多摩市学校給食センター建替整備
基本計画

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わる法令・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わる計画 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 ５.４
５－７．施設整備における基本条件 ５.５
５－８．給食の配送計画について 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

８．パブリックコメントについて ８.１
８－１．パブリックコメント実施概要 ８.１
８－２．パブリックコメントに寄せられたご意見の整理と回答 ８.２
８－３．パブリックコメントに寄せられた各意見 ８.１８

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って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。

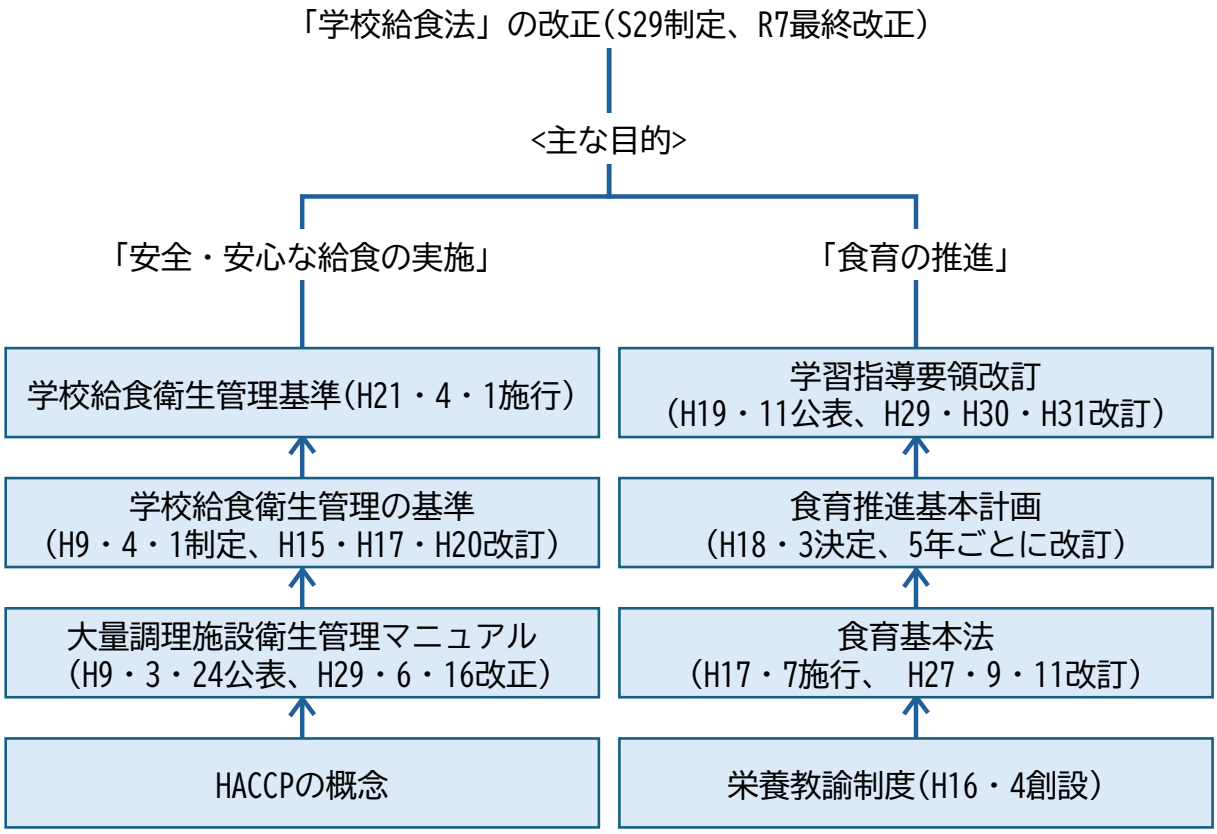
２．学校給食を取り巻く現状

２－１．国、東京都における学校給食に関わる法令・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。



【改訂】学校給食施設計画の手引きを基に作成

表：学校給食法の改正に関連する法規などの整理

表：国、東京都における学校給食に関わる法令・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、その実施に関して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
	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
	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
国	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

	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
東京都	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
	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。

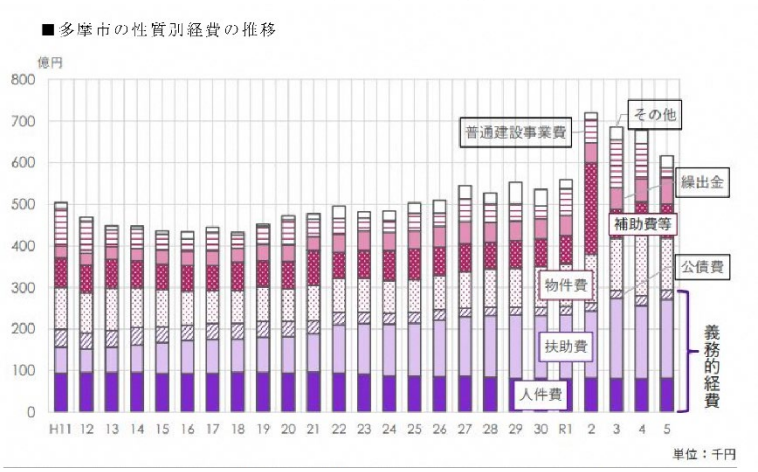
平成 27（2015）年に策定された「多摩市公共施設等総合管理計画」は、長期的な視点で公共施設の更新・統廃合などを計画的に実施し、財政負担の軽減を目的として策定されています。

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をつくるため、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

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Ⅲ　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

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	共通編 第２部 震災対策計画 第 12 章 備蓄・調達対策の推進 【応急対策】 基本方針１　食料・飲料水・生活必需品等を供給する １　物資の調達・供給 □詳細な取組内容　１　物資の調達 ●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。 ●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。 ●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。 【復旧対策】 基本方針１　安定的に飲料水等を供給する １　多様なニーズへの対応　□詳細な取り組み ●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。 ●炊き出しは、調理所を有効活用する。

<table>
<tr><th>名　　称</th><th>多摩市公共施設等総合管理計画</th></tr>
<tr><td>改訂年月</td><td>平成 27（2015）年 11 月策定（令和７（2025）年３月改訂）</td></tr>
<tr><td>計画期間</td><td>平成 27（2015）年度～令和７（2025）年度までの 11 年間</td></tr>
<tr><td>目的・概要</td><td>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</td></tr>
<tr><td>給食関係部分の抜粋</td><td>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
多摩市の性質別経費の推移


（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）
<table><tr><th>種類</th><th>１年間（概算）</th></tr><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>屋外ｽﾎﾟｰﾂ施設</td><td>0.7 億円</td></tr></table>
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
●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）</td></tr>
</table>

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」の建設へとつながりました。

（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

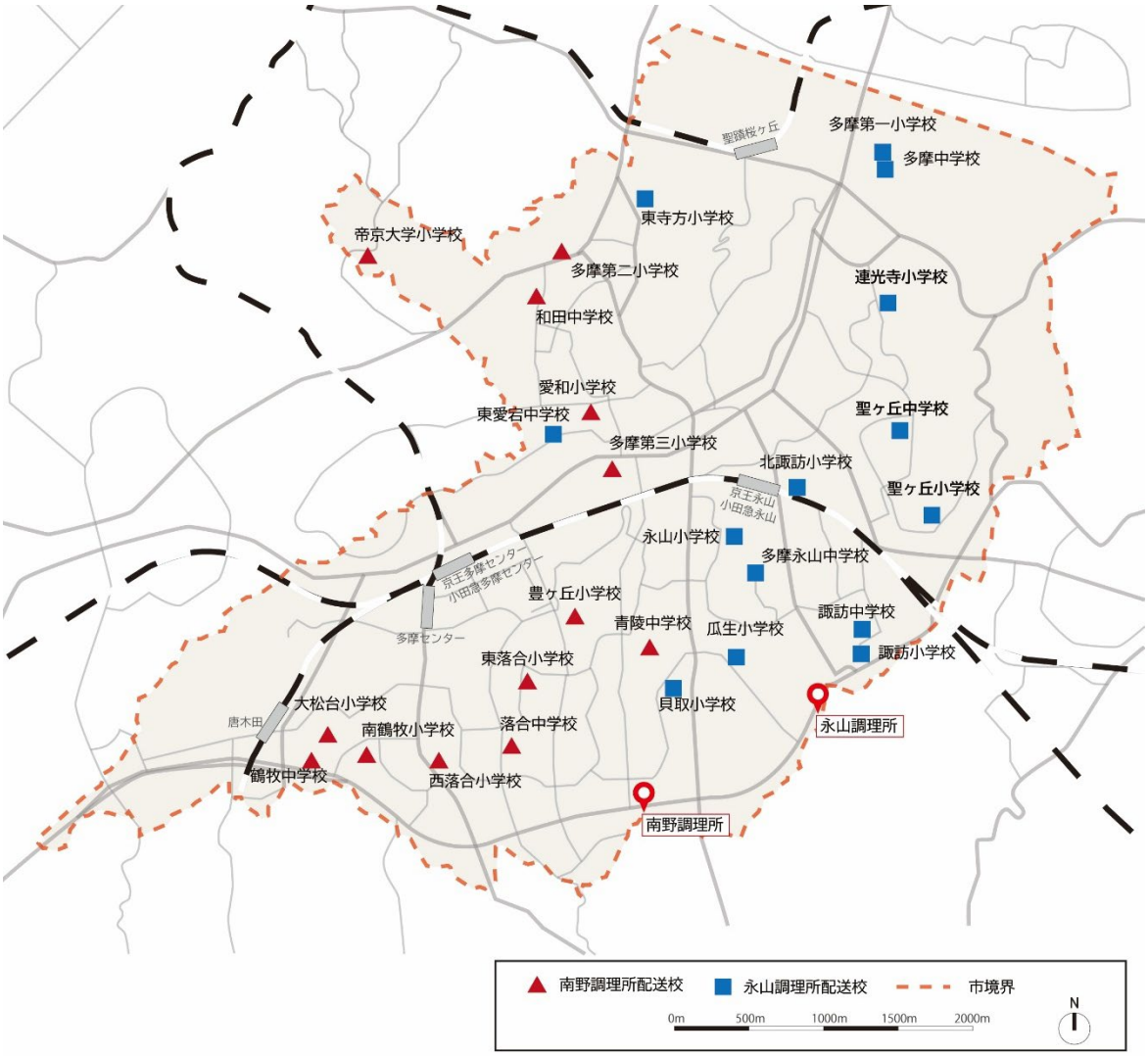
本市の学校給食センターは、現在、「永山調理所」および「南野調理所」の２施設で運営しており、施設の概況については以下のとおりです。

表：施設概況

<table>
<tr><th>項　目</th><th colspan="2">永山調理所</th><th colspan="2">南野調理所</th></tr>
<tr><td>現地写真</td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>竣工年月</td><td colspan="2">昭和 52（1977）年２月</td><td colspan="2">昭和 54（1979）年３月</td></tr>
<tr><td>所在地</td><td colspan="2">多摩市永山７－１</td><td colspan="2">多摩市南野１－２－１</td></tr>
<tr><td>提供能力</td><td colspan="2">200 クラス、6,000 食</td><td colspan="2">200 クラス、6,000 食</td></tr>
<tr><td>調理食数</td><td colspan="2">5,500 食</td><td colspan="2">5,200 食</td></tr>
<tr><td>対象校</td><td colspan="2">14 校</td><td colspan="2">13 校</td></tr>
<tr><td rowspan="3">構造</td><td colspan="2">鉄骨造、地上２階</td><td colspan="2">鉄骨造、地上２階</td></tr>
<tr><td>車庫
ボイラー室
など</td><td>鉄骨造、１階</td><td>車庫
ボイラー室
など</td><td>鉄骨造、１階</td></tr>
<tr><td>機械室</td><td>コンクリート造、
地下1階、地上1階</td></tr>
<tr><td>方式</td><td colspan="2">ドライシステム</td><td colspan="2">ドライシステム</td></tr>
<tr><td>アレルギー室</td><td colspan="2">無</td><td colspan="2">無</td></tr>
<tr><td>建物延床面積</td><td colspan="2">1,620.23 ㎡</td><td colspan="2">1,737.40 ㎡</td></tr>
<tr><td>敷地面積</td><td colspan="2">14,327.56 ㎡</td><td colspan="2">4,600.00 ㎡</td></tr>
<tr><td>階数</td><td colspan="2">２階</td><td colspan="2">２階</td></tr>
<tr><td>都市計画状況</td><td colspan="2">準工業地域</td><td colspan="2">準住居地域</td></tr>
<tr><td>調理業務</td><td colspan="2">委託（献立作成は市対応）</td><td colspan="2">委託（献立作成は市対応）</td></tr>
<tr><td>搬送業務</td><td colspan="2">委託</td><td colspan="2">委託</td></tr>
<tr><td>炊飯設備</td><td colspan="2">無</td><td colspan="2">無</td></tr>
</table>

（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） 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、配送について、「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）	対応済 （平成 19（2007）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）	対応済 （平成 19（2007）年改修）
	空調等を備えた構造※3	設置済 （平成 20（2008）年改修）	設置済 （平成 19（2007）年改修）
	調理後２時間喫食の対応状況※4	対応済	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℃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。

