



備

- ・町田忠生小山エリア
- ・南エリア
- ・鶴川エリア

(3) 各センターに市教育委員会の栄養士を配置

5 まちだの中学校給食センターの目指す姿

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」

- ・魅力的で美味しい給食を中学生たちに届けるセンター
- ・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

6 食材の安全・安心

(1) 学校給食食材購入基準

町田市農業協同組合と地場農産物の活用に関する協定を結び、地場農産物の学校給食への活用を通じて、農産物の生産過程をより身近に感じながら食に関して学ぶ機会を提供する。

(2) アレルギー対応

食物アレルギー専用食の献立を作成し、一人ずつ専用の容器に入れて提供する。通常食とおおむね同等の栄養価を確保し、おいしさを保証できるように工夫している。

7 学校給食を活用した食育の推進

(1) アスリートコラボ給食献立

アスリートの食事を通して、食事と運動との関係性を知ること、自分に適した望ましい食選択及び食行動を実践する力を培うため、町田市出身の選手の食事を基に考案したメニューを提供した。

(2) デジタル技術を用いた食育授業

野菜摂取の充足度を測定する機器であるベジチェックを活用した食育授業をカゴメ株式会社と共同開発し、児童生徒が楽しみつつ、野菜摂取のモチベーションを高めることを目的とした授業を実施。

8 施設整備の進め方

新しい施設のコンセプトに基づき、地域に根差し活躍するために官民がアイデアを出し合って、創意工夫あふれる魅力的な取組につながるため、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、鶴川エリアの給食センターは、次の活用までの「リース方式」で事業を実施した。

9 新たに設ける機能・サービス

- ・併設カフェで給食ランチを提供
- ・市民が集まれる場所としてキッチン付多目的スペースを設置
- ・地域利用トイレとして施設内外の利用者へ開放
- ・災害対応の備蓄倉庫を備え、災害時に温かい食事を提供

所 感

※視察しての感想や  
岡崎市への提言な  
ど

- ・本市では、昨年度、南部学校給食センターの建て替えが予算執行されず休止となった。要因としては、市の将来推計人口が見直され、将来の児童生徒数の減少が想定よりも急になったことと、財政が苦しい中での予算の優先順位の見直しとのこと。そうした中、南部エリアの児童生徒にアレルギー対応を含む、より安全な給食提供を早期に進めるためには、既存の考え方を改め、小中学校給食に限らない食の提供と、公民連携による施設整備運営費用の圧縮などに努める必要がある。今回の町田市の視察では、PFI手法（BTO方式）での施設整備運営とリース方式での運営をエリアに応じて使い分けることで、将来の提供食数減に対応することや、給食だけでなく、併設してカフェ運営も行うなど、民間事業者とのよい連携事例を具体的に知ることができ、有意義であった。本市も積極的に検討を進められたい。
- ・町田市の給食センターでは、様々な独自の取組が行われている。例えば、カフェが併設されており、当日の給食などを誰でも食べられるスペースの設置や、子供広場の設置により、子供が自由に遊べる環境も整っている。さらに、室内には地域の人々も利用可能なキッチンが設置されており、地域交流の場としても活用されている。加えて、災害時には炊き出しを実施することを目指し、通常時には都市ガス、被災時にはLPガスで調理可能な釜が備えられている。現況としては、年に1度の防災訓練の実施を予定している。また、カゴメ株式会社と共同開発し、小学生を対象にベジチェックによる野菜摂取量の測定を行い、楽しみながら野菜を食べる習慣づくりにも取り組んでいる。これらの取組は、地域との連携や防災、食育の観点等から、本市においても検討すべき内容であると考えます。
- ・町田市では、中学校給食をランチボックス方式から給食センター方式へ見直し、温かい食事の提供を実現している。PFI方式を採用し、民間事業者のノウハウを活用することで、アレルギー対応を含めて安定した運営が行われている。アレルギー対応率は約1.2%と、本市（約2.45%）に比べて低く、体制や運用面に違いがある。カフェや交流機能を併設した施設整備も含め、学校給食を地域資源として捉える視点は参考となる。南部学校給食センターの建て替えに当たっては、PFI導入の是非や民間活力の活用、アレルギー対応体制の見直しを含め、将来を見据えた提言につなげたい。
- ・町田市は2025年4月から3か所目の給食センターを稼働し、中学校での全員給食を実現した。従来のランチボックス給食からの転換を目指し、PFI方式で26億円を投じて整備、国庫補助は4千食相当の4億円にとどまり、複合施設化で補助要件を満たす工夫をした。特筆すべきは、食を通じた地域みんなの健康づくり拠点として給食レストランを併設し、地域住民との交流を促進している点である。

