

2025年度までに中学校での“全員給食”を開始します!

—「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!～」を策定しました—

「給食センター方式による中学校での全員給食」実施に向けて、2022年3月に計画を策定しました。計画策定にあたっては、2022年1月に市民意見募集を実施し、39名の方からご意見をいただきました。ありがとうございました。

お問い合わせ 保健給食課 ☎042・724・2177

意見募集実施結果・事業進捗状況はこちらから▶



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「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。



町田市の学校給食が大切にすること

- ◆「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

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～

町田市ならではの学校給食を丁寧につくり、中学生に届けます。地域の皆さんにもお使いいただけるセンターにします。

魅力的で美味しい給食を中学生たちに届ける

献立・食材の工夫

- 町田オリジナルの手づくりメニューや、季節感・文化を体感・理解できる献立、また生徒と一緒に考える献立づくりをしています。
- 年間を通して地場産野菜を積極的に活用します。



- 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。

丁寧な調理

- 衛生的な環境で厳格な温度管理をしながら丁寧に調理することにより、食中毒や異物混入を防止します。

美味しい状態で配送

- 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。
- 配送用トラック・コンテナのサイズをできる限り小さくするため、食器と食缶を2回に分けて各学校に届けます。
- 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。



食育の取組

- センターの栄養士が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めます。

地域とつながりあい 新しい価値を生み出しつづける

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。



給食を「食べる」ことによる健康づくり

- 栄養バランスの優れた給食を、配食や試食するなどし、地域の健康づくりを促進できる場にします。

食を「知る」「学ぶ」ことによる健康づくり

- 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くなど、食や健康についてみんなで学べる場にします。

- “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にします。

食に関する地域防災機能の向上

- 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にします。

給食センターには、こんな機能を設ける予定です

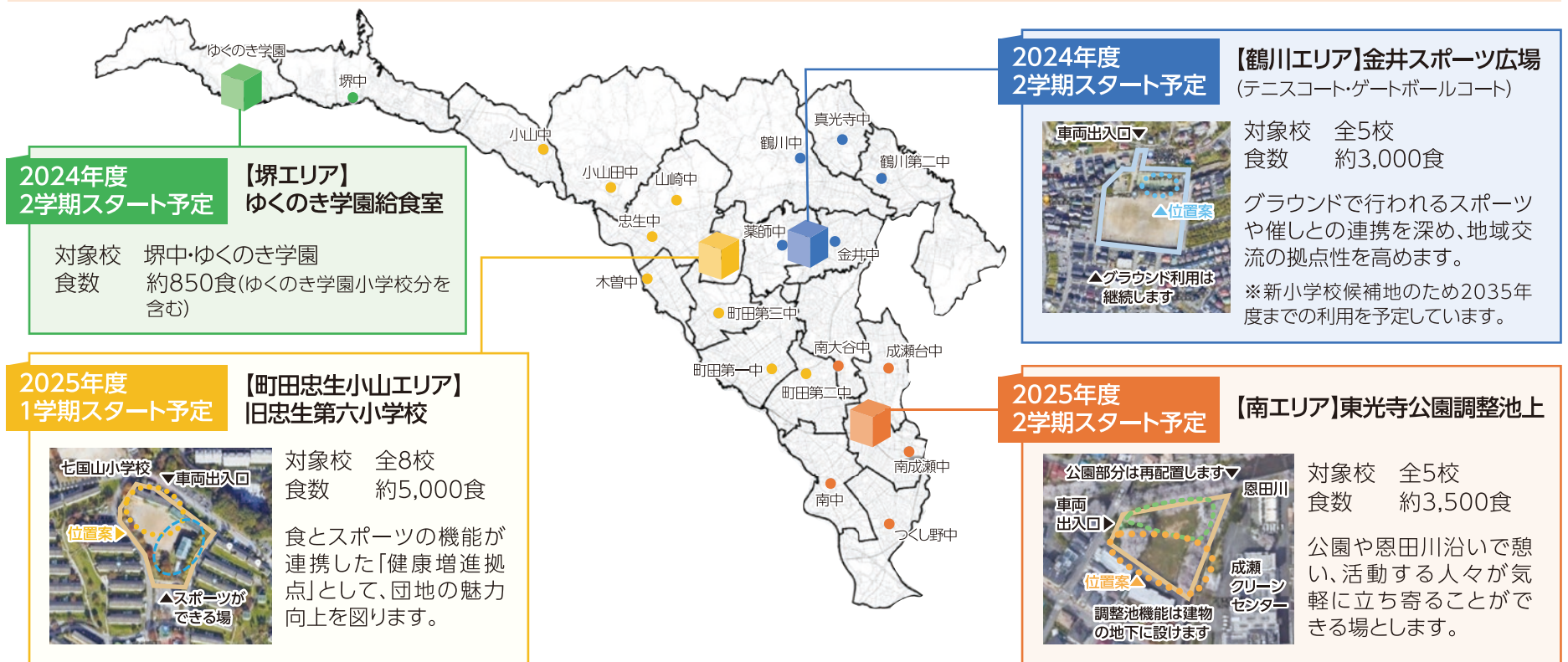
キッチンつき多目的スペース、地域利用トイレ、災害対応の備蓄倉庫

環境への配慮

- 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、環境に配慮します。

市内3ヶ所に給食センターを整備します

“つくりたて”の温かい給食を届けるため、各学校への配送が概ね30分以内ができる位置に配置します。



スピード感をもって進めていきます

2022年度	2023年度	2024年度	2025年度～
	旧忠生第六小解体工事		
事業者公募など	設計・工事		順次スタート

中学生たちと一緒に準備していきます!

PFI手法など民間活力を利用します!

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。町田忠生小山エリアと南エリアはPFI手法、鶴川エリアは時限的な施設のためリース方式で整備を進めていきます。

※PFI手法…民間事業者が調達する資金で設計、施工を行い、その後の維持管理や運営もあわせて行う方式。