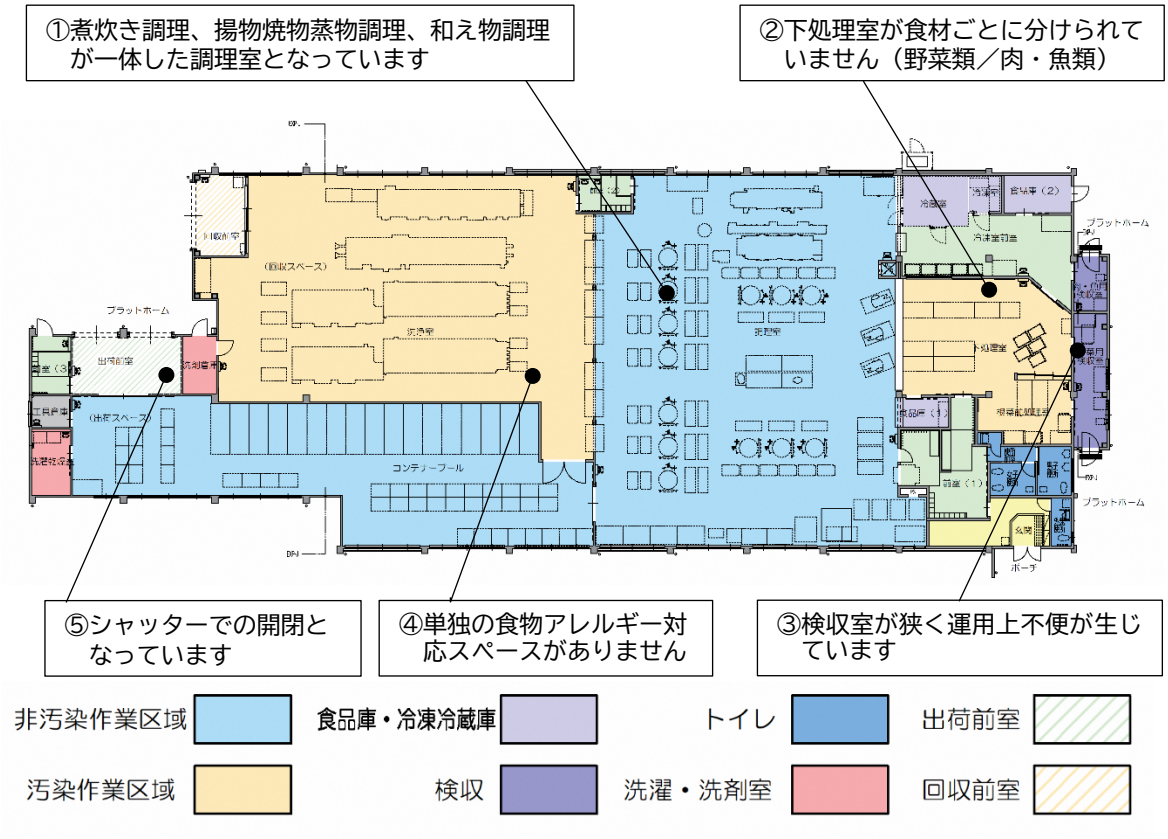
※４）調理後２時間喫食

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。



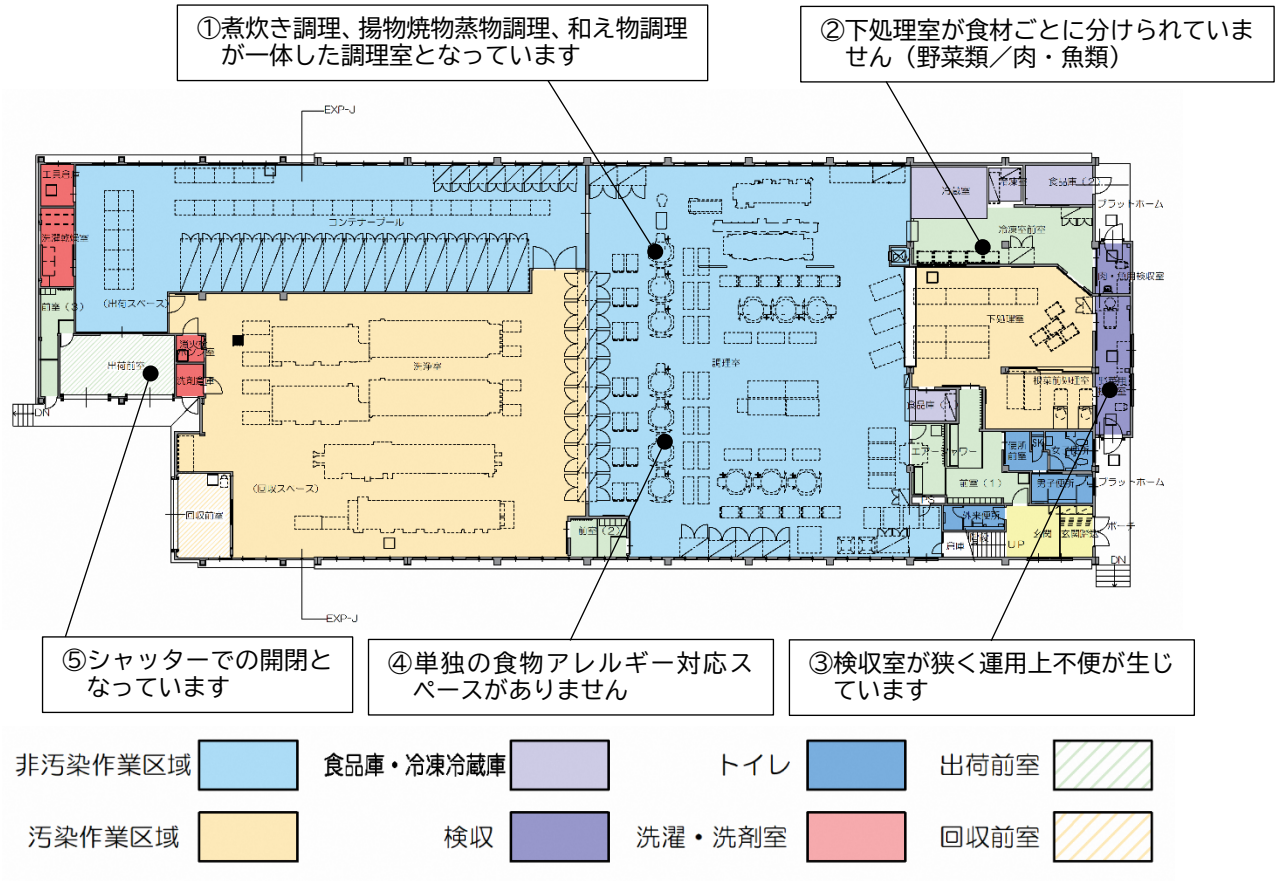
図：永山調理所　１階平面図



図：永山調理所　現地写真

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。

（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あいを深めます。
- 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	

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。

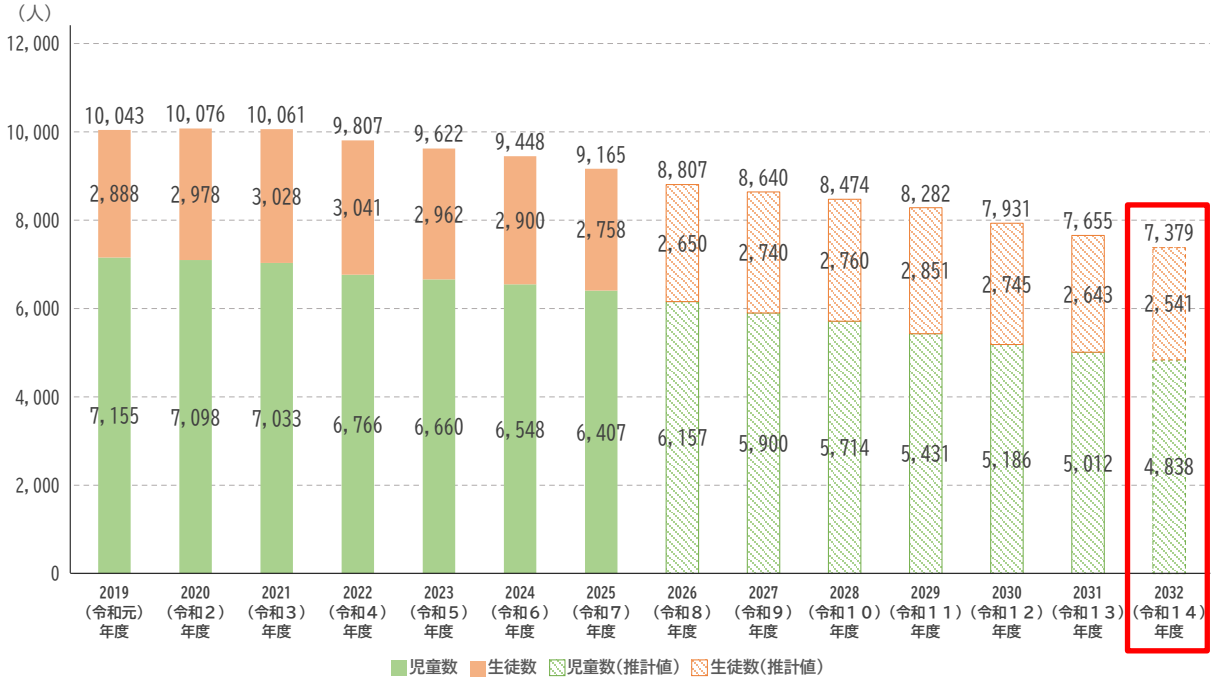
実績値をみると、令和元(2019)年度は 10,043 人ですが、最新の実績値である令和７(2025)年度は 9,165 人と 1,000 人近く減少しています。また、推計値をみると、今後も児童・生徒数は減少傾向にあることから、本整備においては、あらたな学校給食センターの開設時期の目安となる、令和 14（2032）年度の推計値 7,379 人を採用します。

◆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（2027）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**

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。

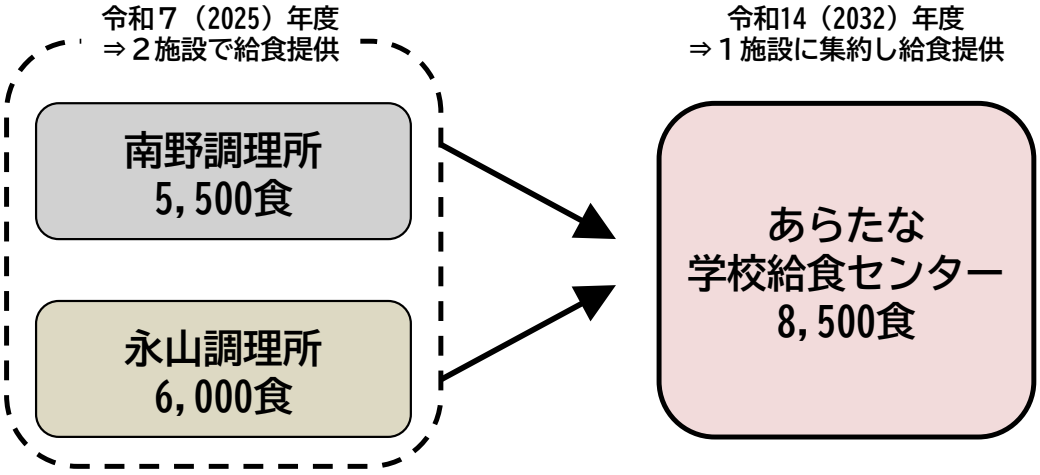
表：必要な提供食数

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

（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	各調理工程を諸室で区切る
	ドライシステムの導入	ドライシステムを導入する
	空調等を備えた構造	整備する
	調理後２時間喫食への対応	対応する
	専用の食品保管室の整備	整備する

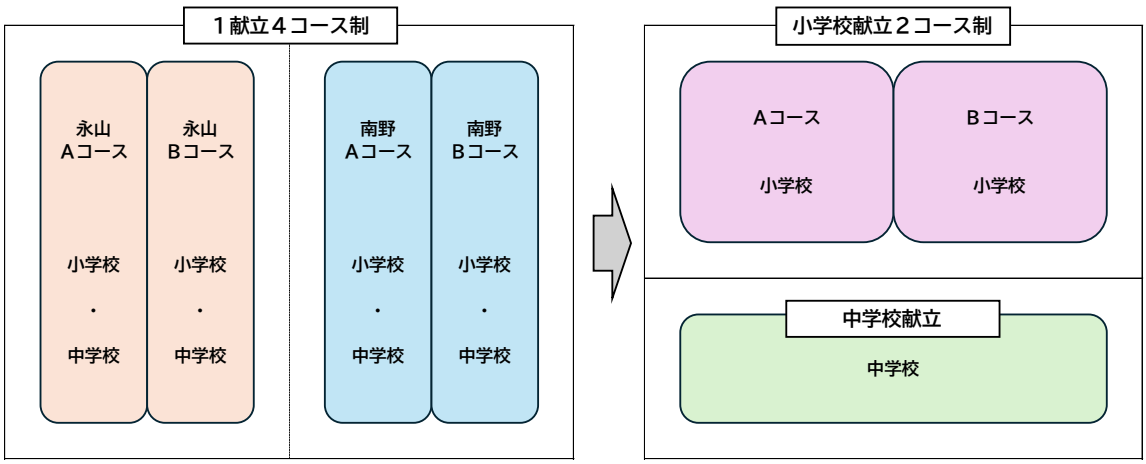
（４） 学齢に応じた給食の提供

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、これまでは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きます。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きましたが、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きます。

（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

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。

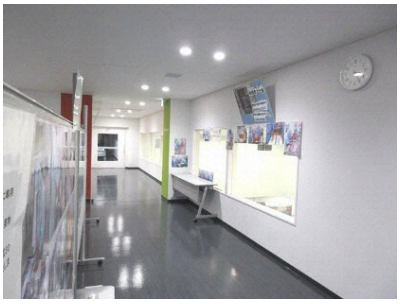
また、学校給食センターは、「多摩市地域防災計画」において、炊き出しなどの対応ができる場所として位置付けられています。そのため、炊飯機能の導入や衛生管理設備を更新することにより、発災後の食事提供を支える機能の向上を目指します。災害時の対応は以下を検討します。

- 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
- 熱源の複数確保（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

（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

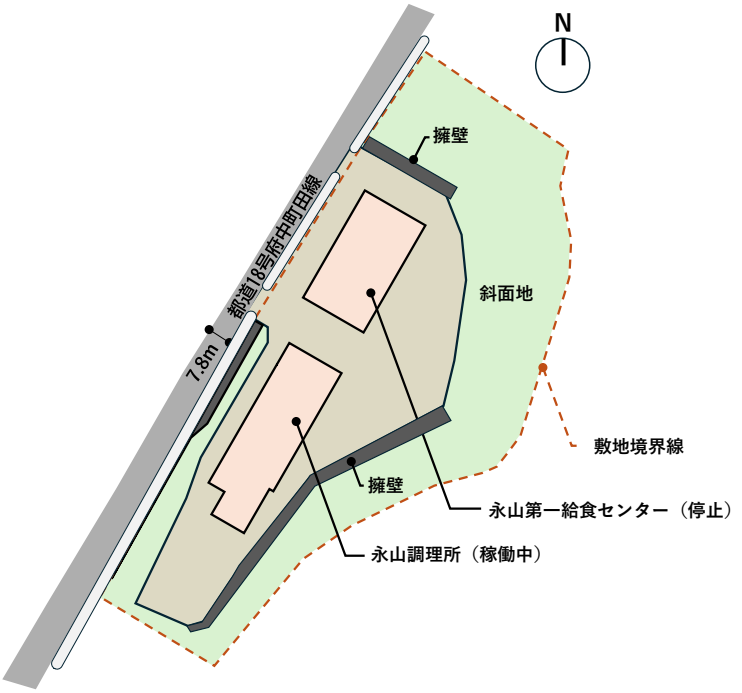
5－1．建設予定地の概要

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。



多摩市都市計画図
（令和 5 年 3 月 31 日）を基に加工



都市計画	都市計画区域	防火及び 準防火地域指定	準防火地域
区域区分	地区計画区域 （諏訪六丁目地区計画）	高さ制限	23m 第２種高度地区
用途地域	準工業地域	日影規制	高さ 10m 超で規制有り
建蔽率	60%	日影規制 （許容日影時間）	５m 以内：４時間 10m 超：2.5 時間
容積率	200%	接道数	１（幅員６m 以上）
インフラ	上下水道及びガス 整備済み	その他	敷地の一部が土砂災害警戒区域に含まれる

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、将来にわたって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

今回の建替整備にあたっては、市全体として様々な検討を行った結果、学校給食センターとして求められる機能や敷地条件、将来の運営の安定性などを総合的に考慮し、「永山調理所」の土地を活用します。そのため、建替え工事の期間中は、永山調理所の運用を停止しなくてはなりませんが、給食は日々の学校生活を支える重要な役割を担っていることから、工事期間中においても、その提供を継続していきます。

建替え工事期間の給食提供の継続にあたっては、米飯や牛乳については、現在の提供体制との連続性を踏まえ、工事期間中においても安定した提供が見込めるものとして、どのような形で継続できるかを整理していきます。また、主菜・副菜については、調理・配送・衛生管理などの条件が現在とは異なる中で、どのような提供方法であれば給食としての質を確保できるのかという点について検討を進めていきます。

