

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**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ぶ方式

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「四季を楽しむ」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」

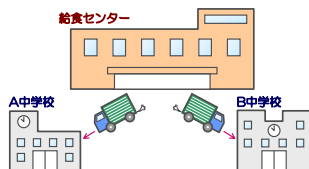
・・・旬や年中行事、食の文化、地域色に触れながら、彩りあふれた食の愉しみを学ぶ



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します。



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

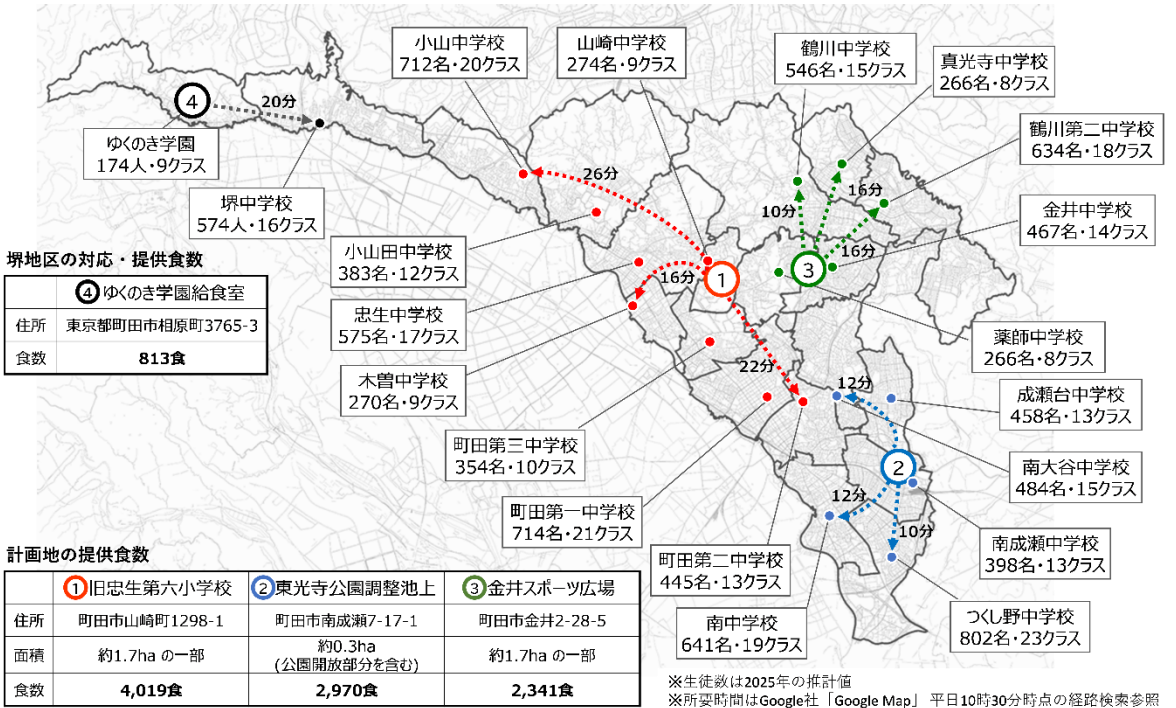
給食センターの想定提供食数

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との連携を深め、地域交流の拠点性を高めます。

ゆくのき学園

堺中

小山

小山田中

忠生中

山崎中

木曽中

薬師中

金井中

町田第三中

町田第一中

町田第二中

南大谷中

成瀬台中

南中

南成瀬中

つくし野中

【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・
木曽中・山崎中・忠生中・小山田中・
小山（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/地域の人々が活躍できる/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。

※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。

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年間を予定）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

PFI手法による事業実施

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。

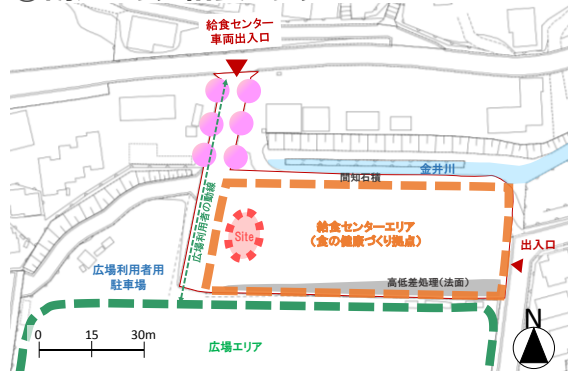
② 南エリア給食センター



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。

リース方式による事業実施

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。

👉 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	7千名を超えて一緒に取り組む 食器・箸・おぼんを めぐる、献立づくり・ する、ロゴマークや
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	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			

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



アイディア
お寄せください

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ィア、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

【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

