

まちだの中学校給食センター計画

～ おいしく食べて 地域みんなで健康に！ ～

2022 年 3 月



《目 次》

はじめに	3
(1) 町田市の学校給食で大切にしていくこと	3
(2) 町田市の中学校給食センターが目指していく姿(施設コンセプト):食を通じた地域みんなの健康 づくり拠点	3
1. 中学校給食センターの基本方針	5
(1) 給食センターの立地と配送エリアの設定:市内3箇所に整備します	5
(2) 給食センターのめざす姿①:魅力的で美味しい給食を中学生たちに届ける	11
(3) 給食センターのめざす姿②:地域とつながりあい、新しい価値を生み出しつづける	17
(4) 土地利用イメージ	27
(5) これからの進め方	30
2. 給食センター整備・運営事業	32
(1) 3箇所それぞれの事業手法	32
(2) 事業の実施にかかる費用	37
(3) 事業者公募・選定スケジュール	42
巻末資料	43
「町田市学校給食問題協議会」での検討経緯	43
中学校給食センター整備に関するアンケートの実施	46

《本計画の位置づけ》

現在、町田市では、市立中学校20校のうち19校において、弁当併用外注給食方式(選択制・ランチボックス形式)による給食を実施しています。

温かい給食を求める声にこたえられていないこと、また学校の運営状況に合わせた給食提供や災害時に要請される柔軟な対応が難しいことなど、現行方式の諸課題を解決するため、町田市では、2020年11月に、町田市学校給食問題協議会に対して「新たな中学校給食の提供方式について」を諮問し、同協議会での審議の結果、2021年1月に「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なされました。町田市ではこれを受けて、成長期の中学生全員にできる限り早期に温かい給食を提供するため、「給食センター方式による全員給食」を導入することとし、実施に向けた検討を進めてきました。

町田市が新たに設ける中学校給食センターは、学校給食の安定的な提供とともに、食を通じた地域の健康づくりの拠点として機能することを目指すものとし、本計画では、給食センターのコンセプトや導入機能、施設配置及び規模、財政計画、今後のスケジュール等をお示しします。

なお、計画策定に当たっては、将来的な生徒数の推移や地域のニーズ、市場調査結果などを踏まえた検討を行いました。

はじめに

(1) 町田市の学校給食で大切にしていること

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、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目指します。

▼町田市の学校給食が大切にしているキーワード

「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
「四季を楽しむ」…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
 楽しみを学ぶ

新たに中学校において全員給食を導入することによって、小・中学校9年間を通じた学校給食の取組によって、子どもたちの「豊かな心」「健康な体」「生きる力」を育み、「食を正しく選びとる力」をより強化していきます。

(2) 町田市の中学校給食センターが目指していく姿(施設コンセプト):食を通し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目指します。

① 魅力的で美味しい給食を中学生たちに届けるセンター

「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を楽しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり届ける施設とします。

▼町田市が大切にすること

- * 安心して食べられる給食…衛生管理、アレルギーに丁寧に対応
- * 温かくて美味しい給食…美味しさにこだわり、食材調達から調理、配送、配膳まで管理を徹底
- * 町田市ならではの給食…町田市の農業の特徴を活かした食材選定・メニュー開発

② 地域とつながりあい、新しい価値を生み出しつづけるセンター

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、地域の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と世代間交流を楽しむことのできる、給食センターとしての新しいあり方を追求します。

▼町田市が大切にすること

- * 食や健康についての理解を深める…栄養調理技術を活かした情報・体験提供
- * 地域の人が活躍できる…地域活動の場、地域雇用、地産地消による農業活性化
- * 地域の循環を生み出す…災害時にも頼りになる、環境への配慮、異分野連携

1. 中学校給食センターの基本方針

(1) 給食センターの立地と配送エリアの設定:市内3箇所に整備します

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」にできる位置に給食センターを配置することとし、市内中学校の配置、町田市の地勢・交通状況・土地利用条件等を鑑み、各給食センターの適切な規模と配送エリアを設定しました。

① 全員給食実施年度の生徒数(推計値)

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、下表のとおり「9,319名」です。これに、2021年度現在の教職員数を加えて、全員給食導入時における想定食数を「約10,000食」とします。

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

参考:「町田市立小・中学校 児童・生徒・学級数」、「教職員現員数(2021年5月1日時点)」

② 中学校と給食センター計画地の位置関係

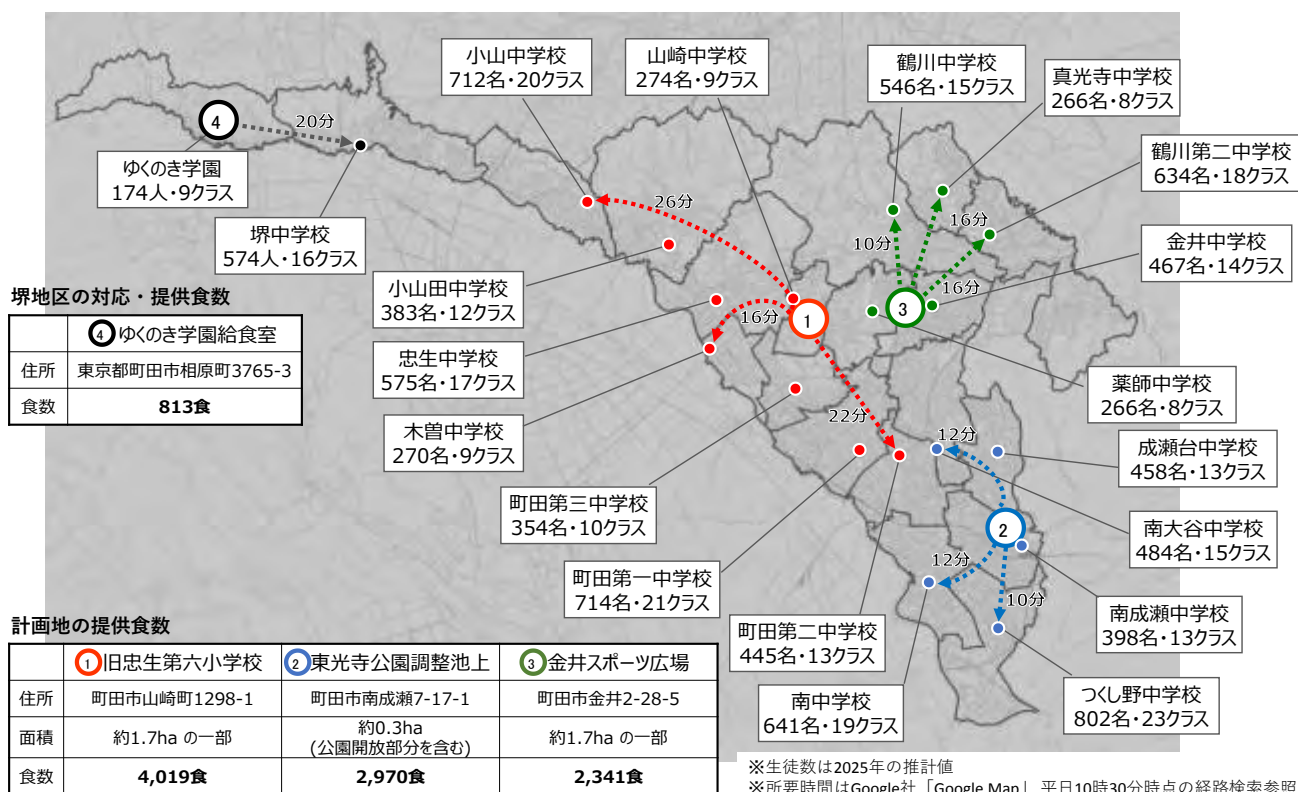
☆ 給食センター配置の基本的な考え方

給食センターは1箇所あたり3,000食～5,000食程度を供給するものとし、また、学校給食衛生管理基準を踏まえて、給食センターから各中学校に「概ね30分以内」で配送できる立地であることを考慮して、給食センターの計画地を「旧忠生第六小学校」、「東光寺公園調整池上」、「金井スポーツ広場(金井第二中学校予定地として取得)」の3箇所とします。

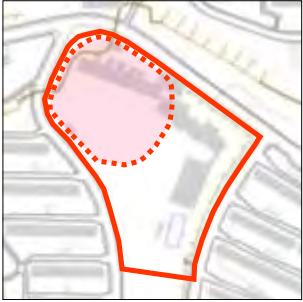
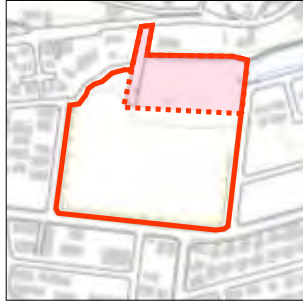
中学校20校の位置と生徒数・クラス数、給食センターの計画地の位置は、下図のとおりです。

なお、鶴川エリアの給食センターを設ける予定の金井スポーツ広場は、「町田市新たな学校づくり推進計画(2021年5月、町田市)」(以下「新たな学校づくり計画」という。)において新統合小学校の建設候補地とされていることから、鶴川エリアの給食センターとしては2035年度までの利用を予定しています。

▼ 給食センター計画地と対象校の位置(生徒数・クラス数は2025年推計値)



▼給食センター計画地3箇所の概要

計画地	①旧忠生第六小学校	②東光寺公園調整池上	③金井スポーツ広場
所在地	町田市山崎町 1298-1	町田市南成瀬 7-17-1	町田市金井 2-28-5
面積	約 1.7ha の一部	約 0.3ha（公園開放部分を含む）	約 1.7ha の一部
容積率	100%	200%	100%
建蔽率	50%	60%	50%
用途地域	第一種中高層住居専用地域（木曽山崎地区地区計画）	準工業地域	第二種中高層住居専用地域（金井地区地区計画）
敷地図			

- ※ 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。
- ※ 東光寺公園調整池においては、本整備事業に合わせて都市公園の指定範囲を変更する予定です。

