

多摩市学校給食センター建替整備
基本計画
(素案)

2026(令和8)年 多摩市

目次

1. 基本計画策定の背景・目的.....	1.1
2. 学校給食を取り巻く現状.....	2.1
2-1. 国、東京都における学校給食に関する法令・計画など	2.1
2-2. 本市における学校給食及び学校給食センターに関する計画	2.4
3. 本市の学校給食センターの現状と課題.....	3.1
3-1. 多摩市学校給食センターの軌跡	3.1
3-2. 学校給食センターの概要	3.3
3-3. 施設整備・運営などの課題	3.9
4. あらたな学校給食センターの整備方針.....	4.1
4-1. 基本理念	4.1
4-2. 基本方針	4.1
4-3. 施設の基本的な考え方	4.3
5. あらたな学校給食センターの概要.....	5.1
5-1. 建設予定地の概要	5.1
5-2. 建設予定地の選定理由	5.2
5-3. センター方式での運営	5.2
5-4. あらたな学校給食センターの位置付け	5.2
5-5. 土砂災害警戒区域への対応	5.3
5-6. 工事期間対応給食への対応	5.4
5-7. 施設整備における基本条件	5.5
5-8. 給食の配達計画について	5.6
5-9. 整備に必要な諸室と作業区域について	5.9
5-10. 動線計画	5.11
5-11. 配置計画	5.12
5-12. 平面ゾーニング	5.13
5-13. 概算事業費	5.16
6. 事業手法について.....	6.1
6-1. PFI の特徴	6.1
6-2. 事業手法の評価・検討	6.2
6-3. 事業手法の検討結果について	6.3
7. 事業スケジュール.....	7.1

1. 基本計画策定の背景・目的

多摩市（以降、「本市」という。）における学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体格や運動能力の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な施策として位置付けています。また、学校給食は単に栄養を補給するだけではなく、食育・社会性・文化理解・自然への感謝など、子どもの成長を総合的に支えることを目的としています。クラスメートや先生と共に食事をすることで、コミュニケーションを促進し、協調性を育む場ともなり、子どもたちは仲間との交流を深め、社会での基本的なマナーやルールを学ぶことができます。学校給食は、子どもたちが健康的な生活を送るための基盤を築く役割を果たすとともに、子どもたちが将来にわたり健康で幸せな生活を送ることに資するものです。

一方で、学校給食を支えてきた「永山調理所」と「南野調理所」の2つの学校給食センターは、供用開始から45年以上が経過し、施設や調理機器の老朽化が進んでいます。調理機器の多くは耐用年数を超過し、故障や修繕が増加しており、学校給食の安定的な提供に影響を及ぼす状況となっています。また、学校給食衛生管理基準への適合や食物アレルギー対応など、新たな衛生・安全要件にも対応が求められています。加えて、急激なペースで人口が減少している人口減少社会のなか、今後は職員数の減少が見込まれ、学校給食センターの運営を現在と同じ水準で維持することが難しくなることが予想されます。本庁舎や学校施設の建替えなど、他の大型事業が重なり、財政運営にも制約が生じる見通しです。

こうした背景のもと、あらたな学校給食センターの整備は、老朽施設の更新にとどまらず、市が責任を持って担ってきた献立作成や食材調達などの「基幹業務」を安定的に継続し、その質を一層高めていくための重要な契機です。あわせて、食育の推進や災害時の食支援といった社会的役割を将来にわたり維持・強化することも求められ、限られた資源を効果的に活用しながら、こうした役割を持続可能な形で実現させなくてはなりません。

このような考え方を踏まえ、本市では安全・安心な学校給食を将来にわたり安定して提供するため、「多摩市学校給食センター建替整備基本計画」（以下「本計画」）を策定します。本計画を通じて、給食のさらなる充実を図り、子どもたちの健康的な成長と発展に寄与していくことを目指します。

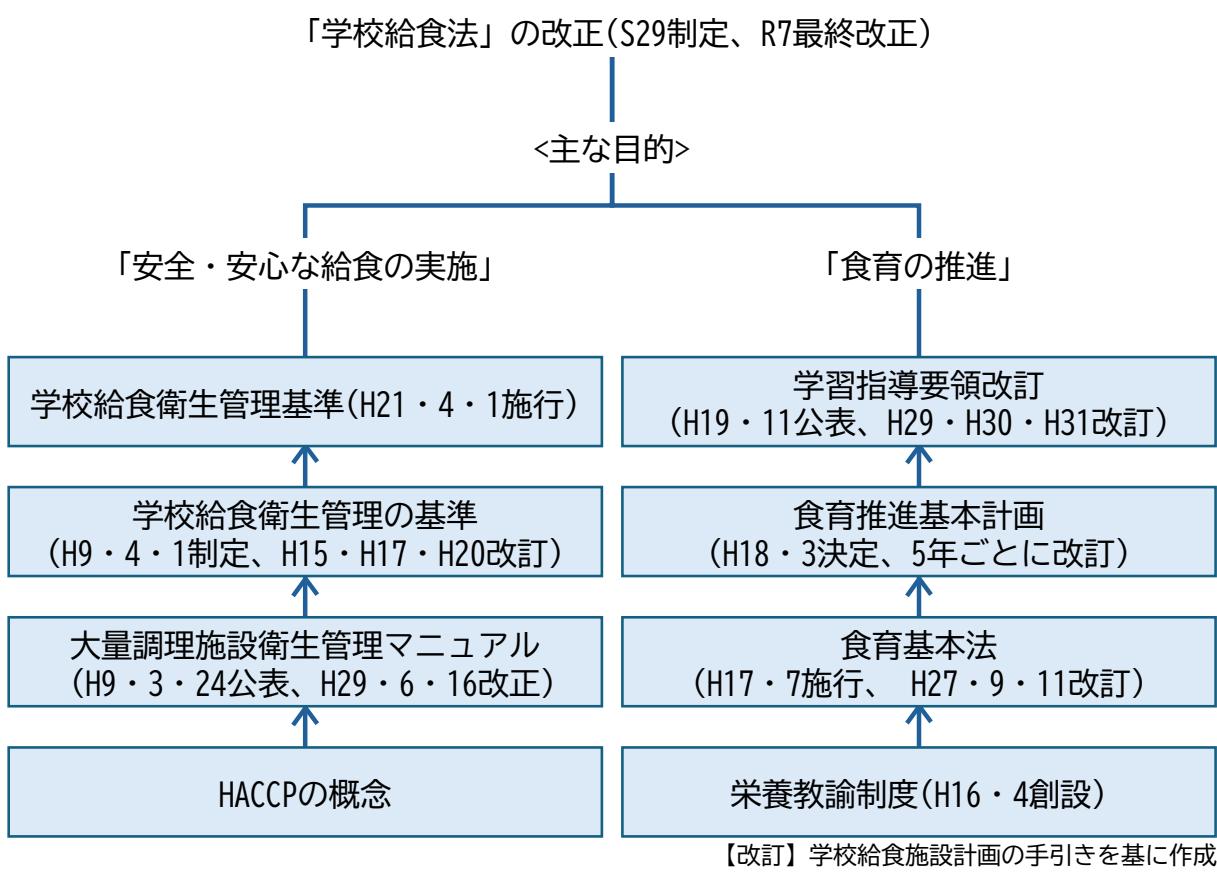
2. 学校給食を取り巻く現状

2-1. 国、東京都における学校給食に関する法令・計画など

昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が制定され、その後「学校給食実施基準」、「学校給食衛生管理基準」が施行されたことにより、学校給食の実施体制は法的に整いました。

平成 17 (2005) 年の「食育基本法」の制定では、学校給食は食育の推進に寄与するものとして位置付けられ、教育活動の一環としてより重要なものとなりました。

また、平成 27 (2015) 年の「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むものとし、学校給食は安全・安心な提供という観点からも位置付けられています。



表：学校給食法の改正に関する法規などの整理

2. 学校給食を取り巻く現状

表：国、東京都における学校給食に関する法令・計画

	法 令 な ど	概 要
国	学校給食法 施行：昭和 29 (1954) 年 最終改正：令和 7 (2025) 年	学校給食が果たす重要な役割に鑑み、その実施に関する必要な事項に法的根拠を与え、学校給食制度を確立するとともに、普及充実を図ることを目的に制定された法律
	学校給食実施基準 施行：平成 21 (2009) 年 最終改正：令和 3 (2021) 年	学校給食法第 8 条第 1 項の規定に基づき、学校給食の実施の対象、実施回数、児童・生徒の健康への配慮事項、栄養内容の基準を定めたもの
	学校給食衛生管理基準 施行：平成 21 (2009) 年	学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に係る衛生管理基準を定めたもの
	大量調理施設衛生管理マニュアル 施行：平成 9 (1997) 年 最終改正：平成 29 (2017) 年	同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するために、HACCP (ハサップ) ※の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を定めたもの
国	食育基本法 施行：平成 17 (2005) 年 最終改正：平成 27 (2015) 年	食育について基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律
	第 4 次食育推進基本計画 (計画期間：令和 3 (2021) 年度～令和 7 (2025) 年度) 食育推進会議決定 ：令和 3 (2021) 年	食育基本法第 16 条に基づき、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくために策定された計画
	栄養教諭制度 施行：平成 17 (2005) 年	学校における食育を推進するために創設され、食に関する指導体制の整備を目的とした制度
	アレルギー疾患対策基本法 施行：平成 27 (2015) 年	アレルギー疾患に対する対策の充実を図るため、アレルギー疾患対策を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律
国	アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針 告示：平成 29 (2017) 年	アレルギー疾患対策基本法第 11 条の規定に基づき、アレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために策定された指針
	学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 施行：平成 20 (2008) 年 最終改訂：令和 2 (2020) 年	児童・生徒におけるアレルギー疾患の増加の指摘を受け、学校におけるアレルギー対策の推進を図ることを目的として、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について取りまとめたもの

2. 学校給食を取り巻く現状

	法 令 など	概 要
	学校給食における食物アレルギー対応指針 施行 : 平成 27 (2015) 年	各学校設置者（教育委員会など）、学校および調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアルなどを策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項などを具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的とした指針
東京	食に関する指導資料集 作成 : 平成 17 (2005) 年 1 月 最終改訂 : 平成 20 (2008) 年 1 月	食に関する指導の全体計画のみならず、校種別の全体計画に加え、小学校・中学校・高等学校については、さらに食に関する指導の学年別年間指導計画を記載し、食育の授業などに利用しやすいように作成されたもの
都	東京都食育推進計画 施行 : 令和 3 (2021) 年 3 月 (計画期間 : 令和 3 (2021) 年度～令和 7 (2025) 年度)	国の策定した食育推進基本計画の内容を踏まえながら、持続可能な社会の実現など、現在の社会課題も考慮し、東京都における食育を着実に推進していくための基本的な考え方と具体的な施策を示すべく策定された計画

※HACCP (ハサップ)

HACCP(ハサップ)は「危機分析重要管理点方式」

(Hazard Analysis and Critical Control Point)と呼ばれる、安全な食品を製造するための製造工程の管理方法です。WHO と FAO が設立した国際食品規格委員会(コーデックス委員会)が定める国際的な食品衛生管理手法であり、日本でも 2021 年 6 月から全ての食品など事業者に対して HACCP に沿った衛生管理が義務化されています。学校給食施設についても「大量調理施設衛生管理マニュアル」にその考え方が組み込まれています。

2-2. 本市における学校給食及び学校給食センターに関わる計画

令和5（2023）年に策定された「第六次多摩市総合計画」では、食物アレルギーへの対応、食育の推進や高い水準での給食提供を施策として挙げ、給食を通じて子どもの成長を支える計画を定めています。

令和6（2024）年に策定された「第4次多摩市食育推進計画」では、ライフステージに応じた食育を推進し、学校給食センターの見学、栄養士や調理員による給食指導、クラス訪問などを取組として挙げています。また、食品ロスを減らすために献立の改善などを行い、より安全・安心なおいしい給食作りを目指しています。

令和7（2025）年8月に修正された「多摩市地域防災計画」では、災害時の応急対策・復旧対策として調理所を有効に稼働させ炊き出しなどを行うこととしています。なお、旧永山第一給食センターは、備蓄倉庫と位置付けられ、緊急物資などの受入、分配、避難所への地域内輸送拠点でしたが、学校給食センターの建替えに伴い廃止となるため備蓄倉庫は移転します。

平成27（2015）年に策定された「多摩市公共施設等総合管理計画」は、長期的な視点で公共施設の更新・統廃合などを計画的に実施し、財政負担の軽減を目的として策定されています。

2. 学校給食を取り巻く現状

表：本市における学校給食及び学校給食センターに関わる計画

名 称	第六次多摩市総合計画
策定年月	令和5（2023）年11月策定
計画期間	【基本構想】 令和5（2023）年度～令和14（2032）年度までの10年間 【基本計画】 令和5（2023）年度～令和14（2032）年度までの10年間
目的・概要	ニューノーマル（新しい日常・創造）の時代を見据えるとともに、長期的な視点を持ちつつ、刻々と変わる時代や社会情勢に対応可能なまちづくりを行うことを目的として策定された計画
給食関係部分 の抜粋 【基本計画】 前期計画	第3編 分野別計画 政策A 子どもの成長をみんなで支え、ともに生きるまちの実現 施策8 健やかな体を育む教育の推進 4-（2）食育の推進と安全・安心なおいしい学校給食の提供 ●食物アレルギーのある児童・生徒も安心して食べられ楽しんで過ごせる給食時間につくるため、学校給食センターと各学校で連携して取り組みます ●児童・生徒が食に対する正しい知識を身につけ健康で健全な食生活が実現できるよう、学校と栄養教諭、学校給食センター栄養士が連携して、学校給食を通した食育授業や食に関する指導を行います。また、食育等を通して、毎日朝食を食べる児童・生徒の割合を増加させます ●食品ロスの削減に配慮し、更に美味しく食べてもらえる献立をつくり学校給食の提供を行います。また、より高い水準に対応した給食サービスを実現するため、学校給食センターの建替えと運営を推進します 政策D みんながいきいきと働き、集い、活気と魅力あふれるまちの実現 施策4 農業者と市民が支える都市農業の推進 4-（4）農とのふれあいの場づくり ●農に通じたイベントや地場農産物を使った学校給食等の食育活動を通じて、幼少期・学齢期から農や地産地消への関心を高め、都市農業に対する市民理解を推進します

2. 学校給食を取り巻く現状

名 称	第4次多摩市食育推進計画
策定年月	令和6（2024）年3月策定
計画期間	令和6（2024）年度～令和10（2028）年度までの5年間
目的・概要	食育基本法第18条第1項に基づく市町村食育推進計画として位置付け、国の第4次食育推進基本計画および第4次東京都食育推進計画と整合を図りながら、本市における食育の推進に関する施策を総合的に推進することを目的として策定された計画
給食関係部分 の抜粋	4章 計画の基本的考え方と施策の推進 4 施策の推進 基本目標Ⅰ ライフステージに応じた食育の推進/学齢・思春期 ●「給食だより」や「給食メモカレンダー」等で食に関する情報発信を行うだけでなく、給食センターの見学や試食会等で給食ができるまでの過程や栄養士・調理員が普段どのように給食を作っているかを知ってもらう活動も行っています 基本目標Ⅳ 食品ロスを減らし持続可能な食を支える食育の推進 ●食品ロスを減らすため、学校給食の残量調査を実施し献立の改善等につなげています

