

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箇所を整備します

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

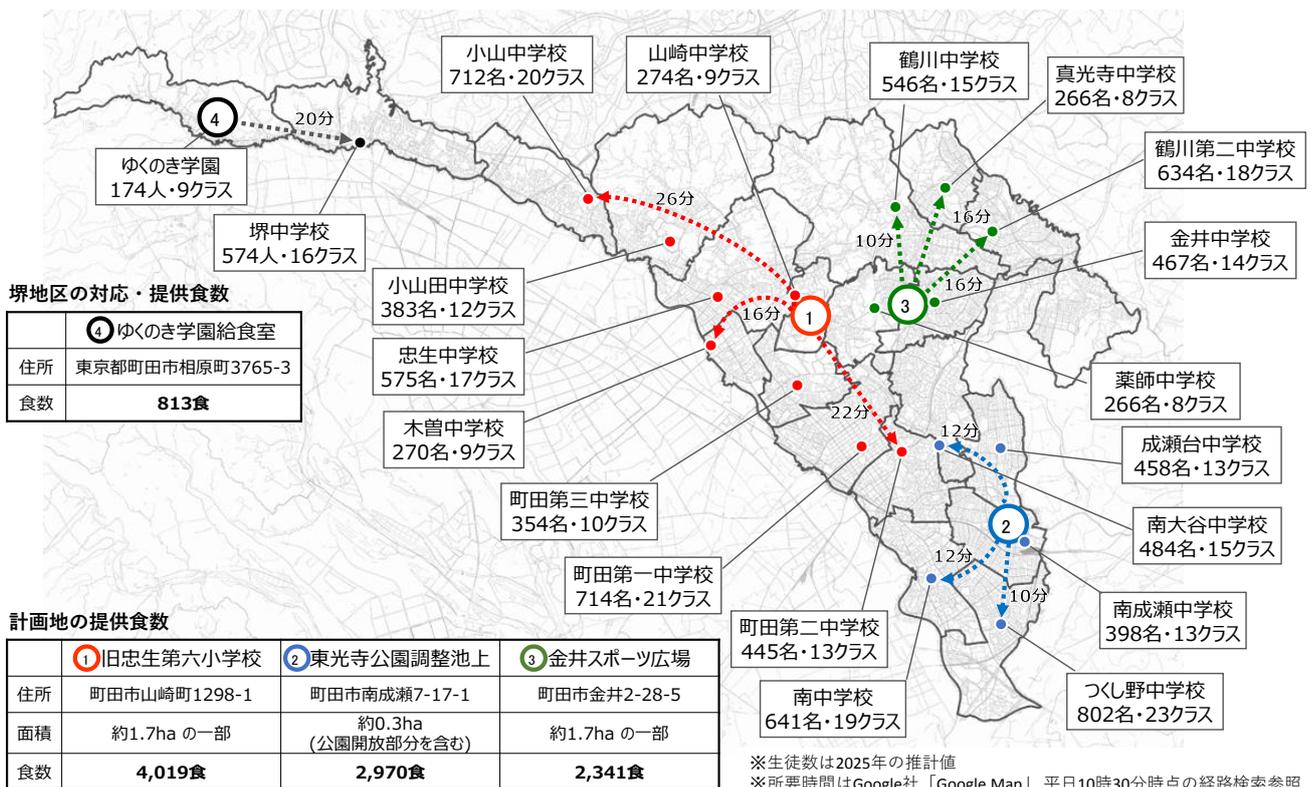
◇ 給食センター配置の基本的な考え方

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

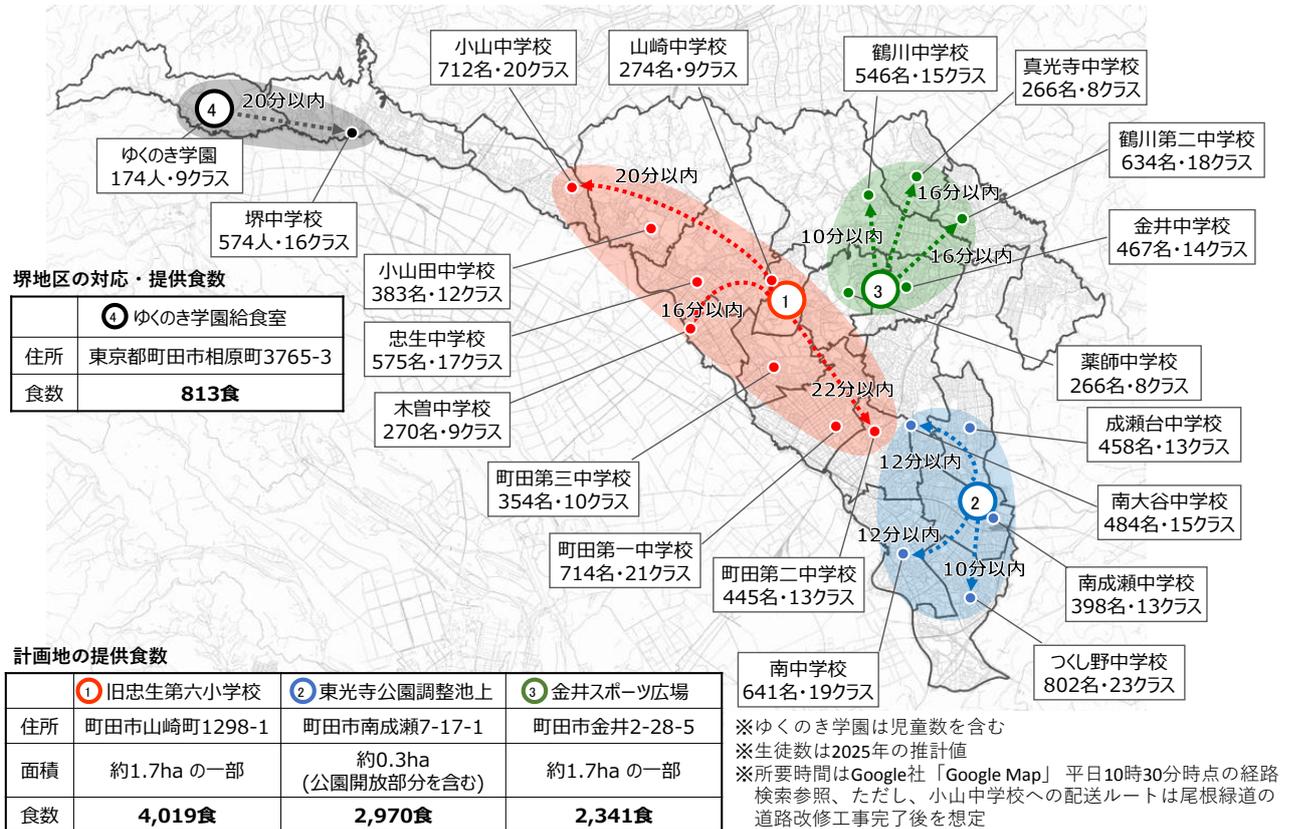
温かい給食を届けるという観点から、町田市西部の堺地区では、地勢的な特性を踏まえて、将来の新たな学校づくりの取組を通じて、堺地区ならではの、小中学校における給食施設のあり方を検討する必要があると考えています。

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% | |

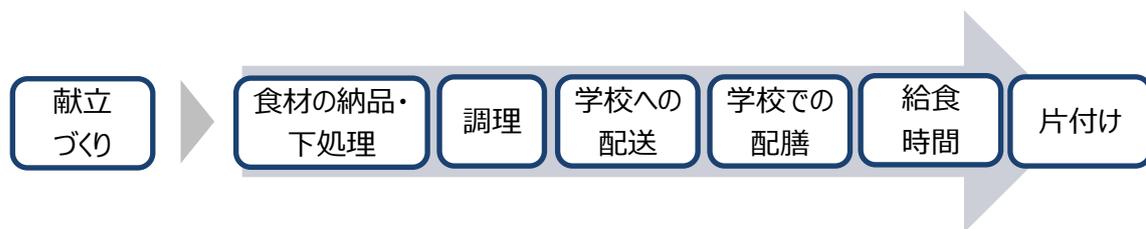
※教職員等は、2021年度時点で693人であるため、700人と想定し計算している。

