



2025年度までに中学校の
全員給食をはじめます！

～ ③給食センター整備編 ～



2023年7月

町田市教育委員会学校教育部保健給食課

(2-①) 給食センターの1日 <食材の納品・下処理など>

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、町田市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。



(2-2) 給食センターの1日 〈調理・配送〉

9:00頃～

調
理

- * **温湿度管理**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)*

- * 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。

学
校
へ
配
送

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。



(2-③) 給食センターの1日 〈配膳・給食時間〉

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。



(2-④) 給食センターの1日 〈片付け〉

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。

(3) 給食を食べること、食を知る・実践することによる健康づくり

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。

アイデア例

・給食を食べることによる健康づくり

学童保育クラブや高齢者施設などの施設にご要望に応じて出来立ての給食をお届けする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！

・みんなで「学んで」「動いて」健康に

健康活動や、専門家による健康相談の実施など

(4) 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します。
- **地域の消防団とも連携**
町田忠生小山エリアの給食センターに消防団詰所を併設します。



移動式炊き出し釜

(5) 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。

＜官民による創意工夫＞

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。

＜PFI手法の採用＞

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）」（事業期間15年間）が有効だと考えました。（15年経過後は、改めて運営事業者を公募すること予定しています。）

(6) 民間事業者とのコラボレーションで進めます

<各エリアの整備・運営に応じた手法>

- ・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。

BTO (Build-Transfer-and-Operate) 方式：民間事業者が施設を建設し、施設完成直後に公共に所有権を移転し、民間事業者が維持管理及び運営を行う方式。

- ・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。
- ・鶴川エリアと堺エリアの運営は民間事業者への委託により行います。