検討にあたっては、建替整備工事の影響を受けない南野調理所の活用や、外部事業者の協力など、複数の要素を組み合わせた提供のあり方を視野に入れ、これまでの検討経過や実務上の制約も踏まえながら整理を進めています。給食の質や安全性を確保しつつ、工事期間中であっても学校給食を継続することを重視し、学校現場や関係者の意見も踏まえながら、実現可能性の高い方法を、市として責任を持って判断していきます。

なお、外部事業者による調理が加わる場合でも、献立作成や栄養管理は、引き続き市の栄養士が一貫して行います。

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

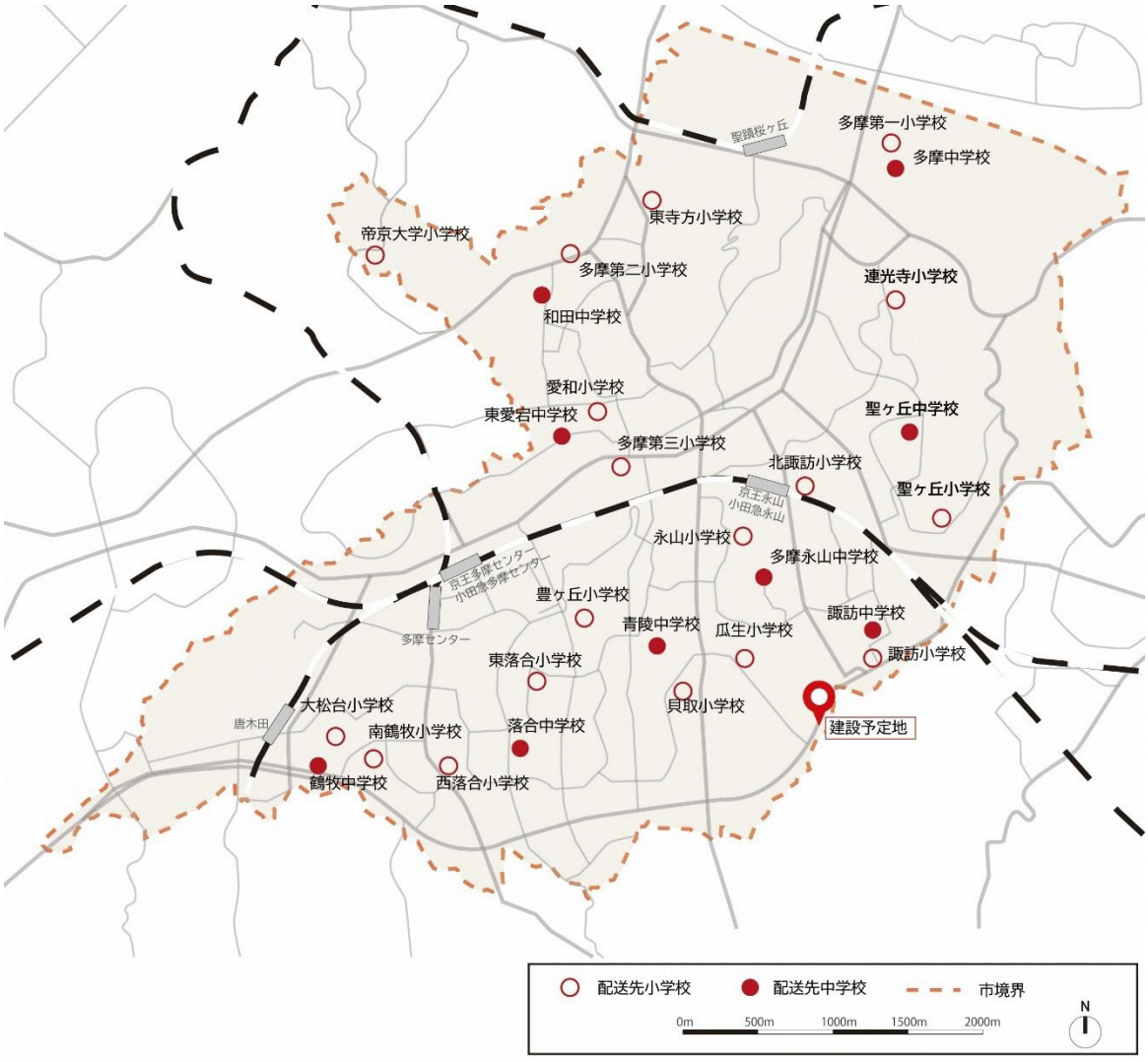
項　　目	内　　容
提供食数	8,500 食
稼働日数	約 190 日/年
献立数	２献立（小学校献立２コース、中学校献立１コースの３コース制）
提供先	小学校 18 校、中学校９校
延床面積	提供食数を円滑に供給でき、建物周りの車両動線を確保できる面積
建物構造	鉄骨造
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」などを遵守した上で、５－９で示す必要諸室を整備
厨房機器の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	提供食数を供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP への対応	文部科学省策定の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCP 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校への配送を行います。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。

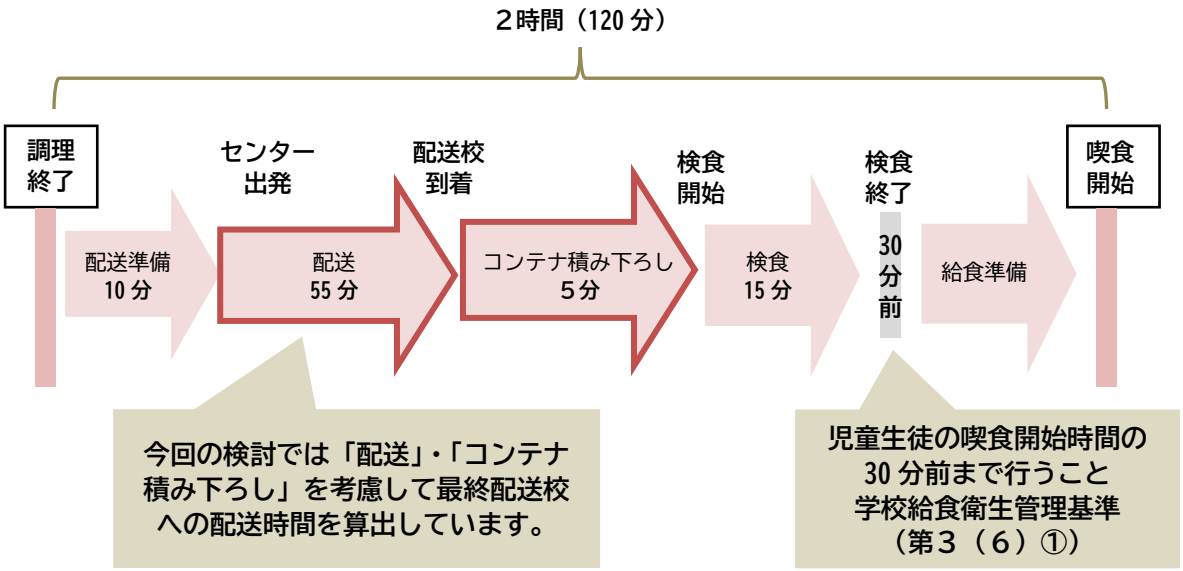


図：配食先の小・中学校の位置図

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、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

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送車で 44 分となっており、全ての配送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

配送車			1か所目	2か所目	3か所目	4か所目	最終配送先への到達時間
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	

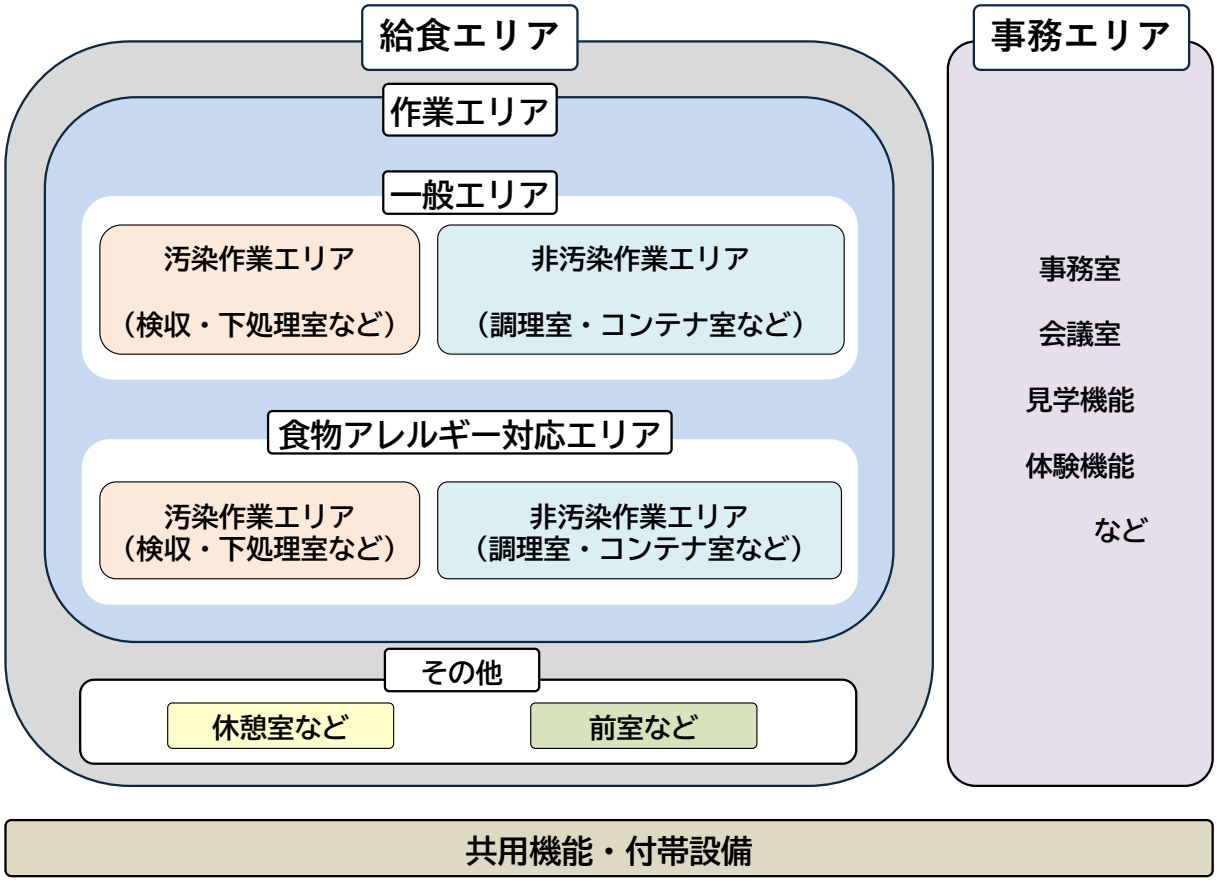
④ 配食校の既存配膳室について

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

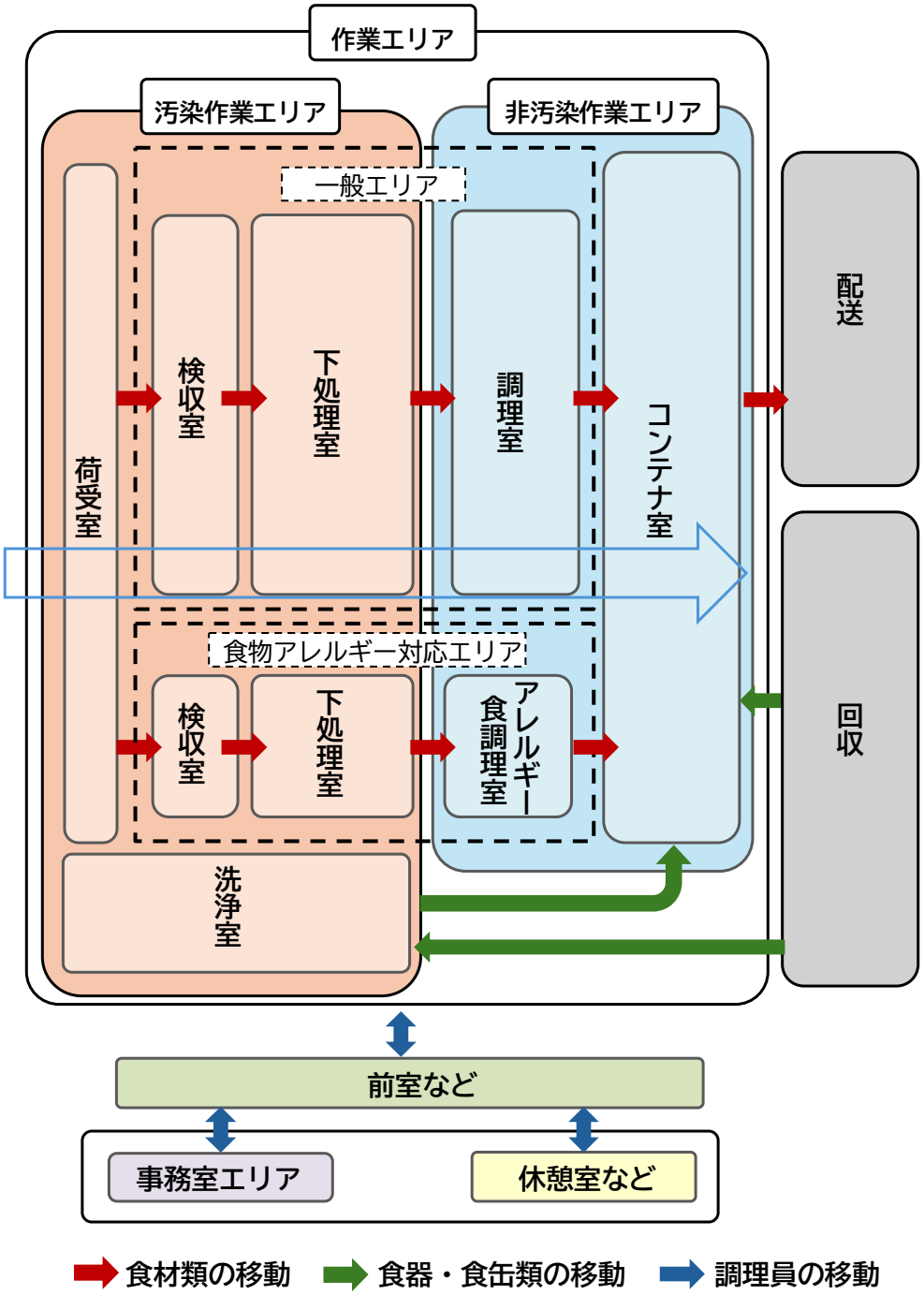
表：必要諸室一覧

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
			非汚染作業エリア	調理	アレルギー食調理室、盛付室
	その他		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。

