学校に、食器と食缶を2回に分けて届けます。
- \* 温度管理ができる断熱食缶を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で届けます。
- \* 配膳スタッフがクラスごとに給食を用意します。

学校・生徒

給食時間

- \* 手洗い
  - \* 配膳準備
  - \* 給食受取り
  - \* 配膳
  - \* 喫食
  - \* 片付け
- 【学級担任】
- \* 環境づくり、身支度・運搬についての指導
    - ・給食当番の健康チェック
    - ・給食ワゴン運搬時の付き添い
  - \* 食物アレルギー対応食の受取り
  - \* 配膳指導
  - \* 給食指導（食事マナー含）
  - \* 食育指導
  - \* 食器の消毒  
(嘔吐があった場合)

配膳員

給食センター栄養士

- 【配膳員】
- \* 給食引き渡し
- \* 食物アレルギー対応食引き渡し
- 【栄養士】
- \* 喫食状況確認
- \* 食育指導

給食センター・配膳員

片付け

- \* センターから学校に、食器食缶等の回収がきます。

協議内容

【視点】

- ①安全・安心でおいしい給食を継続的に提供できること
- ②生徒が給食に関心を持ち、楽しみながら喫食できる環境を醸成できること

【協議の対象】

上記点線部分の「給食時間」を中心として、以下の項目について協議していただきたい。

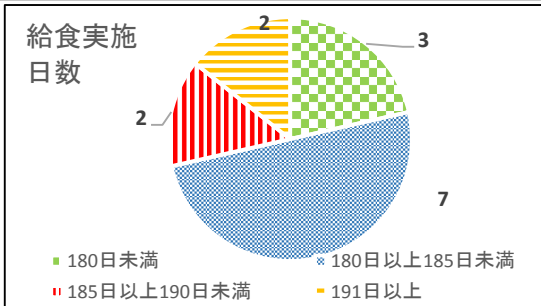
【協議内容】

- ・適正な給食日数
- ・適正な給食時間
- ・食物アレルギーの対応方法
- ・給食の配膳方法

# 給食実施日数の状況(都内26市の状況、町田市内小中学校の状況)

【都内26市】  
1 給食実施日数は何日ですか。(学校給食の実態(2022年3月東京都教育委員会作成より))

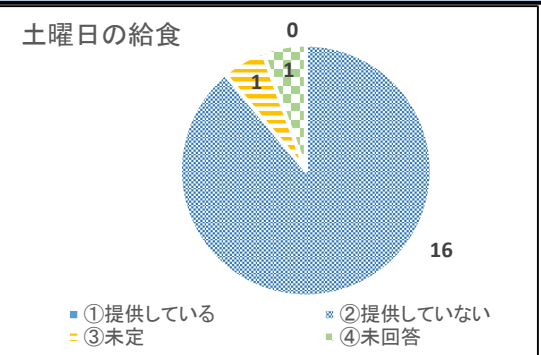
給食実施日数	市
180日未満	3
180日以上185日未満	7
185日以上190日未満	2
191日以上	2
合計	14



※ 給食センター方式かつ食缶形式で中学校給食を実施している14市で集計しています。

【都内26市】  
3 土曜日は、給食の提供はありますか。予定も含めて教えてください。

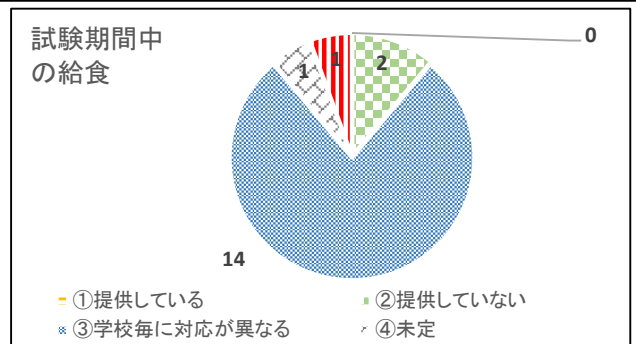
土曜日の給食	市
①提供している	0
②提供していない	16
③未定	1
④未回答	1
合計	18



各項目の理由  
【提供していない】  
○土日は、給食センターを稼働させないこととしているため。  
○土曜日に授業を設定している学校が稀であり、市全体で统一的に提供なしとしている。  
○学校から特段要望がないため、給食提供していない。

【都内26市】  
2 試験期間中は、給食の提供はありますか。予定も含めて教えてください。

試験期間中の給食	市
①提供している	0
②提供していない	2
③学校毎に対応が異なる	14
④未定	1
⑤未回答	1
合計	18



各項目の理由  
【提供していない】  
○学校から特段要望がないため、給食提供していない  
【学校毎に対応が異なる】  
○教育委員会で指定した給食提供可能日の中から各学校で給食日を選択するため。  
○年間の給食センター稼働日を事前に示しており、試験に限らず、稼働日における給食の有無は学校の判断に委ねており、学校が必要とする場合は提供するため。

【小学校・中学校】  
4 年間の給食実施日数(2021年度)は何日だったか。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
弁当併用外注方式(選択制)	市内中学校19校平均	10	16	17	12	1	18	18	16	11	13	15	11	158
自校式(全員給食)	武蔵岡中学校	15	17	20	11	0	19	19	18	15	14	16	15	179
	市内小学校42校平均	15	18	22	11	0	19	19	19	15	15	19	14	186

## 給食実施日数のモデルケース

他市では、給食実施日数を180日～185日に設定している場合が多い。また、試験期間中は各学校の実態に応じて提供している場合があり、土曜日は提供していない。

**年間180日～185日程度を基本とする。土曜日・日曜日は給食実施日にはせず、試験期間中は学校の要望に応じて給食実施日とする。**

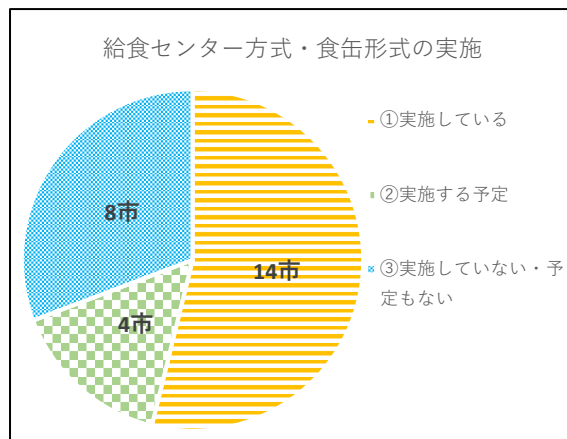
※町田市の給食センターは、年間199日程度給食を提供予定であり、土曜日及び日曜日は稼働しない予定。