<適切な履行の確認>

- ・民間事業者のサービスの水準を維持するために、モニタリングと呼ばれる測定・評価を各段階や事前に決めた間隔で行っていきます。

(7) 【町田忠生小山エリア】土地利用イメージ・概要

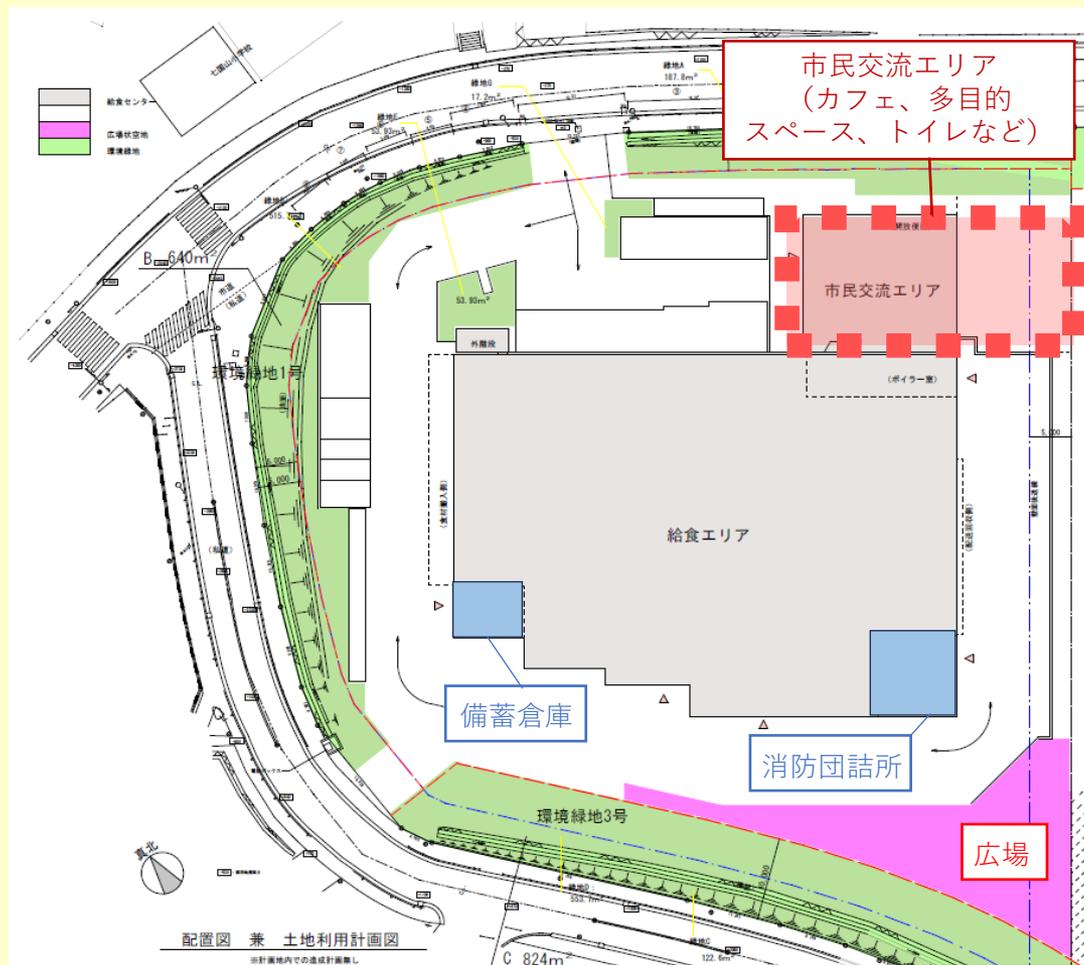
建設地：旧忠生第六小学校（北側）



地番	町田市山崎町1298番地1
主な都市計画	第一種中高層住居専用地域 第一種教育環境整備地区特別用途地区 木曽山崎地区地区計画
敷地面積	約8,619㎡
構造	鉄骨造1階建て
建築面積	約2,800㎡