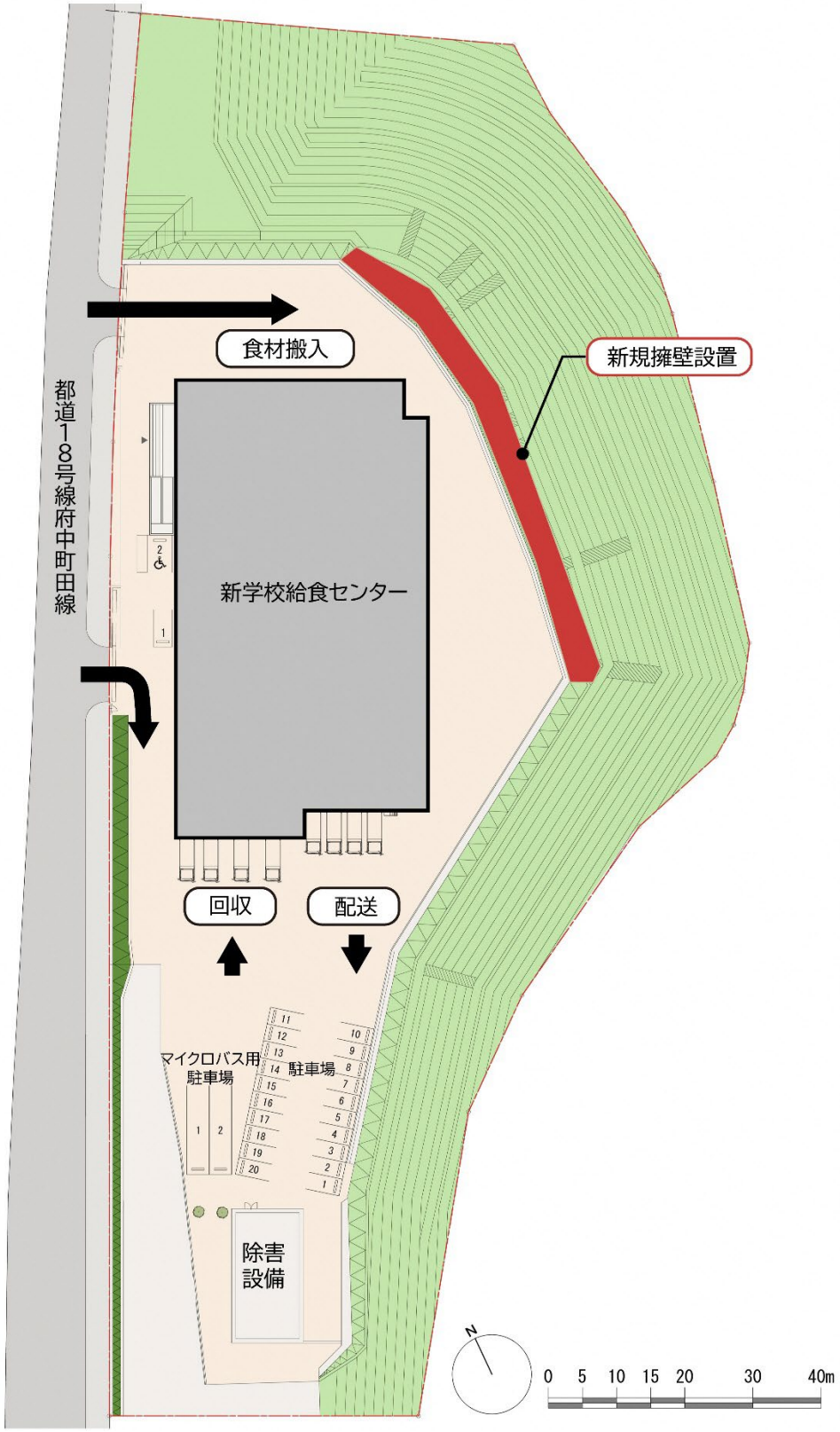
- 作業エリアは汚染作業エリア・非汚染作業エリアを明確に区分します
- 食材搬入から調理・配送までの動線がワンウェイ（一方通行）となるように計画します
- 各区域は、それぞれ壁で区画し、床面及び壁面を色分けするなど、エリア分けが分かりやすい施設整備を行います



図：学校給食センター内の動線イメージ

５－１１．配置計画

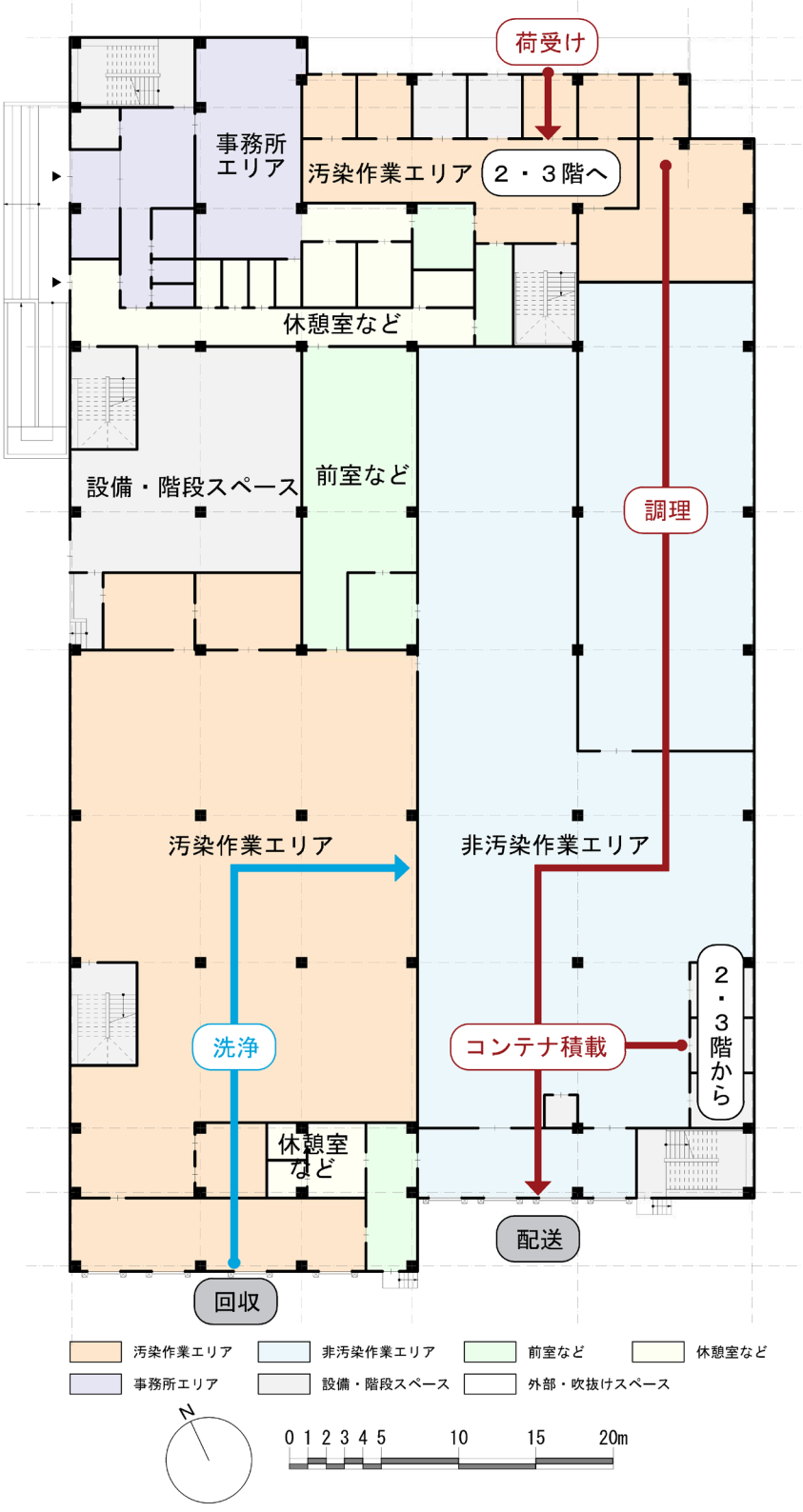
あらたな学校給食センターの敷地配置図（想定）は以下のとおりです。



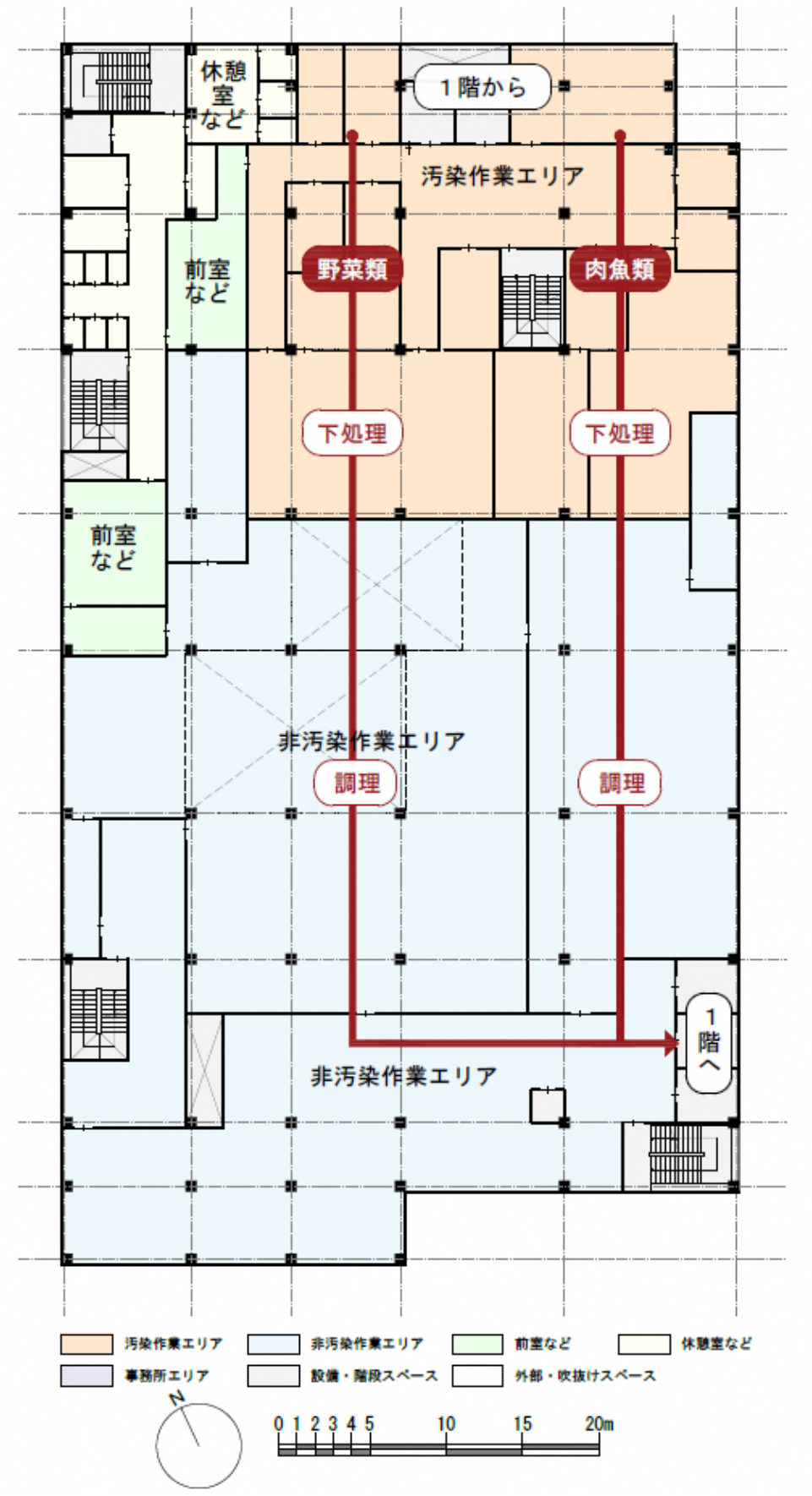
図：敷地配置図（想定）

５－１２．平面ゾーニング

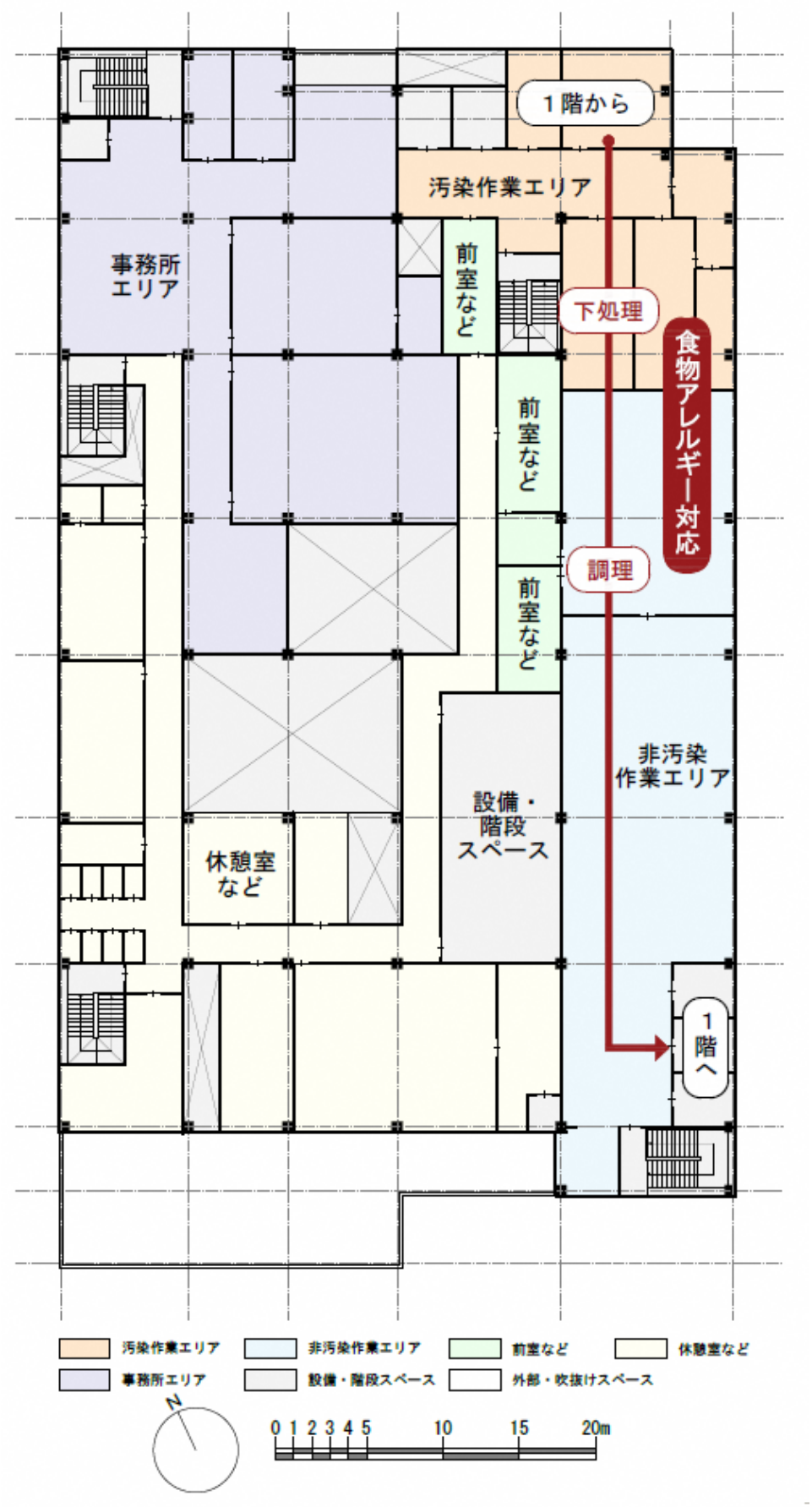
あらたな学校給食センターの平面ゾーニング（想定）は以下の通りです。３階建ての学校給食センターを想定していますが、あくまでイメージであり、設計段階で変更する可能性があります。



図：１階平面ゾーニング（想定）



図：２階平面ゾーニング（想定）



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、随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	6,642,000	同種事業事例データより算出しています
	擁壁設置費	420,000	「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	1,097,000	同種事業事例データより算出しています
	食器など	76,000	同種事業事例データより算出しています
	食缶など	87,000	同種事業事例データより算出しています
	調理備品	30,000	同種事業事例データより算出しています
	運営備品	27,000	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	1,122,000	同種事業事例データより算出しています
	調理設備	527,000	同種事業事例データより算出しています
	清掃など	118,000	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。