# 給食時間及び昼休憩時間の状況(他市の状況、町田市内小学校の状況)

## 【都内26市】

1 中学校給食を「給食センター方式」かつ「食缶形式」で実施していますか。また、これから実施する予定はありますか。

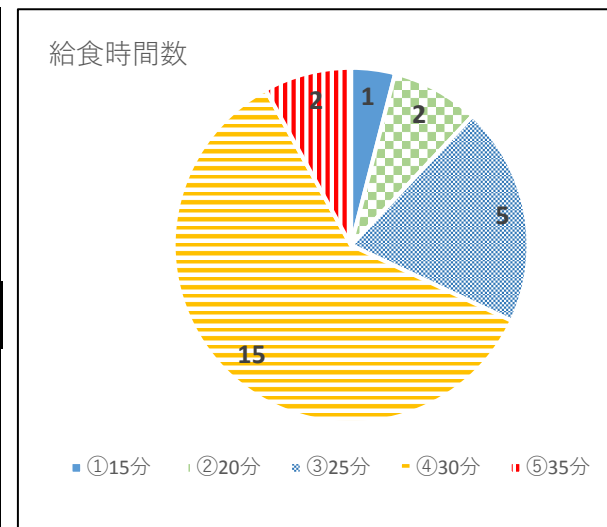
実施の有無 等	市
①実施している	14市
②実施する予定	4市
③実施していない・予定もない	8市
合計	26市



## 【都内26市】

2 中学校給食を「給食センター方式」かつ「食缶形式」で実施、または実施予定の場合、給食時間及び昼休憩時間はどれくらい(の予定)ですか。

給食時間	回答数
①15分	1
②20分	2
③25分	5
④30分	15
⑤35分	2
⑥45分	1
⑦未定	2
合計	28



## 【都内26市】

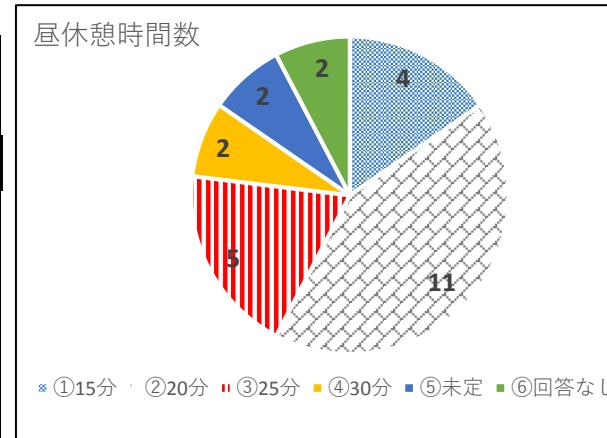
3 給食時間の内訳(準備・喫食・片付け時間)を教えてください。

準備	5分	10分	15分
	3	4	4

喫食	10分	15分	20分
	2	7	2

片付け	5分	10分
	7	2

昼休憩時間	回答数
①15分	4
②20分	11
③25分	5
④30分	2
⑤未定	2
⑥回答なし	2
合計	26



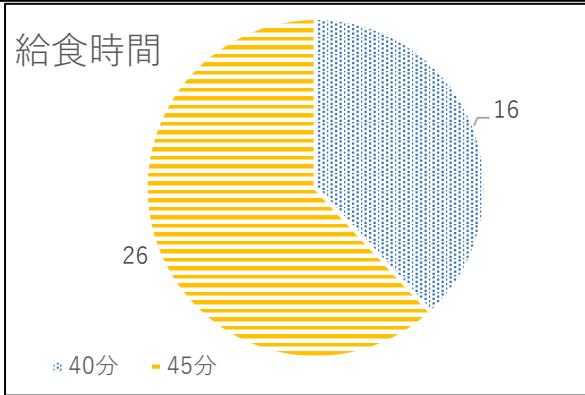
※ 給食時間の回答があった市のうち、内訳の回答があった市について、計上しています。また、複数回答があったため、その回答数分を計上しています。

※ 給食時間、昼休憩時間ともに「給食センター方式かつ食缶形式を「実施している」・「実施予定」の18市において、複数回答があったため、その回答数分を計上しています。

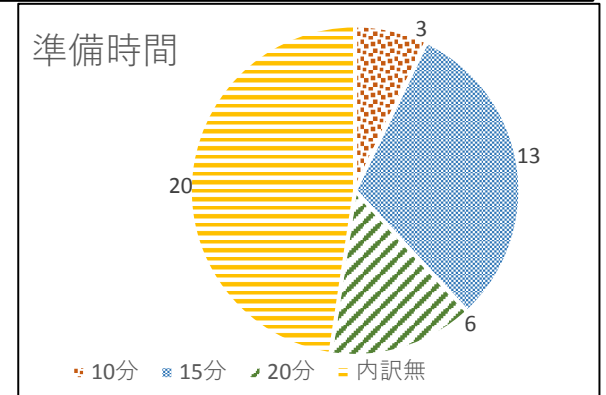
【小学校】

1 給食時間は何分間ですか。また、準備・喫食・片付けの内訳がある場合は、それぞれ何分間か教えてください。

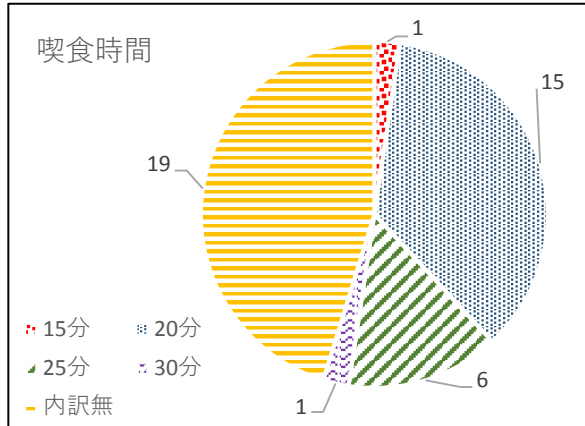
給食時間	校
① 40分	16校
② 45分	26校
合計	42校



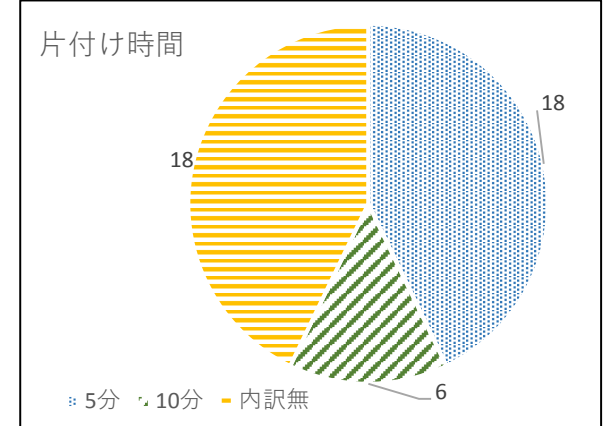
準備時間	校
① 10分	3校
② 15分	13校
③ 20分	6校
④ 内訳無	20校
合計	42校