2. 学校給食を取り巻く現状

名 称	多摩市地域防災計画
修正年月	令和7(2025)年8月修正
目的・概要	東京都、多摩市および防災機関、事業者、地域の防災組織および市民が総力を結集し、各主体の持てる能力を発揮して、主体間で連携を図り、「自助」「共助」「公助」を実現し、地震災害の予防対策、応急・復旧対策および震災復興対策を推進する。また、多摩市の防災力を向上し、「災害に強いまち・防災都市多摩」の実現を図ることを目的として策定された計画
給食関係部分 の抜粋	<p>共通編 第2部 震災対策計画 第12章 備蓄・調達対策の推進</p> <p>【応急対策】</p> <p>基本方針1 食料・飲料水・生活必需品等を供給する</p> <p>1 物資の調達・供給</p> <p><input type="checkbox"/> 詳細な取組内容 1 物資の調達</p> <p>● 食糧物資調達対策部長は、市内の備蓄倉庫から必要な物資を調達する。</p> <p>● 食糧物資調達対策部長は、道路障害物除去が本格化し、輸送が可能と考えられる発災から4日目以降については、原則として炊き出し体制を整備する。</p> <p>● 食糧物資調達対策部長は、調理所を有効に稼動させ、炊き出し等を行う。</p> <p>【復旧対策】</p> <p>基本方針1 安定的に飲料水等を供給する</p> <p>1 多様なニーズへの対応 <input type="checkbox"/> 詳細な取り組み</p> <p>● 震災後およそ4日目以降、原則として米飯の炊き出しにより給食する。</p> <p>● 炊き出しは、調理所を有効活用する。</p>

2. 学校給食を取り巻く現状

名 称	多摩市公共施設等総合管理計画												
改訂年月	平成 27 (2015) 年 11 月策定 (令和 7 (2025) 年 3 月改訂)												
計画期間	平成 27 (2015) 年度～令和 7 (2025) 年度までの 11 年間												
目的・概要	本市が所有する建築物および道路、橋、下水道、公園、屋外スポーツ施設などの工作物について、長期的な視点で、更新・統廃合・長寿命化などを総合的かつ計画的に実施し、財政負担の軽減と平準化を図るとともに、将来のまちづくりの実現に寄与することを目的として策定された計画												
給食関係部分 の抜粋	<p>2章 本市の現状・将来の見通しと課題 (2) 財政の現状・将来の見通しと課題</p> <p>多摩市の性質別経費の推移</p> <p>■ 多摩市の性質別経費の推移</p> <p>億円</p> <p>800</p> <p>700</p> <p>600</p> <p>500</p> <p>400</p> <p>300</p> <p>200</p> <p>100</p> <p>0</p> <p>H11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 R1 2 3 4 5</p> <p>普通建設事業費 その他 線出金 補助費等 公債費 物件費 扶助費 人件費 義務的経費</p> <p>単位：千円</p> <p>(3) 公共施設等の現状 ■ 現在保有している維持管理費（給食センターは建築物に該当）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>1年間（概算）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>建築物</td> <td>10.6 億円</td> </tr> <tr> <td>道路</td> <td>10.3 億円</td> </tr> <tr> <td>下水道</td> <td>3.1 億円</td> </tr> <tr> <td>公園</td> <td>6.7 億円</td> </tr> <tr> <td>屋外スポーツ施設</td> <td>0.7 億円</td> </tr> </tbody> </table> <p>3章 公共施設等の総合的かつ計画的な管理に関する基本的な方針 (2) 計画目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 公共施設等の総量及び経費を縮減し、財政負担を軽減します ● 公共施設等の更新は、特定年度への集中を防ぎ、財政負担を平準化します ● 公共施設等の更新は、劣化状況が明らかになってからではなく（事後保全）、あらかじめ劣化について将来予測をして実施します（予防保全） 	種類	1年間（概算）	建築物	10.6 億円	道路	10.3 億円	下水道	3.1 億円	公園	6.7 億円	屋外スポーツ施設	0.7 億円
種類	1年間（概算）												
建築物	10.6 億円												
道路	10.3 億円												
下水道	3.1 億円												
公園	6.7 億円												
屋外スポーツ施設	0.7 億円												

3. 本市の学校給食センターの現状と課題

3-1. 多摩市学校給食センターの軌跡

(1) 本市における学校給食のはじまり

本市の学校給食は昭和43（1968）年度に開始されました。東京都23区では昭和22（1947）年度から給食が始まり、昭和24（1949）年度には完全給食が導入されています。本市の給食開始はそれより約20年遅れましたが、当時の多摩町では先行自治体の事例を参考に、十分な調査と準備を行った結果、内容や運営体制が高く評価されました。

(2) 給食による成長の土台づくり

学校給食の開始により、全ての子どもが同じ食事をとれるようになり、給食開始以前の弁当による格差が解消されました。従来の弁当は炭水化物中心で、たんぱく質や脂肪が不足しており、成長期に必要な栄養に偏りがありました。当時の多摩町では、区部の子どもたちに比べて体格が劣っており、食生活の違いが一因とされていました。学校給食の開始は、子どもたちの健全な発育を支える重要な一歩となりました。

(3) 多摩ニュータウン事業にあわせた給食の実現

昭和40（1965）年12月、多摩ニュータウン事業が正式に決定し、昭和42（1967）年から本格的な宅地造成が始まりました。急速な都市化と人口増加により学校施設の整備が急務となり、特に新設や増築が財政を大きく圧迫しました。そのような中、保護者から「給食を実施してほしい」という要望が高まり、昭和41（1966）年ごろからこの声が強くなりました。

当時の本市はニュータウン開発に伴う課題を多く抱えており、給食施設の建設地選定や財源確保が困難でした。しかし、昭和43（1968）年度に施設整備のための予算が計上され、国有地の利用許可も得られたことで、「関戸学校給食センター」が開設され、完全給食での給食提供を実現しました。これに伴い、各学校では配膳室やリフトなどの設備整備が進められました。完全給食の開始により児童・生徒の栄養状態が改善し、体格の向上が期待されました。

(4) センター方式による給食体制の確立

多摩ニュータウンの開発が進む中、20～30代の若い世代の入居により人口が急増し、就学年齢の子どもが一斉に市内の保育園や小・中学校に通うようになりました。そのため、市は学校建設に追われ、昭和47（1972）年には公共施設整備による財政負担が増大し、10年間で100億円を超える累積赤字が見込まれるほど財政が逼迫しました。

区部では給食が普及していたものの、ニュータウン区域ではまだ実施されていない地域があり南永山小学校では保護者によって「学校給食対策会」が結成され、自校方式での給食開始を求める運動が展開されました。しかし市は、今後の人口増加に対応するにはセンター方式が最も現実的であると説明し、この方針が「永山第一学校給食センター」の建設へつながりました。

(5) まちの成長に応えた学校給食センター整備

昭和 47 (1972) 年度には 8,000 食規模の「永山学校給食センター」が建設されました。同年 6 月からは「関戸学校給食センター」と「永山学校給食センター」の 2 か所で、市内全ての小・中学校（小学校 7 校、中学校 3 校）で完全給食を実施しました。

昭和 49 (1974) 年 10 月には「多摩ニュータウンにおける住宅建設と地元行財政に関する要綱」が制定され、学校施設に関して特別な支援措置が講じられるようになりました。これにより、用地取得や校舎建設への無償・減額譲渡、特別補助金の増額などが実施され、財政状況は徐々に改善しました。

その後、昭和 51 (1976) 年度には「永山学校給食センター（永山第一学校給食センター）」の隣に「永山第二学校給食センター」が開設、昭和 52 (1977) 年 4 月からは両センターで当時の市内 22 校（小学校 17 校、中学校 5 校）への給食提供が開始され、「関戸学校給食センター」は廃止となりました。

その後も市内の開発が進み、給食需要が増加したため、昭和 55 (1980) 年には第 3 のセンターとして「南野学校給食センター」が開設されました。これにより給食体制の整備が進み、児童・生徒数の増加に対応することが可能となりました。

(6) 時代の変化への対応

ニュータウン開発が一段落すると、児童数は昭和 59 (1984) 年、生徒数は昭和 62 (1987) 年をピークに減少し始めました。この児童・生徒数の減少は学校の統廃合にもつながり、給食の調理数にも大きく影響しました。市は施設の大規模改修とあわせてセンターの整理統合を進め、平成 19 (2007) 年度から平成 20 (2008) 年度にかけて大規模改修を実施しました。その際、「永山第一学校給食センター」は廃止され、「永山第二学校給食センター」は「永山調理所」、「南野学校給食センター」は「南野調理所」と名称が改められ、現在に至ります。

多摩市の学校給食は、ニュータウンの発展とともに歩んできた市の教育の象徴です。栄養の確保という機能にとどまらず、子どもたちが同じテーブルを囲みながら社会性を育み、食育や地域の食文化を次世代へとつなぐ貴重な教育活動として、今後もその役割を果たしていきます。

出典

- 『多摩市の教育 昭和 52 年度』 多摩市教育委員会
／編集 小林美芳／編集 多摩市教育委員会／出版 1978.3
- 『多摩市の教育 昭和 53 年度』 多摩市教育委員会
／編集 小林美芳／編集 多摩市教育委員会／出版 1978 （奥付がないため 「1978」 のみ記載）
- 『多摩市の教育 昭和 55 年度』 多摩市教育委員会
／編集 小林美芳／編集 多摩市教育委員会／出版 1981.3
- 『多摩市の教育 平成 21 年度』 多摩市教育委員会教育部教育振興課
／編集 多摩市教育委員会／出版 2009.9
- 『多摩町誌』 多摩町誌編さん委員会／編集 多摩町／出版 1970.12
- 『多摩ニュータウン開発の軌跡「巨大な実験都市」の誕生と変容 企画展』 パルテノン 多摩
／編集 パルテノン多摩／出版 1998.10

3-2. 学校給食センターの概要

(1) 施設の概況

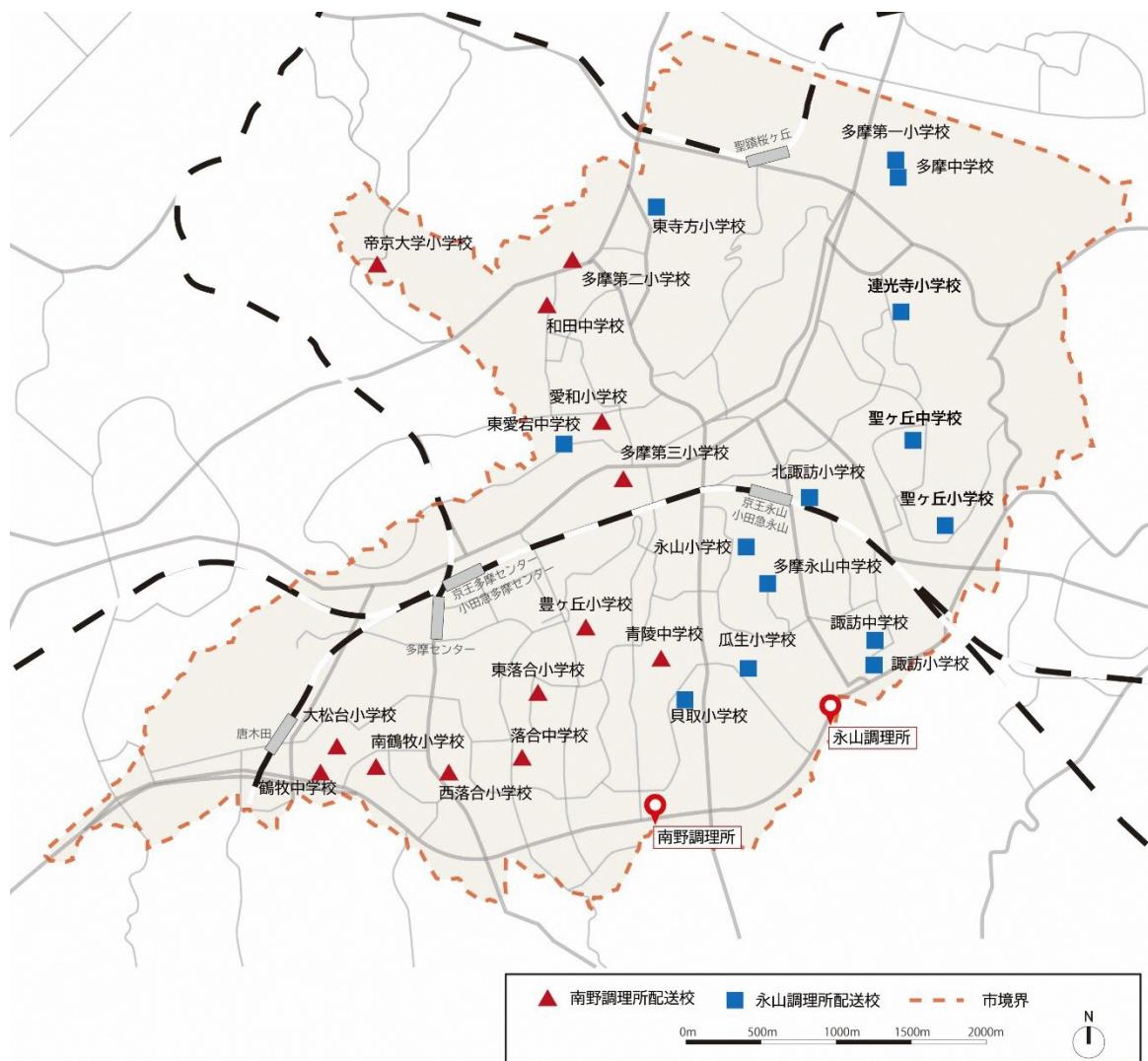
本市の学校給食センターは、現在、「永山調理所」および「南野調理所」の2施設で運営しております、施設の概況については以下のとおりです。

表：施設概況

項目	永山調理所		南野調理所		
現地写真					
竣工年月	昭和 52 (1977) 年 2 月		昭和 54 (1979) 年 3 月		
所在地	多摩市永山 7-1		多摩市南野 1-2-1		
提供能力	200 クラス、6,000 食		200 クラス、6,000 食		
調理食数	5,500 食		5,200 食		
対象校	14 校		13 校		
構造	鉄骨造、地上 2 階			鉄骨造、地上 2 階	
	車庫 ボイラー室 など	鉄骨造、1 階	車庫 ボイラー室 など	鉄骨造、1 階	
			機械室	コンクリート造、 地下 1 階、地上 1 階	
方式	ドライシステム		ドライシステム		
アレルギー室	無		無		
建物延床面積	1,620.23 m ²		1,737.40 m ²		
敷地面積	14,327.56 m ²		4,600.00 m ²		
階数	2 階		2 階		
都市計画状況	準工業地域		準住居地域		
調理業務	委託 (献立作成は市対応)		委託 (献立作成は市対応)		
搬送業務	委託		委託		
炊飯設備	無		無		

(2) 施設の立地

「永山調理所」と「南野調理所」は、ともに多摩市南部に位置し、最寄り駅として京王永山駅、小田急永山駅や京王多摩センター駅、小田急多摩センター駅などがあります。「永山調理所」から多摩市東側の小・中学校（14校）への配送を、「南野調理所」から多摩市西側の小・中学校（13校）への配送を行っています。



図：現調理所の位置図

3. 本市の学校給食の現状と課題

(3) 学校給食衛生管理基準への対応状況

学校給食衛生管理基準は、学校給食施設および設備の整備、調理の過程、衛生管理体制などに係る管理基準が定められています。ここでは、施設整備、配達について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」、「ドライシステムの導入状況」、「空調等を備えた構造」、「調理後2時間喫食の対応」を整理しました。

「永山調理所」と「南野調理所」は、ともに大規模改修によって上記の対応は完了していますが、スペースが狭小であることから汚染区域、非汚染区域内での調理工程が一体空間で運用されており、食材および調理動線が交差することによる汚染リスクが懸念されます。また、食品の搬出入口となる検収室及び出荷・回収前室においては、扉形式が開き戸及びシャッターでの開閉となっているため、雨風・湿気・ちり・埃・害虫の建物内への侵入の可能性が高い状況です。