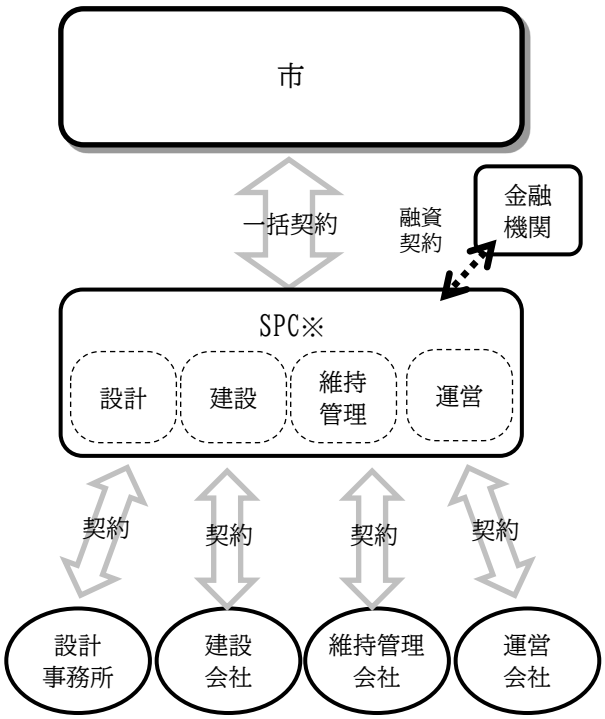
民間事業者には施設の設計・建設・運営・維持管理・資金調達を委ね、献立作成、栄養管理、衛生管理、検食など学校給食の根幹となる業務については、学校給食の提供に関わる基幹部分として市が責任をもって担い、これまで通り直営を堅持していきます。

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。

【主なメリット】
・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。

【主なデメリット】
・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 万円÷（100%＋2%）＝約 98 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

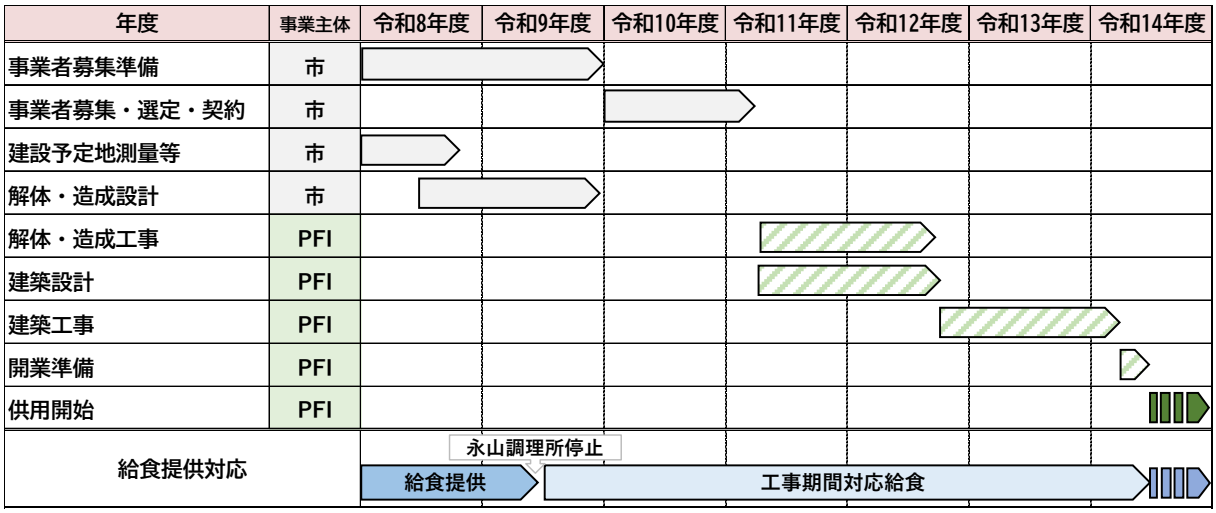
本検討において、PFI による VFM は、他市の事例などと比較して必ずしも高い水準ではないことが確認されました。しかし、本市が直面している厳しい財政状況や限られた人員体制、老朽化した施設への早急な対応、さらに複数の重要事業が同時に進行している現状を総合的に踏まえると、従来方式では、市が目指す基幹業務の深化や新たな価値創造、そして持続可能で安定した給食運営体制の確立を実現することは難しいと評価しました。

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。

8．パブリックコメントについて

8－1．パブリックコメント実施概要

パブリックコメントを受けて、計画の基本的な考え方を変更する修正は行っておりません。ただし、行政内部の検討の進展を踏まえ、「工事期間対応給食」に関する記述について整理・修正を行いました。

表：パブリックコメントの実施概要

項目	内容
実施期間	令和７年 12 月 22 日（月）から令和８年１月 19 日（月）まで
募集対象	案件名：多摩市学校給食センター建替整備基本計画（素案）に関する意見を募集 内　容：学校給食センター建替整備基本計画案について広く意見を募集
募集方法	多摩市公式ホームページなどでの公表を行い、電子メール、郵送、FAX、電子申請フォームなどで受け付けを行いました。
意見数	103 件

8－2．パブリックコメントに寄せられたご意見の整理と回答

本パブリックコメントでは、学校給食センター建替整備に関するご意見に加え、給食事業全般にわたる幅広いご意見が寄せられました。以下に本計画が対象とする範囲を踏まえつつ、今後の給食運営の改善に活かす観点で大項目 10 点にまとめて整理しました。

（1） 工期について（長期間となることへの懸念・短縮の要望）

① 段階的改修の検討要望

完全停止以外に、段階的改修・一部活用・仮設・移転などで工期短縮や影響軽減を図れなかったのか。どの手法をどう比較し、一活用方式を選んだのか。

【回答】

検討段階では、まず既存施設を稼働させながらの段階的改修および、仮設施設の設置並びに、施設移転など、複数の手法も比較しました。

その結果、現施設は老朽化が進んでおり、稼働を続けながら工事を行う場合、調理環境の安全性や衛生管理を十分に確保することが難しいこと、施工条件によっては工程が複雑化し、工期が長期化するおそれがあることを課題として整理しました。また、仮設施設、施設移転などについても、用地確保や土地の条件面のハードルが高く、現実的な運用が難しいと判断しています。

これらを踏まえ、将来にわたり安定した給食提供体制を確保する観点から、永山調理所を停止したうえで、永山調理所の場所に建替えを行う方式が、早期かつ確実性・実現性のあるものと市全体で議論の上の整理となりました。

工事期間中の給食は、代替手法により継続する前提で本計画を構成しており、児童・生徒や学校現場への影響を極力抑える視点は、引き続き大切にして進めます。

② 長期停止への影響懸念

学校給食センターの建替えに伴い、５年程度、現在とは異なる給食提供が続くことで、子ども・学校現場・学校運営への影響が大きい。長期的な影響をどう捉え、本計画にどう反映しているのか。

【回答】

建替整備に伴い、一定期間、現在とは異なる形で給食を提供することとなるため、児童・生徒や学校現場には、これまでとは異なる対応や負担が生じます。給食は日々の学校生活の中で継続して提供されているものであり、その提供方法が長期間にわたり変わることについて、不安や心配の声が寄せられています。

現行施設である永山調理所と南野調理所は、稼働から長い年月が経過しており、建替えを行うこととしています。建替整備の期間中の５年程度は既存施設での調理ができなくなるため、その間も給食提供を継続するため、現在とは異なる提供形態を採り、給食を止めることなく提供を続けます。

本計画では、工事期間中においても、学校給食として求められる栄養基準や衛生管理基準を満たした給食を提供することを目指します。提供方法の変更に伴い生じる影響については、児童・生徒はもとより学校現場の状況も踏まえながら、できる限り負担が大きくならないよう配慮し、調整を行っていきます。

また、工事期間中の対応については、事業の進捗に応じて、学校や保護者に対して必要な情報を適切に伝えながら進めていきます。工事期間が長期にわたる対応となることを踏まえ、状況に応じた工夫を重ねながら、給食提供を継続していきます。

③ 早期再開を前提とした工程管理

長期事業で遅延が生じると影響が大きい。早期に安定した体制へ戻すため、進捗管理と遅延時の対応方針をどう考えているのか。

【回答】

本事業は、施設の整備から稼働開始まで一定の期間を要するため、工程の進め方は大切な要素の一つです。給食の提供方法が工事期間中は変わることを踏まえ、できるだけ早く、あらたな学校給食センターを完成させ、安定した提供体制に戻すことを目指します。

本計画の策定にあたっては、現時点で見通せる条件をもとに工程を整理し、全体のスケジュールを設定しています。工事の進行にあたっては、資材の調達状況など、本計画時点では不確定で判断できない要素が含まれる場合もあります。

そのため、事業の進捗状況は定期的に確認し、スケジュールからずれが生じそうな場合には、早めに関係者間で調整を行うなど、大きく影響しないよう対応します。工期に変更が生じる場合であっても、給食提供を継続し、児童・生徒や学校現場への影響ができる限り小さくなるよう配慮しながら進めていきます。

（2） 給食の温度について（温かさの確保に関する懸念）

① 温かい主菜・汁物の提供希望

工事期間中の「個別容器による提供」では、主菜や汁物が冷たくなる／汁物が提供されないのではないか。温かさの確保をどう考えるのか。

【回答】

主菜や汁物の温かさは、食事の満足感や食への関心にも関わる点や、給食が栄養を確保する役割に加え、温かい食事をとる経験の場でもあるということは、多くの方が気にされている事項であり、ご意見は考慮すべき点と考えています。

工事期間中は、永山調理所を使用しない形での提供となります。そのため、米飯や牛乳については現在の提供体制との連続性を踏まえ、工事期間中においても安定した提供が見込めるものとして、どのような形で継続できるかを整理します。

また、主菜・副菜の一部もしくは全部を外部業者に調理と納品を委託することを想定しています。そのため、調理後から喫食までに一定の時間が生じることや、配送条件、衛生管理上の取り扱いなど、現在とは異なる条件のもとでの提供となります。個別容器による提供では、食中毒防止の観点から温度管理に配慮が必要となり、提供方法に一定の制約が生じます。

こうした条件を踏まえたうえで、安全性と衛生管理を確保することを基本としながら、主菜や汁物の温かさについて、提供方法や設備条件に応じて工夫できる点がないか、給食提供事業者や学校給食関係者と具体的に確認していきます。限られた条件の中でも、給食に求められる水準をできる限り高い位置で維持し、安心して喫食できる環境づくりに取り組みます。

② 再加熱システム導入の検討

提供直前の再加熱や保温機能のある容器など、温かさを確保する仕組みを導入できないか。検討状況と判断の考え方はどうか。

【回答】

温かさを保つ工夫は、給食をよりよい状態で提供するために大切な視点だと考えています。

工事期間中は、永山調理所を使用しない形での提供となるため、一部もしくは全部を外部業者に調理と納品を委託することを想定することとなり、また、学校には再加熱や保温を行うための設備を設けることができないため、提供方法には一定の制約があります。再加熱を行う場合には、十分な加熱をどう確保するか、温度管理をどう行うかといった点に加え、学校現場での対応や安全面への影響についても慎重に確認する必要があります。

しかし、保温機能のある容器についても、配送にかかる時間や献立内容によって効果に差が生じる場合があります。

こうした条件を踏まえ、温かさの確保と安全性、学校現場への影響を見極めながら、実施できる方法があるかを検討していきます。

③ 献立の工夫と説明

温度が下がりやすい前提でも、温度の影響を受けにくい献立や提供方法の工夫で満足度を高められるのではないか。工夫の内容と、子ども・保護者への説明はどうするのか。

【回答】

工事期間中の献立は、調理後から喫食までに一定の時間を要することや配送条件を踏まえ、品質を保ちやすい構成や調理方法を中心に検討します。栄養バランスや衛生管理を確保することを前提とし、献立は学校給食センターの栄養士が作成し、その内容に基づいて調理業者へ具体的な指示を行います。あわせて、使用する食材についても、市の責任の下で発注内容の確認や検査、検品、検食などを行い、給食としての安全性や品質を確保していきます。外部事業者が調理や配送を担う場合であっても、給食として求められる水準をどのように保つかについては、学校給食センターが責任をもって関わりながら確認を行っていきます。

提供方法が変わる理由や、献立においてどのような点に配慮しているのかについては、児童・生徒や保護者に分かりやすい形で伝えることとし、必要な説明を行いながら進めます。

（３） 給食の量について（おかわり・個別配分に関する意見）

① 個別容器で量が不足する懸念

個別容器で提供すると、年齢・成長段階の違いに十分対応できず、特に高学年で量が不足しないか。量の適正をどう考えるのか。

【回答】

成長段階によって必要な給食量が異なる中で、これまでの提供では、配膳の過程や献立構成の中で、結果として量に幅が生じていた面があります。こうしたことから、量に関するご意見が寄せられていると受け止めています。

しかし、工事期間中は、提供形態が変わることにより、これまでと同じ対応が難しくなります。このため、個別容器による提供においても、学年構成や学校給食として定められている栄養基準を踏まえ、必要な量が確保されるよう配慮します。提供量の設定にあたっては、献立全体の構成や組み合わせを工夫するとともに、実際の喫食状況も踏まえながら、成長段階に応じた栄養量が確保され、量の不足感が生じにくい給食となるよう対応します。

② おかわりができないことへの懸念

個別容器だと、おかわりができない、またはおかわりをしにくくなり、満足度が下がるのではないか。個人差を前提に、量調整やおかわりをどう考えるのか。

【回答】

工事期間中は提供方法が変わるため、これまでと同じ形での対応は難しくなりますが、学年構成や献立内容を踏まえ、提供の中で不足感が生じにくい形となるよう配慮します。主食・主菜・副菜の組み合わせや構成を工夫し、全体として必要な栄養量が確保されるよう調整を行います。

具体的な提供のあり方については、実際の提供状況や学校現場の様子を確認しながら、無理のない形で対応していきます。

③ 容器規格の見直し

量の不足感を解消するため、成長に応じた容量変更や複数サイズの容器を用意するなど、容器規格を見直せないか。検討状況と課題整理はどうか。

【回答】

工事期間中の給食は、調理から盛付け、配送、配膳、回収、洗浄までを一連の流れとして安定して行う必要があり、提供の仕組み全体との関係で考えることが求められます。容器規格を複数用意する場合には、盛付けの手順や誤配防止、衛生管理の方法、学校現場や事業者の負担など、実際の運用に照らして確認すべき点が増えていきます。

また、量の感じ方は容器の容量だけで決まるものではないため、献立全体の組み立てによって不足感が出にくくなるよう工夫する余地もあります。容器規格の見直しについては、日々の運用が滞りなく行えることや衛生面への配慮を大切にしながら、効果と負担のバランスを見極め、どのような対応が現実的かを検討していきます。

（4） 給食の外部委託について（品質・衛生・配送に関する懸念）

① 業者品質のばらつき懸念

外部事業者に委託すると、食味・品質・栄養面に差が出ないか。提供主体が変わっても一定水準をどう確保するのか。

【回答】

工事期間中の給食についても、献立内容や栄養基準、衛生管理基準は、市がこれまで学校給食で積み重ねてきた考え方に基づいて整理します。献立は学校給食センターの栄養士が作成し、その内容に基づいて調理業者へ具体的な指示を行います。あわせて、使用する食材についても、市の責任の下で発注内容の確認や検査、検品、検食などを行い、給食としての安全性や品質を確保していきます。外部事業者が調理や配送を担う場合であっても、給食として求められる水準をどのように保つかについて、市と学校給食センターが関わりながら確認を行っていきます。