喫食時間	校
① 15分	1校
② 20分	15校
③ 25分	6校
④ 30分	1校
⑤ 内訳無	19校
合計	42校

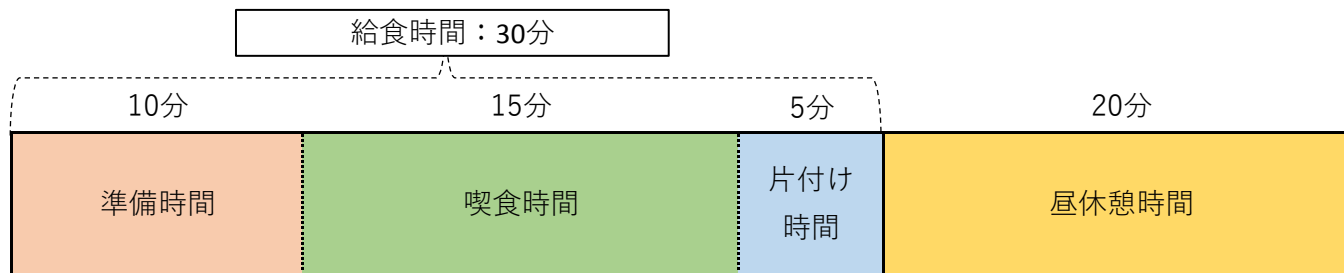


片付け時間	校
① 5分	18校
② 10分	6校
③ 内訳無	18校
合計	42校



給食時間・昼休憩時間のモデルケース

他市の状況から、給食時間は30分の回答が最も多い状況です。また、喫食時間は15分、片付け時間は5分の回答が最も多く、準備時間は10分と15分の回答が同数ですが、給食時間30分であることを勘案して、10分を採用しました。昼休憩時間は、20分の回答が最も多かったので、採用しています。市内小学校では、準備時間15分、喫食時間20分が最も多く、それらよりそれぞれ5分短いこととなりますが、中学生であれば対応可能と考えました。



参考：現在の町田市内中学校の給食時間

給食時間	校
① 15分	7校
② 20分	6校
③ 25分	6校
④ 30分	1校
合計	20校

※30分は武蔵岡中学校 (自校式)

# 中学校全員給食の給食時間について（現時点での想定）

中学校全員給食における給食時間の指導については、以下のとおりとする。

時刻	生徒の活動		給食指導の内容例
	給食当番	当番以外	
12:20 準備	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 トイレをすませ、手洗いをする</li> <li>2 身支度を整える (白衣・帽子・マスクの着用)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 環境づくりをする ・換気など</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●身支度等についての指導                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・身の回りの衛生についての注意、給食当番の健康チェック</li> <li>・正しい手洗いを行い、安全衛生に留意した食事の準備を行う</li> </ul> </li> </ul>
運搬・配膳 10分程度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 安全に気をつけてワゴンを配膳室等から教室へ運搬する</li> <li>2 配膳台を用意し、台の上を拭く</li> <li>3 安全・清潔に気を付けて手順よく適量を配る</li> <li>4 配膳が終わったら、白衣、帽子をきちんとたたみ、袋にしまう</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食卓づくりをする ・机やいすの整頓 ・ナフキンを敷く</li> <li>2 手洗いをする</li> <li>3 静かに待つ</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●運搬についての指導                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ワゴンの運搬時は基本的に担任が付き添い、安全には十分注意するよう指導する</li> <li>・担任が食物アレルギー対応食の対象生徒の給食を確認して、受け取る</li> </ul> </li> <li>●配膳についての指導                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・盛り残しがなく、おいしそうに配食できるよう、一人分の分量や盛り付け方などを指導する。</li> <li>・異物が混入しないよう注意し、清潔に配膳するよう指導する</li> </ul> </li> <li>●食事環境についての指導                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の場にふさわしい雰囲気づくりを指導する（インフルエンザ等の流行時は、グループでの食事は避ける）</li> </ul> </li> </ul>
12:30 食事 15分程度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 あいさつをする 例)「給食の用意ができました」「今日の献立は〇〇です。残さず食べましょう。」</li> <li>2 楽しく食事をする</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 あいさつをする 例)「給食当番さんありがとうございました」「いただきます」</li> <li>2 楽しく食事をする</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食事についての指導                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・箸の使い方、食器の置き方や扱い方など、食事のマナーに留意して楽しい雰囲気で作られるよう指導する</li> <li>・食事の速度やよく噛むことを指導する。また、偏食傾向のある生徒や食物アレルギーを有し除去対応が必要な生徒など、個に応じた指導をする</li> <li>・グループで楽しく食事できるよう、グループ作りや会食中の会話について配慮する</li> </ul> </li> </ul>
12:45 片づけ 5分程度 12:50	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 あいさつをする。 「ごちそうさまでした」</li> <li>2 残菜・食器をまとめる</li> <li>3 配膳室等にワゴンを安全に運ぶ</li> <li>4 配膳台を片付ける</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 順番に食器を運ぶ</li> <li>2 机・いすを直し、ナフキンを片付ける</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食器・食缶等の片付けの指導                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・協力しながら、責任もって行うように指導する</li> <li>・ワゴンの返却時も担任が基本的に付き添い、安全には十分注意するよう指導する</li> <li>・食器・食缶等を大切に扱うように指導する</li> </ul> </li> </ul>