(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。

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適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愉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、作り手の「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、調理員等の作り手との間の交流・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」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み、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。

▼町田市が多様な主体の一例

| 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、定期的にまち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

災害時もおいても、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。

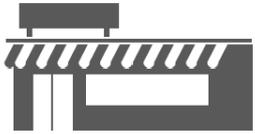
▼環境配慮で重視するポイント(例)

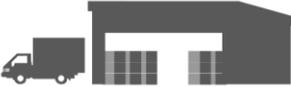
- * 住宅団地や川沿いといったエリアごとの周辺環境、景観資源、眺望等の地域特性に配慮し、それらと調和した建築計画とする。
- * 豊かな景観形成と地球温暖化防止の両面から、積極的に敷地内に緑の空間を設える。
- * エネルギー効率がよく、省資源・長寿命など環境にやさしい施設計画とする。
- * ごみを極力出さない工夫と合わせて、給食残渣のたい肥化など、出たごみを再資源化するなど、徹底した資源循環に取り組む。
- * 学校給食の中での資源循環を“見える化”しながら、給食センターを環境教育の場として活用する。
- * 「ゴミ拾い×散歩」イベントの実施など、地域と一緒に、環境にやさしい取組を推進する。
- * 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  | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| 製造業  | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| 飲食サービス業・宅食業  | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| 健康・運動系サービス業  | <p>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。</p> <p>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。</p> |

| | |
|--|--|
| <p>観光業</p>  | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| <p>物流業</p>  | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| <p>大学・研究機関</p>  | <p>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。</p> <p>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。</p> |
| <p>住宅地マネジメント (大規模団地経営)</p>  | <p>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。</p> <p>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。</p> |

(4) 土地利用イメージ

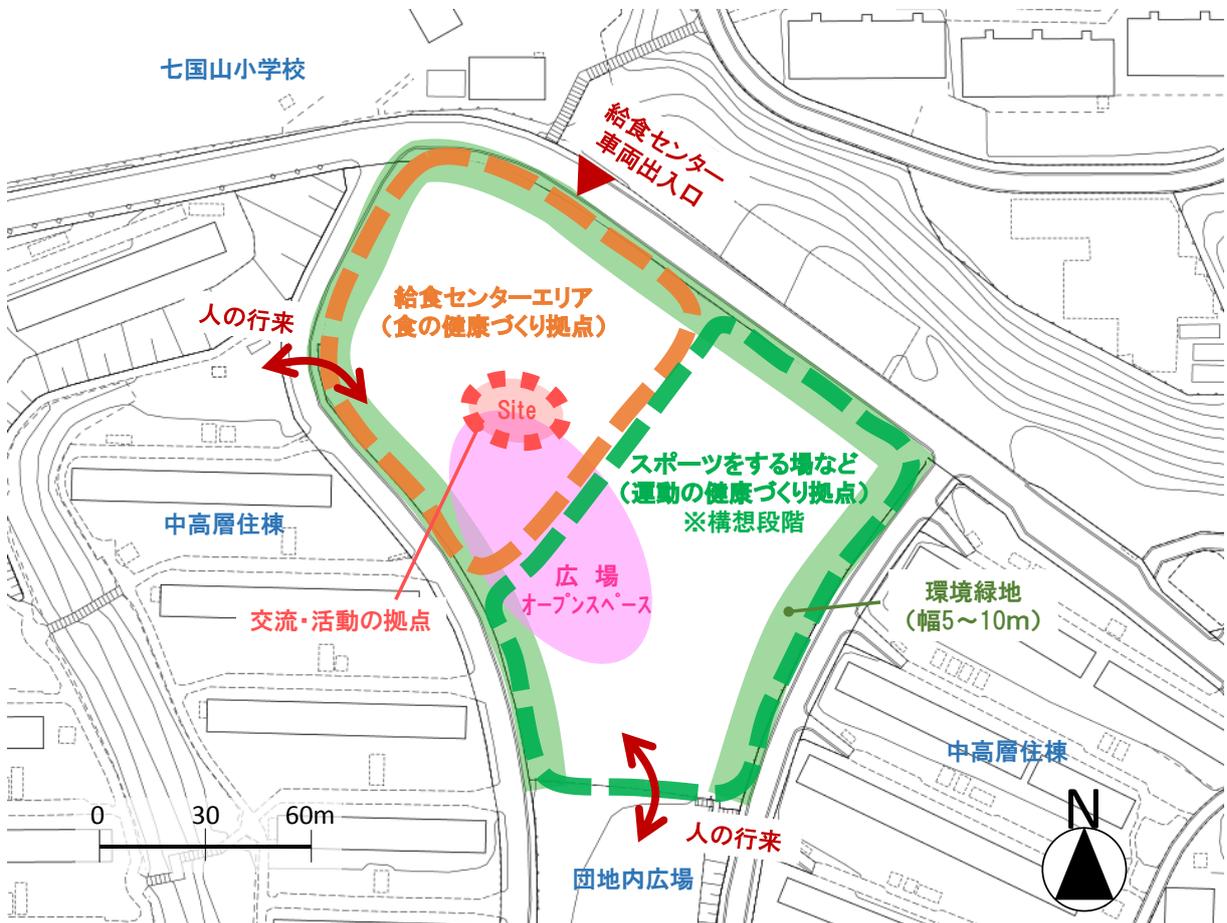
給食センターのめざす姿を踏まえた、それぞれの用地の土地利用イメージを、以下に示します。