表：学校給食衛生管理基準への対応状況

項目	永山調理所	南野調理所
学校給食衛生管理基準への対応状況	汚染作業区域と非汚染作業区域の区分 ^{※1}	対応済 (平成 20 (2008) 年改修)
	ドライシステムの導入状況 ^{※2}	対応済 (平成 20 (2008) 年改修)
	空調等を備えた構造 ^{※3}	設置済 (平成 20 (2008) 年改修)
	調理後2時間喫食の対応状況 ^{※4}	対応済

◆参考-学校給食衛生管理基準の補足

※1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されています。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。

※2) ドライシステムの導入

ドライシステムは、全ての調理機器からの排水を機器などに接続される排水管を通して流す方式です。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができます。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入することが示されています。また、導入していない調理場においてもドライ運用を図ることが示されています。

※3) 空調等を備えた構造

高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要があります。作業中も温度 25°C以下、湿度 80%以下を保つように空調などを備えるよう努めることが示されています。

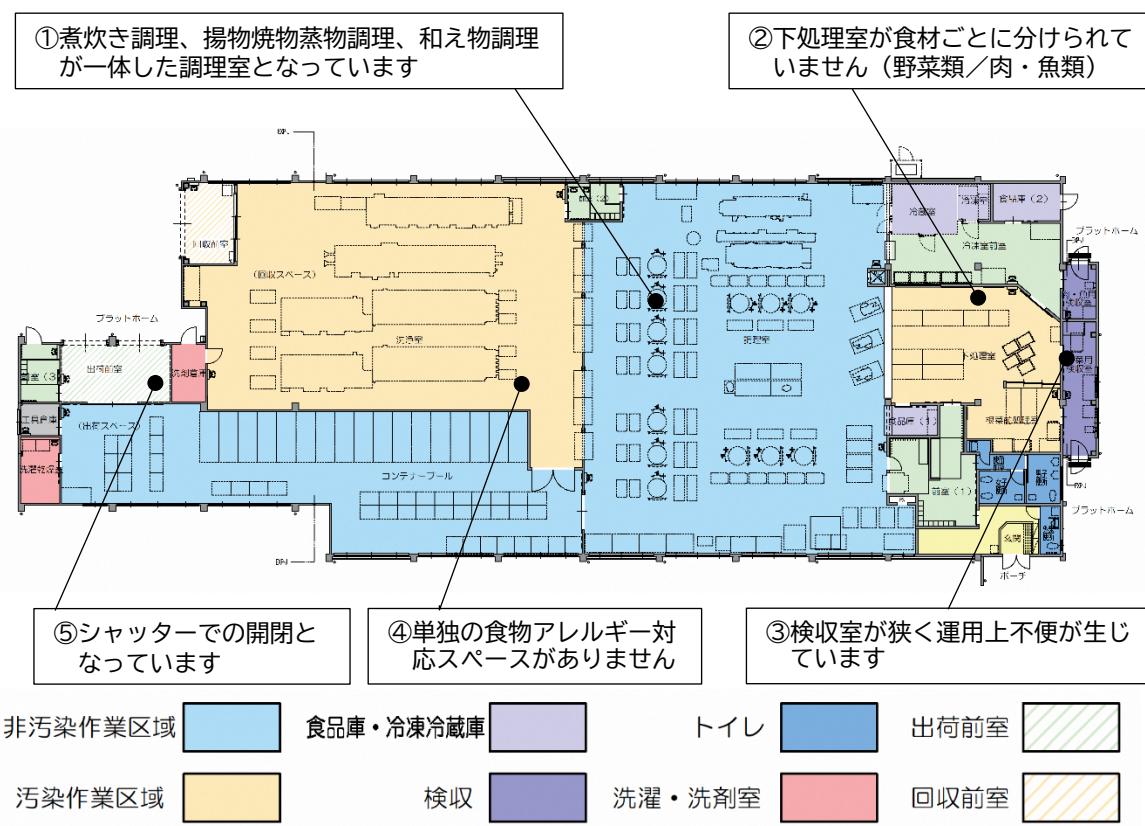
※4) 調理後2時間喫食

調理後2時間を経過すると細菌の増殖が活発になるため、調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるように努めることとされています。

(4) 学校給食センターの現状

① 永山調理所

竣工から45年以上が経過し、施設は老朽化が著しく進行していることから、経年劣化により破損が多く見受けられ、破損により施設内へ害虫類が侵入する可能性が高くなっています。調理機器も半数以上が耐用年数を超過しているため、突発的な稼働停止が有り得る状況となっています。また、汚染作業区域、非汚染作業区域内において、各調理室が壁で仕切られていないことで食材動線の交錯が生じやすくなっています。そのほかにも、各調理室や検収室の狭さ、機器が不足している現状から、運用面でも不便が生じています。



図：永山調理所 1階平面図

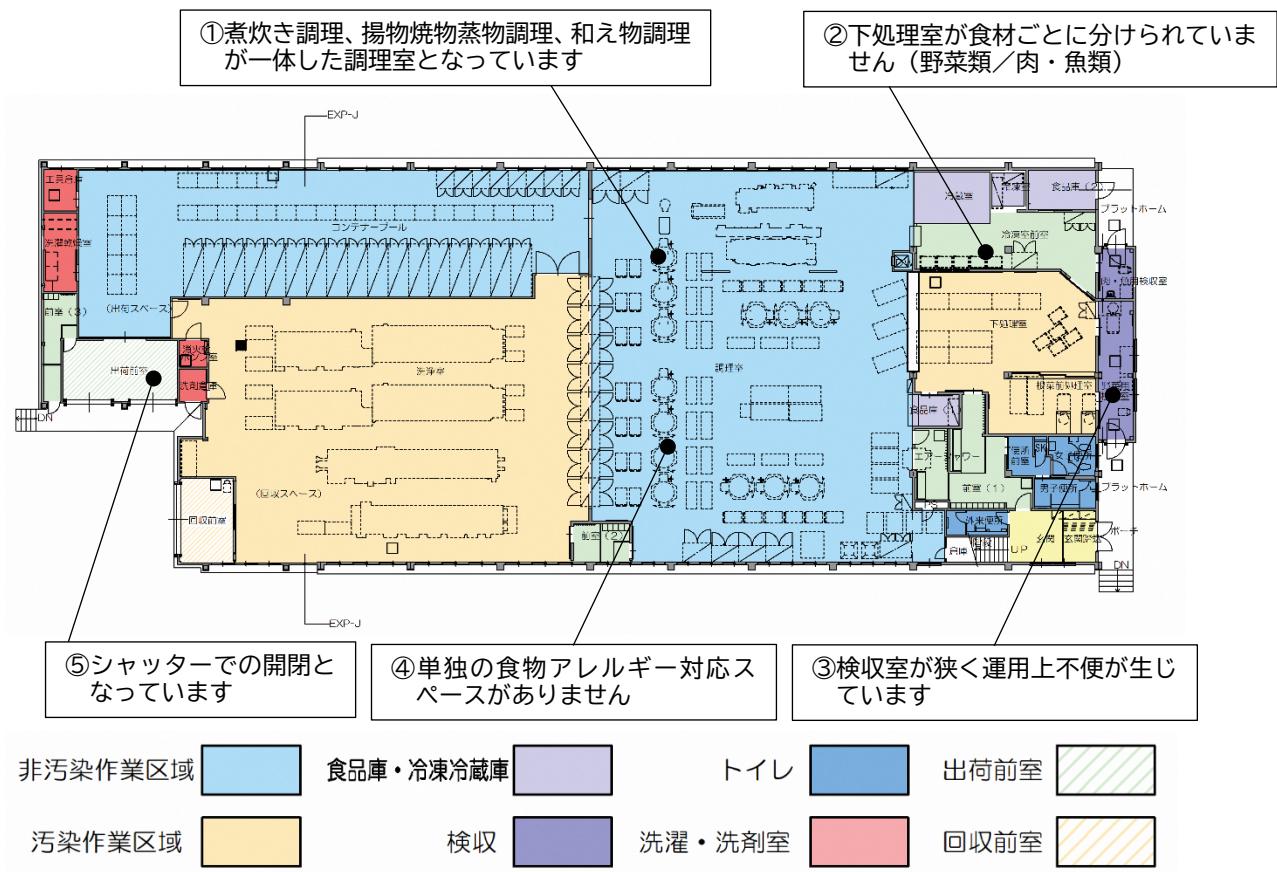


図：永山調理所 現地写真

3. 本市の学校給食の現状と課題

②南野調理所

竣工から45年以上が経過し、施設や設備の老朽化が進行しています。「永山調理所」と同様に、調理機器の半数以上が耐用年数を超過しているため、突発的な故障が予想されます。また、汚染作業区域、非汚染作業区域内において、各調理室が壁で仕切られていないことで食材動線の交錯が生じやすくなっています。そのほかにも、各調理室や検収室の狭さ、機器が不足している現状から、運用面でも不便が生じています。



図：南野調理所 1階平面図



図：南野調理所 現地写真

3-3. 施設整備・運営などの課題

(1) 建物・設備の老朽化に対応した建替え

一般に鉄骨造の建物の耐用年数は60年程度と言われており、その間に大規模改修の実施が必要とされています。現在稼働中の「永山調理所」、「南野調理所」はともに築年数が50年弱であり、大規模改修実施時期も20年近く前であるため、建物内外で劣化が目立ちます。

また、設備関係の耐用年数はおおむね15年程度と言われており、半数以上の設備が既に更新時期を迎えている状況にあります。こうした現状から、突発的な稼働停止を防ぐためにも、建物、設備ともに更新を行う必要があります。

(2) 衛生管理の基準に準拠した施設整備

「永山調理所」、「南野調理所」は、大規模改修により、「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた施設として整備されていますが、調理室が調理工程ごとに空間が区切られていないことで、食材動線の交錯が生じやすく改善が望まれる状況となっています。あらたな学校給食センターでは、現在の基準を満たすだけでなく、より安全・安心な学校給食の実施に向けた施設整備が必要です。

(3) 財政負担を軽減する施設整備

「多摩市公共施設等総合管理計画」では、公共施設の総量および経費を縮減することを計画目標としています。本計画では、「永山調理所」、「南野調理所」の更新にあたり、施設を集約することで本市が持つ施設総数を減らし、長期的な視点で財政負担の軽減を図る必要があります。

(4) 給食提供の品質向上

給食の内容について、現在は小・中学校が調理設備の制約により同じ献立となっているため、年齢に応じた栄養バランスのとれた献立の計画が困難です。そこで、あらたな学校給食センターでは小・中学校の学齢に応じた給食提供が可能な設備を設ける必要があります。

(5) 災害時の学校給食センターの役割

「多摩市地域防災計画」により、学校給食センターは、災害時の炊き出しの際に有効活用するため、炊き出しが可能な設備の整備を行う必要があります。また、災害時の炊き出しを十分に行うために、食支援に関する備蓄も求められています。

(6) 食物アレルギーへの対応

「永山調理所」、「南野調理所」ではアレルギー献立表を作成することで、児童・生徒、保護者に喫食の判断を任せている状況です。「第六次多摩市総合計画」に定められているように、全ての児童・生徒が給食時間を安全かつ楽しく過ごすためにも食物アレルギー対応について、より一層力を入れて取り組む必要があります。そのため、あらたな学校給食センターでは現在のレベル以上の食物アレルギー対応ができる施設、設備の整備が求められています。

4. あらたな学校給食センターの整備方針

4-1. 基本理念

子どもたちに安全でおいしい給食を安定して届け、
地域とともに食を通じた豊かなまちづくりを進めます

学校給食センターは、給食を提供することを主眼としながら、
地域の資源を活かし、地域の人をつなぎ、地域の未来を支えることを目指します。

4-2. 基本方針

あらたな学校給食センター整備にあたっては、以下の基本方針に従い整備を進めます。

(1) 将来にわたり安全・安心な給食の提供ができる施設整備

- 学校給食施設において最も重要な役割は、安全・安心な給食の提供です。そのため、HACCPの考え方に基づき、「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」など、各種衛生管理基準に適合した施設整備を行います。
- 食物アレルギー対応の調理室を整備し、児童・生徒に対し可能な範囲で個別に食物アレルギー対応食を提供できる施設整備を行います。

(2) 学齢に応じ、バリエーションに富んだ給食の提供

- 献立を小学校献立2コース、中学校献立1コースの小・中学校別の3コース制とし、小学生および中学生の成長・発育の変化に適応した給食を提供します。
- 炊飯機能や手づくりメニュースペースを導入することで、よりおいしく、バリエーション豊富な給食の提供を目指します。
- 学校給食の質を高めることで喫食率の向上を図り、給食残渣の削減によって食品ロスの減少につなげます。

(3) 食育活動・地域交流の推進

- 学校給食を活用した食育の取組を推進するため、施設の調理場の見学、試食提供を可能とするイベント・会議室機能の充実化を図ります。
- 多摩市内・友好都市で生産される地元食材の活用を通じて、児童・生徒が地域の味を知り、地域交流の促進を図ります。

(4) 防災機能を備えた施設整備

- 災害時にも炊き出しなどの対応を可能とするため、自家用発電設備の設置や防災食の備蓄などを検討します。
- 有事の際に温かいご飯・汁物を調理可能な機能を有する施設整備を行います。

4. あらたな学校給食センターの整備方針

(5) 環境に配慮した施設整備

- 周辺の住環境に配慮し、汚泥や臭気を削減するための排水除害設備や、調理臭を抑えるための脱臭機能の整備を行います。
- 施設整備及び運営の工夫を通じて、省エネルギー化と CO₂ 排出量の削減に取り組みます。

(6) 地域とともに持続可能なまちづくりへの貢献

- 地域で生産された食材や市内事業者との連携を広げ、学校給食を地域経済と結びつけることで、持続可能な食の循環を育みます。
- 子ども、子育て世代、高齢者など、多様な人々が食を介して交流できる機会をつくり、地域の支え合いと学び合いを深めます。
- 学校給食センターの調理能力や施設機能を、地域のニーズに応じて活用することで、食を軸とした地域課題解決への貢献を目指します。

4-3. 施設の基本的な考え方

(1) 食数の設定

あらたな学校給食センターの調理能力（1日当たりの提供食数）を想定するにあたって、今後の児童・生徒数の推移を踏まえて、必要な提供食数を推計します。

① 給食提供校について

本市の学校給食対象校は、小学校 18 校（市内にある私立帝京大学小学校を含む）、中学校 9 校の計 27 校です。そのうち、「永山調理所」で 14 校、「南野調理所」で 13 校に対し、給食提供を行っています。引き続き、あらたな学校給食センターでも 27 校に対し給食提供を行います。

表：学校給食対象校一覧

永山調理所	南野調理所
多摩第一小学校	多摩第二小学校
東寺方小学校	西落合小学校
永山小学校	大松台小学校
瓜生小学校	愛和小学校
連光寺小学校	多摩第三小学校
北諏訪小学校	南鶴牧小学校
聖ヶ丘小学校	東落合小学校
諏訪小学校	豊ヶ丘小学校
貝取小学校	帝京大学小学校
東愛宕中学校	和田中学校
諏訪中学校	鶴牧中学校
聖ヶ丘中学校	落合中学校
多摩中学校	青陵中学校
多摩永山中学校	