給食センター方式における食物アレルギー対応についてのアンケートのまとめ

参考資料5-1

多摩26市のうち、給食センター方式で中学校給食を実施している市14市にアンケートを実施。回答があった12市についてまとめた。

		A市	B市	C市	D市	E市	F市	G市	H市	I市	J市	K市	L市	考察	
対応有無	Q1 給食センターではアレルギー対応を①している②していない	①	①	①	①	① 書面対応のみ	①	①	①	①	②	②	②	アレルギー対応を行っている自治体の割合が高い。(75%)	
	Q2 給食センターが供給対象とする生徒の人数は、何校分で何人ですか。	2141人/5校分	1972人/6校分	1597人/3校分	5221人/12校分 ※小学校含む	4922人/12校 5157食/14校 ※小学校含む	19503人/33校 ※小学校含む	6434人/15校分 ※小学校含む	3344人/10校分 ※小学校含む	1365人/4校分					【参考】町田市中学校給食センター全員給食実施年度の生徒数(推計値) 町田忠生小山センター 3727人/8校分 南エリアセンター 2783人/5校分 鶴川エリアセンター 2179人/5校分 合計 8689人/18校分
セ 規 模 一	Q3 給食センターで食物アレルギー対応をする生徒は何人ですか。		35人	17人	7人 ※中学生のみ の人数	17人 22人 ※中学生のみ の人数	36人 ※中学生のみ の人数	8人	2人	41人				【参考】 ・2024年度町田市立中学校1～3年生の食物アレルギー対応食の対象者(推計)=120人/18校中 ※このうち何人が対応を希望するかは未確定である。	
	Q4 食物アレルギーの対応食をしている品目数は？	対応食で除去している品目	0品目 (対応食はなし)	2品目 (卵、乳)	4品目 (卵、乳、えび、魚卵)	5品目 (小麦、卵、乳、えび、かに)	2品目 (乳、お楽しみ給食のデザート)	5品目 (卵、乳、えび、かに、果物(柑橘類を除く))	4品目 (卵、乳、えび、かに)	7品目 (小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに)	5品目+α (小麦、卵、乳、えび、かに、その他申請があったもの)				・特定原材料7品目、または特定原材料7品目から小麦を除いて対応しているところが多い。 ・特定原材料のうち、そば、落花生は「使用しない食材」としているところが多い。
		給食で使用しないことにしている品目	4品目 (そば、落花生、キウイフルーツ、牛肉)	16品目 (そば、くるみ、落花生、キウイ、生卵・半熟卵・温泉卵、種実類(栗・ごま・カカオを除く)、いくら、たらこ、かに、うなぎ、マンゴー(チャツネ含む)、パイナップル、ラズベリー、アボカド、アワビ、マツタケ)	10品目 (そば、落花生、くるみ、あわび、いくら、牛肉、まつたけ、バナナ、キウイ)	13品目 (牛肉、くるみ、キウイ、まつたけ、あわび、いくら、グレープフルーツ、びわ、アボカド、ピスタチオ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツ)	4品目 (そば、落花生、キウイ、びわ)	4品目 (そば、落花生、ナッツ類、キウイ)	4品目 (そば、落花生、ナッツ類、キウイ)	4品目 (そば、落花生、ナッツ類(カカオ、栗は除く)、キウイフルーツ)	0品目	3品目 (そば、落花生、ごま・栗以外の種実類)			
	(対応方法)	除去食		●	●			●	●		●				【除去食とは】 アレルギー原因食物を通常食から除いて提供する給食。栄養価は、通常食と同等でない。美味しさについても、同等でない場合がある。
代替食				●	●	●	●	●						【代替食とは】 通常食から除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食。	
アレルギー専用献立					●					●				【アレルギー専用献立】 あらかじめ対象食材を決め、その食材を全て使用しない、通常食と近しいが別の献立。通常の給食と同等の栄養価を確保、また美味しさを保証できるようにしている。アレルギー専用調理室で通常食とは別に調理される。	
食 物 ア レ ル ギ ー 対 応 に つ い て	Q5 食物アレルギー対応の対象者は	①毎日アレルギー対応食を食べている			●					●				・Q4の「対応方法」で、アレルギー専用献立で対応を行っている自治体は、①「毎日アレルギー対応食を食べている」と回答している。 Q4の「対応方法」で、主に除去食対応を行っている自治体は、②「通常食にアレルギー食品がある日のみ、アレルギー対応食を食べている」と回答している。	
	②通常食にアレルギー食品がある日のみ、アレルギー対応食を食べている		●	●				●	●					・①②の違いは、アレルギー対応食のあり方に対する各自治体の考え方の違いである。 ①はアレルギー食品が存在しないアレルギー対応専用室で作られた専用食を提供する、という考え方。 ②は、喫食当日には該当するアレルギー食品の扱いはないものの、日常的に該当するアレルギー食材を取り扱っている調理場で調理した給食を食べることになることを保護者や生徒に理解してもらった上で対応食を提供する、という考え方。	
	③その他	● アレルギー対応食はない				● アレルギー食品がある場合、自宅から代替食を持参									
Q6 毎日アレルギー対応食を食べる生徒や保護者に対し、配慮していることは。					(無回答)					専用調理棟にて7品目を完全除去代替したアレルギー対応給食を調理 ↓ 一人用の個別保温食缶に配食後、専用配送車で配送 ↓ 配膳員は、専用トレーに個別食缶及び食具を移し替え、教室の担任等教職員に直接手渡し				配膳員から、生徒本人ではなく、教室の担任等教職員に直接手渡ししている。	
Q7 「アレルギー対応食を食べる日」「通常食の日」の管理は、誰がどのように行っていますか。				① 除去食を提供する場合 前々月25日頃に栄養士から学校経由で保護者に詳細献立表・盛付表を配布 ↓ 前月初めに保護者が印をつけて学校へ提出。学校から栄養士に送付。 ↓ 前月25日頃栄養士が確認した詳細献立表・盛付表を学校に送付し、1部は保護者に送付し、1部は保護者が確認し、教室に掲示。 ② 自分で取り除く、代替食持参の場合 前月15日頃栄養士から学校に詳細献立表を送付 ↓ 保護者へ送付、担任も確認し教室に掲示。 ※①②どちらも担任が毎朝、詳細献立表・盛付表・連絡帳等でその日の対応内容を確認する。また、配膳前、喫食前も確認する。	前月に栄養士が「詳細な献立表と「アレルギー対応給食の実施に関する確認書」を保護者に送り、確認書を取り交わす。 ↓ 確認書の写しに基づき、担任が確認をし、対応。		前月下旬に栄養士から翌月分のアレルギー献立表の書類を发出 ↓ 保護者がチェックし学校へ提出後、主に担任、養護教諭、校長、副校長等が書類を確認。  日々の確認も担任や養護教諭を中心に対応している。	前月下旬頃に、センターから保護者へ通常食および対応食の書類を送付する(学校経由)。同様の書類を学校にも送付する。 ↓ 保護者および学校がその書類を確認し、対応。  対応方法は各校判断となっている。	前月下旬にセンター栄養士から対応食の日について書類を发出し、管理職、養護教諭、給食担当、学級担任が毎日その書類を確認し、対応している。	栄養士が作成し、保護者に確認してもらった書類を前月に学校に送付。 ↓ 食べる前に教職員(担任等)が確認し、対応。			・以下の管理方法をとっている自治体が多い。 センター栄養士が必要書類を作成、学校経由で保護者に送付 ↓ 保護者が内容を確認し、学校へ提出 ↓ 提出された書類を基に、教職員(学級担任、養護教諭、管理職)が毎日その書類を確認した後、喫食させている。  ・「アレルギー対応食を食べる日」「通常食を食べる日」の確認は、教職員による細やかな対応が必要になる。		