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



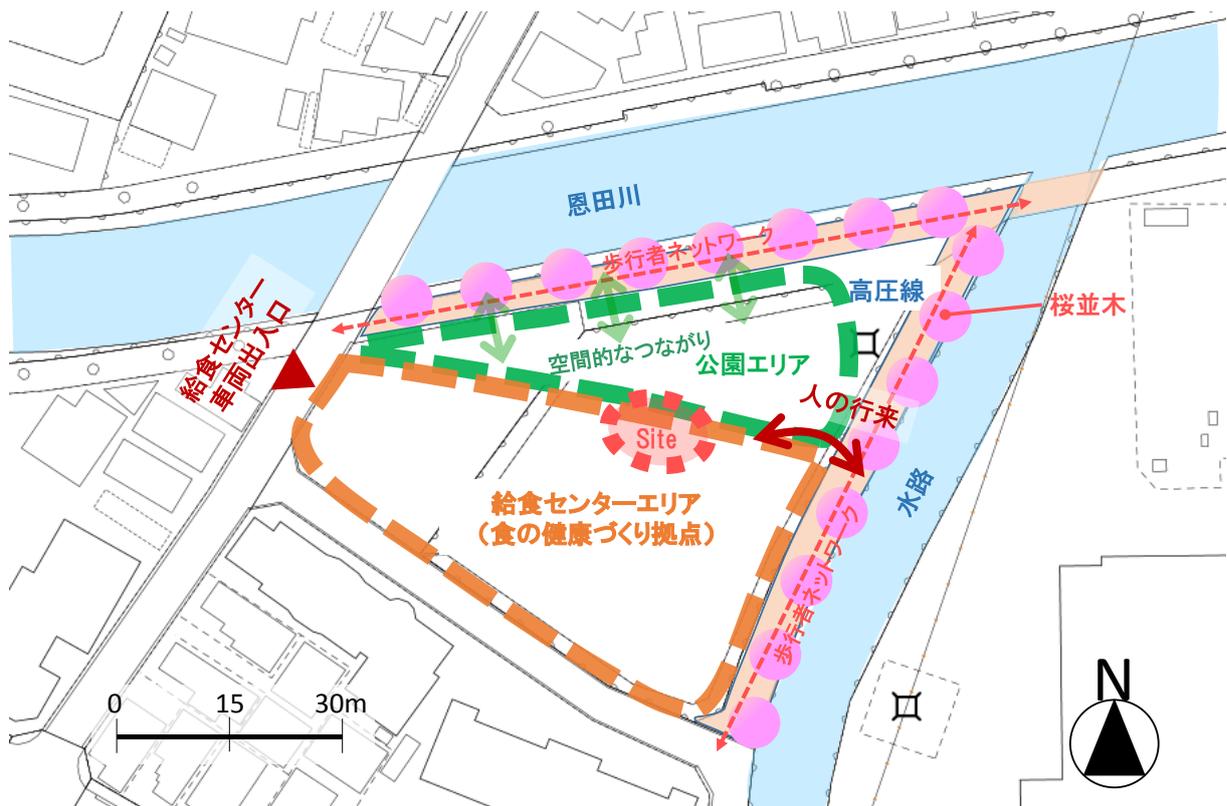
※この地図は「2019町田市共通地形図」を使用して作成したものです。以下同じ。

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。