外部委託により給食の提供の形が変わることで、内容や受け止められ方がこれまでと同じではなくなる可能性があります。提供方法が変わるため、給食のあり方に一定の変化が生じることは避けられませんが、その中でも、栄養や安全といった基本的な要素は、引き続き大切にしながら提供していきます。

そして、事業者の選定にあたっては、給食提供の実績や体制、衛生管理への取組状況などを確認し、日常的な給食提供を継続できるかという点を重視します。また、契約後についても、提供状況を確認しながら、献立の実施状況や調理・提供の過程について学校給食センターの職員が関与し、必要な確認や調整を行いながら、給食としての水準を損なうことがないよう対応していきます。

② 衛生基準と監査の強化

外部委託でも衛生管理・安全管理は十分か。衛生基準の遵守状況をどう確認し、監査し、評価や公表をどうするのか。

【回答】

給食の提供において、衛生管理と安全管理が確実に保たれていることは、提供の形にかかわらず欠かすことのできない点です。外部事業者が調理や配送を担う場合であっても、この考え方は変わりません。工事期間中の給食については、関係法令や衛生管理に関する基準を踏まえ、どの工程で何を確認する必要があるのかを明確にしながら進めていきます。日々の調理や管理の状況については、事業者からの報告や現場の確認を通じて把握し、気になる点があれば、その都度内容を確認しながら対応していきます。

また、衛生管理は継続的に状況を見ていくことが重要です。提供の状況や現場の様子を踏まえながら、必要な確認や見直しを行い、安全に給食を提供できる状態が保たれているかを確かめていきます。確認の結果や取組の内容については、分かりやすい形で伝えることも意識し、保護者や学校に対して不安が残らないよう配慮しながら進めていきます。外部委託という形であっても、給食の安全性に対する責任を軽くすることなく、現場と向き合いながら対応を重ねていきます。

③ 配送リスクと遅延対策

外部施設で調理して配送する方式では、遅延・事故・温度低下が心配。時間内配送と温度管理をどう確保するのか。

【回答】

給食は、限られた時間の中で児童・生徒に提供されるものであり、配送が確実に行われることや、提供時の状態に十分配慮することが欠かせません。外部施設で調理し配送する方式となることで、これまでとは条件が異なる中での運用となるため、配送の確実性や温度管理について丁寧に考える必要があります。

工事期間中の給食については、調理から喫食までの流れ全体を通して、安全に提供できる体制を整えることを重視します。配送時間や経路、車両の仕様などについても、日々の給食提供に支障が生じないよう、実際の運用を想定しながら確認を行っていきます。天候や交通状況など、外的な要因による影響を完全に避けることは難しい面もありますが、その影響をできるだけ小さく抑える工夫が求められます。配送計画や温度管理の方法については、事業者の体制や実績を踏まえ、提供時の状態が保たれるよう確認を重ねます。

こうした点を一つひとつ積み上げながら、工事期間中であっても、給食として求められる水準をできる限り高い位置で維持し、安定した提供につなげていきます。

（５） 情報提供・説明について（事前説明・試食の機会に関する要望）

① わかりやすい説明・資料整備

専門用語が多く分かりにくい。図やイラストを用いた説明、要点を整理した資料など、分かりやすい説明をどう進めるのか。

【回答】

本計画の内容について、分かりにくいと感じられる点があることは、説明の仕方や伝え方に工夫の余地があることを示しているものと受け止めています。給食は学校生活に身近なものである一方、施設整備や運営体制の検討には、どうしても専門的な要素が含まれます。

そのため、今後は専門用語を並べるだけの説明にならないよう、全体の考え方や変更点が伝わる構成を意識します。図やイラストを用いて流れを示すことや、要点をまとめた資料を用意するなど、内容を追いやすくする工夫を重ねていきます。

また、保護者をはじめとする皆さまが知りたい点や不安に感じやすい点を意識しながら相談の窓口を明確にしつつ、表現や説明の順序にも配慮し、理解につながる情報提供を行っていきます。

② 試食会・見学会の実施

味や量、衛生管理の状況を体験して確認したい。試食会や調理現場の見学会を実施できないか。可否・方法・課題はどう整理しているのか。

【回答】

給食事業は日々継続して行われ、児童・生徒が実際に口にするものであることから、文章や数値だけでは伝わりにくい部分があると受け止めています。そのため、多くの方に実際の様子を見て、感じていただく機会を大切にしていきたいと考えています。

試食会や調理現場の見学会を実施する場合には、衛生管理や安全確保をはじめ、日常の給食提供への影響、現場の体制などを踏まえた配慮が必要になります。実施時期や方法、対象の設定によっては、現場に負担がかかることも想定されるため、どのような形であれば無理なく実施できるかを慎重に考える必要があります。そのため、試食会や見学会といった形に限らず、写真や資料を用いた紹介なども含め、給食の内容や提供の様子が具体的にイメージできるような情報提供の工夫を重ねていきます。安心や理解につながる機会の持ち方について、引き続き検討していきます。

③ デジタルでの情報発信

文章だけでなく、動画や写真で調理工程や衛生管理の様子、建替整備の進め方などを「見える形」で発信してほしい。デジタル発信をどう進めるのか。

【回答】

給食事業の内容や運営の考え方、また本計画について、十分に情報が届いていないと感じられている点を真摯に受け止めています。

写真や動画などのデジタル手法は、情報を分かりやすく伝えるために役立ちます。しかし、給食事業や施設整備は、デジタルだけでは伝えきれない背景やプロセスがあり、示す情報の範囲や切り取り方によっては、逆に意図した背景や全体像が十分に伝わらないこともあり、誤解が生じないよう伝え方には慎重な検討が求められます。このため、本計画や給食提供の考え方については、文章や資料による説明を基本としながら、図や写真などを補足的に用いるなど、内容に応じた情報の示し方を工夫していきます。デジタル媒体についても、分かりやすさと正確さの両立を意識し、どのような情報を、どの段階で示すことが適切かを見極めながら活用していきます。

給食事業と本計画の双方について、判断の背景や考え方が伝わることを重視し、情報発信の方法を重ねて検討していきます。

（6） 他自治体・他給食センターとの連携について

① 近隣センターとの協働

近隣自治体（例：八王子市など）の学校給食センターと連携して、調理能力や配送体制を一時的に補完できないか。どのような可能性を想定し、どのように検討したのか。

【回答】

近隣自治体の学校給食センターと連携することで、工事期間中の給食提供を補完できないかというご提案は、選択肢を広く考える視点として検討をしてきました。

検討にあたっては、学校給食が各自治体の責任のもとで日々継続して提供されている事業であることを踏まえ、調理能力や配送距離、喫食時間、衛生管理体制など、実際の運用条件を一つひとつ整理しました。その中で、近隣自治体の学校給食センターも、それぞれ自らの学校給食を安定して提供する体制を前提に運営されており、工事期間中の限られた期間であっても他自治体の給食提供を担う余力を確保することは、現実的には難しい状況にあります。また、学校給食は児童・生徒の健康と安全に直結するものであり、提供主体が変わることによる衛生管理や事業責任の所在を明確に保つことも重要です。工事期間を通じて安定した提供を行うためには、こうした点を含めた確実性が求められます。

これらを踏まえ、工事期間中の給食提供については、他自治体との協働に依存する形ではなく、本市の責任の下で、継続性と安全性を確保できる体制を基本として進めていきます。

② 広域的なバックアップ

災害や事故など不測の事態に備え、複数自治体による広域的なバックアップ体制（代替調理拠点の確保、相互支援の仕組み）を整えるべきではないか。位置づけと今後の検討はどうか。

【回答】

学校給食は日々の提供を前提とした事業であり、献立や栄養基準、食物アレルギー対応、調理・配送の方法などが自治体ごとに異なっています。そのため、平常時から複数の自治体が相互に代替調理を行う仕組みを調整することは、制度面や運用面、事業責任の整理などの点で、実務上のハードルが高いのが実情です。

また、災害時など非常時の対応については、学校給食だけで完結させるのではなく、既存の防災体制や支援の枠組みとの関係の中で考える必要があります。このため、本計画では、平常時の給食提供については本市の責任の下で安定して継続できる体制を基本とし、非常時の対応については、防災分野を含む関係部署や関係機関との連携のあり方を踏まえながら、今後の課題として捉えていきます。

（7） 食物アレルギー対応について

① 除去食・代替食の拡充

現在の食物アレルギー対応では十分ではない。特定原材料だけでなく、より多様な食物アレルギーに対応できる除去食・代替食を広げてほしい。対応範囲と今後の拡充方針をどう整理しているのか。

【回答】

現行の学校給食センターでは、誤配や誤食を防ぐことを最も重視し、細心の注意の下で詳細な献立情報の提供や、必要に応じた個別の確認を行いながら運用しています。

建替工事期間中にあっては、提供方法や運営体制がこれまでとは異なる形となるため、引き続き安全性を確保しながら対応を行っていくことが重要になります。このため、これまでの運用で培ってきた確認方法や対応の考え方を踏まえつつ、無理なく安全な対応を継続していきます。

そして、あらたな学校給食センターの稼働後は、専用スペースの確保や調理工程の整理など、施設面・運用面の条件が整うことを踏まえ、安全性を確保したうえで、除去食・代替食への改善を段階的に進めていく考えです。実施可能な内容から着実に取り組みながら、学校や保護者と情報を共有し、対応の在り方を丁寧に検討していきます。

② 共食機会の確保

食物アレルギー対応を行う中でも、できる限り他の児童・生徒と同じ給食を食べられる機会を確保すべきである。食の安全を最優先とすることは前提としつつも、給食を通じた共食の体験は、子どもの成長や学校生活にとって重要である。食物アレルギー対応と共食機会の確保を、どのように両立させていくのか。

【回答】

誤配や誤食は重大な事故につながるおそれがあることから、食物アレルギー対応においては安全性への配慮が最も重要になります。

現在の給食提供および工事期間中は、提供方法や体制に制約がある中で運用を行うこととなるため、共食（学校において児童・生徒が一緒に給食を食べること）の機会をこれまで以上に広げることは困難で、まずは確実に安全を確保できる形での対応を重ねていくことになります。

しかし、あらたな学校給食センターの稼働後は、専用調理室や動線の整理など、施設・運営の条件が整うことを踏まえ、安全性を確保しながら除去食･代替食への対応を進めていきます。こうした取組を通じて、可能な範囲で、クラスメートと同じ時間・同じ場で給食をとれる機会が広がっていくことを想定しています。

③ アレルギー対応食提供と工事期間中の安全確保

給食センター建て替えに際して、アレルギー対応食の提供体制はどのように整備されたのか。また、工事期間中の外部委託弁当におけるアレルギー対応・安全性・責任体制について市はどのように確保していくのか。

【回答】

食物アレルギー対応においては、原材料の確認や調理工程における食物アレルギー原因物質の混入防止、作業の厳格化が対応の基本となります。

現在の学校給食センターおよび工事期間中の提供体制では、施設構造や動線の制約から、調理工程を完全に分離することはできません。このため、この段階では対応範囲を広げることよりも、現行体制の中で確実に安全を確保できる運用を進めます。

しかし、あらたな学校給食センターの稼働後は、食物アレルギー対応を想定した調理室の整備や、一般調理区域と区分した動線の整理など、施設面での配慮を講じる建替整備基本計画としています。あわせて、調理から配膳に至る各工程において、確認や管理の考え方を整理し、運用全体として安全性が保たれる体制を構築していきます。

（8） 食器の材質について（プラスチック食器への懸念・磁器食器を求める意見）

① 健康への懸念（化学物質）

給食で使用する食器について、プラスチック製食器から溶出する化学物質が、子どもの健康に影響を与えるおそれがある。特に、温かい食品を盛り付けることや、洗浄・消毒を繰り返す使用環境を前提とした場合、長期的な健康影響について不安が残る。プラスチック製食器の安全性をどのように捉え、使用の是非をどのような考え方で判断しているのか。

【回答】

まず、学校給食で用いる食器は、食品衛生法などの関係法令・基準に適合していることが前提です。そのうえで、基準適合に加え、実際の使用環境や保護者の不安にも配慮しながら、慎重に整理します。

本市の学校給食では、これまで強化磁器食器を使用してきた実績があり、衛生面・耐久性・取扱いに関する特性は運用を通じて確認してきました。あらたな学校給食センターの整備にあたっては、こうした実績を踏まえ、健康面への配慮を含め多角的に検討し、長期に使用できる安心な選定につなげます。

② 教育的観点での磁器推奨

学校給食で使用する食器は、単なる器具ではなく、食育や生活マナーを学ぶための教育的な役割を持つ。本物の磁器の食器を使用することで、物を大切に扱う姿勢や、食事の所作を身につける機会につながるため、磁器の使用を継続すべきである。こうした教育的観点を踏まえ、給食食器の材質についてどのような考え方で整理し、本計画に反映しているのか。

【回答】

学校給食で使用する食器について、磁器を用いることが、物を大切に扱う姿勢や食事の所作を学ぶ機会につながるという考え方があります。学校給食が、日々の生活の中で行われる教育活動の一部であることを踏まえた視点だと受け止めています。

これまで強化磁器食器を使用してきた中でも、配膳や喫食の過程を通じて、児童・生徒が食事の場に向き合う姿勢や扱い方を身に付けていく様子が見られることから、食器の材質が給食の時間の指導の在り方に関わっている面があることを評価しています。

本計画においては、衛生管理や安全性、作業のしやすさ、コストといった実務面を踏まえながら、給食がもつ教育的な側面についても改めて評価していくこととしています。こうした点を重ね合わせ、児童・生徒にとって望ましい給食環境となるよう、食器の材質についても検討を進めていきます。

③ 環境負荷への配慮

給食でプラスチック製食器を使用することは、廃棄量の増加や環境負荷の高まりにつながる。使い捨てではない場合であっても、破損や更新に伴う廃棄を含めて考えると、より環境負荷の低い素材を選択すべきである。環境への影響をどのような視点で捉え、食器の材質選定に反映しているのか。

【回答】

食器の材質は、使用時だけでなく、長く使い続ける中で、食器自体の変化・劣化に伴う購入・入替などにどのような影響が生じるかを考えることも大切になります。そして、給食の現場では、環境面に加えて、衛生管理や安全性、耐久性、更新の頻度、作業のしやすさ、コストなど、さまざまな条件をあわせて考える必要があります。これまで強化磁器食器を使用してきた中では、一定の耐久性があり、長期間にわたって使用できる点が運用上の特徴として捉えてきました。

あらたな学校給食センターの整備にあたっては、こうしたこれまでの運用経験を踏まえつつ、環境への配慮も含めて幅広い観点から検討を進めています。短期的な側面だけでなく、長く使い続けることに伴う課題やリサイクルも見据えながら、食器の材質について判断していきます。

（9） 施設の立地・災害時リスクについて

① 災害時の供給リスク

学校給食センターを一拠点に集約する本計画では、災害時に当該施設が機能停止した場合、給食提供が全面的に停止するおそれがある。複数拠点で運営している場合と比べ、一拠点化によって災害時の影響範囲が大きくなるのではないか。こうした供給リスクをどのように捉え、一拠点化の本計画にどのように反映しているのか。