◇ 堺地区（堺中学校・ゆくのき学園）について

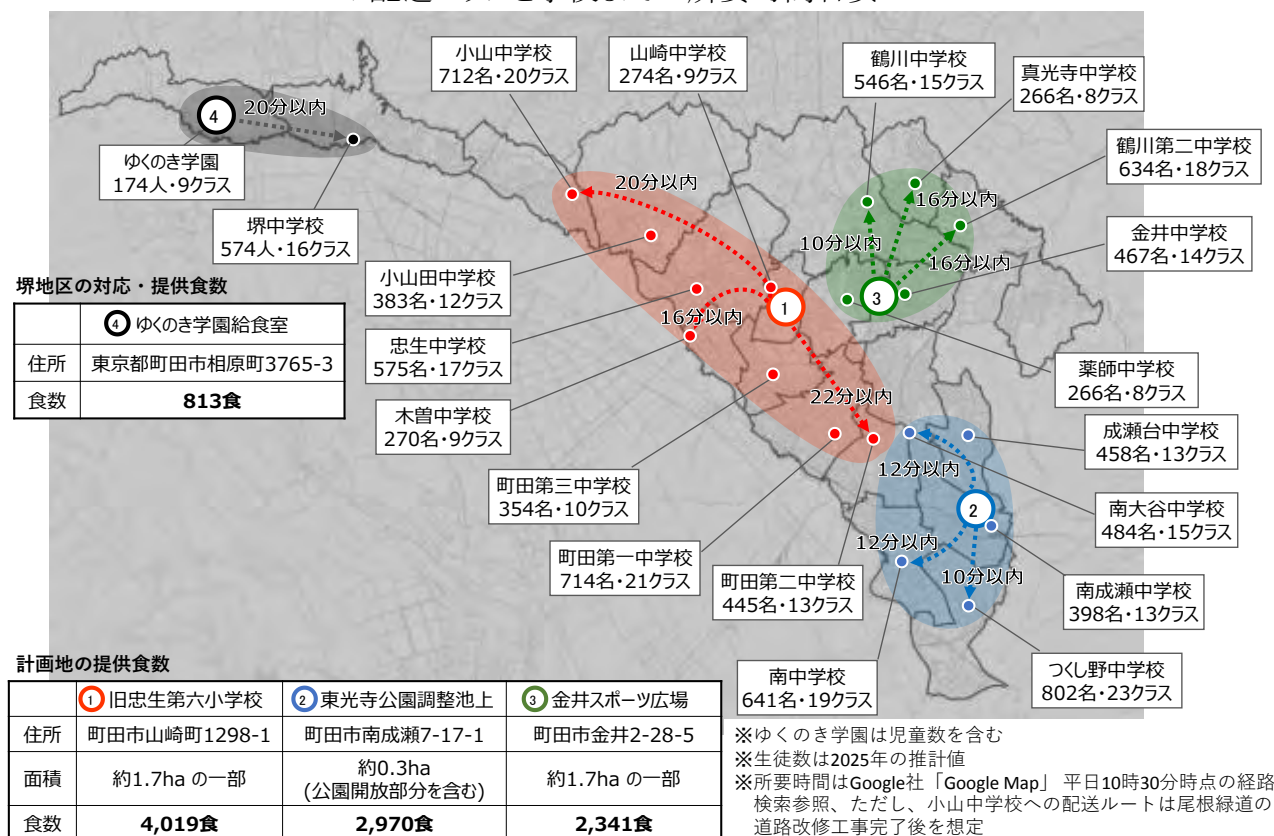
温かい給食を届けるという観点から、町田市西部の堺地区では、地勢的な特性を踏まえて、将来の新たな学校づくりの取組を通じて、堺地区ならではの、小中学校における給食施設のあり方を検討する必要があると考えています。

それまでの間、堺中学校の全員給食については、中学校への給食提供の実績がある「ゆくのき学園給食室」で調理した給食を配送する方式で実施します。

③ 配送エリアの設定

以上から、対象校の立地や各計画地の土地利用条件等を鑑み、各センターの規模と配送エリアを、下図のとおり設定します。このエリア設定により、各校への配送時間を概ね30分以内に留め、「つくりたて」の温かい給食を中学生に届けます。

▼配送エリアと学校までの所要時間目安



▼配送エリアの設定と各センターの想定食数（ゆくのき学園1～6年生分を含む）

エリア	供給元	学校名	2025年度推計値		2021年度教職員数（人）	想定食数(食)
			生徒数(人)	学級数(学級)		
町田忠生 小山エリア	①旧忠生第六小学校 （町田市山崎町1298-1）	町田第一中学校	714	21	46	760
		町田第二中学校	445	13	35	480
		町田第三中学校	354	10	23	377
		忠生中学校	575	17	45	620
		山崎中学校	274	9	32	306
		木曽中学校	270	9	31	301
		小山田中学校	383	12	29	412
		小山中学校	712	20	51	763
		計8校	3,727	111	292	4,019
南エリア	②東光寺公園調整池上 （町田市南成瀬7-17-1）	南大谷中学校	484	15	36	520
		南中学校	641	19	41	682
		つくし野中学校	802	23	43	845
		成瀬台中学校	458	13	31	489
		南成瀬中学校	398	13	36	434
		計5校	2,783	83	187	2,970
鶴川エリア	③金井スポーツ広場 （町田市金井2-28-5）	鶴川中学校	546	15	39	585
		鶴川第二中学校	634	18	42	676
		薬師中学校	266	8	27	293
		真光寺中学校	266	8	26	292
		金井中学校	467	14	28	495
		計5校	2,179	63	162	2,341
堺エリア	④ゆくのき学園給食室	堺中学校	574	16	35	609
		ゆくのき学園※	174	9	30	204
		計2校	748	25	65	813
合計			9,437	282	706	10,143

※ゆくのき学園の数値には1～6年生分を含む

④ 将来的な提供食数の推移

町田市では、「新たな学校づくり計画」に基づいて小・中学校の適正規模・適正配置に取り組む予定であり、生徒数は下表のとおり推移すると予測しています。これに伴い、給食の提供食数は、センター開業時から15年間で約25%減少する可能性があると考えており、給食センターの運営は、こうした生徒数推移に柔軟に対応しながら効率的に行う必要があります。

今後は、金井スポーツ広場に設ける鶴川エリアの給食センターが利用終了になる時点において、その時点の生徒数、新たな学校づくりの進捗状況等を踏まえつつ、給食センターの配置及びエリア設定を再編するものとします。

▼2025～2040年度の食数の推移(想定)

エリア	学校名	生徒数(人)				新たな学校 づくりによる 想定統合年度
		2025年度	2030年度	2035年度	2040年度	
①町田忠生 小山エリア	町田第一中学校	714	722	743	716	
	町田第二中学校	445	499	519	485	
	町田第三中学校	354	345	265	226	2031年度
	忠生中学校	575	510	440	391	2037年度
	山崎中学校	274	176	154	134	2031年度
	木曽中学校	270	218	169	154	
	小山田中学校	383	272	259	229	2037年度
	小山中学校	712	575	421	400	
	計8校	3,727	3,319	2,970	2,736	
②南エリア	南大谷中学校	484	501	464	418	
	南中学校	641	662	570	534	
	つくし野中学校	802	792	783	664	
	成瀬台中学校	458	423	338	285	
	南成瀬中学校	398	338	321	321	
	計5校	2,783	2,716	2,476	2,222	
③鶴川エリア	鶴川中学校	546	421	328	322	
	鶴川第二中学校	634	582	549	547	2036年度
	薬師中学校	266	225	189	172	2027年度
	真光寺中学校	266	216	201	185	2036年度
	金井中学校	467	350	324	296	2027年度
	計5校	2,179	1,795	1,592	1,522	
④堺エリア	堺中学校	574	470	453	329	2038年度
	ゆくのき学園	174	45	42	31	2038年度
	計2校	748	515	495	361	
生徒数合計		9,437	8,344	7,533	6,841	
教職員等の想定		700	700	700	700	
想定提供食数		10,137	9,044	8,233	7,541	
2025年度を基準とした割合		100.0%	89.2%	81.2%	74.4%	

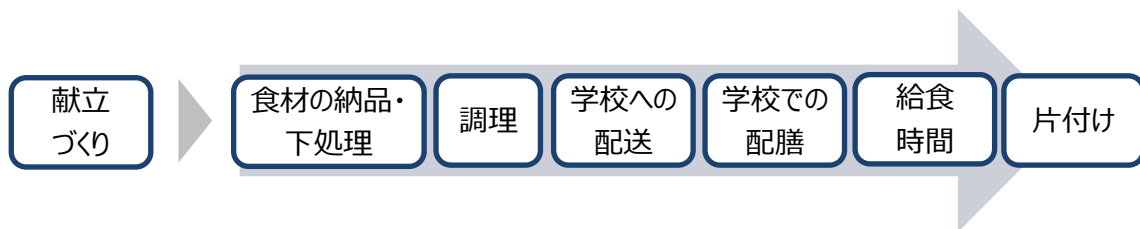
※教職員等は、2021年度時点で693人であるため、700人と想定し計算している。

(2) 給食センターのめざす姿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「四季を楽しむ」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。

以下では、給食センターの1日の流れに沿って、町田市の給食センターが工夫して取り組むポイントや独自に取り組みたい方策について示します。

▼給食センターの1日の流れ



※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応用される衛生管理基準のこと。

① 献立づくり

給食センターの献立は、町田市の栄養士が、子どもたちの成長に必要な栄養素を考え、1ヶ月ごとに作成します。各給食センターにつき1種類の献立とし(1献立方式)、給食センターごとに作成します。献立づくりに当たっては、小中学校共通の町田市独自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、生徒たちにとって給食が日々の楽しみや学びにつながる献立としていきます。

また、食物アレルギーがあっても、美味しく栄養満点の給食を毎日食べられるように、食物アレルギー対応用の専用献立を作成します。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

- * 地場産の食材を使用した、小・中学校で共通した手づくりメニューの充実
- * 旬の食材や行事食、郷土料理など、季節感や文化を体感・理解できる献立づくり
- * 主たるアレルギー食材を除去した、食物アレルギーをもつ生徒向けの専用献立を作成
- * 栄養士と運営事業者との連携により、運営事業者の経験・ノウハウを新しい献立開発に積極的に活用

＊ デジタルツールを活用して、家庭でも学校給食を楽しめる献立を情報発信



② 食材の納品・下処理など

地場産野菜の活用について、町田市の農業の特徴に寄り添いつつ、年間を通して積極的に取り組みます。また、品質と価格のバランスがよい食材を安定的に仕入れられ、かつ、栄養士が各学校での栄養管理や多彩な食材活用に向けた調査や情報収集に注力できる、新たな食材調達方法を検討します。

こうして調達した食材は、新鮮で安全なもの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を丁寧に行います。

加えて、旬をとらえた食材活用と効率的な施設運営の両面を叶えるため、長期休暇期間中のセンターで旬の野菜の一次加工・保存を行い、小・中学校の給食に広く活用するなど、積極的に運営上の工夫を図ります。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

【食材の選定】

- ＊ 栄養士が主体となり、品質と価格のバランスのよい食材を納入できる事業者を発掘
- ＊ 学校や保護者、運営事業者などが共同で（委員会方式など）、納入事業者を選定する方式により、公正性・透明性を確保
- ＊ 栄養士が運営事業者と連携しながら納品される食材の品質管理を常時行い、選定委員会にモニタリング結果をフィードバック
- ＊ 町田市オリジナルの食材や加工食品開発、地方名産品の活用

【食材の調達】

- ＊ 少量多品種という町田市農業の特徴を活かし、季節ごとに採れる地場産野菜を頻度高く活用
- ＊ 生産者の方々が安心して生産できるよう、契約方法や作付計画等について

十分な時間をかけて協議調整

- ＊ 食材の選定・発注から検収作業まで、市と運営事業者間で、実作業に即した効率的・効果的な役割分担体制の構築

【食材の納品】

- ＊ 搬出入時に、近隣の生活時間や小・中学校の登校時間に十分に配慮
- ＊ 前日納品、泥付き野菜の受入、納品場所の一元化など、生産者の方々にとって納品手間の少ない方法・設備を用意
- ＊ 野菜類・肉魚・豆腐・練り物・液卵、冷凍品・冷蔵品など、多様な種類・状態の食品を適切に保存・管理できる設備を確保

【下処理・一次加工】

- ＊ 生食・果物・根物など、種類によって適切に下処理レーンを分けることにより異物混入防止と衛生管理を徹底
- ＊ 日中の調理終了後に、下処理ラインや調理ラインを有効活用するなどして、チルド・冷凍保存等による野菜の下処理に取り組む方法を検討(写真: 野菜の下処理)
- ＊ 長期休暇期間中のセンターで、旬の野菜を保存の効く品に一次加工し(夏トマトでピューレづくりなど)、小・中学校の給食に活用する方法を検討
- ＊ 野菜・果物類の殺菌には、身体に無害で安全な電解水の使用を検討