給食センター方式における食物アレルギー対応についてのアンケートのまとめ

参考資料5-1

多摩26市のうち、給食センター方式で中学校給食を実施している市14市にアンケートを実施。回答があった12市についてまとめた。

		A市	B市	C市	D市	E市	F市	G市	H市	I市	J市	K市	L市	考察	
食物アレルギー対応について	Q8 対応のための面談は、誰がいつ行っていますか。	①センター栄養士 ● ②養護教諭 ● ③給食主任(教員) ● ④管理職 ● ⑤その他 ●学級担任または学年教員	●	●	●	●学級担任	●学級担任	●学級担任	●学級担任	●				どの自治体も、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」則り、校内関係者が組織的に対応している様子がうかがえる。養護教諭は必ず参加している。	
	いつ?	年度当初	2~3月頃	必要書類が提出された時点	3月上旬まで	各学校にて申請書提出後に実施	申し出を受け書類が整い次第		行わない(学校生活管理指導表で確認)	前年度1~3月、新規についてはその都度					
食物アレルギー対応について	Q9 アレルギー対応の可否は、誰が行っていますか。	①センター栄養士 ● ②養護教諭 ● ③給食主任(教員) ● ④管理職 ● ⑤その他 ●保護者および面談担当者が面談で決定。	●	●	●	●学級担任			保護者から学校を経由した提出書類(申出書及び生活管理指導表(アレルギー疾患用))を確認後、センター栄養士が対応	●				文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校給食の食物アレルギー対応は、組織で対応するものであり、学校長は食物アレルギー対応委員会を組織し、自ら委員長となる、と記載されている。食物アレルギー対応委員会では、校内における食物アレルギーの様々な調整、連携、管理、決定、周知を行うこととなっている。	
	いつ?	年度当初	2~3月頃	必要書類が提出された時点	3月上旬まで	各学校にて申請書提出後									
食物アレルギー対応以外の食品にアレルギーがある生徒について	Q10 給食センター管内の学校で、対応食品以外の食品に食物アレルギーがある生徒は何人ですか。	116人/5校中	19人/6校中	23人/3校中	把握していない	20人/4校中 33人/5校中 ※中学生のみ の人数	94人/11校中 ※中学生のみ の人数	21人/5校中 ※中学生のみ の人数	20人/3校中 ※中学生のみ の人数 うち7品目アレルギーにもアレルギーがある者は7人	(無回答)				【参考】 ・2024年度町田市立中学校1~3年生の給食センターで対応する食品以外にアレルギーを有する生徒(推計)=166人/19校中	
	Q11 対応食品以外の食品にアレルギーがある場合、面談は、行っていますか。誰が行っていますか。	面談は 行っている ①センター栄養士 ● ②養護教諭 ● ③給食主任(教員) ● ④管理職 ● ⑤その他 ●学級担任または学年教員	行っている	行っている	行っている	行っている	行っている	行っていない	行っている	行っていない					・対応食品にアレルギーがある生徒との面談と同様にしている自治体が多い。 ・学校対応が主となることから、対応職員が増えた市(B市)や、センター栄養士が対応しない市と回答した市がある。
	いつ?	年度当初	2~3月頃	必要書類が提出された時点	3月上旬まで	各学校にて申請書提出後			対応する前年度の2、3月頃(新一年生は4月以降に実施)						・複数の対応方法を採用していることがわかった。
食物アレルギーがある生徒について	Q12 対応食品以外の食品に食物アレルギーがある生徒は	①毎日、家庭からお弁当を持参している ● ②アレルギー食品がある日のみ、家庭からお弁当を持参している ● ③毎日通常食を食べ、アレルギー食品が入っているメニューのみ食べない ● ④その他	●	●	●	●学校と保護者間で対応を決定しているのを把握していない。	●アレルギー食品がある日のみ、家庭から代替食を持参している。	●弁当持参・食べない等については、各家庭および学校ごとの判断となる。							
	Q13 対応食品以外の食品に食物アレルギーがある生徒は、日によって通常食を食べられるのかどうか変わりますが、そのことについて誰がどのように管理していますか。	アレルギー献立表に基づき、各家庭で管理。持参する際に都度申請は行わない。 ※担任が毎朝、詳細献立表・盛付表・連絡帳等でその日の対応内容を確認する。また、配膳前、喫食前も確認する。	自分で取り除く、代替食持参の場合 前月15日頃栄養士から学校に詳細献立表を送付し、保護者へ送付、担任も確認し教室に掲示。	前月に栄養士が詳細な献立表を保護者に送り、それに基づき、保護者と担任で連絡を取り合い管理。		前月下旬に栄養士から翌月分のアレルギー献立表の書類を提出し、保護者がチェックし学校へ提出後、主に担任、養護教諭、校長、副校長等が書類を確認し、日々の確認も担任や養護教諭を中心に対応。		毎月詳細献立表を保護者に渡し、食べる日・食べない日・申請してもらい、それに基づいて養護教諭、担任が管理している。	保護者は事前に配布した返信用予定献立表に、食べない料理及び代替食持参の有無を記入 ↓ 学校は、情報を共有し、喫食時は担任等教職員が見守りを行う。生徒は保護者の責任において、自ら除去。料理ごとの対応。  返信用予定献立表の申込関係書類は学校給食センターで管理。手続きは学校の養護教諭が行う。					・アレルギー対応食品以外の食品に食物アレルギーがある生徒については、以下の対応である。 センター栄養士が詳細献立表等を作成、学校経由で保護者に送付 ↓ 保護者が内容を確認し、学校へ提出 ↓ 提出された書類を基に、教職員(学級担任、養護教諭、管理職)が毎日その書類を確認した後、喫食させている。  ・その日に通常食を食べられるかどうかの確認は、教職員による細やかな対応が必要になる。	
減額について	Q14 アレルギー食品があり給食1食分食べることができない場合、給食費を ①減額をしている ②減額していない	該当なし	②	②	②	①		②	②	①				「②減額していない」が多い。	
	Q15 減額する日数の把握は、誰がどのように行っていますか。 ①センター栄養士 ②養護教諭 ③給食主任(教員) ④管理職 ⑤その他						①③⑤学校支援課保健・給食係 飲用牛乳のみ牛乳停止届により減額対応。月の途中の提出は、翌月分。保護者が学校へ停止届を提出し、写しを学校支援課および給食センターへ送付。			①センター栄養士がカウントし、センターの給食費担当に知らせている					
	Q16 減額をしないことについて、保護者にどのように説明していますか。		特に説明していない	面接時に食べられない食品については、その時によって食材費が異なり、定額ではないことから、減額することは難しいと説明している。		改めての説明はしていないが、主に学校支援課保健・給食係から出す給食費のお知らせ(通知文書)や問い合わせでの対応、学校の面接時等で確認することが多い。		給食費の減額は、牛乳停止、長期停止(不登校・病欠)の児童・生徒のみを対象としており、一食単位の減額は行っていないことを説明している。	在校生はアレルギー対応の周知文書に記載し毎年12月頃配布 一年生は同様の文書を入学時配布 市HPで案内						



給食センター方式による食物アレルギー対応に関する他自治体ヒアリングのまとめ

1. 他自治体調べ：多摩26市の中で、給食センター方式で中学校給食を実施している市14市のうち、第1回協議会資料⑥-2のアンケートに回答した12市のうち9市についてヒアリングした。自治体名は、第1回協議会資料⑥-2の自治体名とリンクしている。

【表1】

第1回協議会資料⑥-2の自治体名	給食センターにおけるアレルギー対応方法 ※1	給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で使用しない食材以外にアレルギーを有する生徒への対応について					学校に栄養士は
		「返信用予定献立表*1」を準備するのは		返却された「返信用予定献立表」に間違いがないかチェックしているか ※2			
		給食センター	学校	給食センター	学校	主に誰がチェックしているか	
A	アレルギー対応食はない (給食に使用しない食材が4品目)						
B	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：2品目)	○ 個人ごとに準備			○ 対応方法・担当者は各校で決定している	学年主任、養護教諭、管理職	いない
C	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：4品目)	○ ホームページに掲載			○ 対応方法・担当者は各校で決定している	(お答えできない)	いない
D	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：5品目)	○ 個人ごとに準備		(センター栄養士は助言を行う)	○ 対応方法・担当者は各校で決定している	養護教諭、管理職	いない
E	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：2品目)	○ 個人ごとに準備			○ 対応方法・担当者は各校で決定している	担任、養護教諭	いない
F	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：5品目)	○ 個人ごとに準備			○ 対応方法・担当者は各校で決定している	校長、職員全員、担任	いない
G	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：4品目)	○ 個人ごとに準備			○ 対応方法・担当者は各校で決定している	養護教諭、担任	いない
H	アレルギー対応給食の提供 (対応品目：7品目)	○ 個人ごとに準備			○ 対応方法・担当者は各校で決定している	養護教諭	いない
I	個人ごとに除去対応	○ 個人ごとに準備		○		給食センター栄養士	いない
J	アレルギー対応は行っていない						
K	アレルギー対応は行っていない						
L	アレルギー対応は行っていない						