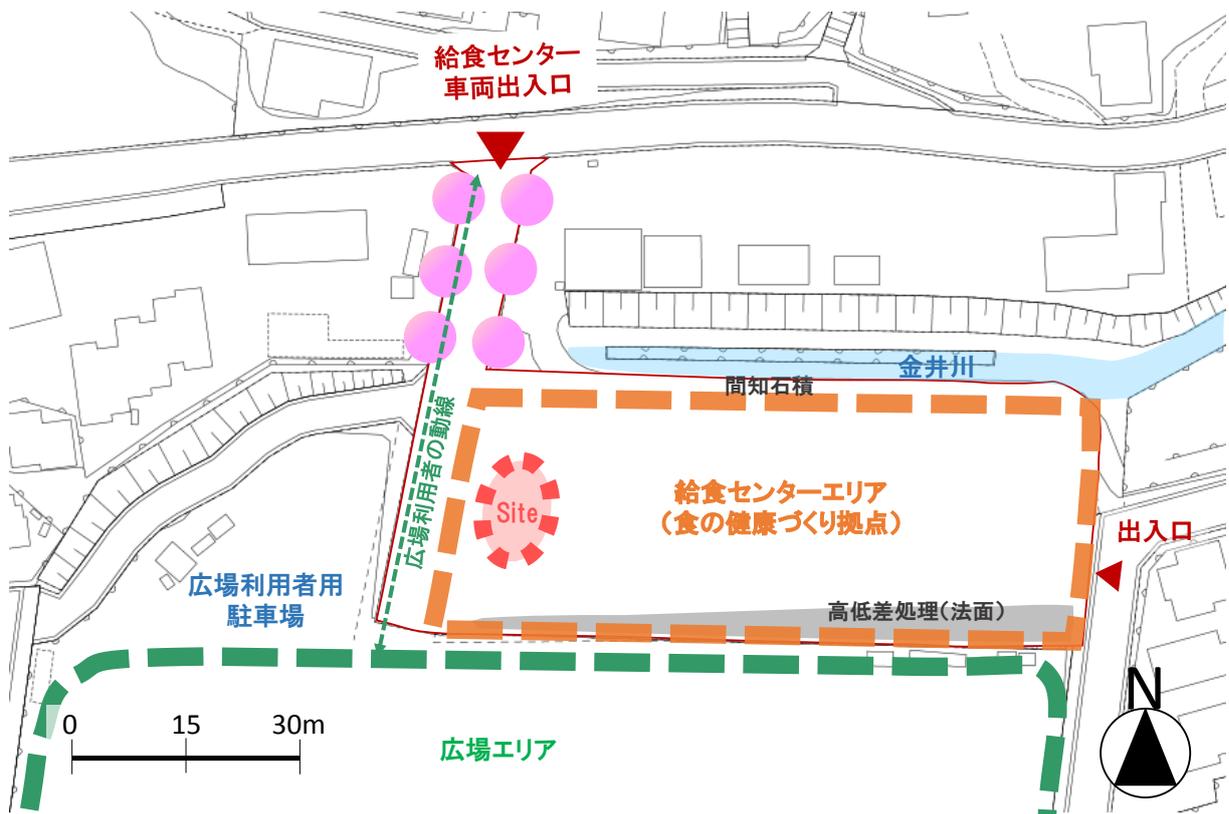
▼南エリア給食センター土地利用イメージ



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となりますが、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 | |