③ 調理

温湿度管理がなされた衛生的な調理場環境で、調理員が温度管理・確認により丁寧に調理することで、食中毒や異物混入の発生を防止します。また、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」の調理については、通常食を調理する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。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

【衛生的な調理環境の確保】

- ＊ HACCPに沿った衛生管理(ドライシステム*の採用、汚染・非汚染の区域区分*など)
- ＊ 調理中の騒音や臭気をできる限り抑える設備や運営方法の検討

【調理】

- ＊ 「見た目」「味」「香り」「食感」「音」など、仕上がりにこだわって丁寧に調理

- * 調理方法、安全管理、事故発生防止等、必要なマニュアルを整備
- * 「棒餃子」など、町田市ならではの手づくりメニューの調理に必要な設備機器を設置(写真:棒餃子の調理)
- * 炊き込みごはんや混ぜごはんなど、多彩なごはん料理や調理パンなど生徒が楽しめる献立に対応



【アレルギー食対応】

- * 主たるアレルギー食材を除去した専用食を、専用室で調理
- * 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

【環境への配慮】

- * エネルギー効率の高い環境配慮型の設備・機器の使用、最大エネルギー需要(デマンド)の低減、など、施設全体としてのエネルギー管理を徹底
- * 予防保全的維持管理による長寿命化、敷地内緑化、中水利用など、多角的に低炭素の取組を展開
- * 効率が良く、災害にも強い熱源を採用
- * 廃棄物量を極力少なくするための工夫した調理方法を検討

※ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設、設備機器を使用し、床が乾いた状態で作業を行うシステムのこと。微生物の増殖防止、床からの跳ね水による汚染防止などの効果がある。

※汚染・非汚染の区域区分とは、食中毒を防止するため、外部からの汚染物質(食品に付着している泥やほこり等の異物や有害微生物など)を調理室内に持ち込まないように、施設内で明確に区域を分けること。汚染レベルに応じ、それぞれの作業区域で人や物の往来や作業内容などを定め、汚染作業区域・非汚染作業区域に区分する。

④ 学校への配送

最初に食器を各学校に配送し、調理が完了した後、食缶を追って届ける、「2段階の配送方式」とすることで、調理してから喫食するまでの時間を短縮するとともに、センターの施設規模や配送トラックの大きさをコンパクトに抑えます。また、温度管理ができる断熱食缶を使用することで、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たい」適温の状態が届けます。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

【食缶・コンテナ】

- * 美しく盛り付けることができ、かつ、一定の稼働率を維持する、食缶の適切な種類・数を設定

- * 2段階配送を前提として、配送トラック・コンテナのサイズを最小化
 - * 使用頻度の少ない食缶をセンター間で共用するなど、運用の効率化を検討
- 【配送計画】**
- * 効率的なコンテナ積載方法と配送ルートの設定により、配送トラックの台数を適正化
 - * 周辺地域への交通負荷が出来るだけ少なくなる配送ルートを設定
 - * 学校の休憩時間を避けるなど、配送車両と生徒との事故防止を図る配送時刻を設定

⑤ 学校での配膳

生徒たちの時間的負担の軽減と安全確保のため、中学校各校においては教室のある各階でクラス毎に給食を受け取る方式とし、既存の配膳室を活用して、専属の配膳スタッフが各教室階までの配膳作業を行うものとします。

また、町田市では、「町田市学校個別施設計画～学校整備計画編～」（2021年5月）に基づき、2023年度から順次、学校施設のバリアフリー化を図るためエレベーター設置工事を行う予定です。各エリアの全員給食開始までに、給食センターの整備と並行して、中学校のエレベーター設置を進めます。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

- * 各校1階にある配膳室で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、教室階まで配膳スタッフが配送
- * 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、配膳スタッフが教室階まで配送

⑥ 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。

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。

また、生徒たちと生産者や調理員などとの交流や、食育や環境教育などに多角的に取り組むことで、つくり手の「温もり」を実感しながら食することを習慣づけ、食べ残しの削減にもつなげます。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

- * 小学校と同じく、軽くて割れにくい「PEN食器」を採用
- * 配膳・片付けの時間と合わせて、給食をしっかりと味わえるための給食時間を確保
- * デジタルツールを積極的に活用して、生徒たちと、生産者、調理員等のつくり手との間の交流・意見交換を促進

⑦ 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。

食べ残しなどの「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。

▼町田市が重視するポイントや独自の取組

【洗浄・消毒】

- * 洗い残しなく、確実に汚れを落とせる洗浄設備・手法を採用
- * 環境にできるだけやさしい洗浄剤を使用
- * センターの規模に合わせた、コンテナの効率的な消毒保管方法を選択

【廃棄物処理】

- * 調理くずや食べ残しなどの食料ゴミについて、たい肥化やバイオマス化など、あらゆる工夫をもって食品リサイクルの取組を徹底
- * 給食を通じて行われる資源循環の姿を「見える化」することで、環境教育・食育を充実

(3) 給食センターのめざす姿②：地域とつながりあい、新しい価値を生み出しつづける

町田市の給食センターは、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センターを目指します。

給食センターで展開される「食を通じた健康づくり活動」は、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。

① 食や健康についての理解を深める

☆ 給食を「食べる」ことによる健康づくり

栄養バランスに優れた給食を、さまざまな場面で多くの人に食べていただける機会を設けることで、学校給食への理解と、心身の健康づくりにつなげます。

給食を提供する際には、学校給食は「生きた教材」とであるという食育上の意義や、献立や調理で工夫した点など、中学生が食育で学び取る内容を、同じように食べ手に伝えることを大切にしています。

▼給食を食べることによる健康づくりのアイデア(例)

【給食を体験する】

- ＊ 入学前の生徒・保護者が給食を体験できる試食会を催す
- ＊ センター内で、日常的に“給食ランチ”を提供する

【給食を届ける】

- ＊ 地域の集いや、グループでのランチ会などに給食をお届けする
- ＊ 学童保育クラブや子ども施設、高齢者施設など、多様な施設のリクエストに応じて、給食をお届けする

☆ 食を「知る」・「学ぶ」ことによる健康づくり

栄養・調理の技術を活かして、食や健康に関する情報発信や体験提供を行うとともに、地域と一緒に、食をテーマにした健康づくりの活動やイベントに多角的に取り組む、地域の中の新たな出会いや交流を生み出す場としていきます。

「食を知る・学ぶ」ための情報発信・体験提供においては、センターの中での“Face to Face”による“ナマ”の体験・交流と、デジタルツールを活用した情報の充実と広範囲へ発信の両面を重視します。

▼食を知る・学ぶ健康づくりのアイデア(例)

【キッチン付きの多目的スペース】

- * 栄養士・調理員のプロデュースや食・健康関係企業の提供による、多様なテーマの料理教室、離乳食・幼児食講座、健康講座など

(テーマ例) 風邪を引きにくい免疫力アップの食事、集中力・記憶力を高める食習慣、虫歯になりにくいおやつ、勉強と運動のパフォーマンスが上がる食事、昔の給食と今の給食、町田市ゆかりの世界の料理 など



- * 子ども食堂など、食を通じた地域活動を行う団体や、地域の食育ボランティアの活動拠点として活用

【その他の学ぶメディア】

- * 給食センターの施設紹介は、映像コンテンツやVRなど先端映像技術を活用して、センター内で行われている作業風景を臨場感あふれる形で発信
- * オンライン配信による料理教室、離乳食・幼児食講座、健康講座など



☆ 「身体を動かす」ことによる健康づくり

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”も含めた日常的な健康づくりに皆で取り組む機会を創出します。例えば、生活習慣改善のための講座・情報発信など、地域の方が気軽に参加できるような取組が考えられます。

また、いずれの事業用地も、特徴あるオープンスペースと空間的な一体性をなしていることから(旧忠生第六小学校跡地はグラウンドや団地内広場、東光寺公園調整池は街区公園や河川、金井スポーツ広場はスポーツグラウンド)、屋外のアクティビティも積極的に採り入れた多様な活動が生み出されることを重視します。

▼身体を動かす健康づくりのアイデア(例)

- * “まちトレ”など、地域の健康活動の場として活用される
- * 地域のプロスポーツやスポーツ企業と連携して、アウトドアフィットネスとヘルシークッキングの組み合わせた体験講座を催す
- * 近傍の大学や専門機関と連携して、専門家による健康相談を実施する
- * 地域のスポーツ活動団体等と連携したイベントを開催する

② 地域の人々が活躍できる

☆ 多彩な主体とのコラボレーション

給食センターそれぞれの立地特性を生かして、多様な主体とのコラボレーションによって、「地域の健康増進」と「地域経済の活性化」につながる取組を展開することが重要です。給食センターを拠点に、多彩な地域の健康づくり活動が生まれるとともに、幅広く地域雇用が創出されることを目指します。

▼町田市の多様な主体の一例

機能分類	主体の例	概要	イメージ
教育・子育て支援	小・中学校	町田市の小・中学校では、それぞれが特色のある地域づくりを行っており、児童・生徒、教職員に加え、周辺の地域団体や住民などさまざまな主体が連携している。また、タブレット端末を貸与するなど教育現場でのICT活用も積極的に進めている。	

機能分類	主体の例	概要	イメージ
	幼稚園・保育園、認定こども園など	市内には多くの幼稚園、保育園、その他の認可・認可外保育施設があり、保護者の就労等に伴う保育ニーズに対応しつつ、施設ごとに地域と連携した特色ある教育保育を行っている。給食提供とともに多彩な食育を行っている。	
	学童保育クラブ	対象は小学校低学年だけでなく高学年も含まれ、学校休業日も開所している。主に学校施設内に併設されている場合が多く、社会福祉協議会やNPO法人などによって運営されている。学童保育に通う児童による絵画作品展など、対外的な活動も行っている。	
	子育て支援センター	堺・南・鶴川・忠生・町田の5つの地域に1箇所ずつ配置され、保育園、幼稚園、子育て関連機関と連携しながら、子育て支援を実施。子育て相談をはじめとした「安心して子育てできるまちづくり」の取組を行う。	
高齢者支援・障がい者支援	老人クラブ	実りある老後を送るため、地域の高齢者が自主的に作り、運営する団体。生きがいを高める活動（囲碁、俳句、手芸等）に加え、健康増進のための活動などを実施している。	
	高齢者支援センター（地域包括支援センター）	保健師、社会福祉士、主任ケアマネジャー等の専門の職員による、高齢者のための総合相談窓口として機能している。高齢者の総合的な相談や支援、必要なサービスの調整を行っている。	
	シルバー人材センター	一般家庭や事業所等からの仕事を請け負い、本人の能力に応じた仕事を提供することにより高齢者自身の生きがいと健康づくりを進め、活力ある地域づくりを行っている。その他、ボランティア活動を組織的に行うなど幅広く活動している。	