【回答】

現在の学校給食センターは、いずれも稼働から長い年月が経過しており、耐震性や設備の老朽化などの課題を抱えています。こうした状況を踏まえ、今後も施設を更新していくにあたっては、限られた財源や人員の中で、どのような体制で給食提供を継続していくべきかが大きな検討要素です。

複数の拠点を維持することは、運営面やコスト面での負担が大きく、安定的な運用を長期にわたり続けることが難しいことから、学校給食センターを集約する建替整備基本計画としています。

したがって、一拠点となるあらたな学校給食センターでは、災害時にも機能を維持しやすい施設とすることを重要な条件の一つとし、耐震性能の確保や設備の冗長化、非常用電源の整備など、災害発生時を想定した施設として本計画を行います。こうした備えにより、給食提供機能を可能な限り維持できる体制を整え、一拠点であっても安定性を高める考え方を本計画に反映しています。

② 分散化やバックアップ案

災害リスクへの対応として、学校給食センターを分散配置する方式や、恒常的に仮設拠点・代替拠点を確保することで、非常時にも給食提供を継続できる体制を構築すべきではないか。複数センター方式やバックアップ拠点の整備といった選択肢について、現行の一拠点化とする本計画とどのように比較・整理し、どのような判断を行っているのか。

【回答】

分散配置や代替拠点の確保による非常時の中断リスク軽減にあたっては、分散配置やバックアップ拠点の整備は、施設整備・人員配置・運営コストの増加に加え、平常時の調理・配送体制の効率性や安定性への影響も含めて整理が必要です。災害時のみの利用を想定した拠点を恒常的に維持する場合、費用対効果や運用面の課題が大きくなってしまいます。

このため、災害に強い施設性能を備えた拠点を整備し、実効性のある提供体制を確保することを基本に据えています。あらたな学校給食センターでは、非常用電源の確保や設備の冗長化などにより、災害時の調理・提供機能の維持を図ります。今後も、防災施策や他自治体の取組を参考にしながら、必要な検討を継続します。

③ 立地下の安全性評価

あらたな学校給食センターの立地について、地盤、洪水・浸水リスク、耐震性などの安全性を十分に検証すべきである。災害時にも機能を維持できる施設とするため、用地の安全性についてどのような調査・評価を行い、その結果を本計画にどう反映しているのか。

【回答】

学校給食センターの整備にあたっては、建物の性能に加え、立地条件を含めた安全性を確保することが重要であり、用地の安全性は本計画を進める上で重要なポイントです。このため、地盤の状況や洪水・浸水リスク、耐震性などについて、総合的な確認を行います。

建替予定地は、ハザードマップなどの公的資料により、敷地の一部が土砂災害警戒区域に指定されており、特に、敷地東側の擁壁については、周辺の地形条件を踏まえた対応が必要となります。したがって、本計画では、土砂災害防止法をはじめとする関係法令を踏まえ、擁壁や周囲の斜面について、劣化状況や地形条件に応じた造成や補強を行ったうえで建設を進めることとしています。

また、立地条件に伴うリスクについては、必要な対策を講じることで低減を図り、今後の設計・施工段階において、必要な調査や確認を行ったうえで具体の対応を進めます。専門的な知見や法令に基づき、安全性を確保した学校給食センターの整備を進めていきます。

（１０） その他（地産地消／財政／デザート・モニタリング など）

① 地産地消・国産比率の向上

給食に用いる食材について、地域産・国産食材をより積極的に活用してほしい。食育、地域経済への貢献、来歴が分かる安心感につながる。地産地消や国産食材活用について、どのような考え方で今後取り組むのか。

【回答】

本市では、物資選定要綱に基づき、食材は原則として国産とする考え方を基本とし、納品事業者に対して納品を依頼しています。現行の給食においても、安定した供給が可能な範囲で、これまで国産食材の使用に努めてきました。

しかし、食材の種類や加工工程、流通の状況や、異常気象の影響や食料供給を巡る状況の変化などを踏まえると、今後は、国産のみでの安定した調達が難しい場合も懸念されます。また、今後、安全性や品質を十分に確認したうえで、外国産食材を適切に活用する場面が生じることも想定されます。

これまでの考え方を踏まえて、食材の来歴や流通経路が把握でき、安全性が確認された食材を使用することで、児童・生徒に安全でおいしい給食を安定して提供できるよう、持続可能な形での食材調達に取り組みます。

② 財政・手法への透明性

PFI や SPC を採用する理由や費用対効果が分かりにくい。SPC が長期に安定運営できるのか、経営問題や破綻が起きた場合のリスクをどう考えるのか不安がある。手法の選択理由に加え、SPC 継続性・破綻リスクへの対応を含め、事業の安定性をどう確保するのか。

【回答】

PFI 手法を検討している理由は、施設を建設する段階だけでなく、その後の維持管理や運営までを一体として考え、民間事業者が持つ経験やノウハウを生かすことで、長い目で見たときの効率性や、給食サービスの水準を安定して確保することを目指しているためです。本計画では、従来の進め方と比較しながら、事業にかかる費用や、どのようなリスクを誰が負うのかといった点を整理し、PFI 手法を採用した場合に期待される効果について検討しています。

一方で、SPC は、この学校給食センター事業を実施するために設立される法人であり、事業契約に基づいて、一定期間、施設の整備や運営などを担うことになります。事業を始める前の段階で、どのような企業が出資しているのか、資金をどのように調達するのか、事業として無理のない収支計画になっているかといった点を確認した上で、事業を進めることを前提としています。

また、事業期間中に経営上の問題が生じた場合に備え、できる限り事業者側がリスクを負う仕組みとし、行政の財政や給食提供に大きな影響が及ばないよう、契約内容や日常的な確認（モニタリング）を通じて管理していく考え方を整理しています。運営の状況については継続的に確認し、問題が見られる場合には、必要な改善を求めていきます。

事業手法そのものを目的とするのではなく、児童・生徒に安全でおいしい給食を、将来にわたって安定して提供し続けることを最も大切にしています。そのため、事業の進め方についても、できるだけ分かりやすい説明と情報提供を行いながら、透明性と安定性の確保に取り組んでいきます。

③ デザートや嗜好の工夫

給食を子どもが楽しみにできるものとするため、果物・デザートの充実や、子どもの嗜好を把握する取組を行ってほしい。栄養バランスを前提に、楽しみになる工夫や子どもの声の反映をどう考えるのか。

【回答】

果物やデザートの充実、児童・生徒の嗜好を把握することで、給食が日々の学校生活の中でより楽しみのある時間につながると考えています。学校給食は、成長期にある児童・生徒の健康を支えることを基本としており、献立は栄養バランスや摂取基準を踏まえて構成しています。果物やデザートについても、献立全体とのバランスや提供頻度、食材の確保状況などを考慮した上で提供しています。

これまでも行事食や季節感のある献立を取り入れるなどの工夫を行ってきました。工事期間中であっても、あらたな給食センターにおいても、学校現場での児童・生徒の様子や教職員の意見を参考にしながら、工夫を重ねていきます。児童・生徒の声を把握する取組については、学校を通じた意見収集やアンケートなど、現場の負担にも配慮しながら、実施方法を検討していきます。

8－3．パブリックコメントに寄せられた各意見

パブリックコメントに寄せられた意見（103 件）は下記のとおりです。頂いたご意見をそのまま記載しております。

表：パブリックコメントに寄せられた各意見

No.	寄せられた意見
1	給食の食器をプラスチック性にすることに反対です。 まずは子どもたちの健康に有害であると考えます。プラスチック容器に熱いスープやみそ汁を入れることでプラスチックの化学成分が溶け出すことを一番に危惧します。第二にプラスチック削減の見地から子どもたちの周囲に日常的にプラスチックがある状態、しかも学校という教育の場でプラスチックに日常的に触れていると将来的にも子どもたちがプラスチックを削減すべきという意識を醸成しにくくなるのではないでしょうか？第三にプラスチックの利便性を理解しないわけではありませんが、食器は乱暴に扱うと壊れる、モノは大切に扱うという心を養う教育的見地からもプラスチック使用はマイナスだと考えます。 以上 3 点の理由からプラスチック食器の不使用をお願い致します。
2	給食はありがたく、大変お世話になっております。 ・東京で給食センター式は少なく、多摩市も自校式にしていただきたいです。センター式だと作れる献立に差があると感じます。 ・無償化になっても、見た目、量は品質を下げず、食材は高騰していますが、食材費補填に予算を使っていただきたいです。また地元の野菜を使うなどコスト削減の工夫をして、東京都内の学校と給食の差がないようにしてください。 ・食器はプラスチックではなく陶器磁器製を希望します。マイクロプラスチックによる体の影響を懸念しています。 ・リクエスト給食など、子どもが楽しみにできるメニューを増やしてほしいです。
3	いつも給食のご提供ありがとうございます。意見としては給食センターを建て替えるのではなく、自校給食の設備を整え、各学校で温かい給食が食べられるようにして欲しいです。隣接する日野市、町田市の自校給食と比較すると美味しさにかなり差があります。また、食育の観点でも各校に栄養士がいて指導をしてくれる方が、学習に合わせてより良い食育教育が受けられると感じています。何卒ご検討をよろしくお願いします。
4	特になし
5	今現在、アレルギー児についての除去食が提供できていない。それは給食センターが除去食を作れる環境にないとの回答であったが、建替えの時に、除去食を提供できる施設に変更することはできないだろうか。皆と同じ物が食べられないということは、子どもたちにとって大きなストレスになります。検討をお願いします。
6	現在使用している強化磁器食器は、複数の選択の中から子どもたちが日々使用する食器として最適と判断され採用されたものです。家庭の食器と同じく大事に扱う食の文化としての給食食器を望みます。びん牛乳と強化磁器食器は、多摩市の学校給食の誇りです。せっかくの給食をおいしくいただくためにもプラスチック食器に変更しないでください。
7	設備の老朽化等による建て替えの必要性は理解しますが、途中 5 年間も通常の給食が提供されないのは子供達が可哀想だなと思います。 お弁当スタイルということですよね。

No.	寄せられた意見
	おかわり対応や量の調整が出来ないのは心配ですし、何より給食の思い出が無いまま大人になるのは残念です。 利用されていない学校跡地など、本当に移転先は無いのでしょうか？ もしくは、今回の計画で行くのであれば、市内の小中学校を半分に分けて、半年交代や1年交代でお弁当の学校と完全給食の学校に分けてはどうかと思います。工事が長引く可能性も大いにありますし5年もあれば、小学校5年生は、中学校を卒業してしまいます。子供の1年間はとても重要で、大人のそれとは重みが違うと思います。 出来るだけ給食が提供され続ける形で検討いただきたいです。
8	建替えについてとても良いと思いました。現在子どもが小学校に通っており今以上に手作りになり今まで以上に美味しい給食を提供してくださるという点でとても魅力に感じました。
9	小P連所属です。新しい給食センターが始動する時に実際に給食を食べる対象となるのは、現在の幼稚園や保育園に通う幼児さんたちかと思います。このパブリックコメントも含め、幼稚園や保育園の子どもたちや保護者の方向けに情報を発信してくださると幸いです。 一昨年に学校で給食を頂いたことがあるのですが、瓶の牛乳、強化磁器、素材を生かした優しい味付け、量も申し分なく多摩市の給食は美味しい印象を持っています。立て替え中の外部委託の期間も育ち盛りの子どもたちのために美味しい給食が提供されることを望みます。 欲を言えば土曜日や長期休み中などの学童クラブの昼食も、有料でも良いので食事を提供してくだされば、大変ありがたいと思っています。
10	私も多摩市で育ち、給食はとても美味しかった記憶がありますが、最近の多摩市の給食は量が少なく貧しく見えます。実際多摩市の給食を食べている私の子供はまずいと言っています。私の子供は町田市から転校してきていますが、町田市の方が味が全然美味しかったそうで、メニューも豊富で、飲み物も多摩市より豪華なものが出てきたそうです。町田市では保護者向けの給食試食会もありました。食べてみたら美味しかったです。多摩市では試食の案内は来ません。建物を建て替えるのは安全面でも衛生面でも良いことだと思いますが、試食や見学ができる空間も作って欲しいです。また、莫大な建築費用を使うのですから、給食自体も美味しいものに変えてあげてほしいです。
11	いつも安心安全な給食をありがとうございます。本当に感謝しております。 アレルギーをもつ子供の母としての要望です。おそらく検討していただいているとは思いますが、アレルギー対応食の提供を望みます。現代病とも言われているアレルギー。対応数が多く大変かもしれませんが他自治体の事例など参考に取り組んでいただけたらと思います。 私たちが考えるよりも息子は「みんなと同じものが食べられること」そして「みんなと同じように準備していただけること」をとても幸せなことと思っております。このような機会がひとつでも増えること切に願います。 また、別件になると思いますが保護者の負担を再開してもいいので未来を担う子供たちに美味しい給食をゆっくり食べられる時間を提供していただければと思っております。 乱文長文失礼しました。
12	いつも子供達にバランスの取れた美味しい給食をありがとうございます。給食センターの前を通る度に建物の古さを感じていましたが、そんなに歴史があるとは知りませんでした。運営に支障があるならば、衛生面を含め、建て替えは賛成です。学校での試食会の際に、夏は暑い中で汗を流しながら大きな鍋を混ぜていると聞きました。学校の調理室も冷房がないと聞いています。職員の方の身体の安全のためにも、早く改善して欲しいなと思います。

No.	寄せられた意見
13	長期休業期間中の学童クラブへの昼食提供(八王子市)や不登校児童への昼食提供(立川市、八王子市、府中市)などの都内の他自治体で取り組まれている事業を多摩市の給食センターでも実施できるような施設として検討してほしい。
14	給食の食器を食育の為に陶器製のままにして欲しいとの署名がまわってきましたが、私は陶器製でなく壊れにくい素材で作って欲しいと思いました。 お皿1枚だけだったら軽いですが、何枚も集まると重いですし、落としたらわれる等の扱いにくさは、労働者と給食当番視点で見たら大変なのではと思ったからです。さらにいえば、給食中に地震があった場合、子ども達には落下してわれた食器の上を内履きで踏んで避難するリスクがあるからです。 さらに昨年末の給食でこんな事がありました。小学6年生の子どものクラスで給食当番の子が食器をしゃもじで叩いてわってしまい、その破片がご飯に入ってしまった。ご飯全員分まるまる食べられなくなって、隣のクラスからもらったそうです。食品のロスになりますし、われた食器の処理など担任の負担とそのヘルプをお願いされる専科の先生など人員の負担になっています。食器を大切に扱うという食育は家庭でも十分可能です。学校でそんなに力を入れなくても良いのではないでしょうか？
15	給食センターの老朽化で建て替える必要があることは理解できました。 ただ、建て替え中の代替給食には大きな不安があります。 ・食べ慣れた学校給食の味が変わること ・食の安全安心の確保は充分なのかということ ・大好きなメニューを食べられないまま卒業を迎える子達がいること 解体から建て替えの期間があまりにも長くその影響は大きいと思います。 せめて1年～2年の工期で行ってもらえることを願います。 給食というのは義務教育期間しか味わえない特別なものです。 なるべくたくさんの子ども達が慣れ親しんだ味を楽しめるよう計画、工期の見直しをお願いいたします。
16	給食センターの建て替え計画について意見を提出いたします。 新しい給食センターにおいて、炊飯が可能になることや、食事内容の充実が図られる点については、大変希望を感じています。子どもたちには、ぜひ「おいしいご飯の味」を覚えてほしいと考えていますし、給食が単なる“提供される食事”ではなく、誰かが毎日手間をかけて作ってくれているものであることに思いを巡らせられるようになってほしいと思っています。 食は身体そのものをつくる非常に大切なものであり、食に対する関心を高めることは、子どもたちの成長にとって重要です。給食センターと学校が連携し、小学校・中学校における食育がより一層充実するのであれば、それは大変喜ばしいことだと感じています。 一方で、来年度に小学校4年生になる子どもと、小学校1年生になる子どもを持つ保護者として、最も気になっているのは、給食センターの建て替え期間中の対応についてです。 建て替え期間は2027年度から約5年間と伺っていますが、子どもとその保護者にとって5年間という期間は決して短いものではありません。来年度小4になる子どもはその間に中学3年生になり、来年度就学する子どもは小学校を卒業してしまいます。 知人から、建て替え期間中は南野調理場で温かい汁物のみを調理し、主菜については外部委託になる計画を聞きました。温かいものを温かいまま提供するために汁物を現地調理とする判断は妥当だと思いますが、一方で、主菜をどこに、どのような基準で委託するのかについては大きな不安を感じています。