※面積は今後の詳細設計にて変更になる可能性があります。

(8) 【町田忠生小山エリア】 施設イメージ



※外観等は検討中のイメージです。

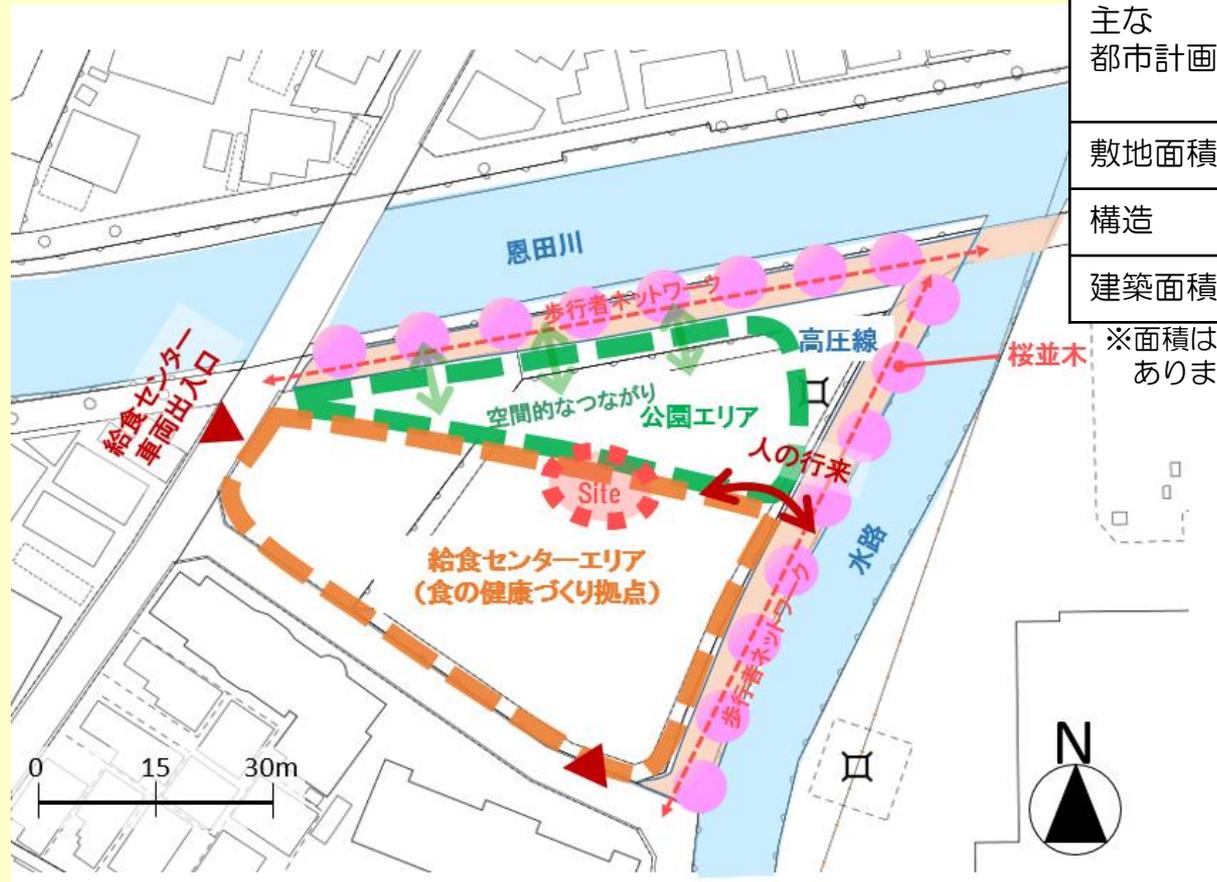
※今後の詳細設計にて変更となる可能性があります。

(9) 【南エリア】土地利用イメージ・概要