機能分類	主体の例	概要	イメージ
	まちトレ	定期的・継続的に介護予防に取り組むための町田市オリジナルトレーニング。地域ごとに自主的にグループをつくり、定期的に町トレを実施しており、心身機能の維持・改善に加え、いきいきと安心して暮らせる地域づくりを進めている。	
	障がい者支援施設	障がい者就労・生活支援センターで障がい者の就職活動のアドバイスや就職後のサポートを行っている。市内には町田ダリア園など障がいのある方が働く場所・機会が設けられている。そのほか市内の社会福祉法人などが運営する障がい者支援センターでは相談などを受け付けている。	
地域活動支援	地域自治組織（町内会・自治会）	地域の課題を解決し、地域住民相互の親睦を図るために組織された、自主的・民主的な任意団体。地域のお祭りなどイベントの企画運営や、防災訓練や清掃、防犯パトロールなど住環境向上に資する地域活動を幅広く実施。	
	ボランティア団体	町田市では環境保護、障がい者支援、国際交流などさまざまなテーマのボランティア活動を推進しており、多くの市民が参加している。福祉施設や学校などと連携した取組も多い。	
	地域スポーツクラブ	市内の運動広場や校庭、体育館などを活動場所に、子どもから大人まで多世代の地域住民が多様な種目のスポーツを通して、健康づくりやコミュニティ形成に取り組んでいる。そのほか、体験教室や参加型のイベントも実施している。	
	まちだ〇ごと大作戦18-20	主体的に「やってみたい夢」という思いを持った方が、新しい人と出会い、つながることで、地域活動や市民活動が盛り上がり、新たな価値が生まれ、地域や町田の魅力を高めていく取組。個人、団体、学校、民間事業者などが提案し、現	

機能分類	主体の例	概要	イメージ
		在もさまざまな取組が実施されている。	
地域で活動する民間団体	商店街	地域住民が日々生活していくための買い物やサービス等を提供する拠点であることに加え、各種イベントやお祭り、安心・安全の街づくりを目指した街路灯整備や防犯活動など、地域貢献活動も積極的に行っている。	
	プロスポーツ団体	サッカーやフットサルなど、町田市を拠点として活躍しているホームタウンチームがある。町田市はホームタウンチームの支援と協働を推進しており、チームと連携したシティセールスの推進やプロモーション活動の充実を図ることで、スポーツによるまちづくりを行っている。	
	公共施設運営事業者	町田市の公共施設は多様な民間事業者と連携した運営を行っている。例えば市内の公園で地元の食材を使った料理が楽しめるカフェ・レストランを設置するなど、民間のノウハウを活かしたサービス向上に取り組んでいる。	
	農業協同組合	市内で農業を基軸に据えた事業を展開。地元の新鮮な野菜を提供する朝市を定期的で開催するなど、生産者と連携した取組を市内で展開している。	

◇ 市内農業とのコラボレーション

町田市では小規模な農地が住宅地の中に点在しており、農地と日常生活との距離感が近いのが特徴と言えます。こうした特徴を捉えながら、学校給食で地場産の食材を積極的に使用することで、地産地消を推進し地域農業の活性化に寄与します。

また、給食センターが地元生産者の方々と地域の方々をつなぐ役割を担うことで、農を身近に感じながら暮らすことのできる、豊かな市民生活を醸成していきます。

▼地産地消による農業活性化のアイデア(例)

＊ 毎月の献立に「町田の旬野菜」を特集し、町田市の農の風景への理解を醸成する

- * 保存が効く根野菜を中心に、大規模農業者に給食用野菜の生産を専任してもらうなどして、効率的な農業生産と農業者の安定収入につなげる
- * 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、地場農産物の利用拡大につながる工夫した取組を行う
- * 地場産食材を使ったレシピや郷土料理のレシピの情報発信、地場産食材の販売イベントなどにより、学校給食を通して町田市の農や食文化をPRする
- * 給食センターで開催する料理教室や講座に生産者が講師として参加するなど、地元生産者と消費者をつなげる活動を行う

③ 地域の循環を生み出す

☆ 災害時に食の面から活躍する

災害時においても、食の面から地域を支える施設とします。

運営事業者が主導的に、災害発生後に素早く、各種機能の継続・復旧ができる態勢を整えるとともに、迅速に地域の方に食料や物資を支給、炊き出し活動を行うなど、地域と連携しながら、食の面で地域の災害対応の一翼を担います。

また、旧忠生第六小学校跡地に整備する施設内には、近隣の消防団詰所(消防器具置場)を移転整備する予定です。

▼災害対応機能のアイデア(例)

- * 大地震等の災害時に損傷を受けにくい“強いインフラ”を備える
- * 防災備蓄品を配備するとともに、給食センター内の食料・資機材で提供できるものについても予め検討しておき、災害時に迅速に提供する
- * 災害発生後、出来るだけ早くセンター施設に参集して稼働できる人員を確保し、災害時対応を迅速に開始できるようにする
- * 災害時に温かい食を提供できる「炊き出し機能」を備える
- * 災害発生後、学校活動が再開するまでの間、地域の要望に応じて配食する
- * 地域の消防団や地域防災活動団体と日常的に交流を図り、災害時の機動性を高める

☆ 環境への配慮

町田市では、2022年1月に「ゼロカーボンシティまちだ」を宣言し、2050年までに温室効果ガスの排出を実質ゼロとする目標を掲げました。給食センター事業の推進にあたっては、本宣言の趣旨に則り、環境にやさしく持続可能なまちづくりに資する取組を、積極的に行っていきます。

特に近年は、公共施設の更なる省エネルギーや脱炭素化に向けた取組などが全国的に進められており、本事業においても対策は不可欠です。それぞれの給食セン

ターはZEB Ready*以上の達成を目指して取り組みます。

また、各事業用地の立地特性を踏まえ、周辺の住環境に十分に配慮した施設計画とします。

※ZEB(Net Zero Energy Buildingの略)とは、省エネルギー化によって使うエネルギーを減らし、創エネルギー化によって使う分のエネルギーをつくることで、年間のエネルギー一次消費量の収支をゼロにすることを目指す建築物を指す。ZEB READYは、外皮の高断熱化及び高効率な省エネルギー設備を備えることにより、エネルギー消費量50%以上の削減を目指すもの。

▼環境配慮で重視するポイント(例)

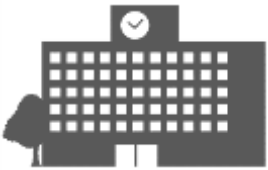
- * 住宅団地や川沿いといったエリアごとの周辺環境、景観資源、眺望等の地域特性に配慮し、それらと調和した建築計画とする。
- * 豊かな景観形成と地球温暖化防止の両面から、積極的に敷地内に緑の空間を設える。
- * エネルギー効率がよく、省資源・長寿命など環境にやさしい施設計画とする。
- * ごみを極力出さない工夫と合わせて、給食残渣のたい肥化など、出たごみを再資源化するなど、徹底した資源循環に取り組む。
- * 学校給食の中での資源循環を“見える化”しながら、給食センターを環境教育の場として活用する。
- * 「ゴミ拾い×散歩」イベントの実施など、地域と一緒にあって、環境にやさしい取組を推進する。
- * 太陽光発電設備の屋上設置、外部空間への風力発電設備の設置、屋内へのペレットストーブ設置などによる創エネルギー設備を導入することで、エネルギー消費量の収支ゼロ(ZEB)に取り組む。

◇ 異分野・異業種との連携

これまで学校給食事業は他分野の事業との交流・連携が活発に行われていない傾向にありましたが、まちだの給食センターは、「食」や「健康」をキーワードにした価値創造をめざしている多様な事業分野との間で、積極的に交流・連携を図りながら、官民連携で、暮らしの中の新たな価値を生み出していく取組を重視します。

▼ 異分野・異業種の連携先イメージ

分野・業種（例）	概要・連携の視点
医療・福祉サービス業 	近年、医療・福祉サービス業界では地域の特性に応じたサービス提供体制を整えるために、医療機関や介護福祉サービス事業者による主体的なニーズ把握・事業展開が行われている。急速な高齢化を背景に、地域に住む高齢者のニーズを満たすサービスを展開するとともに、持続可能な経営を行っていくための事業展開を模索しているケースも多い。 また、地域連携は業界のトレンドとして認知されており、地域医療ネットワークを活用した幅広い連携可能性があると考えられる。
製造業 	製造業界では、多くの事業者が販路拡大に向けた国内拠点の拡充や海外進出など、規模の大小を問わず事業成長を模索している。食品については、ライフサイエンスや農業分野と連携した研究開発が行われるケースも多く、事業者同士だけではなく、大学や地方自治体、地域団体等との連携による取組が行われている。 町田市周辺は都心と近距離にある製造業の集積地であり、国内最先端の技術、サービスを国内外に提供している大手の事業者も多く存在している。
飲食サービス業・宅食業 	2021年6月から全ての食品等事業者において、HACCPに沿った衛生管理が義務化されており、衛生管理の水準は近年大幅に向上している。外食は1990年代をピークに縮小傾向にある一方で、近年、配食サービスやテイクアウトの業態が増加しており、大手をはじめ多くの飲食サービス事業者が取り組んでいる。 こういったサービスは、コロナ禍の影響もあり、高齢者に限らず日中在宅ワークを行う若い世代からもニーズがあり、特に住宅地においては幅広い世代から求められている。
健康・運動系サービス業 	近年、特にシニア世代を中心に健康への関心が高まっており、スポーツクラブ等が増加している。コロナ禍の影響を大きく受けたものの、一部の事業者は自宅で行えるオンラインでのエクササイズ指導など新たな事業展開も行っている。 また、地域のヘルスケアビジネスも拡大傾向にあり、農業・観光などの地域産業との連携により、新たなビジネスの創出が期待されている。

観光業 	コロナ禍の影響によって観光のトレンドは変化し、観光業界も自宅から近い地域で過ごすマイクロツーリズムや、ワーケーション、アウトドアなどへ方向転換を図っている。こういった背景から、これまで以上に事業者と地域が連携して地域全体の魅力向上に取り組んでいくことが不可欠となっている。 地域の自然や地場産品を堪能できるといった、地域資源・特色を最大限活かした取組が期待されている。
物流業 	ネットショッピング市場の拡大に伴い、宅配需要は増加しており、特に個人宅配が著しく増加しており、物流業界の多くの事業者が効率的な個人宅配を行うための物流拠点の整備を進めている。また、個人宅配は地域の高齢者単身世帯等の買い物弱者の足となることが期待されており、ネットスーパーや宅食サービスを展開する事業者と連携した事業も多い。 一方で、業界全体で人手不足が大きな課題として挙げられており、地域と連携し、シニア世代や主婦層、学生等が自宅付近で働く場を提供することで解決を図る動きも見られる。
大学・研究機関 	近年、民間事業者と大学・研究機関、行政が連携して地域課題の解決や地域経済の活性化を目指す産学官連携事業が増加している。こういった背景から、現在では多くの大学・研究機関が従来の基礎的な調査研究の枠組みにとらわれず、事業化の段階まで意欲的に取り組んでいる。 民間事業が持っていない各分野の知見・専門人材・ネットワークを有していることから、多様化する地域課題の解決に向けたパートナーに適していると考えられる。
住宅地マネジメント (大規模団地経営) 	町田市では、1960年代から1970年代にかけて、都市再生機構と東京都住宅供給公社による多数の大規模団地が建設された。団地内ではさまざまな交流活動や相互扶助の取組が行われてきたが、居住者の高齢化が進むとともに、コミュニティ活動の担い手が不足している。 こういった課題は各地で起きており、大規模団地の持続的な経営にあたって、単純な管理だけではなく、居住性を向上させるための総合的なマネジメントが必要とされている。行政、民間事業者、住民等の連携によって、長く住みつづけられる住宅地を目指すことが望まれている。