4. あらたな学校給食センターの整備方針

② 児童・生徒数の推移

市独自の推計データ（「令和7年度児童・生徒数、学級数推計（通常の学級）」）を基に算出した児童・生徒数の推移を下図に示します。

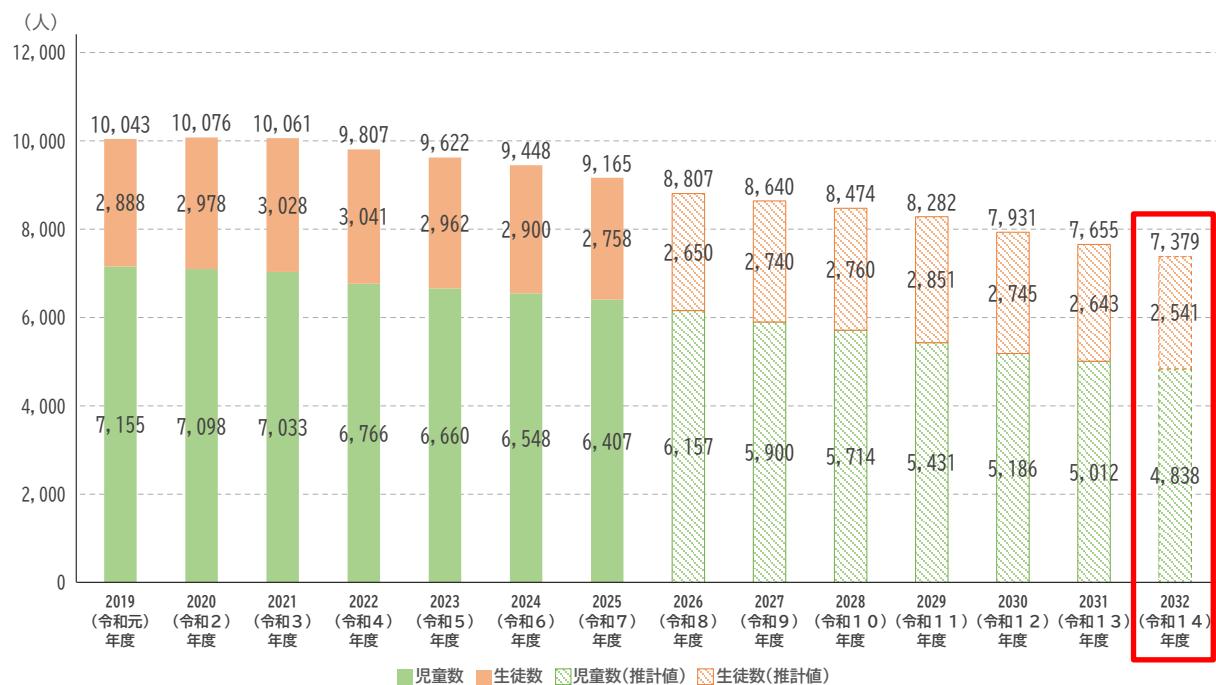
実績値をみると、令和元（2019）年度は10,043人ですが、最新の実績値である令和7（2025）年度は9,165人と1,000人近く減少しています。また、推計値をみると、今後も児童・生徒数は減少傾向にあることから、本整備においては、あらたな学校給食センターの開設時期の目安となる、令和14（2032）年度の推計値7,379人を採用します。

◆児童・生徒数の推移についての前提条件

実績値：令和元（2019）年度～令和7（2025）年度

市独自の推計方法より算出された推計値：令和8（2026）年度～令和13（2031）年度

前年の推計値の増減を使用した推計値：令和14（2032）年度



図：児童数+生徒数の推移

なお、提供食数には、児童・生徒のほか、教職員及び学校給食センター関係者の分も含まれます。児童・生徒数は減少傾向にありますが、将来の動向にも対処できるよう、関係者数は令和6（2024）年度の人数を最大として考えます。

表：教職員及び学校給食センター関係者数

区分	推計値（人）
教職員数	935人
学校給食センター関係者	102人
合計	1,037人

4. あらたな学校給食センターの整備方針

③調理能力

必要となる提供食数は、児童・生徒と教職員及び学校給食関係者の提供食数を合わせた 8,416 食となります。さらに試食会や教育実習などの不定期な食数増や推計の振れ幅を考慮して、あらたな学校給食センターの調理能力は、8,500 食とします。

表：必要な提供食数

区分	必要提供食数
児童・生徒の必要食数	7,379 食
教職員及び学校給食センター関係者の必要食数	1,037 食
合計	8,416 食

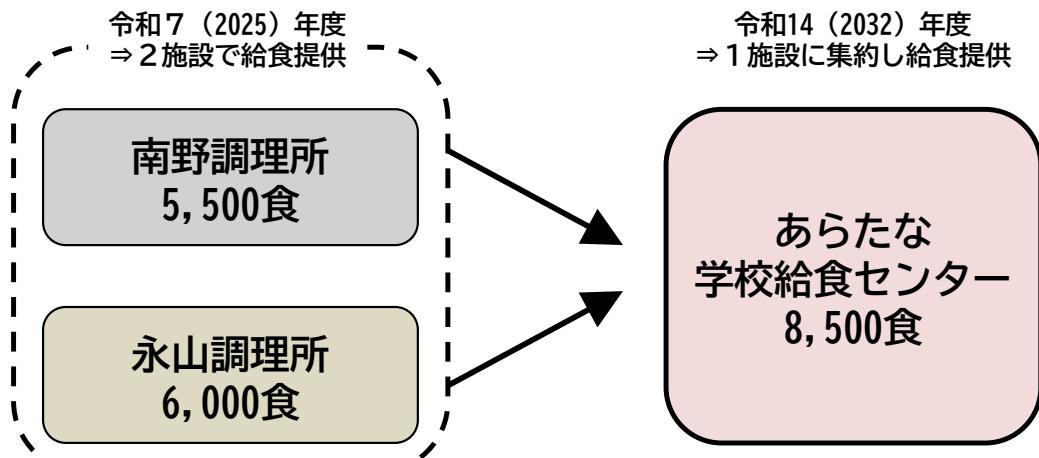


あらたな学校給食センターの調理能力：**8,500 食**

4. あらたな学校給食センターの整備方針

(2) 施設の集約について

現状、「南野調理所」、「永山調理所」の2施設でそれぞれ給食提供を行っていますが、将来的な児童・生徒数の減少を考慮すると、施設を1つに集約することで、効率的な整備・運用や、学校給食センター解体後の跡地の有効活用をすることができます。



図：学校給食センターの集約イメージ

(3) 学校給食衛生管理基準への対応

あらたな学校給食センターは、「学校給食衛生管理基準」などに準拠した施設とします。また、各調理工程において調理室を壁で分ける施設とし、食材動線の交錯を避けるよう配慮します。

表：あらたな学校給食センターの学校給食衛生管理基準への対応

項目	あらたな学校給食センター
学校給食衛生管理基準 への対応	汚染作業区域と 非汚染作業区域の区分
	ドライシステムの導入
	空調等を備えた構造
	調理後2時間喫食への対応
	専用の食品保管室の整備

4. あらたな学校給食センターの整備方針

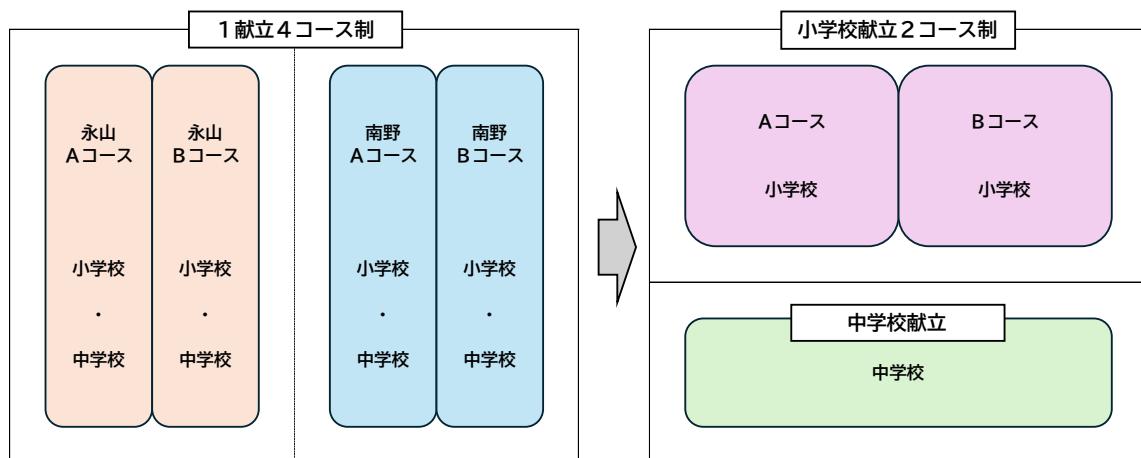
(4) 学齢に応じた給食の提供

これまで本市の学校給食は、小学1年生から中学3年生までを同一献立の2コース制で行ってきました。児童・生徒の成長や好みには幅があり、これまで主に食事量を変えることで対応してきましたが、今後は味付けや献立の工夫によって、より発達段階に合った給食を目指します。あらたに整備する学校給食センターでは、小・中学校の献立を分け、小学校献立2コース、中学校献立1コースの3コース制を採用します。

小学校では、市内の学校をAコースとBコースの2つに分け、日ごとに異なる献立を提供します。たとえば、主菜をAコースは焼き物、Bコースは揚げ物にするなど、調理内容に変化をもたせることで、調理機器をより効率的に使い、作業時間を減らし、作業の流れをスムーズにします。また、食材の発注量を分けることで、食材を安定的に確保し供給できるようにします。これにより、大規模食中毒や異物混入などのリスクを小さくできる点も大きなメリットです。

中学校では、活動量や味覚の変化に合わせた献立とし、中学校の喫食時間に合わせた作業工程を実現させ、安全で満足度の高い食事を提供します。

こうした小・中学校で献立を分けた3コース制の導入によって、成長に応じたおいしさと安全性の両立を図り、より豊かで楽しい学校給食を提供します。



図：献立数の変更イメージ

(5) 炊飯機能の導入

炊飯設備を導入し、米飯メニューの充実を図ります。現在は炊飯機能を持たず、業者が炊き上げたご飯を納品しているため、喫食までに2時間以上を要する場合もあり、炊きたての提供が難しい状況にあります。学校給食センター内で炊飯を行うことで、炊きたての米飯を届けることができ、子どもたちによりおいしい給食を提供できるようになります。

また、調理工程を自ら確認できることで安全・安心の確保につながるほか、加工や配送にかかる費用を抑えられるため、コストの適正化が図られます。これにより、削減できた経費を活用して、味ごはんや季節の行事食など、より多様な米飯メニューを提供することが可能となります。さらに、学校給食センター内で残食量や喫食状況を把握して適正な配食量の調整が行うことで、緊急時にも炊飯対応が可能となります。具材の量や種類を柔軟に調整できるため、食物アレルギー配慮を含めたきめ細かな対応がしやすくなり、米の在庫を確保することで、急な食数変更や物資調達の不備にも対応できる体制を整えることができます。

(6) 手づくり調理の開始

手づくりによる調理をいっそう進めています。従来の学校給食センターでは、人員や設備の制約から、一部のメニューで加工食品を使用していましたが、あらたな学校給食センターでは可能な範囲で手づくり調理を基本としながら、バランスのとれた給食づくりを目指します。食材や調理工程を学校給食センター内で直接確認できるようになることで、安全・安心の確保にもつながります。また、加工食品に含まれるアレルゲン成分の影響を受けにくくなるため、食物アレルギーに配慮した給食の提供もしやすくなります。

手づくり調理を取り入れることで、具材や味付けを柔軟に変化させることができ、子どもたちが飽きずに楽しめる多彩な献立づくりが可能となります。これまで冷凍ハンバーグにソースをかけて変化をつけていたものが、今後は「○○入りハンバーグ」や「○○入りコロッケ」など、食材を組み合わせた一からの調理が行えるようになります。さらに、加工品の規格に縛られないため、学年に応じて大きさや形を調整できるなど、より細やかな対応が可能になります。こうした取組を通じて、献立の幅を広げ、子どもたちにとって温かみのある給食づくりを進めています。

(7) 使用する食器について

学校給食センターの建替えにあたっては、調理設備や洗浄機、保管機能などの更新とあわせて、食器の取り扱いや仕様についても整理する必要があります。特に、食器の材質や形状は、衛生管理、重量による作業負担、洗浄機や収納什器との適合性など、日々の運用に大きく関わる要素であることから、建替えのタイミングで総合的な検討を行います。

本市ではこれまで強化磁器食器を使用しており、質感や衛生面、耐久性などの特性を確認しています。あらたな学校給食センターの整備に際し、これまで使用してきた強化磁器食器の運用状況を踏まえつつ、他の選択肢も視野に入れ、幅広く検討を進めます。

検討にあたっては、児童・生徒の安全性と衛生面を最優先に、教育的観点、環境負荷、作業性、コストなど、多角的かつ総合的な視点から比較検討を行い、将来を見据えた最適な選択を目指します。

(8) 食物アレルギーへの対応について

本市の食物アレルギーの対応策の方向性と、対応調理室の考え方を定めるにあたり、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(令和元(2019)年度改訂)」による食物アレルギー対応を検討します。

① 食物アレルギーへの対応策の検討

あらたな学校給食センターでは、食物アレルギーのある児童・生徒への対応をこれまで以上に充実させていきます。これまで、「詳細な献立表対応」と「弁当対応」を実施してきたところですが、あらたな学校給食センターでは、専用スペースの設置や調理工程の工夫により、安全性を確保したうえで「除去食対応」と「代替食対応」に取り組みます。まずは確実に実施できる内容から着実に始めながら、将来的には安全とのバランスを取りながら提供できる範囲を広げていくことを目指します。

こうした取組により、食物アレルギーのある児童・生徒も、できるだけ多くの場面でクラスメートと同じように給食を楽しむことができ、食を通じた学びや社会的な経験の広がりにつなげます。また、学校給食センターでの調理内容や食材選定の工夫を共有することで、家庭での食事づくりの参考にしていただくなど、保護者への支援にもつながります。すべての児童・生徒が安心して給食を楽しめる環境づくりに向け、学校や保護者と連携しながら、安全性を最優先に、確実性のある体制整備と取組の拡充を進めていきます。

表：食物アレルギーへの対応策

項目	詳細な献立表対応	弁当対応	除去食対応	代替食対応
人員面(献立作り、調理・確認体制)	◎	◎	○	○
施設面(調理場の確保、設備・備品)	○	○	△	△
費用面(人件費、設備)	○	○	△	△
給食時間の安全・充実度	△	△	◎	◎
総評	最もコストを抑えることが可能ですが、教員や児童・生徒自身での対応が主となるため、最も誤食事故が起こりやすいです。	人員面・施設面でのコストを抑えることが可能ですが、弁当食での対応により保護者との連携が不可欠となります。	対象の給食を完全除去するため、安全性を確保し、食物アレルギーを持つ児童・生徒の給食時間の充実度を高めることができます。	理想的な提供方法ですが、代替となる食材を別途調達・調理するため、コストや手間、設備が増えます。

参考：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(令和元年度改訂)

【凡例】◎：優位 ○：やや優位 △：劣る

4. あらたな学校給食センターの整備方針

② 食物アレルギー対応調理室の考え方

安全で充実した食物アレルギー対応を実現するために、食物アレルギー対応調理室を整備します。施設整備の考え方は以下のとおりです。

- 原因食物の混入を防止するため、区画された部屋や専用スペースを確保
- アレルギー調理専用の設備・備品を用意し、専用の調理場所に設置
- 検収時、調理時、配膳時の確認が容易にできる、わかりやすい動線を確保

(9) 災害時の対応について

① 運営上の対応

学校給食センターは、災害時においても衛生管理・アレルギー対応・大量調理の安全性・日ごろの知見や専門性を活かし、衛生管理や安全確保に関する知見を関係部局と共有しながら対応にあたることが重要です。一方で、災害後の学校再開には給食の再開が必要と考えられ、衛生面の確保や再開手順の検討など、教育活動の復旧という観点も重要です。