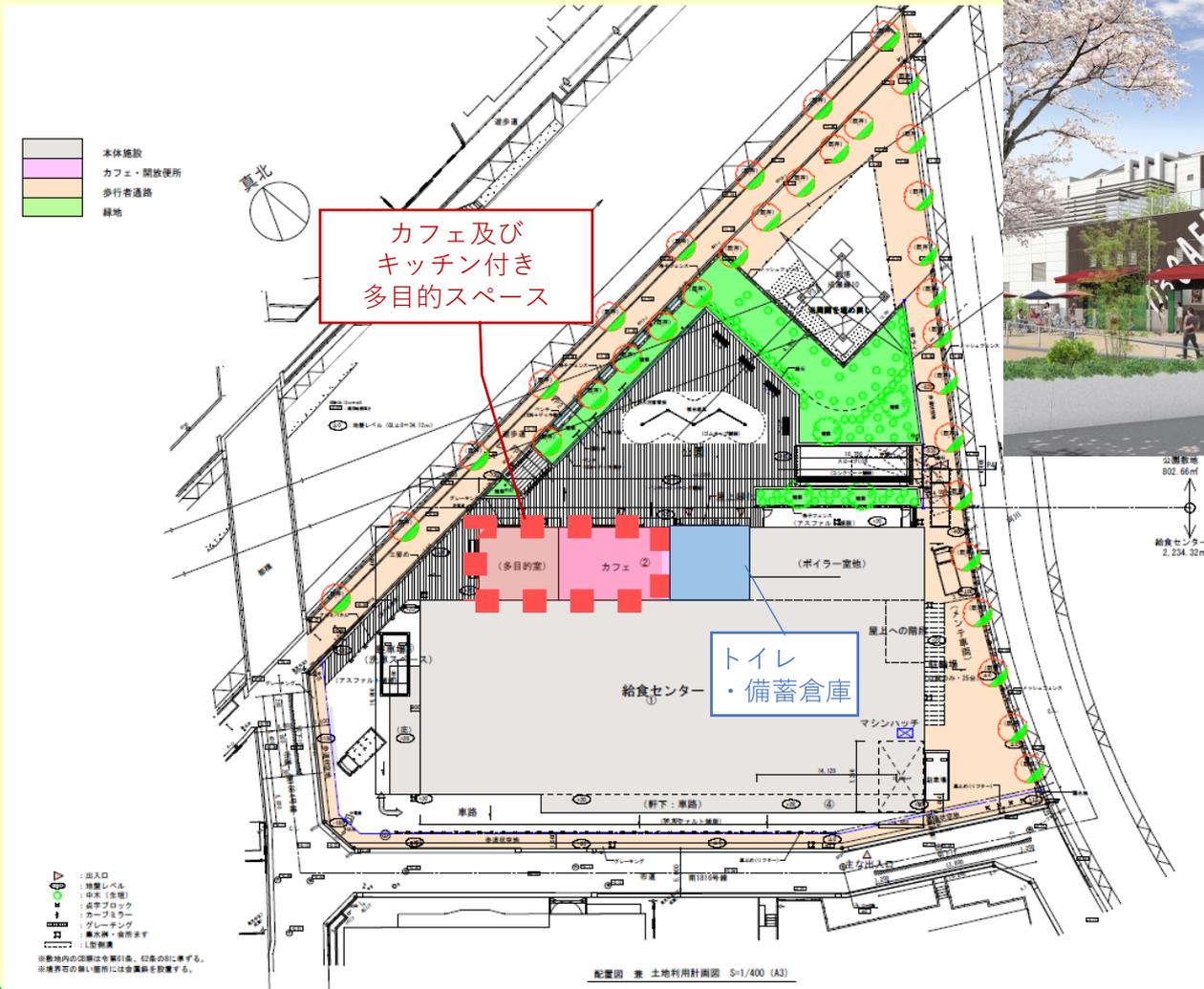
建設地：東光寺公園調整池上（南側）

地番	町田市南成瀬七丁目17番地1
主な都市計画	準工業地域 第二種教育環境整備地区特別用途地区
敷地面積	約3,036㎡
構造	鉄骨造2階建て
建築面積	約1,400㎡