\*1 = 給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で使用しない食材以外にアレルギーを有する生徒の保護者が記入し学校へ提出する書類。対象月の給食の献立・使用食材が記入されているので、保護者は各日の給食において食物アレルギーにより食べないメニューがあれば○をつける。学校は、保護者が記入し提出した「返信用予定献立表」に基づいて対応する。

## 2. 他自治体まとめ：他自治体給食センターのヒアリングのまとめを示す。

町田市の対応方法は、これを参考に今後「中学校全員給食運営検討委員会」で詳細を決めていく。

### 給食センター方式による食物アレルギー対応について

#### ●給食センター方式におけるアレルギー対応は、食品数を限って対応している。

給食センター方式の給食は、複数校かつ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は複雑ではない方法で行っている。表1 ※1参照

### 給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で除去する食材以外にアレルギーを有する場合の対応について

#### ●確認方法や担当者は、各校のアレルギー対応委員会にて、各校の実情に合わせて決めている。表1 ※2参照

#### ●「給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で除去する食材以外にアレルギーを有する場合の対応」については、対応方法・担当者を各校で決定している。

食物アレルギー対応食で対応が不可能な方は、お弁当持参が最も安全な対応方法であるが、生徒・保護者のニーズを汲んで、対応現場となる学校が対応可能と判断した場合は保護者と学校が協力して対応を行っている。

この場合の対応方法は各校で決めているとの回答であったが、対応する場合は以下の流れで対応していることが多いようである。

- ①給食センターは、「返信用予定献立表」を用意し、学校経由で保護者に送付
- ②保護者は、「返信用予定献立表」に必要事項（除去が必要な日等）を記入
- ③保護者は、「返信用予定献立表」を学校に提出
- ④学校は、保護者から提出された「返信用予定献立表」に基づいて対応する

#### ●提出された「返信用予定献立表」の内容確認方法や担当者は、各校で決定している。

「返信用予定献立表」の記載内容は保護者の責任におけるものとしている自治体が多かったが、学校によってはアレルギー事故の発生を予防するために記載内容に間違いがないか内容確認を行っている。確認方法や担当者は、各校のアレルギー対応委員会にて、各校の実情に合わせて決めている。

#### ●給食センター方式におけるアレルギー対応について、その対応方法に保護者または学校が「心配」「無理」「負担が大きすぎる」と感じる場合は、無理をせずお弁当対応を選ぶことにしている。

### 対象者情報・対応方法の共有方法について

#### ●対象者情報・対応方法を共有するための会議の設置や研修の実施について、教育委員会が定め、どの学校も必ず実施できるようにしている。

#### ●喫食当日の対応対象者を、校内で共有している。

喫食当日の対応対象者の情報共有には、複数の方法があった。

- ・朝会で対象者を共有
- ・共通のファイルで管理
- ・対象者および対応方法を教室の共通の場所に保管 等

## 町田市中学校給食センターにおける食物アレルギー対応について

中学校給食における食物アレルギー対応については、「**食物アレルギー対応食**（主たるアレルギー食材を使用しない専用の献立）」を用意し、アレルギーがあっても美味しく栄養満点な給食を食べられるようにします。

## 【「食物アレルギー対応食」とは】

通常の給食に準じた献立で、専用の調理室（\*1）で調理した、下記「食物アレルギー対応食で使用しない食材」をすべて使用しない給食です。（\*1）食材の納入から調理・盛付までを独立して行う、「食物アレルギー対応食」専用の調理室通常の給食と併用はできず、対象の生徒は毎日「食物アレルギー対応食」の提供を受けます。

提供は「食物アレルギー対応食で使用しない食材」を全て使用しない1献立のみとなります。例えば、原因食材が卵のみの生徒でも、卵のみ除去又は代替するのではなく、「食物アレルギー対応食で使用しない食材」をすべて使用しない又は代替した給食を提供します。

なお、食物アレルギー対応食は、通常の給食と同等の栄養価を確保、またおいしさを保証できるよう工夫します。

●食物アレルギー対応食の対応品目は、特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目（※）から選定します。

●食物アレルギー対応品目は全15品目とします。

- (1) 「食物アレルギー対応食」で使用しない食材 15品目 <特定原材料（7品目）> 落花生、そば、卵、乳、小麦、えび、かに  
<特定原材料に準ずるもの（8品目）> アーモンド、カシューナッツ、くるみ、もも、りんご、キウイフルーツ、バナナ、いくら
- (2) (1)のうち通常食にも使用しない食材 8品目 <特定原材料（2品目）> 落花生、そば  
<特定原材料に準ずるもの（6品目）> アーモンド、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ、バナナ、いくら

※特定原材料、特定原材料に準ずるもの

食品衛生法令に基づく、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けているもの。

特定原材料	食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。	落花生、そば、卵、乳、小麦、えび、かに
特定原材料に準ずるもの	食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨されたもの。	アーモンド、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、いくら、あわび、まつたけ、いか、鮭、さば、オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、大豆、やまいも

## ② (1) 「食物アレルギー対応食」で使用しない食材について

特定原材料のすべての食材、特定原材料に準ずるものうちリスクの高い食材を使用しません。

	使用しない食材	備考
特定原材料	・落花生	「摂取量が微量であっても死に至る重篤なアレルギー症状を起こす。」と明記されている。（※1）
	・そば	「摂取量が微量であっても重篤なアレルギー症状が起り、ショック死する恐れがある。」と明記されている。（※1）
	・卵	7～17歳の即時型食物アレルギーの原因食物の第3位と対象者が多い。（※2）卵には鶏卵の他食鳥類（あひる、うすらなど）の卵も含む。魚卵は含まない。症状誘発の原因となりにくいため、卵殻カルシウムは対象外である。
	・乳	7～17歳の即時型食物アレルギーの原因食物の第1位と対象者が多い。（※2）乳は牛乳由来のもので、ヤギや羊の乳は含まない。症状誘発の原因となりにくいため、乳糖・乳清焼成カルシウムは対象外である。
	・小麦	7～17歳の即時型食物アレルギーの原因食物の第7位と対象者がやや多く、かつ、同年齢の初発原因食物の第5位である。（※2）小麦には、大麦、ライ麦等は含まない。症状誘発の原因となりにくいため、醤油、酢、みそは対象外である。
	・えび ・かに	甲殻類は、7～17歳の即時型食物アレルギーの原因食物の第4位と対象者が多く、かつ、同年齢の初発原因食物の第1位である。（※2）
特定原材料に準ずるもの	・アーモンド ・カシューナッツ ・くるみ	木の実類は、7～17歳の即時型食物アレルギーの原因食物の第2位と対象者が多く、かつ、同年齢の初発原因食物の第2位である。（※2）
	・キウイフルーツ ・バナナ ・もも ・りんご	果実類は、7～17歳の即時型食物アレルギーの原因食物の第6位と対象者がやや多く、かつ、同年齢の初発原因食物の第3位である。 ※果実類のうち、オレンジは、交配によりどの柑橘類までをオレンジとして扱うかの判断が難しく安全な提供が難しいため、対象外である。
	・いくら	魚卵は、7～17歳の初発原因食物の第4位である。（※2）