(4) 土地利用イメージ

給食センターのめざす姿を踏まえた、それぞれの用地の土地利用イメージを、以下に示します。

① 町田忠生小山エリア給食センター(旧忠生第六小学校)

町田忠生小山エリア(旧忠生第六小学校)は、敷地の北西側を給食センターエリアとします。敷地南東側はスポーツをする場(構想段階)を別途整備する予定であり、将来的には、両拠点が広場空間でつながる一体的な空間活用を想定しています。

車両の出入は北側道路からとするとともに、敷地外周に環境緑地を配することで、周辺住環境に配慮した土地利用とします。

▼町田忠生小山エリア給食センター土地利用イメージ



※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。以下同じ。

② 南エリア給食センター(東光寺公園調整池上)

敷地内に給食センターエリアと併せて、街区公園を再配置します。敷地北側には恩田川が流れており、桜並木が特徴的の歩行者空間や公園と給食センターの交流空間とを有機的につなげながら、屋内外で活発な健康活動を創出できる空間構成とします。

給食センターの車両出入口は敷地西側とし、安全に見通し良く出入できるよう留意します。

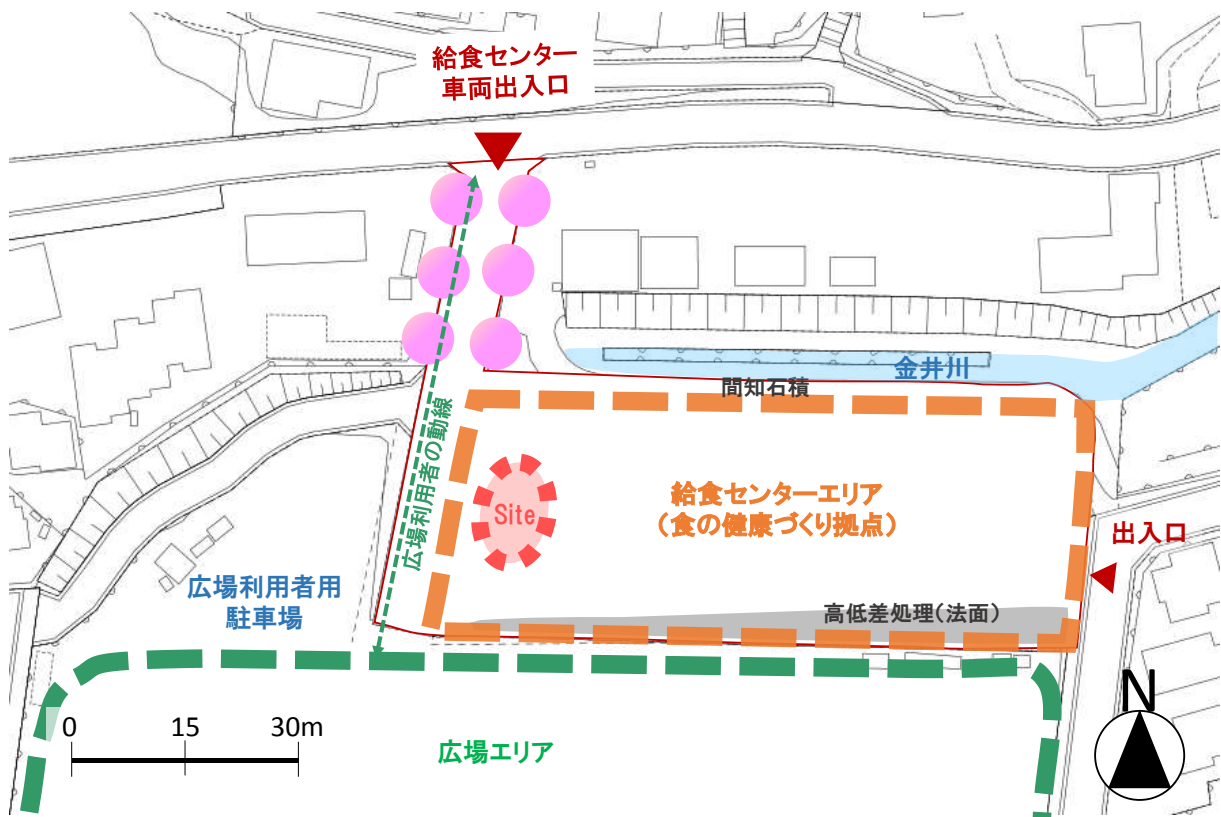
▼南エリア給食センター土地利用イメージ



③ 鶴川エリア給食センター(金井スポーツ広場)

金井スポーツ広場のうち、敷地の北東部を給食センターエリアとして活用します。敷地南側は広場エリア(グラウンド)としてこれまで通り地域のスポーツやイベントの場として地域利用されることを想定しており、給食センターの車両出入口は、敷地北側の出入口を広場利用者と共用します。

▼鶴川エリア給食センター土地利用イメージ



(5) これからの進め方

① 中学生たちと一緒に準備します

今後取り組む、給食センターを整備し全員給食を開始するまでのプロセスにおいては、中学生たちと一緒に、さまざまな準備を進めていくことを大切にしたいと考えます。

2022年1月に市内20校の中学生に向けて「一緒に準備したいこと」「給食で関わってみたいこと」「小学校で思い出に残っている給食」などについてWEBアンケートを行ったところ、7千名を超える生徒たちから、たくさんの意見やアイデアが寄せられました。

これらの意見を活かしながら、今後、全員給食実施までのさまざまな場面で、中学生たちと一緒に取り組んでいきたいと考えています。

～中学生WEBアンケートの結果 たくさんのご意見ありがとうございました！ ～

Q 給食センターが建つまでに、中学生と一緒に準備したいことはありますか

- 1位 食器・箸・おぼんを選ぶ
- 2位 建物の名前を決める
- 3位 献立づくり・新メニュー開発

◇その他アイデア◇ 建物デザイン・ロゴマーク・キャッチコピーなどを決める、給食の献立を選ぶ、ポスターやパンフレットを作る、イベントを企画する、決める時にディベート形式にしたら面白い など

Q 給食でやってみたいことはありますか

- 1位 献立作成・オリジナルメニューの開発
- 2位 調理や配膳に関わる
- 3位 イベント給食実施

◇その他アイデア◇ 給食を調理してみたい、調理風景を見学したい、人気投票や評価をしたい、給食だよりを作る、献立表のデザインをしてみたい、他市や他センターとの献立交換 など

Q 全員が給食になったら、今と変わっていると良いと思うところは何ですか

- 1位 温かいもの(汁物など)が食べられる
- 2位 弁当づくりの手間が軽減される
- 3位 おいしいこと

◇その他アイデア◇ クラス近くで受け取れる、みんなと一緒にものが食べられる、友人と給食について話ができる、弁当が不要なため荷物が減る、普段食べない料理を食べられる など

Q 小学校で思い出に残っている給食はありますか

- 1位 あげパン・きなこパン
- 2位 麺類(やきそば、うどん、ラーメン、パスタ)
- 3位 カレー

◇思い出の献立◇ ジャンボ餃子、ABCスープ、おかしなおかしな目玉焼き、キムタクごはん など

◇思い出に残った理由◇ 美味しくてみんなでおかわりを取りあった、おかわりじゃんけんが楽しかった、楽しみながら食べられる献立だった など

② スピード感をもって進めます

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ます。給食センターの稼働と全員給食の開始時期については、各センターが竣工できるタイミングが異なるため、エリアによって異なることになりますが、2024年度から2025年度にかけて、1年程度の範囲内で順次開始することとします。

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。

▼事業のスケジュール(案)

	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）		生徒たちと一緒に全員給食の準備	
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		地域住民と共に健康づくり活動の準備・相談

2. 給食センター整備・運営事業

(1) 3箇所それぞれの事業手法

① 町田忠生小山东エリア給食センター:PFI手法(BT0方式)

☆ 事業用地(旧忠生第六小学校)の特徴と整備の方向性

木曽山崎団地の北端に位置する忠生第六小学校跡地は、「町田市木曽山崎団地地区まちづくり構想」(2013年7月)において、若者から高齢者まで多世代の住民が健康的で安心して暮らしていくための健康活動や病気予防の活動場所となる「健康増進関連拠点」として位置付けられています。こうした位置づけを踏まえ、町田忠生小山东エリア給食センターは、多角的に大規模団地や周辺地域の営みとの連携を図りながら、食の観点から地域の健康づくりや団地生活の活性化に資する拠点形成が求められています。

また、当用地は、スポーツの観点から地域の健康づくりに資する(仮称)健康増進施設にも土地活用する予定であり、こうした隣接の施設や周辺の団地内広場なども含めて屋内・屋外の公共空間を活用して、多様化するライフスタイルに寄り添った「新たな健康増進」のかたちを模索していく必要があります。

☆ 望ましい事業手法

上述の健康増進関連拠点の形成には、民間事業者の柔軟な発想や各企業の“得意”を活かしたコラボレーションから創出される、新しい視点からの事業展開が不可欠です。また、今後、人口減少期に突入する町田市の財政見通しを踏まえ、生徒数減に柔軟に対応できる高効率な施設運営マネジメントはもちろんのこと、「収益を生み出す」ためのあらゆる可能性を模索していくことも重要です。

このため、当事業には民間事業者の知恵・経験とコラボレーションによる取組が不可欠であり、町田市が詳細まで定めた仕様に従って事業者が業務を実施する従来型の事業手法ではなく、民間事業者が資金、経営能力及び技術的能力を活用して創意工夫を行うPFI手法による事業実施が最適であると考えます。

☆ PFI手法の採用により期待できる効果

PFI手法の場合、民間事業者とのコラボレーションにより、そのノウハウを幅広く活かすことで、従来の給食センターに留まらない多様な取組を推進することができると考えられます。

事業実施に際しては、給食センターの設計・建設から維持管理・運営まで一連して民間事業者に委ねることによって、効率化によるコスト削減はもちろんのこと民間事業者にとって新たな事業機会が創出され、結果として、より魅力的で美味しい給食を提供することができるだけでなく、市民のニーズを的確に把握し、町田市ならではの新たなサービスを実現するといった展開も期待できます。さらには、この新たなサービスの一環として、地域の活動団体や農業者、企業などと連携し、給食センタ

一を活用した収益事業を展開することで地域経済の活性化も期待できます。

▼事業用地(旧忠生第六小学校)の概要

計画地	旧忠生第六小学校	
所在地	町田市山崎町 1298-1	
面積	約 1.7ha の一部	
容積率	100%	
建蔽率	50%	
用途地域	第一種中高層住居専用地域 (木曽山崎地区地区計画)	

② 南エリア給食センター:PFI手法(BT0方式)

◇ 事業用地(東光寺公園調整池上)の特徴と整備の方向性

東光寺公園は成瀬駅から近く、過去の土地区画整理事業により整備された街区公園と雨水調整池からなっています。周辺は事業所や低層～中高層の多様な住宅が立地する複合市街地であり、隣接する恩田川沿いの河川用通路は桜並木の名所として有名で、市民の日々のランニング・ウォーキングスポットとなっています。

町田市の南地域には給食センターに活用できる市有遊休土地がほとんど見当たらないことから、この東光寺公園と調整池の上部空間を合わせた約3,000㎡を活用して、給食センターと、河川空間側からも使いやすい公園空間として再整備を図ります。