※面積は今後の詳細設計にて変更になる可能性があります。



(10) 【南エリア】 施設イメージ



※外観等は検討中のイメージです。

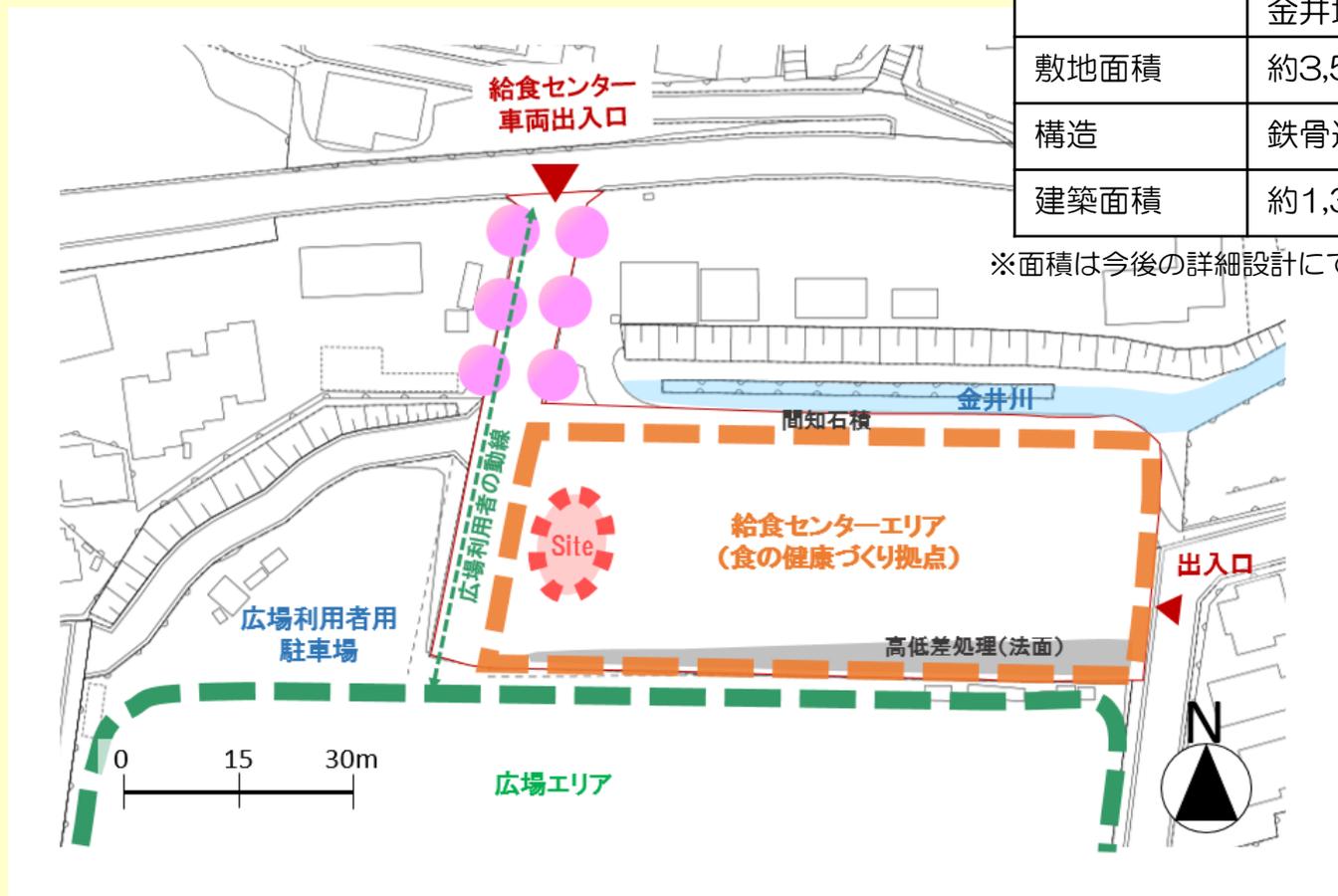
※今後の詳細設計にて変更になる可能性があります。

(11) 【鶴川エリア】土地利用イメージ・概要