② 施設に求められる対応

あらたな学校給食センターは敷地や物資受入スペースに限りがあるため、災害時は他の公共施設や避難所とも役割を分担し、連携しながら市全体の食の供給体制を整えます。

また、学校給食センターは、「多摩市地域防災計画」において、炊き出しなどの対応ができる場所として位置付けられています。そのため、炊飯機能の導入や衛生管理設備を更新することにより、発災後の食事提供を支える機能の向上を目指します。災害時の対応は以下を検討します。

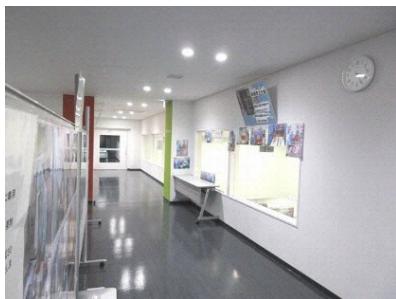
- 災害の食支援に関する食品・物資（米、食品包装用ラップフィルムなど）の備蓄
- 移動可能な煮炊き釜の配備（平常時は給食調理、災害時には屋外で炊き出し可能な可搬式大釜）
- 貯水槽の設置
- 热源の複数確保（電気・ガスの併用、都市ガスとプロパンガスの併用など）
- 自家発電設備及び蓄電池の設置

4. あらたな学校給食センターの整備方針

(10) 食育学習機能・情報発信機能

食育活動や情報発信については、これまでの実績を踏まえ、「給食に関する情報発信」、「学校給食センターへの社会科見学・職場訪問」をはじめとした取組を進めていきます。食育・情報発信を推進するために求められる施設整備の例は以下のとおりです。

- 調理工程を見渡すことができる見学窓、見学ルートの設置（直接目視できない各調理室はカメラ及びモニターなどを活用して対応）
- 展示コーナーを設置し、実際に使用している調理機器を配置
- セミナーや研修、試食会が可能な会議室の設置



図：見学通路



図：見学窓

出典：府中市立学校給食センターHP

(11) 環境に配慮した施設整備について

本市では、社会・経済・自然環境などの状況変化を踏まえ、環境分野に関する施策を総合的かつ計画的に進めるため「第3次多摩市みどりと環境基本計画」を策定し、地球温暖化防止に関連する市が率先して実行する計画を「第三次多摩市地球温暖化対策実行計画【事務事業編】（令和6（2024）年度～令和15（2033）年度）」として策定しています。

あらたな学校給食センターにおいては、地球温暖化対策対象施設に該当するため、原則 ZEB Oriented 相当以上の性能を目指します。そこで、あらたな学校給食センターがエネルギーを大量消費する工場施設であることも考慮し、周辺環境や省エネルギー・省CO₂に配慮した施設計画を行います。

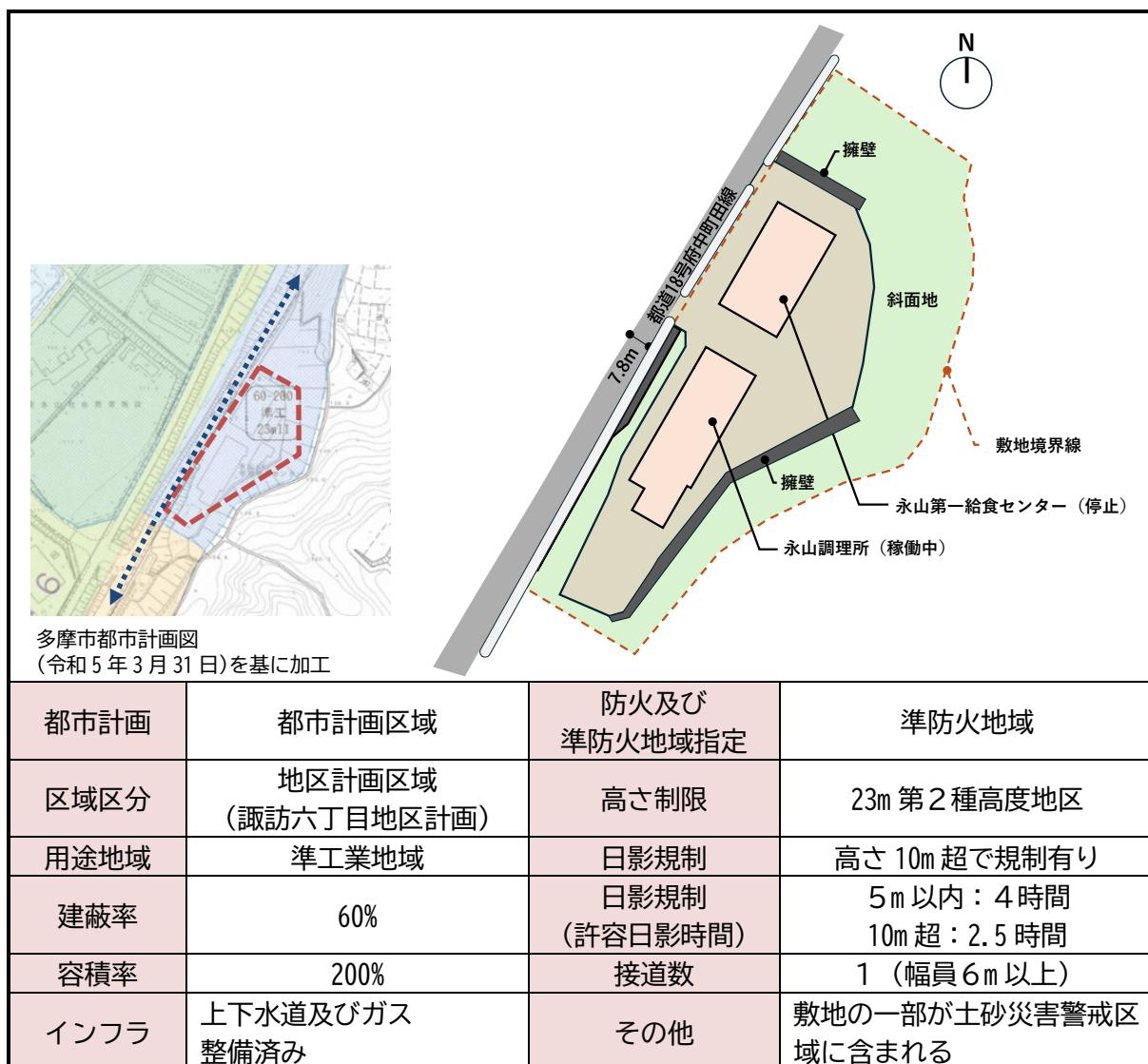
- 建築・設備の省エネルギー化の観点から、外壁及び屋根などの断熱性の強化、空調、照明及び給湯などの設備類の高効率化、太陽光発電設備、蓄電設備を検討
- 新施設用地周辺の環境保全を図るとともに、排水除害施設からの臭気や、設備機器の稼働・配送作業時の騒音が周辺環境に影響を与えないよう配慮

5. あらたな学校給食センターの概要

5-1. 建設予定地の概要

あらたな学校給食センターの建設予定地は、現在稼働をしている「永山調理所」と、停止している「永山第一給食センター」を含む敷地とします。建替えの際には、「永山調理所」の稼働を停止させ、「永山調理所」と「永山第一給食センター」を解体した後にあらたな学校給食センターを建設します。「永山調理所」の稼働停止からあらたな学校給食センターの稼働開始までの期間は、5-6で述べるように工事期間対応給食による対応が必要となります。

「永山調理所」は、昭和52（1977）年から稼働を開始し、現在も小学校9校、中学校5校に給食を提供していることから、都市計画やインフラ上の課題はありません。敷地の東側は斜面地となっており、その一部は、土砂災害警戒区域に指定されているため、あらたな学校給食センターの整備では、後述する各種法令や基準に適合させた計画とします。



5-2. 建設予定地の選定理由

学校給食センターは建築基準法上「工場」に類する施設とされ、その性質上、立地には一定の条件が伴います。公共施設であっても、用途地域や周辺環境との調和を図る必要があり、立地には法的・物理的な制約が生じます。今回の建設地については、これまでの運営実績や学校への供給経路、周辺の交通環境などを総合的に検討したうえで、施設機能の確保と事業の継続性を両立できる最適な場所であるとして、選定しました。

敷地の形状や面積、周辺の環境条件などを踏まえ、その中で最大限の工夫と検討を重ね、機能性と安全性、そして地域との調和を両立する施設整備を進めていきます。

5-3. センター方式での運営

本市はこれまで、ニュータウン開発に伴う人口の急増と児童・生徒数の増加に対応するため、効率的に全校へ給食を届けることのできるセンター方式を採用し、学校給食の充実を図ってきました。限られた人員と資源のもとで、衛生的で安定した給食を提供する仕組みとして、センター方式は長年にわたり本市の教育環境を支えてきた重要な仕組みです。

こうした経緯を踏まえ、これからも学校給食センターを核としたセンター方式運営が最も合理的であり、将来にわたり持続可能な体制であると考えています。

5-4. あらたな学校給食センターの位置付け

本市では、将来を見据えて、あらたな学校給食センターを単なる調理施設として捉えるのではなく、教育の継続性、防災対応、地域支援など、多様な課題に応えるため、「都市計画施設」としての整備を目指します。

多摩ニュータウン開発に伴う急激な人口増加をうけ、本市は限られた財源のもとで全校への給食提供を実現するため、最も効率的で持続可能な選択として“センター方式”を採用した学校給食センターはまちの成長とともに重要な基盤として機能してきました。

都市計画法に基づく「都市計画施設」への位置付けは、こうした歴史的経緯を踏まえ、学校給食センターを将来にわたり安定して運営し、児童・生徒への給食提供の確実性をさらに高めていくものです。また、食を通じた地域課題への貢献、災害時における食支援など、市域全体を支える公共サービスの向上にもつなげていきます。

全国的に例の少ない取り組みですが、ニュータウン整備を支えてきた本市だからこそ、その可能性を前向きに追求し、東京都や国とも連携・情報共有を図りながら、制度的な整理や位置付けの方向性を共に確認していくことが大切だと考えています。本市としての考え方や将来像を丁寧に示し、関係機関と協力しながら最適な在り方を目指します。将来にわたり地域を支え続ける「食の拠点」として、あらたな学校給食センターを「都市計画施設」に位置付け、都市計画体系の中での役割をしっかりと検討しながら、着実に取り組んでいきます。

5-5. 土砂災害警戒区域への対応

あらたな学校給食センターの建設予定地は一部が土砂災害警戒区域に指定されています。土砂災害警戒区域に含まれる東側の擁壁の劣化度合いに応じて以下の法令を遵守し、擁壁や周囲の斜面の造成工事を行います。

東京都建築安全条例 第6条

- この条にいうがけ高とは、がけ下端を過ぎる二分の一 こう配の斜線をこえる部分について、がけ端よりその最高部までの高さをいう。
2. 高さ二メートルを超えるがけの下端からの水平距離ががけ高の二倍以内のところに建築物を建築し、又は建築敷地を造成する場合は、高さ二メートルを超える擁壁を設けなければならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する場合は、この限りでない。
 - 一. 斜面のこう配が三十度以下のもの又は堅固な地盤を切って斜面とするもの若しくは特殊な構法によるもので安全上支障がない場合
 - 二. がけ上に建築物を建築する場合において、がけ又は既設の擁壁に構造耐力上支障がないとき
 - 三. がけ下に建築物を建築する場合において、その主要構造部が鉄筋コンクリート造若しくは鉄骨鉄筋コンクリート造であるか、又は建築物の位置が、がけより相当の距離にあり、がけの崩壊に対して安全であるとき
 3. 前項の規定により設ける擁壁の構造は、令第百四十二条第一項の規定によるほか、土の摩擦角が三十度以下(土質が堅固で支障がない場合は、四十五度以下)であって、基礎と地盤との摩擦係数が〇・三以下(土質が良好で支障がない場合は、〇・五以下)の場合にも安全でなければならない。
 4. 擁壁等には、次の各号に定める排水のための措置を講じなければならない。
 - 一. 擁壁には、壁面の面積三平方メートル以内ごとに耐水材料を用いた水抜穴を設けること
 - 二. 擁壁には、水抜穴の裏面の周辺その他必要な箇所に砂利等の透水性の層を設けること
 - 三. 擁壁の上部の地表面(傾斜面を含む)には、雨水及び汚水の浸透を防ぐための不透水性の層又は排水施設等を設けること

建築基準法施工令 第142条

第百三十八条第一項に規定する工作物のうち同項第五号に掲げる擁壁(以下この条において単に「擁壁」という)に関する法第八十八条第一項において読み替えて準用する法第二十条第一項の政令で定める技術的基準は、次に掲げる基準に適合する構造方法又はこれと同等以上に擁壁の破壊及び転倒を防止することができるものとして国土交通大臣が定めた構造方法を用いることとする。

- 一. 鉄筋コンクリート造、石造その他これらに類する腐食しない材料を用いた構造とすること
 - 二. 石造の擁壁にあっては、コンクリートを用いて裏込めし、石と石とを十分に結合すること
 - 三. 擁壁の裏面の排水を良くするため、水抜穴を設け、かつ、擁壁の裏面の水抜穴の周辺に砂利その他これに類するものを詰めること
 - 四. 次項において準用する規定(第七章の八(第百三十六条の六を除く)の規定を除く)に適合する構造方法を用いること
 - 五. その用いる構造方法が、国土交通大臣が定める基準に従った構造計算によって確かめられる安全性を有すること
2. 擁壁については、第三十六条の三、第三十七条、第三十八条、第三十九条第一項及び第二項、第五十一条第一項、第六十二条、第七十一条第一項、第七十二条、第七十三条第一項、第七十四条、第七十五条、第七十九条、第八十条(第五十一条第一項、第六十二条、第七十一条第一項、第七十二条、第七十四条及び第七十五条の準用に関する部分に限る)、第八十条の二並びに第七章の八(第百三十六条の六を除く)の規定を準用する。

5-6. 工事期間対応給食への対応

今回の建替整備にあたり、建設予定地を「永山調理所」跡地とすることから、工事期間中は「永山調理所」の運用を止めることとなります。このため、工事期間中においても学校給食を滞りなく提供できるよう、代替の給食提供体制を整備する必要があります。

まず、「南野調理所」を改修し、全市児童・生徒分にあたる約9,700食の汁物を調理できるよう能力を拡充するとともに、使用後のコンテナや食器の洗浄・消毒・保管機能を確保します。これにより、衛生管理を従来どおり市の責任において維持します。一方で、主菜および副菜については外部委託による調理を行い、学校配膳室に直接納品を受ける体制を構築します。米飯については従前どおり外部委託を継続し、飲用牛乳についても外部調達を続けます。

これらにより、米飯・牛乳・主菜・副菜を外部委託調理により確保し、汁物および食器などの衛生管理は市の「南野調理所」が担うという、いわばハイブリッド型の提供方法を採用します。この体制により、工事期間中であっても、市内全ての学校に対して同一の献立に基づき、均一で安全な学校給食を継続的に提供します。なお、外部委託による調理が加わりますが、献立作成および栄養管理は引き続き市の栄養士が一貫して行い、学校給食の質と安全性を確実に守ります。