近隣には総合体育館、成瀬クリーンセンターテニスコートなどのスポーツ施設も立地しており、センター周辺の地域資源と地域住民の健康づくりに対する意欲を丁寧に取り組みながら、食とスポーツ両面から総合的に地域の健康増進に貢献する給食センターとして、工夫した運営が求められます。

◇ 望ましい事業手法

本用地も、上述のような豊かな地域資源を最大限活用し、公園や親水空間の活用、スポーツ施設との連携といった、多面的な取組を展開することが求められます。また、現在も市民のランニング・ウォーキングスポットとなっているなど、多くの市民利用を期待することができ、「収益を生み出す」事業展開にも適していると考えられます。

このため、本用地の特徴を活かした事業の実現においても民間事業者とのコラボレーションによる取組は必要であり、民間事業者の創意工夫を取り入れることのできるPFI手法による事業実施が最適であると考えます。

◇ PFI手法の採用により期待できる効果

本用地でも、PFI手法を採用することで、民間事業者とのコラボレーションにより、

従来の給食センターに留まらない多様な取組を推進することができます。詳細に仕様が定められた従来型の事業手法ではなく、民間事業者の創意工夫を活かした事業が展開されるため、上述した近隣の総合体育館やテニスコートなどのスポーツ施設との連携に限らず、地域で活動するスポーツ団体や市内で行われる高齢者向けの運動・トレーニング企画との連携などによって、食とスポーツによる新たな健康づくりの拠点を実現することができます。

▼事業用地(東光寺公園調整池上)の概要

計画地	東光寺公園調整池上	
所在地	町田市南成瀬 7-17-1	
面積	約 0.3ha (公園開放部分を含む)	
容積率	200%	
建蔽率	60%	
用途地域	準工業地域	

▼PFI手法の概要

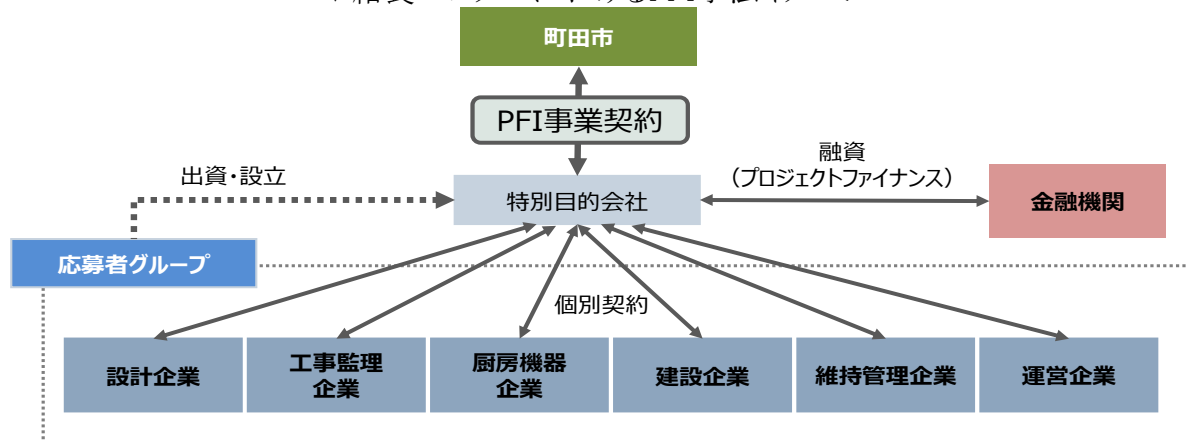
PFI手法では、設計・工事・運営・維持管理など事業に係る全ての業務を包括して発注します。それぞれの業務を担う民間事業者が事業実施のためSPC（特別目的会社）を設立し、SPCと市の間で事業全般に関するPFI事業契約を一括して締結します。

また、事業はSPCが金融機関から融資を受けて実施するため、町田市は建設費等を一括で支払う必要はなく、財政負担が平準化されます。

全ての業務を包括発注することで、SPCは初めの調査・設計段階から給食センター開業後を見据えた事業計画を検討し、事業全体を通じたコスト低減を図ることが可能となります。また、実施する業務内容を細かに定める「仕様発注」ではなく、事業を通して要求する業務水準を性能として示す「性能発注」とすることで、町田市が求める性能に対し、民間事業者が自らの持つ経験・ノウハウを駆使して、実現可能かつ最も効率的な方法を選択することで、高品質なサービス提供とコストの低減の両面が可能になると期待されます。

また、従来方式と比較して事業期間が長期にわたることから、SPCは事業の継続に対し責任感を持って取り組むことに加え、SPCに資金を融資する金融機関のモニタリング機能が働くといった点で大きなメリットがあります。

▼給食センターにおけるPFI手法イメージ



③ 鶴川エリア給食センター：調理委託型リース方式

☆ 事業用地(金井スポーツ広場)の特徴と整備の方向性

過去に土地区画整理事業により造成された住宅市街地の北端に位置する中学校用地であり、敷地北側には金井川という愛称で親しまれる水路が流れています。

本学校用地は長い間学校整備の構想がなく、地域住民によりスポーツ広場として暫定利用を続けてきました。今回の整備においては、広場のうち、地域スポーツによる児童青少年健全育成の場のみならず「金井フェスティバル」や「どんど焼き」など地域のイベント広場としても多様に活用されてきたグラウンド部分については、当面の間これまでの利用を継続することとし、グラウンドから一段下がった位置にあるテニスコート・ゲートボールコートとして利用されてきた北東側の一角を、給食センター用地として活用します。

地域の伝統的なイベントや日常的なスポーツ活動の積み重ねにより、当用地の地域拠点性はすでに高く、当用地における給食センター整備においては、これまで培われてきた地域コミュニティと深く関係を築きながら、人生100年時代における健康づくりなど新たな観点を加えて、地域の活動拠点としての機能拡大を図っていく必要があります。

なお、本中学校用地は、新たな学校づくりに伴う新統合小学校の建設候補地(2037年度以降に整備予定)としているため、稼働後10年程度の時限的な施設利用を想定します。

☆ 望ましい事業手法

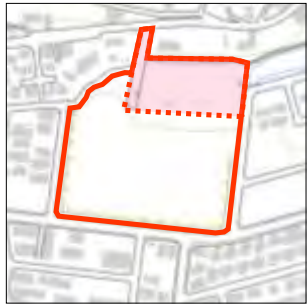
本用地においても多様な事業展開が求められますが、比較的敷地面積が小さく、施設計画において民間事業者の創意工夫の余地は大きくはありません。加えて、10年程度の時限的な利用となるため、施設計画では徹底した効率化によるコスト削減を図る必要があります。よって、本用地では、早期開業や効率的な施設整備といった点で優れるリース方式によって事業を実施することが望ましいと考えます。

本事業におけるリース方式では、リース契約によって施設整備・維持管理を行います。調理業務は別途個別委託契約とします。主にリース契約に基づき施設整備・維持管理業務を実施する民間事業者は、「地域の健康増進」や「地域経済の活性化」といった取組も主導的に実施し、別途で調理業務を受託する民間事業者は、食や健康に関する専門的な知識・経験を用いてその支援を行うことが、効果的です。

本方式では、リース事業者と調理事業者が適切な役割分担のもと、連携・協働して給食センターの整備・運営を行い、効率的に高品質な給食の提供や地域活性化に資する取組を展開することができるよう、町田市と各事業者との間で協定を締結し、事業者間連携の円滑な推進を確保することが有効です。

また、町田忠生小山エリア給食センター、南エリア給食センターとも密に連携を図り、足並みを揃えた事業展開を行う必要があります。

▼事業用地（金井スポーツ広場）の概要

計画地	金井スポーツ広場	
所在地	町田市金井 2-28-5	
面積	約 1.7ha の一部	
容積率	100%	
建蔽率	50%	
用途地域	第二種中高層住居専用地域 (金井地区地区計画)	

▼調理委託型リース方式の概要

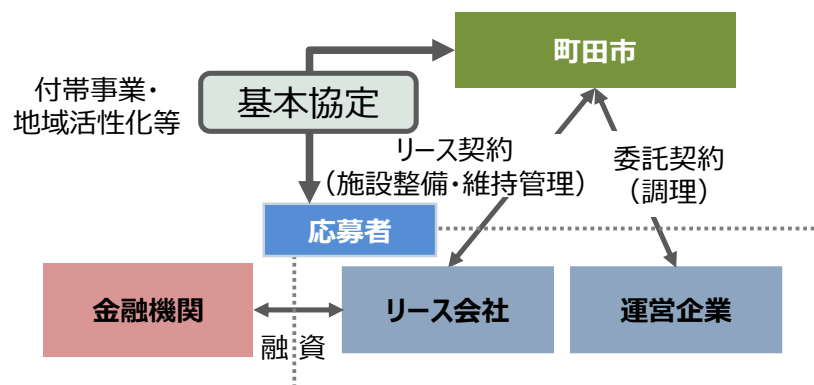
本事業で採用するリース方式は、施設整備・維持管理業務を包括して発注し、調理業務は個別の業務委託を行います。

リース契約では、民間事業者が建設・所有する給食センターを市が借り受けます。市からの簡易な性能発注に対して民間事業者が施設詳細を決定し、設計・施工を一元的に行い、整備後も自ら維持管理を行うこととなります。この施設の整備・維持管理を一元化する方式により、事業期間の短縮及びコスト削減の効果が見込めます。また、通常であれば一括で支払うことになる設計・建設に係る費用をリース契約に基づき平準化して支払うことが可能です。ただし、給食センターの所有権はリース期間が終わるまで民間事業者側にあり、リース期間終了後市に移転されることから、国の補助金は活用できません。

本事業においては、限られた事業期間において従来の給食調理に留まらない事業展開を期待しているところであり、限られた事業期間の中でも、中長期的な視点での業務改善や、地域課題への対応といった取組に対し、じっくり腰を据えて推進するため、本事業における調理委託契約の契約期間は複数年とすることを想定します。

このほか、他の拠点と同様に食と健康づくりの拠点施設としての取組を展開していくに当たり、リース会社と運営（調理）企業との相互の連携を推進するため、町田市とそれぞれの事業者との間で基本協定を締結します。

▼調理委託型リース方式イメージ



(2) 事業の実施にかかる費用

PFI手法で実施する事業は、VFM(バリュー・フォー・マネー)という指標を用いて事業費の評価を行います。VFMはPFI事業における最も重要な概念の一つで、市の支払い(マネー)に対して最も価値の高いサービス(バリュー)を供給するという考え方のものであり、市が設計、整備、運営をそれぞれ委託発注する従来の事業手法と比べて、PFI手法の方が総事業費をどれだけ削減できるかを示すものです。VFM額やVFM率が正の値の場合、PFI手法が従来の事業手法よりも少ない総事業費で済むことを意味します。

町田忠生小山エリア給食センターと南エリア給食センターについて、PFI手法を採用した場合のVFM評価及び市場調査を実施したところ、VFM評価では、PFI手法を採用することで一定の事業費削減効果(VFM)が確認され、市場調査では、本事業がPFI手法で実施される場合に、参画を希望する事業者が複数いることが確認されました。

合わせて、鶴川エリア給食センターについても、リース方式を採用することによって従来の事業手法と比較して総事業費を削減することができるという市場調査結果が得られたことに加え、施設整備・維持管理業務の包括発注、調理業務の業務委託のいずれも参画を希望する事業者が複数いることが確認されました。