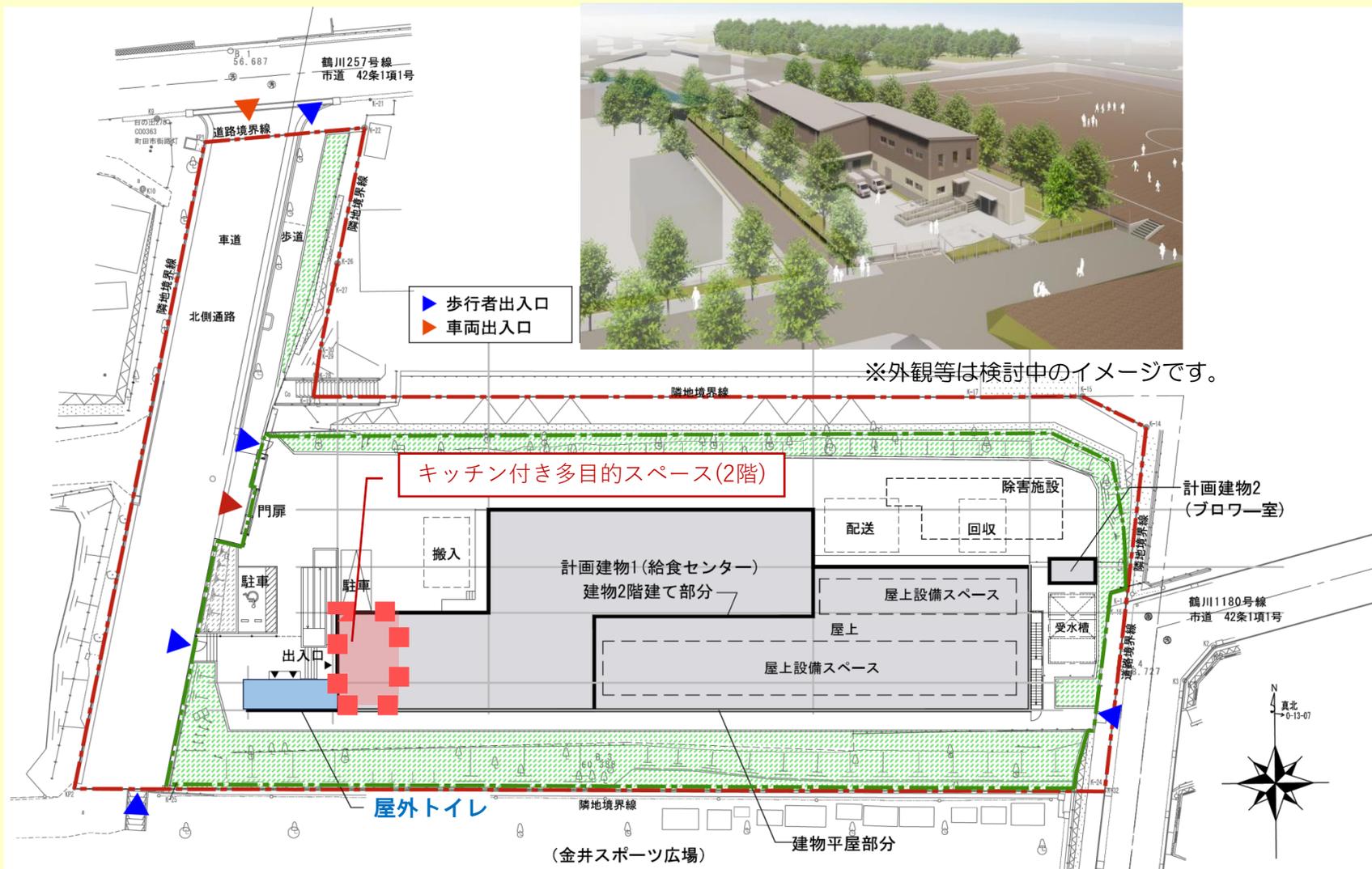
建設地：金井スポーツ広場（北側）

地番	町田市金井二丁目28番2他
主な都市計画	第二種中高層住居専用地域 金井地区地区計画
敷地面積	約3,554㎡
構造	鉄骨造2階建て
建築面積	約1,397㎡