子供の遊び場も設け、給食を地域資源として活用する視点は新しい。アレルギー対応は、小学校で除去食、中学校で専用食を提供し、保護者と毎月献立を確認する丁寧な体制を構築。市民向けの啓発は、保健予防課が担当している。教育委員会単独ではなく全庁的に取り組む姿勢が大切であり、食物アレルギーの知識を市民に広げることが今後の全市共通の課題である。

- ・本視察では、給食センターが食を通じた地域みんなの健康づくり拠点として多面的に活用されている点について確認した。当該施設は、給食提供機能にとどまらず、地域住民が気軽に立ち寄り、飲食できる交流の場として整備されており、子供が遊べるキッズエリアも充実している。実際に視察時には、子供連れの家族から高齢者まで、幅広い年代の利用者が飲食に訪れており、世代を超えた地域の居場所として機能している様子が見受けられた。配食方法やアレルギー食への対応については、牛乳を豆乳に代替するなど、利用者一人一人の状況に応じた丁寧な配慮をしており、誰もが安心して食を楽しめる環境づくりが進められている点を評価する。また、子供たちの野菜離れを防ぐ取組として、ベジチェックを食育に取り入れるなど、デジタル技術を活用した先進的な工夫がされている点も特徴的であった。給食センターは3つの拠点に分かれて整備されており、将来的な人口減少を見据えた運営体制が構築されている。さらに、今後は学童保育等への配食についても検討が進められており、給食センターの活用方法について継続的に議論されている点は注目すべきである。これらの取組を踏まえ、給食センターを単なる調理・配食施設として捉えるのではなく、地域の健康づくりや子育て支援、高齢者支援を支える拠点としてどのように活用していくかについて、本市においても重要な課題として受け止め、検討を進めていく必要があると考える。
- ・町田市の中学校給食センターは、「温かくおいしい給食を中学生に届けたい」という思いが、献立づくりから調理、配送、配膳に至るまで一貫して感じられ、その丁寧な姿勢に感心した。衛生管理やアレルギー対応が徹底されているだけでなく、地域食材の活用や手作りへのこだわりから、子供たちの健やかな成長を支えようとする温もりが伝わってきた。また、敷地内に併設されたカフェで給食を体験できる取組は、市民が給食への理解を深める工夫として印象的であり、給食を通じて地域とつながろうとする姿勢が強く感じられた。本市においても、子供の健やかな成長を大切にしながら、安心・安全な給食を安定して提供するとともに、市民が給食を身近に感じられる工夫や、将来を見据えた持続可能な運営について考えていくことが大切である。
- ・本市は、4か所の給食センターで小中学校の給食の対応をしてい

	<p>る。北部、東部、西部の給食センターは整備をされ、南部学校給食センターを今後どのようにしていくのか、少子化が進む中で、整備された3つの給食センターで対応するのか、また、南部学校給食センターの整備計画を進めていくのか、検討をする必要があると考える。配送時間等を考えると南部学校給食センターを整備することが望ましいと考える。町田市では、給食センター機能だけではなく、防災対応の必要な施設として位置づけをされている。またPFI方式で運用されていることで、地域の憩いの場所づくりとして、その日の給食を市民の皆さんが食することができ、地域住民の顔合わせのできるカフェスペースが設置されている。本市も給食の市民提供ができる場所を取り入れることも検討することを希望する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小学校で校内に給食室を整備できない事情から給食センターを整え、中学校の全員給食へ踏み切った町田市の本気度がよく分かった。ランチボックス給食は、温度管理のため冷ます必要があり、おいしくないという風評も生まれやすかった一方、今はオリジナル献立や地域の人と食べる工夫で、食を通じた健康づくりの拠点を目指している点が印象的である。配送は、敷地の制約で2回便になるなど課題も見え、アレルギーは除去食中心で学校、保護者との継続連携が必要とのこと。PFIや補助金、26億円規模の負担の考え方も学びになった。</li> </ul>
<p>委員長の総括</p>	<p>町田市では、家庭環境の変化や子供たちの健やかな成長を支える観点から、中学校給食の全員化を決断し、制度方針を明確にした上で給食センター整備を進めている点や、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が大きな特徴と言える。特に印象的であったのは、将来の生徒数減少を見据え、「今の最大需要」ではなく、「将来にわたって使い続けられる規模」を前提として施設計画を立てている点であり、過大な設備投資を避け、維持管理費を含めた将来世代への負担を抑えるという考え方は、人口減少社会における公共施設整備の一つのモデルであると感じた。今回の視察を通じて改めて感じたことは、給食の問題は、単に施設の更新にとどまらず、制度設計、運営体制、そして将来のまちづくりと一体で考える必要があるため、中学校給食の方向性を明確にした上で、給食センターの更新や再編について、中長期的な視点で検討を進めていくことが重要である。</p>