ただし、本計画におけるVFM評価は、基本計画策定時に収集可能な情報に基づいて試算したものであり、事業の具体化・詳細化に伴って各費用が変動する可能性があり、それによって総事業費も変わる可能性があります。

各事業用地の事業実施にかかる費用は次頁以降に示します。

① 町田忠生小山エリア給食センター(PFI手法(BT0方式))のVFM

最大5,000食の提供食数が可能な給食センターを、事業期間2023年4月～2040年3月(17年間)、開業2025年4月として整備することを想定し、事業費及びVFMを試算しました。その結果、PFI手法で実施した場合、総事業費は約57.9億円であり、PFI手法の採用によって、従来の事業手法に比べ約3.0億円の事業費削減(VFM4.81%)が見込まれます。

本事業の趣旨に鑑みVFM算出には交付金の交付を想定していませんが、従来の事業手法で実施する際に交付金の交付を受けると仮定した場合でも、従来手法に比べ0.7億円の事業費削減(VFM1.14%)が見込まれます。

▼VFM算出結果(町田忠生小山エリア給食センター)

(単位:千円)

	従来手法	PFI手法
町田市の収入		
法人税等	—	2,309
① 小計	0	2,309
町田市の支出		
施設整備費	2,219,722	2,046,372
うち交付金	0	0
うち一般財源	992,237	0
うち市債元本	1,190,000	1,071,000
うち市債利息	37,485	33,737
うち割賦元本	—	888,992
うち割賦利息	—	52,644
開業準備費	28,704	26,078
運営費	2,583,341	—
うち調理業務費	2,142,393	—
うち配送業務費	440,948	—
維持管理費	1,255,276	—
うち経常的経費	1,150,749	—
うち一時的経費	104,528	—
サービス購入料	—	3,721,184
② 小計(総事業費)	6,087,044	5,793,634
公共負担額(現在価値換算前)(②－①)	6,380,730	6,090,636
VFM額(現在価値換算前)	—	290,094
VFM率(現在価値換算前)	—	4.55%
公共負担額(現在価値換算後)	6,236,185	5,936,281
VFM額(現在価値換算後)	—	299,904
VFM率(現在価値換算後)	—	4.81%

② 南エリア給食センター(PFI手法(BT0方式))のVFM

最大3,500食の提供食数が可能な給食センターを、事業期間2023年4月～2040年3月(17年間)、開業2025年9月として整備することを想定し、事業費及びVFMを試算しました。その結果、PFI手法で実施した場合、総事業費は約44.9億円であり、PFI手法の採用によって、従来の事業手法に比べ約2.0億円の事業費削減(VFM4.09%)が見込まれます。

本事業用地は調整池上に施設を整備し、隣接する公園の一部を施設用地として利用するところ、VFM評価を行う上で、それらに必要な人工地盤装置及び公園整備の事業費は、施設整備費に計上しています。

従来の事業手法で実施する際に交付金の交付があると仮定した場合でも、従来手法に比べ0.2億円の事業費削減(VFM0.44%)が見込まれます。

▼VFM算出結果(南エリア給食センター)

(単位:千円)

	従来手法	PFI手法
町田市の収入		
法人税等	—	1,944
① 小計	0	1,944
町田市の支出		
施設整備費	2,071,384	1,929,655
うち交付金	0	0
うち一般財源	474,622	0
うち市債元本	1,548,000	1,087,000
うち市債利息	48,762	34,241
うち割賦元本	—	763,225
うち割賦利息	—	45,190
開業準備費	19,299	17,509
運営費	1,703,931	—
うち調理業務費	1,451,966	—
うち配送業務費	251,965	—
維持管理費	892,380	—
うち経常的経費	797,519	—
うち一時的経費	94,862	—
サービス購入料	—	2,538,802
② 小計(総事業費)	4,686,995	4,485,967
公共負担額(現在価値換算前)(②－①)	4,980,682	4,783,333
VFM額(現在価値換算前)	—	197,348
VFM率(現在価値換算前)	—	3.96%
公共負担額(現在価値換算後)	4,858,591	4,659,864
VFM額(現在価値換算後)	—	198,727
VFM率(現在価値換算後)	—	4.09%

③ 鶴川エリア給食センター(調理委託型リース方式)の事業費

最大3,000食の提供食数が可能な給食センターを、事業期間2023年1月～2036年3月(13年3か月)、開業2024年9月として整備することを想定し、調理委託型リース方式で実施する場合の事業費を試算した結果、約28.9億円でした。本事業用地では、2037年度以降の新統合小学校の建設を予定している関係で10年程度の時限的な利用となり、事業期間の終期までに施設を撤去することを想定しているため、他の2つの事業用地と異なり、解体費やリース料を計上しています。

▼鶴川エリアにおける給食センター整備・運営にかかる財政負担額

※税込

施設整備・解体費	1,214,113	千円
建築費	780,409	千円
設計・監理費	24,498	千円
設計費	18,119	千円
監理費	6,379	千円
付帯設備費	297,732	千円
厨房機器費	243,540	千円
厨房備品費	34,887	千円
配送車両費	19,305	千円
その他諸経費	390	千円
解体費	111,084	千円
維持管理費(運営費除く)	43,104	千円/年
リース料率	2	%
年間支払額	142,712	千円/年
別途運営費	106,587	千円/年

④ 給食1食あたりの費用

本事業で整備する給食センターで給食提供を行う場合の1食あたりの費用は下表のとおりです。この1食当たりの費用には、調理に必要な費用に加え、施設整備費や維持管理費が含まれています。また、町田忠生小山エリア及び南エリアで整備する給食センターは60年間稼働し続けると想定し、鶴川エリアで整備する給食センターは11年間稼働した後利用終了することを想定して算出しています。なお、本試算においては、鶴川エリア給食センターの利用終了後、当エリアの食数を町田忠生小山エリア給食センターの供給食数に加えて算定しています。また、給食費として徴収している食材費310円/食も含んで算定しています。

これらの試算は、基本計画策定時に収集可能な情報に基づいて試算したものであり、民間事業者の提案、委託契約金額、物価変動等により実際の費用は異なる可能性があります。

▼1食あたりの給食提供にかかる費用(エリア別)

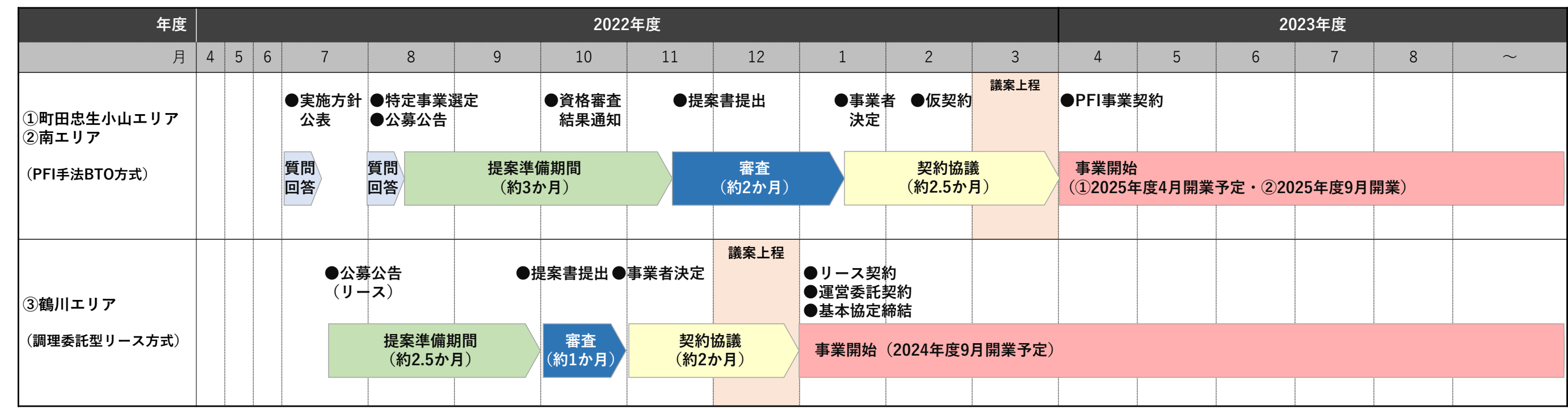
エリア	1食あたりの費用	備考
町田忠生小山エリア	664円/食	提供期間約60年
南エリア	708円/食	提供期間約60年
鶴川エリア	917円/食	提供期間約11年・解体費込み

(3) 事業者公募・選定スケジュール

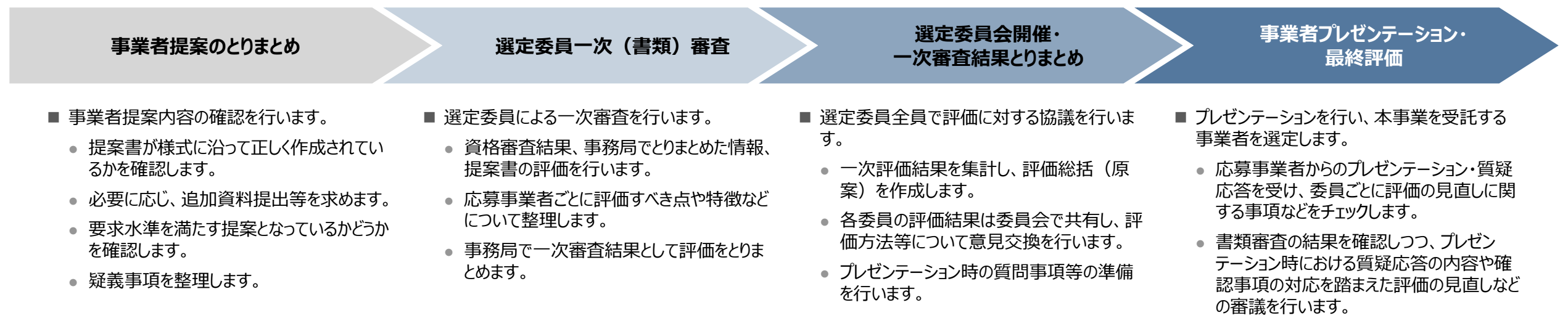
各給食センターの開業時期として、鶴川エリアは2024年度中、町田忠生小山エリアと南エリアは2025年度中を予定しています。

また、各事業の契約期間については、鶴川エリアのリース方式は、当該用地で2037年度以降に新統合小学校の建設を予定しているため開業から約10年、PFI事業契約の契約期間は開業から約15年間を予定しています。PFI事業契約では、民間事業者とのコラボレーションにより多様な取組を推進し、中長期的な視点で地域との連携、地域経済活性化を図ることに加え、運営効率化によるコスト削減を見込むことのできる期間として設定しています。

▼事業者公募・選定スケジュール概要



▼審査(約2か月)の進め方



「町田市学校給食問題協議会」での検討経緯

①「町田市学校給食問題協議会」の位置づけ

町田市学校給食問題協議会は、教育委員会の諮問に応じて学校給食に関する必要な事項を協議し、答申する組織で、「町田市学校給食問題協議会の設置に関する条例」に基づいて設置されました。

②「町田市学校給食問題協議会(第12期)」の開催経過

[第9回(2020年11月18日)～第13回(2021年1月18日)]

諮問事項:「新たな中学校給食の提供方式について」

委員:15名(学校長2名、教職員2名、栄養士・調理員代表4名、父母代表4名、消費者団体の推薦する者1名、学識経験者2名)