図：代替の給食イメージ

5. あらたな学校給食センターの概要

5-7. 施設整備における基本条件

あらたな学校給食センターの基本条件は以下のとおりです。

表：あらたな学校給食センターの基本条件

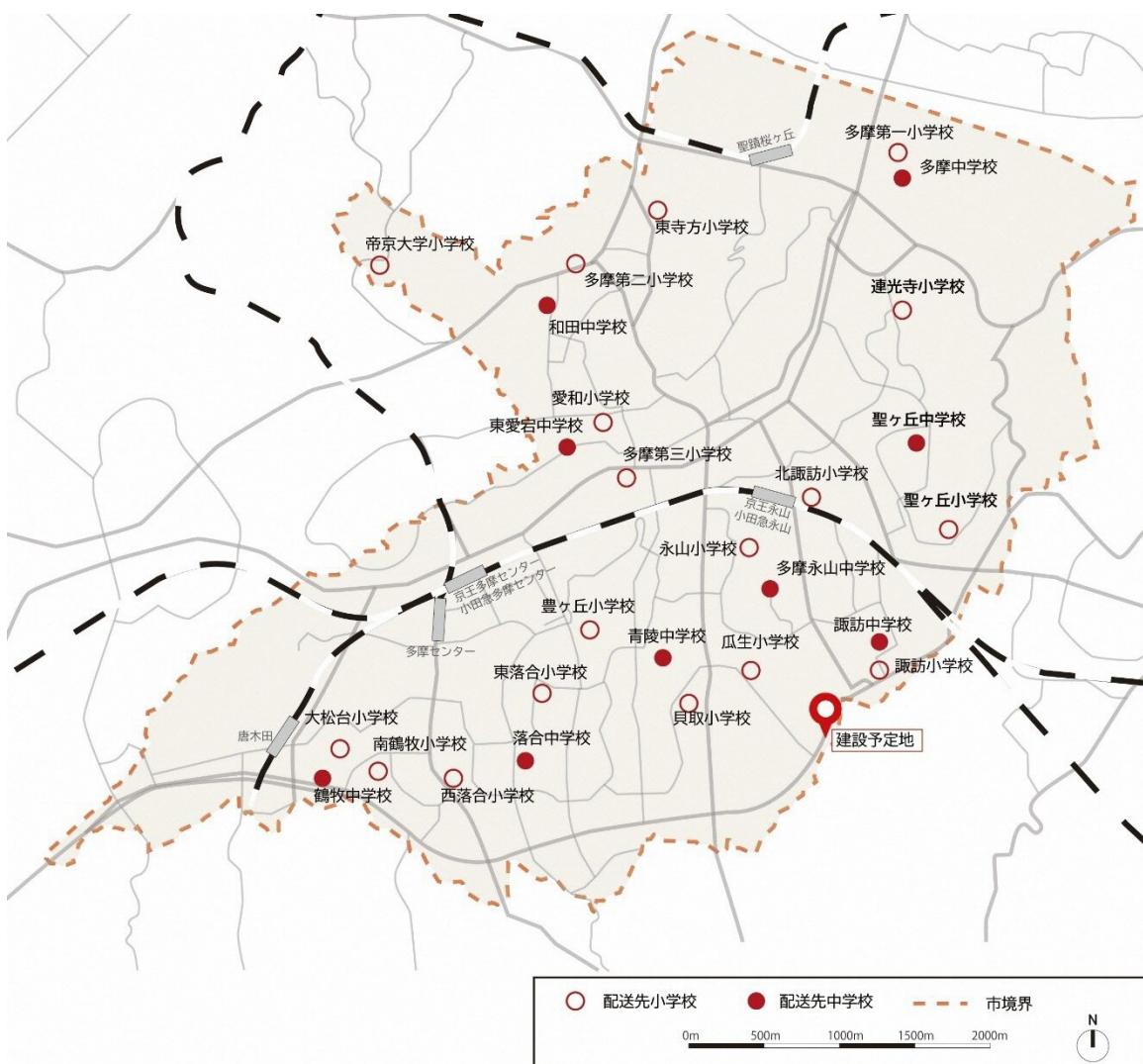
項目	内容
提供食数	8,500 食
稼働日数	約 190 日/年
献立数	2 献立（小学校献立 2 コース、中学校献立 1 コースの 3 コース制）
提供先	小学校 18 校、中学校 9 校
延床面積	提供食数を円滑に供給でき、建物周りの車両動線を確保できる面積
建物構造	鉄骨造
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」などを遵守した上で、5-9 で示す必要諸室を整備
厨房機器の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	提供食数を供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP への対応	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCP の概念に基づいた施設
食物アレルギーへの対応	最大 250 食/日 食物アレルギー対応専用調理室を設置
食育	施設見学路や料理教室ができる調理実習室を整備
排水基準	排水処理が可能な除害設備を設置
駐車スペース	「東京都駐車場附置条例」に応じた駐車場台数を確保
外構	緑地、植栽、トラック動線の確保
災害時の対応	「多摩市地域防災計画」に基づき、災害時に炊き出しが可能な設備を設置

5-8. 給食の配送計画について

（1）配送ルート

① 配送先の小・中学校について

あらたな学校給食センターでは、現在「南野調理所」、「永山調理所」で提供している小学校18校、中学校9校への配達を行います。あらたな学校給食センター建設予定地と小・中学校の位置関係は以下のとおりです。



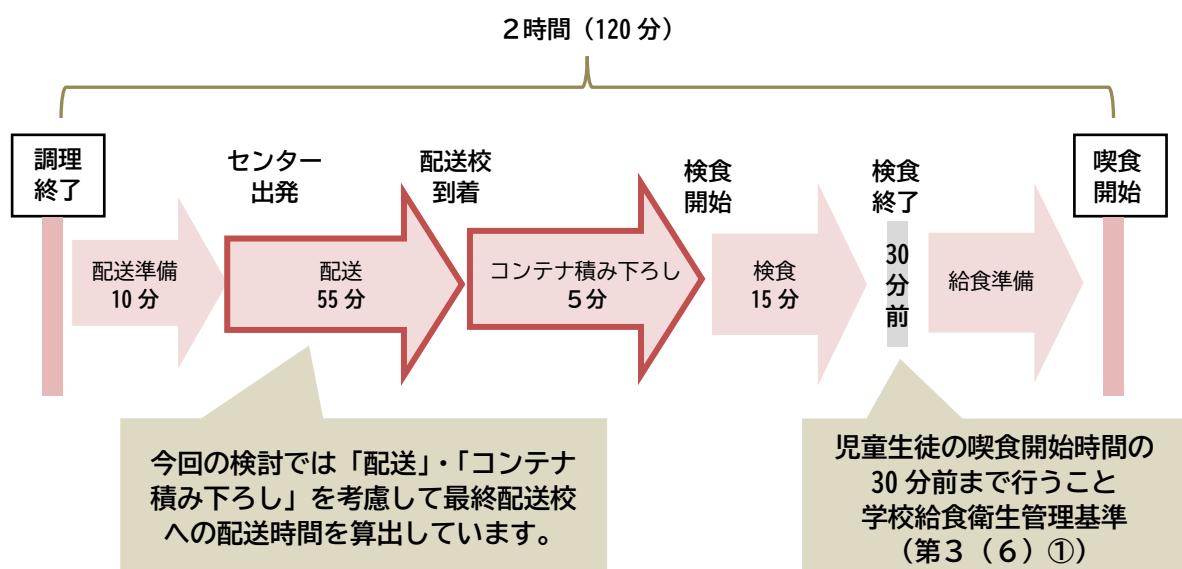
図：配食先の小・中学校の位置図

5. あらたな学校給食センターの概要

② 配送計画について

給食施設は、「学校給食衛生管理基準」における「調理後2時間以内で喫食できるよう努めること」及び「検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童・生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと」を満たす必要があり、温かく安全な学校給食を提供するためには、これらを満たす所要時間での配送が可能か検討しました。

本市の学校給食センターにおける配送計画を基に、調理終了後から調理開始までの2時間喫食のタイムスケジュールを整理すると下図のようになります。学校給食の配送にかけることのできる時間は最大で概ね55分です。



図：2時間喫食のタイムスケジュール

5. あらたな学校給食センターの概要

③ 各配食校への配送時間

2時間喫食の可否を検討するため、建設予定地から最終配送先までの到達時間を検証しました。トラックは現在使用しているものと同様の大きさ、台数を想定しています。

あらたな学校給食センターから給食を配送する場合、最終配送先への到達時間は最も長い配達車で44分となっており、全ての配達車において喫食時間を満たした配送が可能であると確認できました。

表：建設予定地から最終配送先までの到達時間

配達車			1か所目	2か所目	3か所目	4か所目	最終配達先への到達時間
1号車	配送場所	出発	多摩第三小学校	愛和小学校	青陵中学校	▶	33分
	時間	10:55	11:09	11:17	11:28		
2号車	配送場所	出発	帝京大小学校	多摩第二小学校	和田中学校	▶	42分
	時間	10:55	11:19	11:31	11:37		
3号車	配送場所	出発	南鶴牧小学校	大松台小学校	鶴牧中学校	▶	28分
	時間	10:55	11:09	11:16	11:23		
4号車	配送場所	出発	豊ヶ丘小学校	東落合小学校	西落合小学校	落合中学校	40分
	時間	10:55	11:11	11:19	11:27	11:35	
5号車	配送場所	出発	諏訪小学校	諏訪中学校	聖ヶ丘小学校	聖ヶ丘中学校	36分
	時間	10:55	11:01	11:17	11:21	11:31	
6号車	配送場所	出発	多摩第一小学校	多摩中学校	連光寺小学校	▶	44分
	時間	10:55	11:17	11:24	11:39		
7号車	配送場所	出発	北諏訪小学校	東寺方小学校	東愛宕中学校	▶	42分
	時間	10:55	11:05	11:24	11:37		
8号車	配送場所	出発	多摩永山中学校	永山小学校	瓜生小学校	貝取小学校	34分
	時間	10:55	11:04	11:11	11:21	11:29	

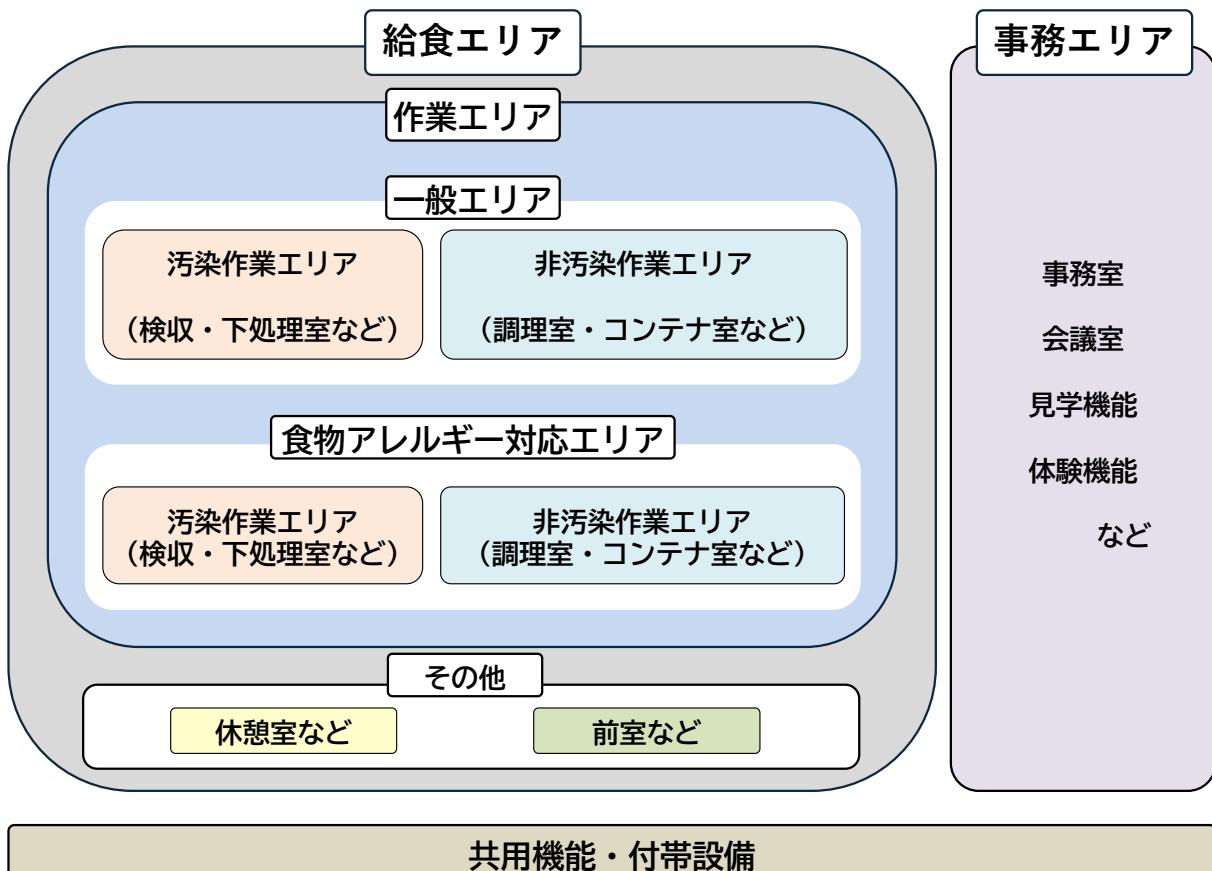
④ 配食校の既存配膳室について

配食校の既存の配膳室へのトラック動線の確保や荷下ろしについて、トラックの変更がない場合は上記のスケジュールで問題なく運用可能であるため、大規模改修を行う可能性は低いです。しかし、安全・安心な給食を提供し続けていくにあたり、施設の老朽化などへの対応を適宜行う必要があります。

5-9. 整備に必要な諸室と作業区域について

あらたな学校給食センターに必要な諸室構成は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食エリアと事務エリアを明確に区分する必要があるため、各諸室は壁で明確に分離する構造とします。

また、食品を扱う給食エリアは汚染区域と非汚染区域を明確に区分することとしており、一般の作業エリアとは別に、本施設では食物アレルギー対応エリアを単独で設ける構成とします。