## (2) 通常給食でも使用しない食材について

「食物アレルギー対応食」で使用しない食材のうち、あえて使用しなくても給食運営に支障がない食材8品目を、「給食（通常の給食および食物アレルギー対応食）に使用しない食材」とします。

「給食に使用しない食材」を明確にすることで、これらのアレルギーを持つ生徒は、通常の給食を食べることが出来ます。また、給食使用食材を確認する負担を減らすことができます。

給食に使用しない食材
・落花生 ・そば ・アーモンド ・カシューナッツ ・くるみ ・キウイフルーツ ・バナナ ・いくら

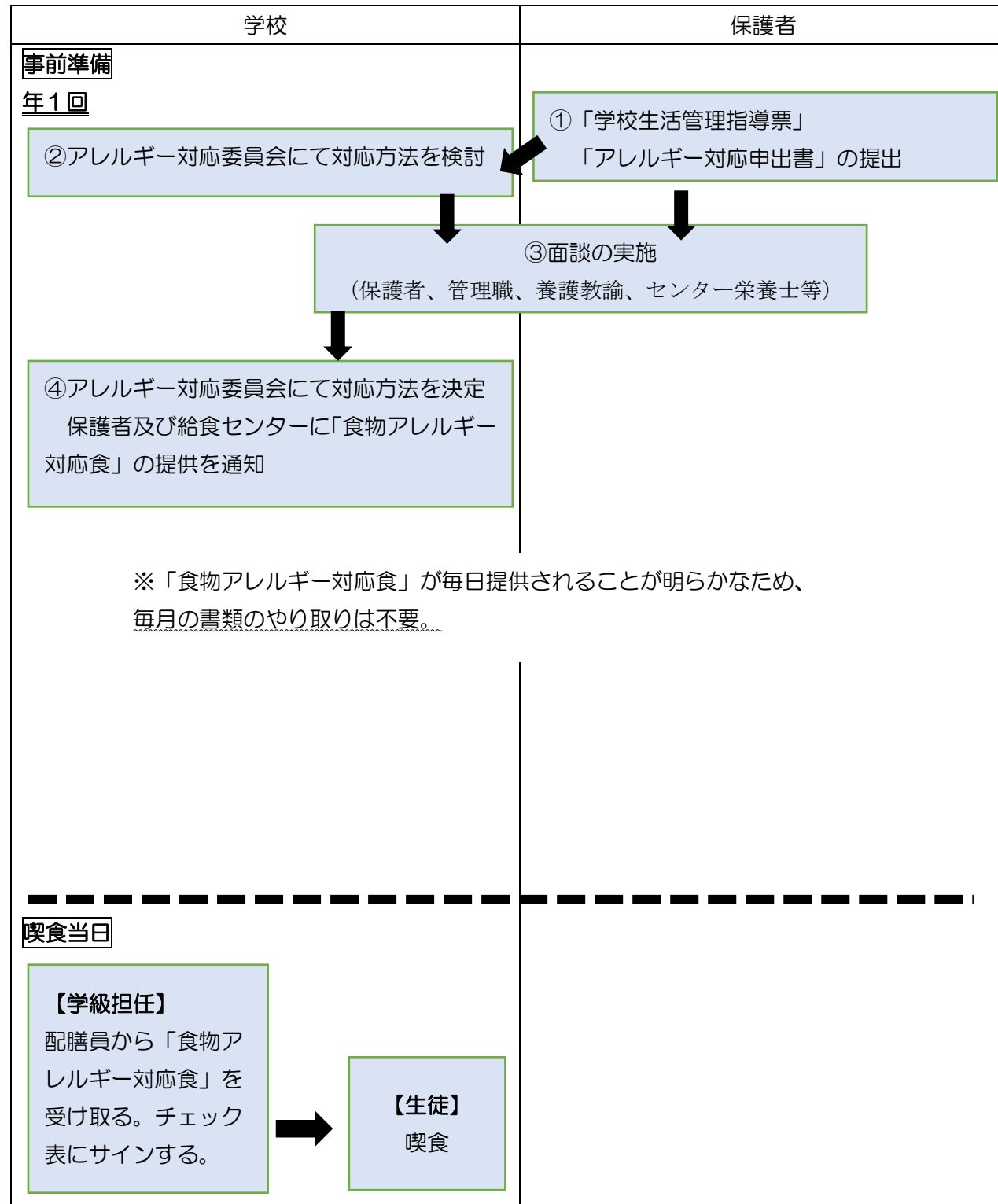
※あわびとまつたけは「給食に使用しない食材」ではありませんが、高額であるため、給食には使用しない可能性が高いです。