※面積は今後の詳細設計にて変更になる可能性があります。



(12) 【鶴川エリア】 施設イメージ

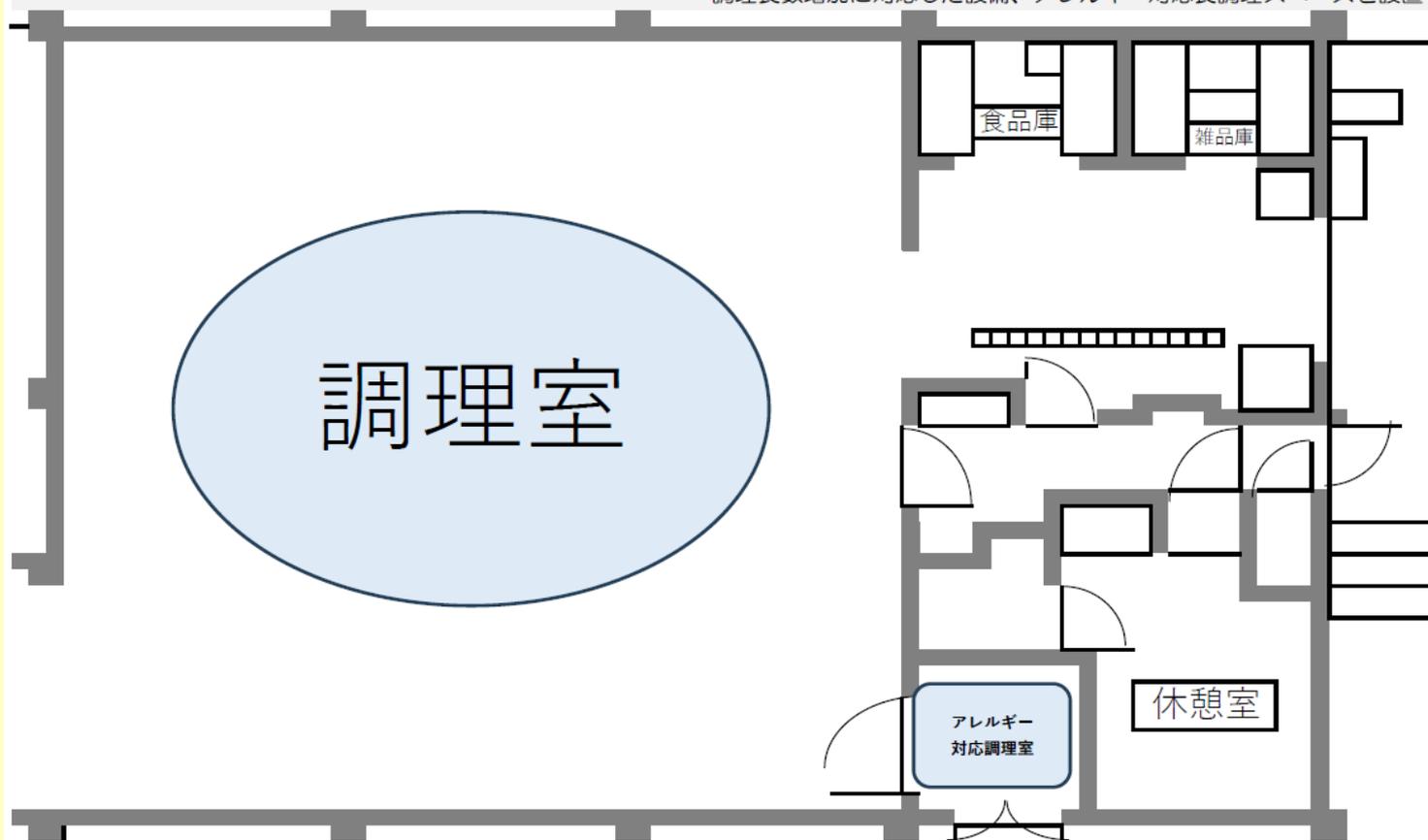


※今後の詳細設計にて変更となる可能性があります。

(13) 【堺エリア】 施設イメージ

ゆくのき学園給食室

既存の給食室内を改修
調理食数増加に対応した設備、アレルギー対応調理スペースを設置



今後の詳細設計にて変更となる可能性があります。

(14) 導入スケジュール

	2023年度	2024年度	2025年度
町田忠生 小山エリア	設計・建設工事 <工事：2023年12月～2025年1月>		給食提供開始 2025年4月
南エリア	設計・建設工事 <工事：2024年2月～2025年6月>		給食提供開始 2025年9月
鶴川エリア	設計・建設工事 <工事：2023年12月～2024年11月>		給食提供開始 2025年1月
堺エリア	設計・工事 <工事：2024年7、8月>	給食提供開始 2024年9月	
各中学校	中学校配膳室改修等 設計・工事 ～2025年3月		生徒たちと一緒に全員給食の準備

建設工事着工前に工事案内をさせていただく予定です。
 2024年度にも中学校全員給食の説明会を開催予定です。

ご視聴ありがとうございました

給食センターへのご意見などは

電話：042-724-2177

メール：mcity5220@city.machida.tokyo.jp

町田市教育委員会学校教育部保健給食課