図：学校給食センターのエリア構成

5. あらたな学校給食センターの概要

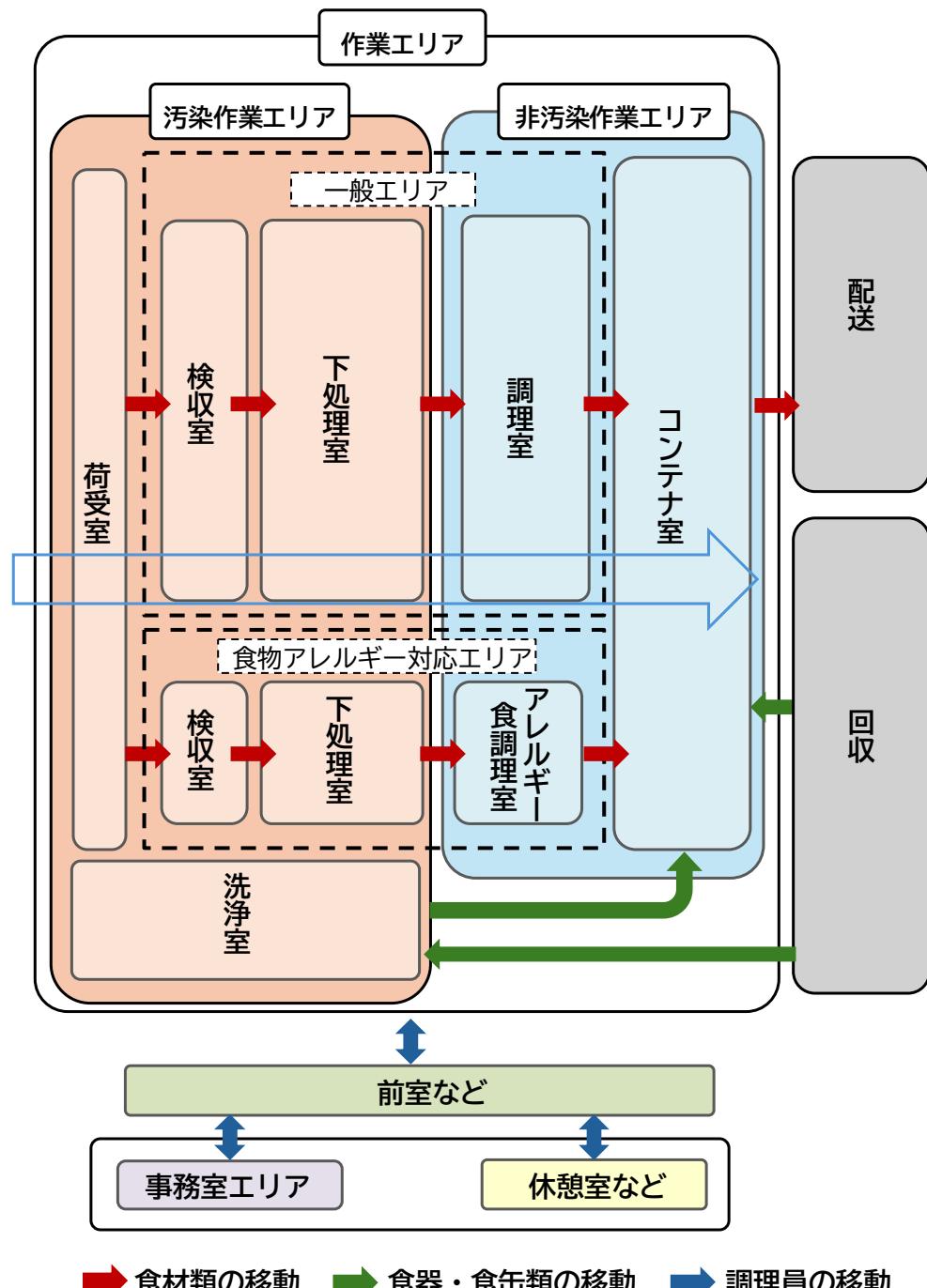
表：必要諸室一覧

区分		細分	必要諸室		
給食エリア	作業エリア	一般エリア	汚染作業エリア	検収	プラットホーム(野菜類・肉魚類・米)、荷受室(野菜類・肉魚類・米)、検収室(野菜類・肉魚類)、皮むき・泥落とし室、廃棄庫
				下処理・計量	下処理室(野菜類・肉魚類)、計量室
				保管	食品庫、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫(野菜類・肉魚類)、油庫、米庫
				洗浄・厨芥処理	回収風除室、洗浄室、器具洗浄室、厨芥処理室、残菜庫、洗剤庫
		非汚染作業エリア	調理	上処理・煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室 和え物室、炊飯室	
				保管	プレハブ冷蔵庫(和え物)
				洗浄	器具洗浄室
				配送	コンテナ室、配膳室、配送風除室
		食物アレルギー対応エリア	汚染作業エリア	検収	検収室、下処理室
			洗浄	器具洗浄室	
		その他	調理	アレルギー食調理室、盛付室	
		前室など	前室、準備室、手洗室		
		休憩室など	休憩室(市職員・委託業者・配送ドライバー・清掃員用)、更衣室(市職員・委託業者・配送ドライバー・清掃員用) 職員用トイレ、洗濯・乾燥室、書庫・倉庫、備品庫、掃除用具庫		
事務所エリア (事務室・食育関係室など)			事務室(市職員・委託業者用) 見学機能(見学通路・見学窓・展示ホール・会議室) 体験機能(回転釜・手洗い・エアシャワー)		
共用機能			風除室、玄関ホール、廊下、来客用トイレ、バリアフリートイレ、食堂、会議室		
付帯設備			ボイラー室、エレベーター(一般用・野菜類・肉魚類・配送用)、小荷物昇降機 駐車場(一般・マイクロバス)、駐輪場 受変電設備、空調設備、給湯設備、受水槽、廃水除害施設、廃棄物置場		

5-10. 動線計画

あらたな学校給食センターの動線計画は以下の点に留意します。

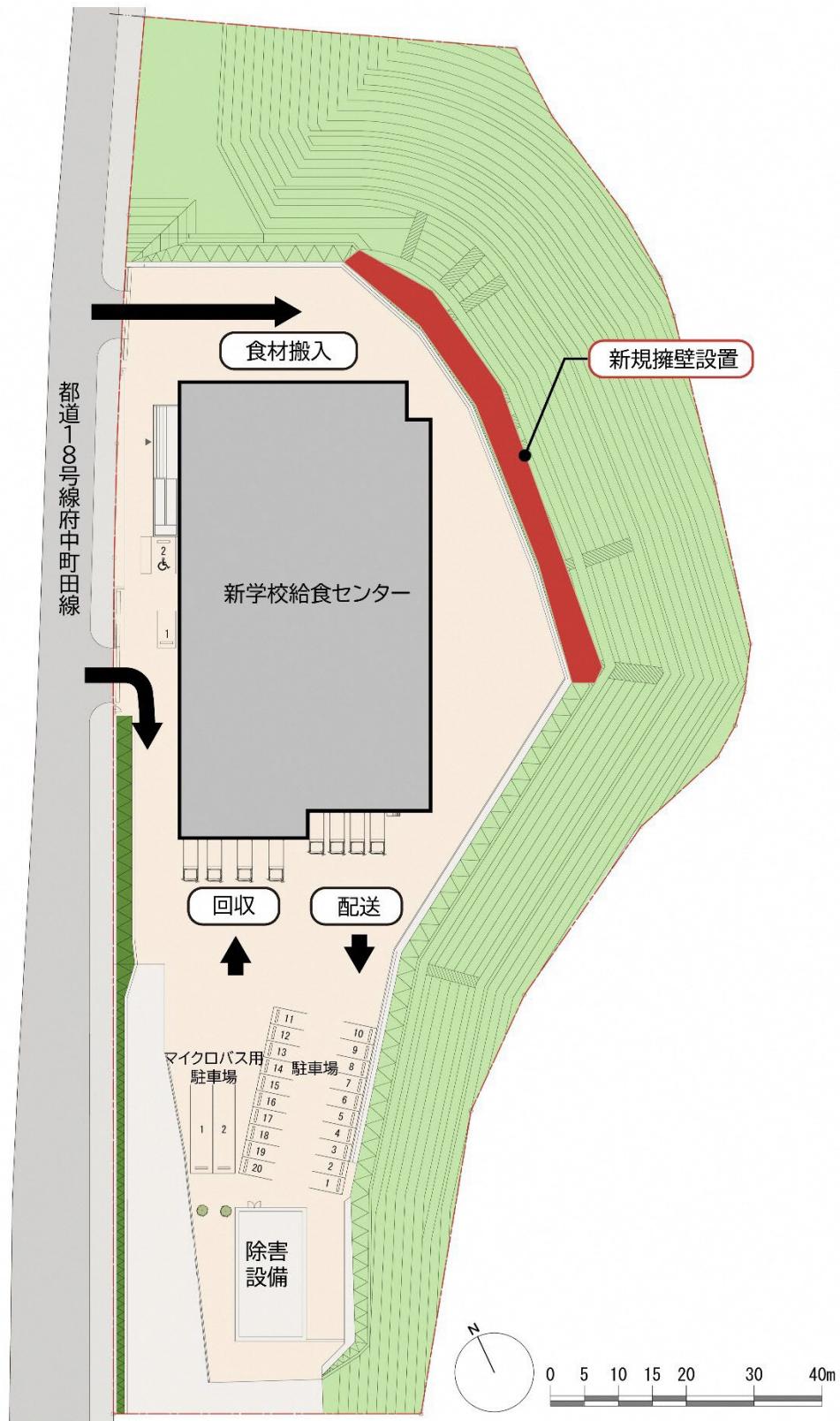
- 作業エリアは汚染作業エリア・非汚染作業エリアを明確に区分します
- 食材搬入から調理・配達までの動線がワンウェイ（一方通行）となるように計画します
- 各区域は、それぞれ壁で区画し、床面及び壁面を色分けするなど、エリア分けが分かりやすい施設整備を行います



図：学校給食センター内の動線イメージ

5-11. 配置計画

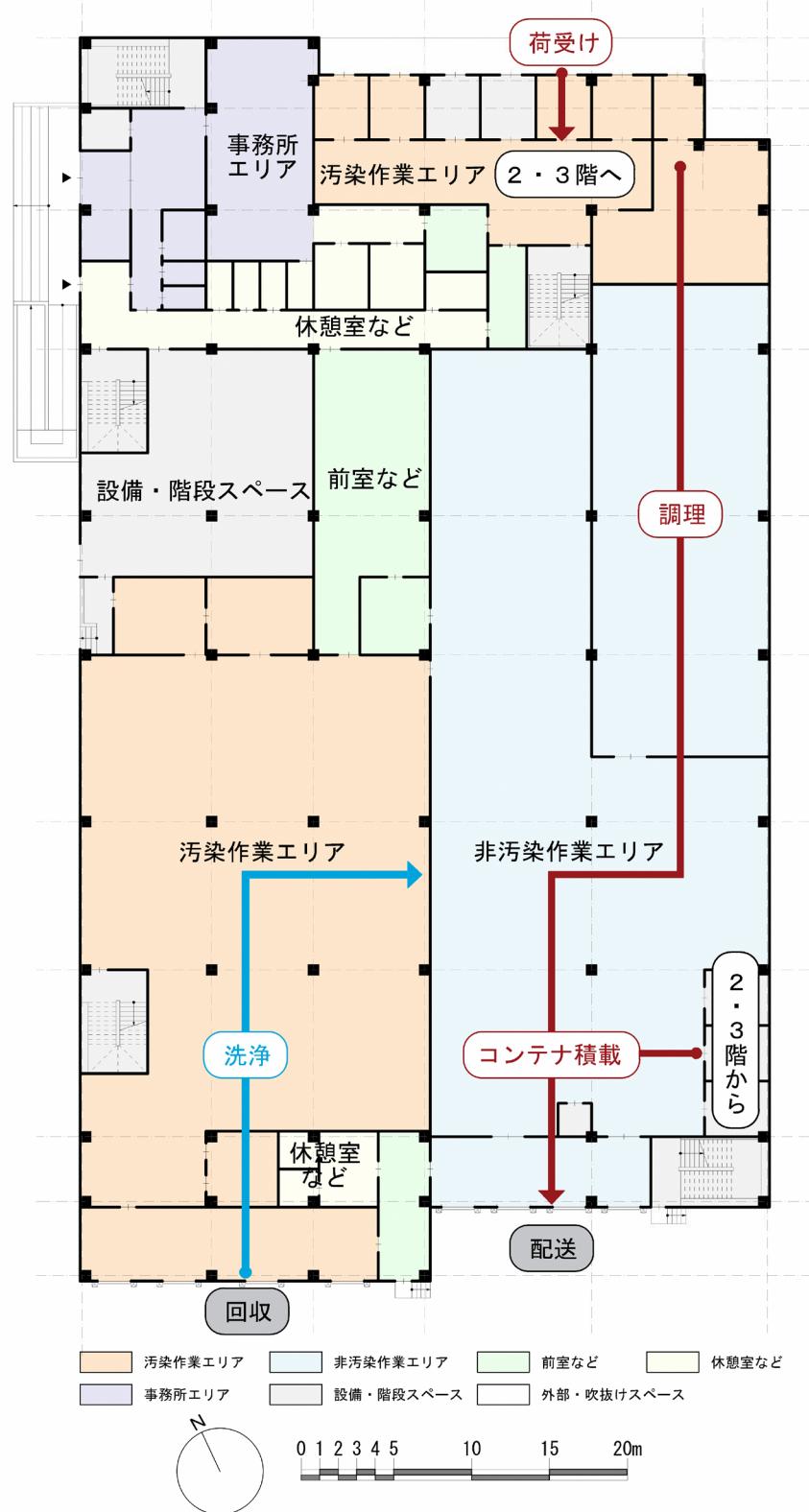
あらたな学校給食センターの敷地配置図（想定）は以下のとおりです。



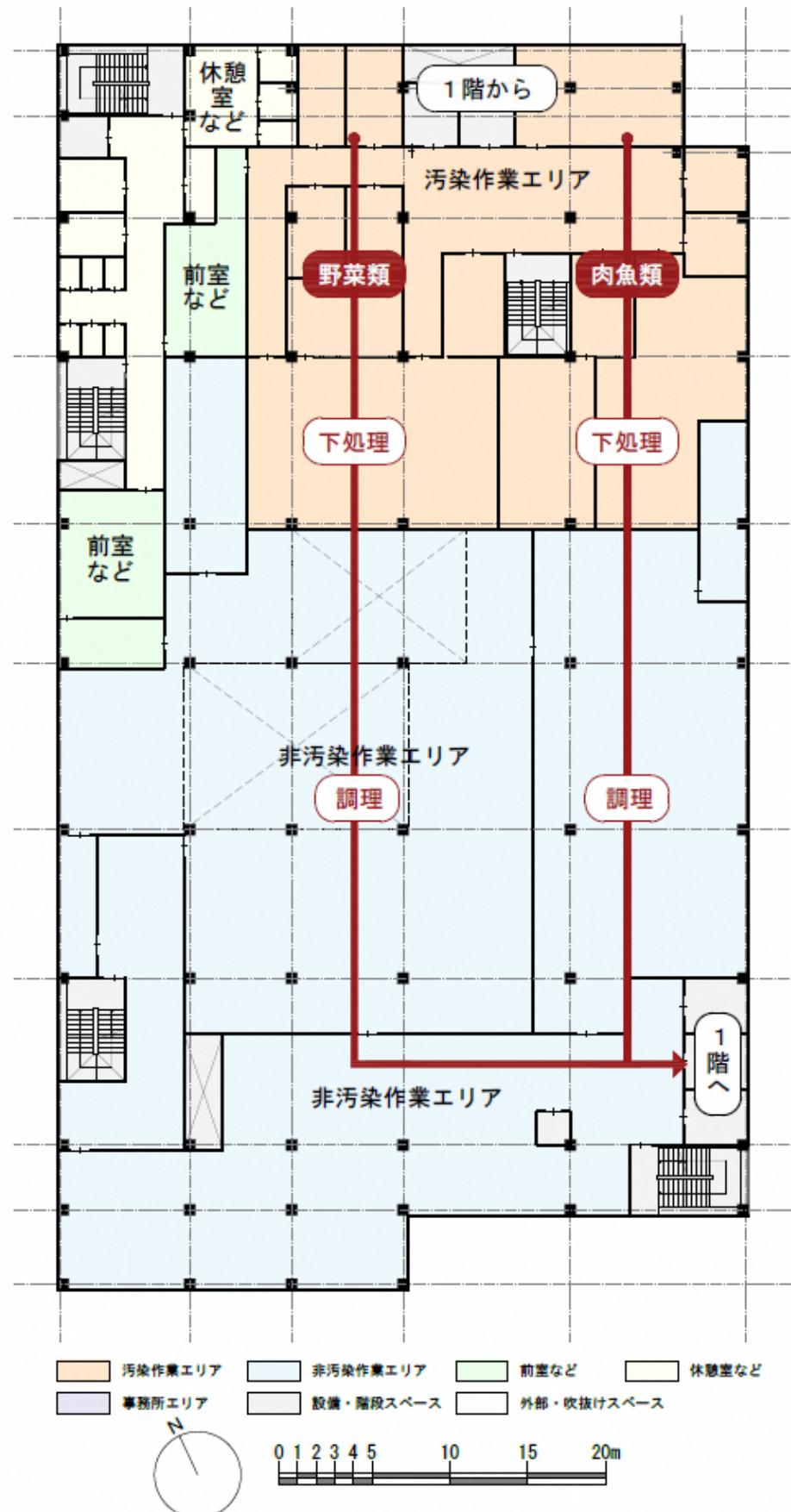
図：敷地配置図（想定）

5-12. 平面ゾーニング

あらたな学校給食センターの平面ゾーニング（想定）は以下の通りです。3階建ての学校給食センターを想定していますが、あくまでイメージであり、設計段階で変更する可能性があります。