【学校における対応（想定）】

「食物アレルギー対応食」で使用しない食材のみにアレルギーを有する場合

推定対象者数=73人/19校



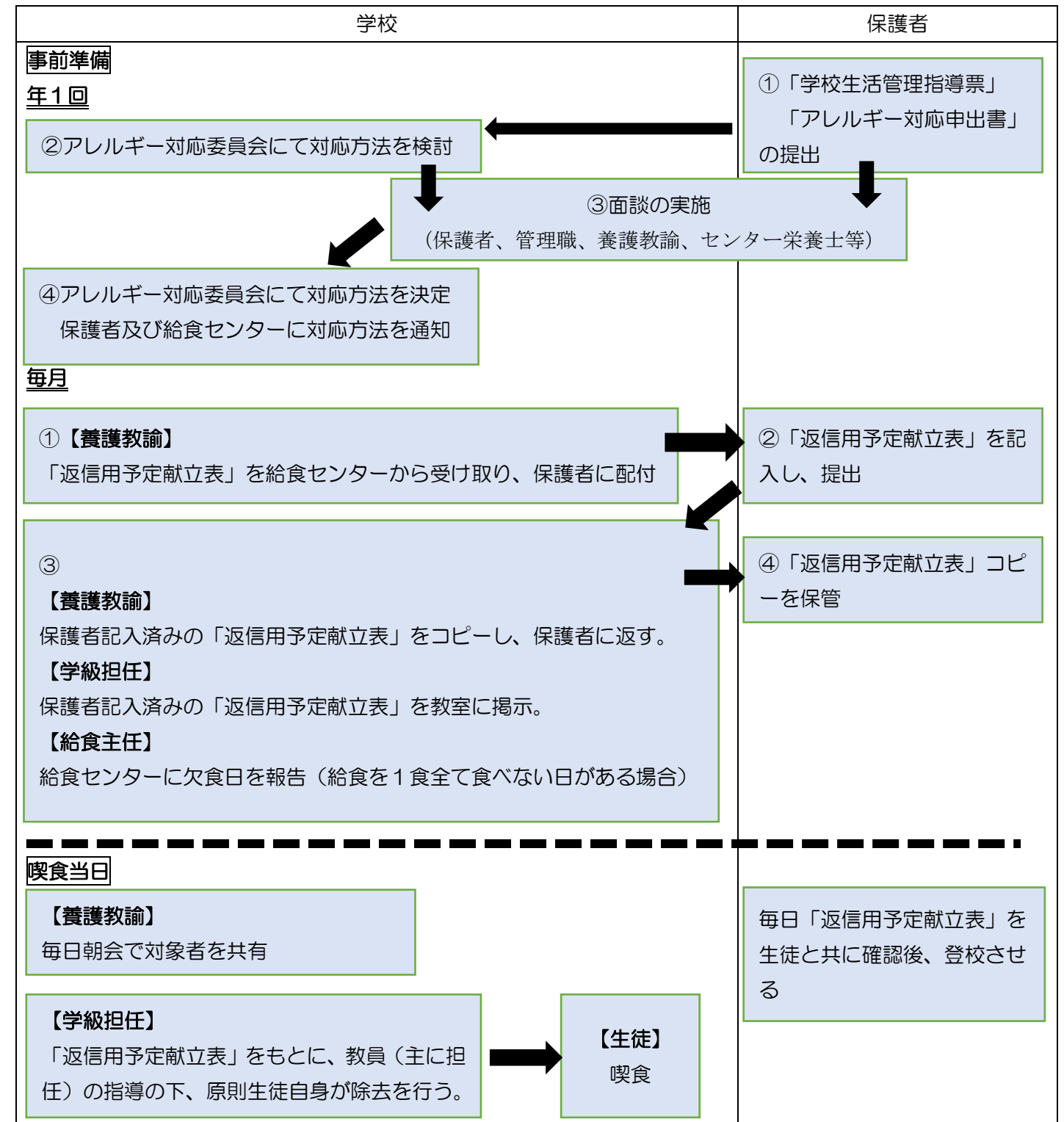
通常の給食で使用しない食材のみにアレルギーを有する場合

推定対象者数=23人/19校

給食の管理上必要な書類の提出や面談は必要ない。通常の給食を手続きなく安心して食べることができる。

給食（食物アレルギー対応食、通常の給食）で使用しない食材以外にアレルギーを有する場合

推定対象者数=162人/19校



※市は、学校給食を通じて子どもたちに「食を正しく選び取れる力」をより強化することが重要と考えている。教員の指導の下、「今日の給食に、アレルギー食材が使われているかどうかを確認してから食べる」力を中学校3年間で身につけることができるよう、学校教職員が生徒をサポートする。

# 附属資料

22町教学保第425号  
2022年9月28日

写

町田市学校給食問題協議会  
会長 山田 正子 様

町田市教育委員会  
教育長 坂本 修一

### 学校給食に関する諮問

このことについて、町田市学校給食問題協議会の設置に関する条例第2条に基づき諮問いたします。

### 記

#### 1 諮問事項

- (1) 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について
- (2) 給食費について
- (3) 学校給食における食育の推進について

#### 2 諮問理由

- (1) 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について

現在、町田市の小中一貫校を除く19校の中学校では、「選択制・ランチボックス形式」により給食を提供していますが、2025年度までに「全員給食・給食センター方式」による全員給食の導入を予定しています。この全員給食の実施にあたって、安全・安心でおいしい給食を継続的に提供することはもちろん、生徒が給食に関心をもち、愉しみながら喫食できる環境を醸成できるよう、中学校における適正な給食日数及び給食時間、食物アレルギーの対応方法及び給食の配膳方法等について、諮問いたします。

- (2) 給食費について

現在、小学校給食・中学校給食を問わず、物価高騰を背景に食材価格が上昇しているとともに、原油価格高騰を背景に光熱水費が上昇し、学校給食の提供に要する経費が上昇しています。加えて、中学校給食が「全員給食・給食センター方式」に切り替わることで、給食献立の内容や給食提供の方法等が大きく変わります。このような状況の中で、中学校給食及び小学校給食において、今後も子どもたちの感覚・感性に響き、魅力的で充実した給食を継続的に提供できるよう、適正な学校給食費について、諮問いたします。

### (3) 学校給食における食育の推進について

町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営むための素地を形成することを目指しています。これを実現するため、子どもたちの望ましい食選択、食行動を実践できる力をより強化できるよう、新たに中学校全員給食の導入を契機として、小学校・中学校9年間の学校給食を通じて一貫して取り組んでいくことができる食育の推進方法について、諮問いたします。

第13期町田市学校給食問題協議会委員名簿

選出区分	氏名	所属（役職名等）	任期等
学識経験者	やまだ まさこ 山田 正子	東京家政学院大学 （教授 食物学科）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
保健医療関係者	のむら やよい 野村 弥生	町田第二小学校（養護教諭）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
消費者団体の 代表	かねだ かずこ 金田 和子	町田市消費生活センター 運営協議会（副会長）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
父母代表	おおの かおり 大野 薫里	町田市公立小学校 PTA連絡協議会（理事）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
父母代表	いけだ み 池田 いつ美	町田市公立小学校 PTA連絡協議会（理事）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
父母代表	すずき さくらこ 鈴木 桜子	町田市立中学校 PTA連合会（理事）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
父母代表	ほりきり ゆ貴 堀切 由貴	町田市立中学校 PTA連合会（理事）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
学校長	おざわ ともゆき 小澤 智幸	山崎小学校（校長）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
学校長	やなぎだ たくし 柳田 拓史	つくし野中学校（校長）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
教職員	ももた あきひろ 百田 明弘	つくし野小学校（副校長）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
教職員	ふじた ゆういち 藤田 裕一	南成瀬中学校（副校長）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
栄養士・ 調理員	いしぐろ さちこ 石黒 佐智子	南大谷小学校（栄養士）	2022年9月28日～ 2024年9月27日
栄養士・ 調理員	しんどう はるか 進藤 悠	鶴川第三小学校（栄養教諭）	2022年9月28日～ 2024年9月27日



## 協議会開催経過

2022年

9月28日 第1回協議会

「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について」、  
「給食費について」、「学校給食における食育の推進について」  
の3点について、諮問を受けた。

「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営」について、  
協議を行った。

11月30日 第2回協議会

「中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営」について、  
協議を行うとともに、答申案について検討した。

2023年

1月27日 第3回協議会

答申案について検討し、答申書の確認を行った。