▼第12期「町田市学校給食問題協議会」第9回以降の諮問内容

【諮問事項】

○新たな中学校給食の提供方式について

【諮問理由】

町田市の中学校給食は、家庭弁当又は給食を選択できる「弁当併用外注給食方式」で提供しています。現行方式が全中学校に導入された2009年度の喫食率は32.5%でしたが、2019年度は9.6%となっています。

これまで、こうした状況を改善しようと2019年1月の第12期町田市学校給食問題協議会に、中学校給食を利用しやすい環境つくる改善策について諮問し、2020年2月に「給食を知る機会の提供」「利用者負担の軽減」「提供内容の充実」などに取組むよう答申をいただきました。さらに2019年度に実施した「中学校給食無料試会」のアンケート結果を参考に、市では改善可能な項目について早期着手してきました。

しかし、提供内容を充実させるための大きな方策である「温かい給食の提供」などは現行方式では改善が難しいため、その取組みが進んでおらず、2020年度においても給食利用者を大きく増やすには至っておりません。

また、新型コロナウイルス感染症等の影響により、町田市の中学校給食においては、非常時に求められる迅速な対応をとることが難しい状況であるという「新たな課題」も認識しました。

これらの課題を解決するため、「新たな中学校給食の提供方式」について諮問いたします。

③「町田市学校給食問題協議会」(第12期)での「新たな中学校給食の提供方式」に関する答申事項:2021年1月

▼第12期「町田市学校給食問題協議会」第9回以降の諮問に対する答申内容

【答申事項】

○新たな中学校給食の提供方式について

【答申内容】

現在の中学校給食は、「選択制・ランチボックス形式」の給食を民間調理場の調理・配送により提供されている。町田市ではこれまで給食の利用促進に取り組んできたが、現行方式において温かい給食の要望に応えられていないこともあり、給食利用者を大きく増やすには至っていない。また、新型コロナウイルス感染症の影響により町田市の中学校給食においては、学校の運営状況に合わせた給食の提供や災害時に求められる柔軟な対応をとることが難しい状況であるという新たな課題も発生している。これらの課題を解決するため、当協議会として、どのような給食の提供方式が実現可能であり、望ましいものであるか、各提供方式について協議を行った。

はじめに、「喫食形態・提供形式・施設の所有状況」についての協議を行った。全員給食にすることで給食を通じたさらなる食育を推進できることや、食材の地産地消に貢献できること、食缶形式にすることで温かい給食の提供が可能となること、市が管理できる状況で、安全に給食を提供することが大事であるとの意見が多く出された。

次に、「提供方式」の協議では、自校方式は、給食室が身近であり、できたての給食を提供できることや、きめ細かな対応ができるなどの意見が出されたが、限られた学校敷地内での給食室の建設が難しい学校が多いこと、老朽化が進む町田市の中学校の建て替え時期を考慮すると、全校が自校方式になるまでに20年～35年程度かかる可能性があることがわかった。

親子方式では、現在の小学校給食の提供においても現在のスペースや動線など工夫をしながら実施しており、さらなる食数の増加に対応するのは、負担が大きいとの意見があった。また、給食室の増築や、限られた学校敷地内での給食室の建設が難しい学校が多いこと、自校方式と同様に老朽化が進む町田市の小中学建て替え時期を考慮すると、全校に給食提供できるまでに20年～35年程度かかる可能性があることがわかった。

給食センター方式では、広い敷地の確保などの課題はあるものの、他方式と比較すると、複数校に同時かつ早期に導入ができる可能性があることがわかった。

中学校生活は3年間という限られた期間である。「新たな中学校給食の提供方式」の導入にあたっては、成長期である中学生全員にできる限り早期に温かい給食を提供できる実現性の高い提供方式を選択する必要があると考える。

当協議会としては、「新たな中学校給食の提供方式」として、
「全員給食・食缶形式・市所有施設・給食センター方式」で進めていただきたい。

新たな中学校給食の提供方式の実施においては、次の事項配慮し取り組んでいただきたい。

1 新たな提供方式ができる限り早期に実施されるよう努めること

給食センター方式での提供が早期に実施できるよう努めていただきたい。また、導入にあつては、生徒の意見を聞きながら、学校、保護者への十分な周知を行っていただきたい。

2 安全・安心な給食提供を行うこと

施設の整備や給食提供にあたっては、生徒の安全・安心を第一に考えていただきたい。

給食センター方式では、食物アレルギー対応が可能となるが、複数校、大人数の食物アレルギー対応を行うことになるため、アレルギー品目を限定するなど、中学校や保護者と連携しながら、安全に実施できる方法を検討していただきたい。

3 さらなる食育・地産地消に取り組むこと

全員給食への変更にあたって、給食時間中のさらなる食育や、地産地消を推進できるよう努めていただきたい。

4 地域に喜ばれる施設となるような整備をすること

炊き出しや備蓄などの災害対応、地域への食の提供、近隣住民が使用できる会議室などの機能を備えた給食センターを複数箇所に配置するなど、地域に貢献できる施設になるよう努めていただきたい。

5 学校の負担軽減ができるよう配慮すること

「全員給食・食缶形式」への変更は、全員が給食を利用することや、配膳作業が伴うことなど、学校においては新たな作業が発生する。また、給食を受け入れる中学校側の整備なども必要となる。

これらの学校生活の変化への対応について、生徒・学校の負担軽減を図るとともに、安全かつスムーズな導入に努めていただきたい。

中学校給食センター整備に関するアンケートの実施

町田市立中学校に通う中学生に、中学校給食センター整備に関するアンケートを実施しました。実施方法と結果は下記のとおりです。

① アンケート実施方法

1 実施期間

2022年1月11日(火) ～1月21日(金)まで

2 対象者

町田市立中学校全生徒

3 実施内容

中学校給食センター整備を行うにあたり、中学生の視点で参加できること、給食に関する意見・アイデアなどに募る

4 実施方法

Googleフォームによるアンケート【回答は任意】

② アンケート集計結果

町田市立中学校20校、7,350名の中学生から回答がありました。

質問1:給食センターが建つまでに、中学生と一緒に準備したいことはありますか。

意見・アイデア数:4,367件

順位	意見・アイデア	件数
1	食器・箸・おぼんを選ぶ	1,611
2	施設の名前を決める	771
3	献立づくり(メニューを選ぶ)・新メニュー開発	523
4	建物デザイン(施設設計、看板、色など)に関わる	267
5	食器・箸・おぼんを作る(デザインを考える)	251
6	配膳を行う	199
7	給食アンケートの実施(リクエスト)	73
8	食材を作る・収穫する・選ぶ	72
9	イメージキャラクター作り	61
10	給食を作る	58
11	センターの見学をする(建設中含む)	50
12	献立の名称を決める	45
13	リクエスト(セレクト)給食の実施	38
14	給食を食べる機会を作る(試食)	30
15	イベント企画	20
15	エレベーター設置	20
17	キャッチコピー・コンセプトを決める	11

17	ロゴ、シンボルマークを作る	11
19	白衣・エプロン・ランチョンマット、配膳台の布を作る、選ぶ(デザインを考える)	8
20	職場体験・授業で扱う	7
21	献立表・給食だより等の作成	4
21	例(食器を選ぶ、建物の名前を決めるなど)と同じ	4
23	給食に反対、給食にしないでよい	3
	その他(配送トラックのデザイン、ポスター作成、開所のセレモニー(テープカット、くす玉)に関わる等)	230
	合 計	4, 367
	未回答・判別できないもの	3, 158

質問2:給食でやってみたいことはありますか。

意見・アイディア数:4, 675件

順位	意見・アイディア	件数
1	献立を考える・オリジナルメニュー開発	2, 561
2	調理・配膳に関わる(一緒に作る、配膳にかかわる、調理室に入る・器具に触れるなど)	397
3	イベント給食の実施(バイキング、誕生日会、リクエスト給食など)	364
4	給食だより・献立表を作る	342
5	給食アンケート・生徒評価の実施(リクエスト・好きな献立募集・ランキング実施など)	248
6	好きな給食を選べる	125
7	調理風景の見学	66
8	チラシ・新聞等を作る	42
9	試食会・試食・味見	38
10	おかわり	22
10	給食・食育の情報が知りたい	22
12	献立名称を決める	20
12	デザートを取り入れる	20
14	世界の料理・特別な料理を提供	19
14	食材を育てる、収穫	19
14	食器を選ぶ・作る	19
17	飲み物の選択	17
18	小学校のような給食	10
19	給食ではなく弁当にしたい、毎日弁当持参、廃止する、給食にしないでよい	4

20	イメージキャラクターづくり	3
21	例(献立をつくってみたい、給食だよりを作りたいなど)と同じ	1
	その他(他市や他センターとの献立交換等の交流、調理実習、放送、給食委員会をつくる、買い出しなど)	316
	合 計	4, 675
	未回答・判別できないもの	2, 828

質問3:全員が給食になったら、今と変わっていると良いと思うところはなんですか。

意見・アイデア数:6, 243件

順位	意見・アイデア	件数
1	温かいもの(できたて)・汁物が食べられること	2, 706
2	弁当づくりの手間の軽減	431
3	味がおいしいこと	396
4	各階で給食が受け取れる	371
5	みんな一緒のものが食べられる	324
6	給食について友人と会話ができる	316
7	弁当忘れの心配がなくなること、弁当を持ってこなくてよい	271
8	栄養バランスの良いものが食べられること	198
9	量を調整できること	153
10	荷物が少なくなる	136
11	おかわりができる	116
12	楽しくなる、仲が深まる、協力できる(一体感)	104
13	いろんな料理が食べられること	57
13	食事が選択できると良い	57
15	給食時間が増えること	27
15	飲料が選択できる	27
17	お弁当の方がよい、選択性のままがよい、給食が嫌	22
18	小学校と同じような給食	17
19	特別な献立が食べられる	11
20	例(温かいものが食べられる、給食がクラスの近くで受け取れると良いなど)と同じ	5
	その他(地域で取れた朝どれ野菜が給食に出る、配膳の準備の際に自主的に動く力が身につく、食器関係(小学校のようなもの、きれいな白い食器、持ち運びしやすい容器)など)	498
	合 計	6, 243
	未回答・判別できないもの	1, 726

質問4: 小学校で思い出に残っている給食はありますか。

意見・アイデア数: 6, 677件

順位	意見・アイデア	件数
1	あげぱん・きなこパン	2, 139
2	麺類(やきそば、うどん、ラーメン、パスタ)	586
3	カレー(カレー、ピヨピヨカレー)	519
4	餃子	342
5	フルーツポンチ	308
6	デザート・果物	285
7	アイス	247
8	ごはん料理(炊き込みごはん、いかめしなど)	239
9	イベント給食(クリスマス等)	214
10	スープ(シチュー、クラムチャウダー、ポトフなど)	193
11	ABCスープ	172
12	バイキング	138
13	おかしなおかしな目玉焼き(ゼリーと黄桃のデザート)	130
14	パン	101
15	調理パン	91
16	肉料理	86
17	わかめ御飯	71
18	キムタクごはん	70
19	豆料理	69
20	牛乳	68
21	ポテトナムル	52
22	クジラ肉	50
22	その他飲料	50
24	麻婆豆腐	36
25	誕生日給食	32
26	肉じゃが	18
27	グラタン	5
	その他(パリパリサラダ、元気サラダ、真珠蒸し、わかめサラダ、鯖、青大豆とひじきのサラダ、ししゃもなど)	366
	合 計	6, 677
	未回答・判別できないもの	1, 773