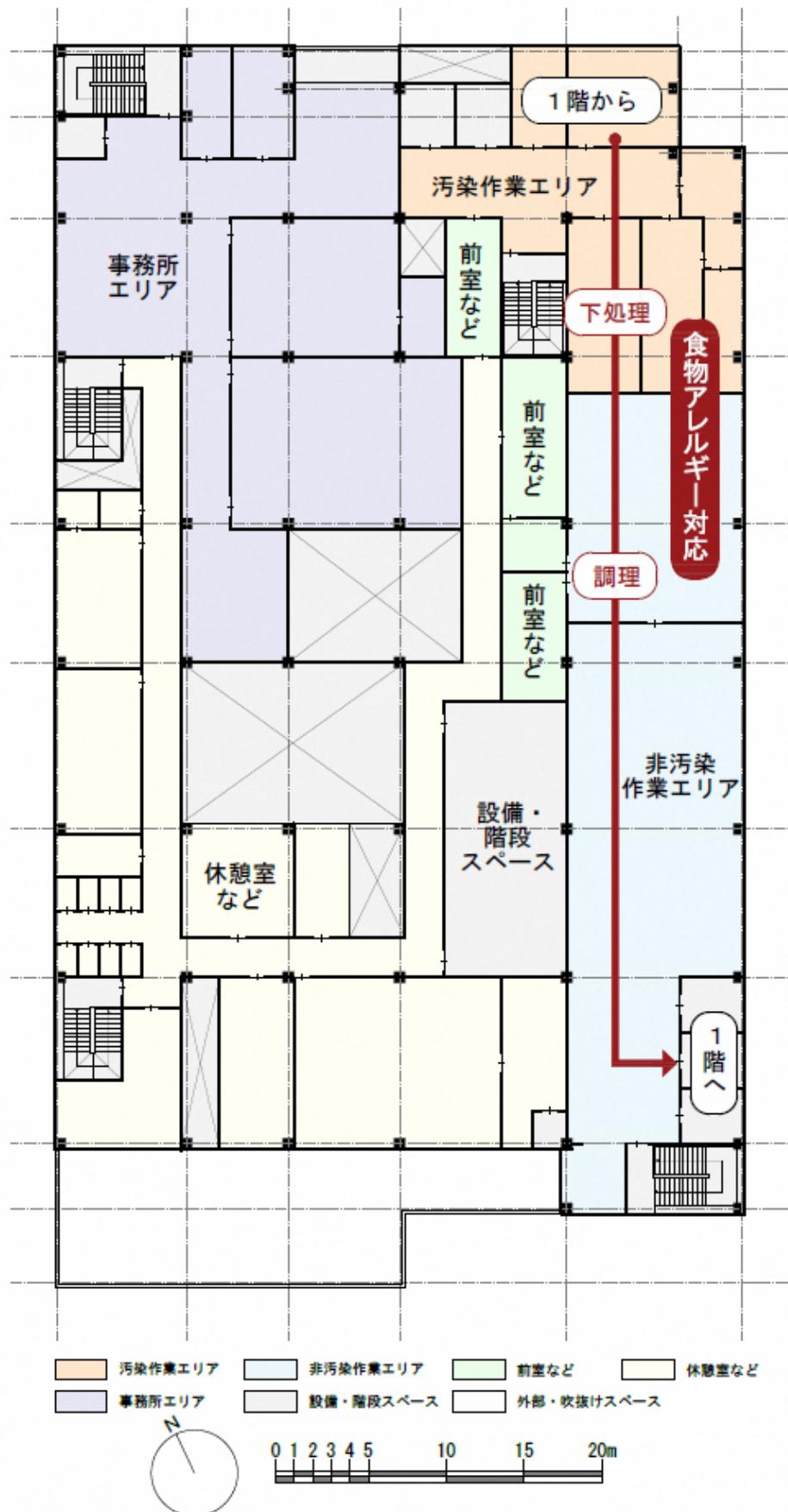


5. あらたな学校給食センターの概要



図：2階平面ゾーニング（想定）

5. あらたな学校給食センターの概要



図：3階平面ゾーニング（想定）

5-13. 概算事業費

あらたな学校給食センターの整備条件を基に、民間事業者からの見積などの徴取、類似事業事例データなどから施設整備費、運営・維持管理費を算出しました。なお、この概算事業費は現時点での算定であり、事業開始段階では物価や人件費の高騰が予想されるため、隨時見直しが必要となります。

また、本事業の財源としては、国の補助制度である文部科学省の「学校施設環境改善交付金（学校給食施設整備事業）」の活用を検討しています。本事業は既存施設の改築にあたることから対象となる可能性があり、制度の適用に向けた調整を進めていきます。

表：施設整備費※

項目	金額（千円）	算定根拠
解体費用	352,000	同地域事例データより算出しています
設計・監理費	180,000	「国土交通省告示第8号（令和6（2024）年）」により算出しています
調査費用	42,000	事業者の見積結果より設定しています
建設費	建築工事費	同種事業事例データより算出しています
	擁壁設置費	「令和6（2024）年度 施工パッケージ型積算方式 標準単価表」などより算出しています
備品費	調理機器	同種事業事例データより算出しています
	食器など	同種事業事例データより算出しています
	食缶など	同種事業事例データより算出しています
	調理備品	同種事業事例データより算出しています
	運営備品	同種事業事例データより算出しています
施設整備費用合計 【税込み（10%）】	8,953,000	税抜き合計：8,140,000（千円） 消費税：814,000（千円）

表：運営・維持管理費（15年間）※

項目	金額（千円）	算定根拠
運営費（調理員人件費など）	3,963,000	同種事業事例データより算出しています
配送費	1,769,000	同種事業事例データより算出しています
維持管理費	建築物・設備	同種事業事例データより算出しています
	調理設備	同種事業事例データより算出しています
	清掃など	同種事業事例データより算出しています
運営・維持管理費 【税込み（10%）】	7,499,000	税抜き合計：6,818,000（千円） 消費税：681,800（千円）

※金額は基本的に3桁目を四捨五入した値となっていますが、

「消費税」のみ「税抜き合計」の10%の値となっているため、「施設整備費用合計」と差異が生じています

6. 事業手法について

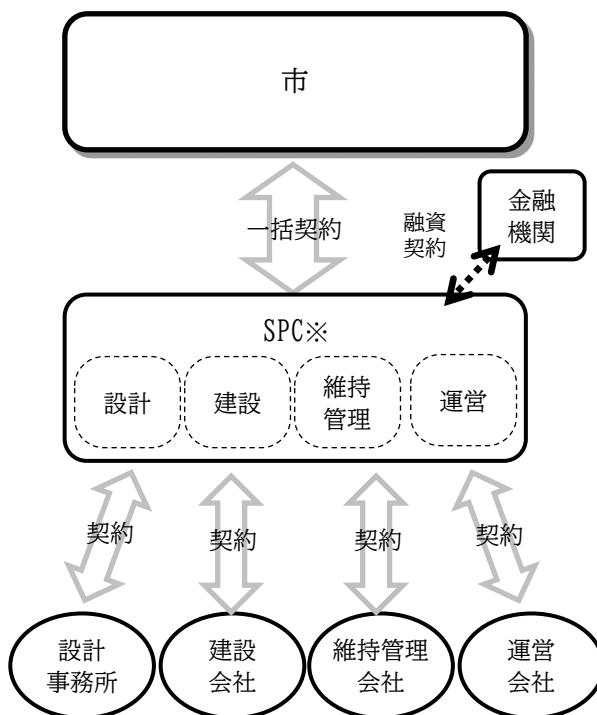
人口減少に伴う職員体制の縮小や、複数の公共施設整備が同時期に進行することから、今後、学校給食センターを行政のみで維持・更新することが一層困難になることが想定されます。こうした状況のもと、限られた資源を基幹業務の質の向上や食育・防災対応といった重点分野へ集中させるため、施設整備や運営、維持管理、資金調達については民間の専門性と効率性を最大限に活かせる PFI が最適であると判断しました。

民間事業者には施設の設計・建設・運営・維持管理・資金調達を委ね、献立作成、栄養管理、衛生管理、検食など学校給食の根幹となる業務については、学校給食の提供に関わる基幹部分として市が責任をもって担い、これまで通り直営を堅持していきます。

6-1. PFIの特徴

PFI (Private Finance Initiative) は、設計・建設から運営・維持管理までを長期間にわたり一括して民間事業者が担う事業方式です。施設整備に係る費用は、民間事業者が金融機関から資金調達を行い、市は事業期間を通じて平準的に支払う仕組みとなっています。なお、運営業務については、これまでと同様に調理・配送・洗浄などの定型業務を民間事業者へ任せつつ、献立作成や検食などの基幹業務は引き続き市が責任をもって実施することを前提とします。

<p>【主なメリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計・建設から運営・維持管理までを一括契約するため、業務の効率化による経費削減や創意工夫の発揮が期待できる。 ・長期間の契約が可能なため、調理作業工程の習熟が期待できます。 ・資金調達を民間に委ねることができる。 ・施設整備額の支払いタイミングを柔軟に設定可能なため、建設年度の財政負担を軽減できます。 <p>【主なデメリット】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・民間が設計・施工するため、市の意向が反映しにくい場合があります。 ・長期間の契約となるため、社会情勢の変化に対応しにくいです。
--



※SPC (Special Purpose Company) とは、ある事業を行うのみの目的で民間事業者が出資し設立した事業会社のことをいいます。

6-2. 事業手法の評価・検討

本市における公共施設などの整備を検討するにあたっては、国が策定した「多様な PPP/PFI 手法導入を優先的に検討するためのガイドライン」及び「多摩市版 PPP/PFI ガイドライン」の「優先的検討規程」に基づき、事業費総額が 10 億円以上の公共施設整備事業について、PFI の優先的な検討が求められています。本事業もこの要件に該当することから、これらのガイドラインの趣旨を踏まえ、定量・定性の両面から従来方式と PFI を比較検討し、本事業への PFI 導入可能性について評価しました。

(1) 民間事業者からの参画意向結果

民間事業者の事業参画意向の調査を行ったところ、PFI 実績のある 15 社への調査の結果、多くの民間事業者から高い関心が寄せられており、事業手法にかかわらず民間の積極的な参画が期待できることが確認できました。

(2) 評価・検討について

① 定量面の検討

PFI を導入した場合、現在価値化^{※1}した公共負担と比較して約 2.5 億円 (VFM^{※2}1.8%) の削減が見込まれることが確認できました。

② 定性面の検討

定性面の検討では、工期（早期の建替え）や市の人員体制、事業の安定性、市の意向の反映、契約（リスク管理）、市内事業者の参画、運営（効率性・ノウハウ）、予算措置の確実性（事業執行の確実性）といった観点から比較を行いました。

その結果、多くの項目で PFI の方が優位となる評価が得られました。特に、学校給食センターは関係者が事業者グループ内で概ね完結する特性を有しており、設計・建設・運営維持管理を一体的に担うことで、業務の効率化やサービス向上が期待できることが確認できました。一方で、PFI は長期契約が前提となるため、市の意向をどのように柔軟に反映していくか、市内事業者の参画機会をどのように確保するかなど、今後の検討が必要となる課題も確認されました。

※1 現在価値化：現在と将来では同じ金額かつインフレ率 0%でも価値が異なるという観点から、将来支払う金額の価値を現在の価値に置き換えることを指します。例えば、割引率（金利などから算出）が年 2%の場合、1 年後に支払う 100 万円は、現在の価値に置き換えると $100 \text{ 万円} \div (100\% + 2\%) = \text{約 } 98 \text{ 万円}$ となります。

※2 VFM (Value For Money バリュー・フォー・マネー)：支払い額(Money)に対して最も価値の高いサービス (Value)を供給するという考え方に基づき、従来方式と比べて PFI の方が公共の負担額をどれだけ削減できるかを示す割合のことをいいます。

6-3. 事業手法の検討結果について

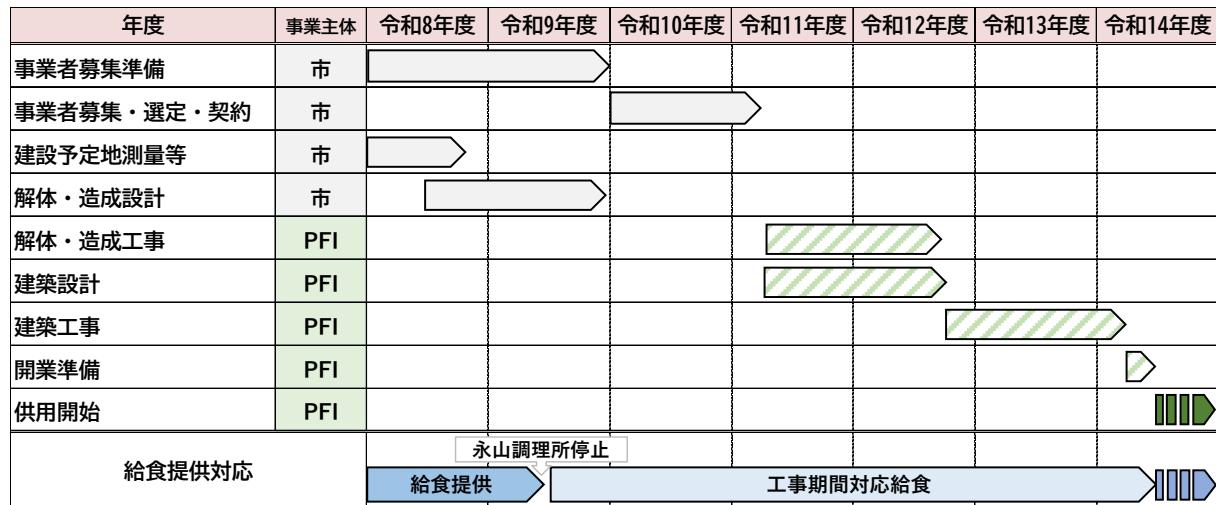
本検討において、PFIによるVFMは、他市の事例などと比較して必ずしも高い水準ではないことが確認されました。しかし、本市が直面している厳しい財政状況や限られた人員体制、老朽化した施設への早急な対応、さらに複数の重要事業が同時に進行している現状を総合的に踏まえると、従来方式では、市が目指す基幹業務の深化や新たな価値創造、そして持続可能で安定した給食運営体制の確立を実現することは難しいと評価しました。

定量的な削減効果（VFM）は高くない状況ですが、民間事業者の専門的な知見や民間ノウハウによる効率的な施設整備・運営、官民での長期的なリスク分担、民間による資金調達といったPFIの特性を踏まえると、現在の課題を乗り越える上でPFIが有効であると判断しました。こうした点を総合的に勘案し、本事業における事業手法として「PFI」を採用します。

なお、PFIを採用するにあたり、上記で確認された定性面の課題については、今後、要求水準書などを検討する段階で、市の意向を十分に反映できるよう工夫するとともに、市内事業者が無理なく参画できる仕組みについても検討を進めていきます。

7. 事業スケジュール

PFI 手法を活用してあらたな学校給食センターの整備を行った場合の想定できる事業スケジュールは下図に示すとおりとなり、令和 14（2032）年 2 学期の供用開始を目指します。



図：事業スケジュール

本事業では、学校給食センターを都市計画施設として位置付ける方向性について検討を進めているところです。また、今後の協議や検討の進展によっては、事業スケジュールに変更が生じる可能性があることから、示しているスケジュールは現時点での想定であり、必要に応じて見直しを行うものとします。