No.	寄せられた意見
	添加物ができるだけ少なく、子どもたちが安心しておいしく食べられる食事を提供できるよう、委託業者の選定はぜひ慎重かつ丁寧に行っていただきたいと強く願っています。 現在、多くの家庭で共働きが一般的となり、調理に十分な時間をかけることが難しい状況も増えています。冷凍食品や加工食品を利用することも珍しくありません。そのような中で、給食は子どもにとって「食事の質」を安定して確保できる、非常に貴重な機会です。 我が家も例外ではなく、給食という昼食の機会を大変頼りにしており、子どもたちにはしっかりと質の高い食事を提供してほしいと考えています。 また、給食センター建て替えに伴う食器の選定についても意見があります。現在は強化磁器食器が使用されていますが、建て替え後はPEN樹脂食器を採用する方向で検討されていると伺いました。その食器に合わせて、トラックの大きさや食洗機の規格なども決定していく計画であるとも聞いています。 過去に市民の声を受けて、現在の強化磁器食器が導入された経緯があると聞いています。そのようにして実現した食器から、再びプラスチック製の食器に戻ることには、正直なところ違和感を覚えます。 PEN樹脂の安全性や利便性についての説明があることは承知していますが、それでも親としては、可能であれば引き続き強化磁器食器で子どもたちに食事をしてほしいと感じています。 私自身、子どもの入院時に強化磁器と樹脂製の両方の食器を使用した経験がありますが、強化磁器に盛られた食事の方が、より大切に扱われているように感じられ、おいしそうに見えました。食べ物は命そのものであり、飽食の時代であっても感謝をもって大切に扱うべきものだという価値観は、子どもたちにしっかりと伝えていきたいと考えています。その姿勢を表す一つの要素が、食器であると思います。我が家では、食べ物を大切に扱うことを日頃から子どもたちに伝えています。食器は単なる道具ではなく、食事を包み込むものとして、教育的な観点も含めて検討していただければ幸いです。 参考までに、小学3年生と年長の子どもに、強化磁器とPEN樹脂食器のどちらがよいかを中立的に聞いてみました。どちらの食器も、保育園・学校・病院等で使用した経験がありますが、2人とも強化磁器の方がよいと答えました。 理由を尋ねると、「落とさないように気をつける」「大切なもののように感じる」といった言葉が返ってきました。子どもなりに、食事や食器に対する感覚を持っていることに驚くと同時に、うれしく感じました。 あくまで我が家の子どもたちの意見ではありますが、今後の検討にあたって、子どもたちの声を広く聞く機会を設けることも、ぜひご検討いただければと思います。
17	工事期間に比べ、給食停止期間が長いように感じます。全て代替の簡易給食なのは、短期間ならまだしも何年もその給食はあまりにもかわいそうです。他の給食センターや、隣の市に協力を仰ぎながらなんとか温かい過不足ないものを食べさせてあげてほしいです。負担が軽くなるのであれば米は学校で炊くなどしてもいいと思います。もろもろ難しい場合は、足りない子のためにも補食や汁物などの持参を許可するなど、規則緩和を求めます。
18	老朽化は仕方ないと思うがその間の子供たちの栄養などはどうなるのか。今通学している子供達のほとんどが、お弁当対応のまま小学校、中学校生活を送らなくてはならないのはすごく不安である。期間が長いためもう少し慎重に考えてほしい。例えば、先に代わりに給食を提供できるところを準備してからの立て直しなどは検討できないのか。未来に向けては必要なことではあるが、このまま進めるのは疑問。

No.	寄せられた意見
19	均一で安全な給食を継続的にしていただけてありがたいです。時間がなく、家でバランスを考えてがなかなかできないので、給食の栄養が頼りです。これからも子供達の栄養を考えて提供していただけると嬉しいです。
20	給食センター建て替えに関しての簡易給食について。小１、小６の保護者です。小学校父母会から保護者に情報共有がありました。 1、南大沢の尾根幹沿いに八王子市の給食センター（はちっこキッチン南大沢）が数年前にできました。外部業者の１つとして八王子市給食センターにも発注をして、八王子市の普通の給食を多摩市の子どもたちに提供できるようにならないでしょうか。八王子市給食センターから毎日提供することが難しければ週２でも。 毎日総菜ケースの冷たいおかずを食べさせる状況は避けてほしいです。（栄養云々ではなく、子供は総菜ケースの冷たいおかずはたべません。学校なら我慢して食べると思いますが、その我慢をさせたくありません） 2、簡易給食の実施期間が長いことが気になります。既にいろいろな期間での検証をされていると思うので、簡易給食２年～3 年とする場合の計画と費用を提示してほしいです。影響を受けるのは学校利用者である子どもなので、子どもを我慢させる期間を可能な限り短くする対応を市に求めます。期間と費用のどちらを優先するかの是非を今の保護者、これからの保護者に問いてほしいです。個人的に、子供が温かい普通の給食をたくさん食べられる環境維持には、納税しているお金を惜しまず使ってほしいです。 なお、回答の、個別連絡は不要です。 小中学校の子どもたち、教職員保護者には分かりやすく公開するようにして下さい。よろしくお願いします。
21	小学生の子どもを持つ親として、学校給食センターの建て替え計画に大きな関心を持っています。育ち盛りの子どもたちにとって、毎日の給食は健康な体づくりの基盤であり、学校生活の大きな楽しみでもあります。計画を進めるにあたり、以下の点について強い不安を感じており、具体的な配慮と説明をお願いしたいです。 ?建て替え期間中の代替給食の質と安全性の確保について 建て替えの間、どのように給食が提供されるのかが非常に心配です。お弁当持参や簡易給食（パンと牛乳のみなど）になる期間があるのでしょうか。もし外部委託や代替施設での調理になる場合でも、現在と同等の栄養バランス、温かい食事、そしてアレルギー対応や衛生管理の徹底を強く望みます。子どもたちが「給食が寂しくなった」と感じないよう、質の維持を最優先にしてください。 ?「量と質」の低下に対する懸念 新センターへの移行や効率化を求める中で、一食あたりのコスト削減が優先され、食材の質（国産・地場産物の活用など）やボリュームが削られるのではないかという不安があります。食べ盛りの子どもたちが満足できる十分な量と、安心安全な食材選びを継続してください。 ?食育・地産地消の継続 多摩市はこれまでも食育に力を入れてきたと認識しています。新しい施設になっても、地元の農家さんとの連携を強化し、旬の食材を感じられる「生きた教材」としての給食を維持・発展させてください。 ?丁寧な情報公開と説明 今後、工事のスケジュールや代替給食の詳細が決まる際には、学校を通じて保護者へ早めに、かつ丁寧な説明を行ってください。親の不安は子どもにも伝わります。安心して新しい給食を

No.	寄せられた意見
	待てるよう、透明性の高い情報共有をお願いします。また 1 年生の息子は、給食が苦手なものの献立できょうはほとんど食べられるものごなかった。ご飯とスープだけ食べたという日もあればすごいおいしくて仕方がない献立だったもっと食べたい。と話してくれるのが嬉しいです。給食の牛乳がとてもおいしいと家では飲まない牛乳の違いも教えてくれます。スーパーのとは違うと力説しています。
22	小学校経由で通知を拝見しました。例示のとおりで恐縮ですが、以下の懸念があります。 ◇果物などのデザートはあるのか ◇おかず量は適切か／おかわりは可能か ◇アレルギー対応は十分か ◇冷たい惣菜中心の給食にならないか
23	現在 2 年生の子どもがいるので、工事に入ると小学校生活全てが代替給食になってしまうので、少し残念な気持ちですが、代替給食が美味しいのであれば、問題ないかなと思います。アレルギーは特にないので、その辺りの心配はありません。
24	今までの給食センターでの衛生管理は徹底されていたと思いますが、外部委託先で同じレベルでの衛生管理がされるかが心配です。 特に食中毒や感染症対策など、調理中や配送時の温度管理などをしっかりしていただきたいです。ニュースでも給食での食中毒は取り上げられており、見るたびに不安になります。
25	・建て替え財源は多摩市 100%でしょうか。・建設費が高騰していて建設工事契約が令和 12 年度時の金額を現在の財源で賄えるのでしょうか。・工事費高額により財源の負担が市民にかかることはあるのでしょうか。・建設費高騰により計画見直しが発生した場合、工事期間対応休職期間が長くなるリスクはどの程度あるのでしょうか。既存→解体→整地→建設というスキームより、多摩市が保有する土地に用途地区制限の規制緩和の条例を定めた方が早くないか。「子どもの健やかな成長のため」はベットタウンである多摩市の基本都市計画内の一丁目一番地な気がするので、市民の理解が得やすいと思いました。給食が停止する期間が長くなると子育て世代の市民負担は大きいのです。本計画決定権者は子育て卒業している方々がい多いと思いますので、現役世代の気持ちをご留意してもらえると助かります。
26	まずは、個人情報を集めすぎです。 魚に柑橘の香りがするようなすごく美味しいメニューの時と、40 年前の給食と変わらないパッとしなさの時があり、献立作った人の担当タイミングがメニューで判ると良いなと思います。 編集者の(高)とか(杉)といった程度の表記で。
27	八王子市のはちっこみたいに、市民に開放する給食センターにしてもらいたいです。こども食堂併設されたらすごくいいと思います。
28	建て替えは一向に構わないのですが、代替給食が温かいものの提供がないとは本当ですか？ 一時的ならまだしも、7 年も温かい給食なしは子供たちが可哀想すぎます。 ご検討よろしくお願いいたします。
29	数ヶ月なら主菜、副菜が温かくなくても我慢できますが、さすがか 7 年と小学校生活全部冷たい給食というのはいかがかと思います。7 年もの長期間になるのであれば、各校で温められる工夫をしてもらいたいです。またおかわりがの提供もないのもおかしいと思います。一人一人体重身長も異なるのに食べる量は一緒なのは違うと思います。そして、成長期の子どもたちで年々小学校でお昼ご飯がの授業も伸びて行くのにおかわりがないのは辛すぎると思います。できる限り、給食センターの時と同じように温かいご飯の配給、おかわりありを強く希望します。

No.	寄せられた意見
	また子供が小学校に上がって給食を美味しいと言わなくなりました。以前通っていた保育園ではお昼のメニューやおやつのメニューを聞いて喜んでいたのに、今は美味しい？と聞いても即美味しいとは答えません。即美味しいと答えたのはジョアでした。子どもたちが美味しいという給食になることを希望します。
30	稼働 190 日とのことですが、学校の夏・冬・春休み期間中の、学童クラブへの昼食提供を給食センターで担えないものか？と思いました（メンテナンス期間となる等の都合があるのでしたら、不可かと存じます）。
31	小学生の子どもがいます。 給食は美味しい、今日はデザートを食べた、果物が出た、おかわりじゃんけんで勝ったからおかわり出来た等、帰宅後に楽しそうに話してくれることが多くあります。 建て替えが始まると残念ながら我が家は中学を卒業するまで代替給食をいただくことになります。立派な給食センターで調理された給食を食べる機会はありません。もちろん建て替えは必要なことで、次世代の子ども達の為に良いことではあります。 しかし現在在籍している児童・生徒にとって代替給食が給食センターで調理されたものより劣るものでは困ります。 近隣（町田市）の保護者から聞いた話ですが、給食センターの建て替えにより給食は休止、希望者は業者による弁当を注文できることになったものの、味の点で人気が無く利用する家庭はほとんどなく、利用するのはクラスの中で 5 人以下というような状況だったそうです。 多摩市はいかがでしょうか。代替給食を提供していただけることはありがたいですが、子ども達の笑顔が消えることのないよう味や量、温かさ、安全さを維持していただけると期待してよろしいのでしょうか。 いったん始まってしまえば、後から苦情が出ても業者を変えることさえ大変になると思います。代替給食によって子どもたちの笑顔が失われることのないように十分ご配慮していただけるようにお願いいたします。
32	お世話になります。小学校四年生の娘と年長の息子がいます。多摩市学校給食センター建替整備基本計画（素案）についての意見を表明させて頂きます。まずは多摩市の発展にご尽力頂きありがとうございます。中央公園の改修工事終わり素晴らしい公園で夏はセミ取りや冬は氷遊びができたり近隣にはない遊具や、自己責任のもとの自由がある公園ができたことに感謝しています。パルテノンのオリーブがオープンした際は一番乗りで利用させていただきました。そんな中、誠に僭越ですが下記ご参照頂けると幸いです。【意見の趣旨】新センター建設に伴う外部委託期間中において、給食の質（温度・量）が著しく低下することを懸念します。国の「食育基本法」および「第 4 次食育推進基本計画」の理念に則り、予算を適切に配分した上での「適温提供」と「予備食（おかわり）の確保」を強く要望します。【意見の理由・根拠】1. 国の指針および市の方針との整合性「食育基本法」および国の基本計画では、食育を「知育・徳育・体育の基礎」と位置づけています。また、多摩市の方針でも学齢期において「食の背景を学ぶこと」が重視されています。数年間にわたり、量の調整ができない「おかわりのない給食」や、冷めた主菜・副菜を提供することは、食事への関心を損なうだけでなく、自身の体調に合わせて食べる量を管理する「自己管理能力」を養う機会を奪うことになり、教育的指針と明確に矛盾します。2. 健康維持と食品ロス削減の観点成長期の児童・生徒にとって、一律の配膳量は栄養面での過不足を生むリスクがあります。また、温度の低下は食欲を減退させ、食べ残しの増加に直結します。これは「第 4 次食育推進基本計画」が掲げる「食品ロスの削減」に逆行し、結果として廃棄物処理コストの増大を招くことにもなります。3. 予算と投資の考え方につい

No.	寄せられた意見
	て外部委託に伴うコスト増は理解していますが、工事期間の数年間は子どもたちにとって「一生に一度の貴重な成長期」です。ここでの給食の質を維持することは、単なる給食運営費ではなく、市の将来を担う子どもたちの健康と教育への「必要な投資」であると考えます。【具体的な要望】？ 適温配送の義務化：委託業者の選定基準（仕様書）に、真空断熱容器や蓄熱材等の使用を盛り込み、配送後も適温が維持される体制を予算化してください。？ 予備食（おかわり分）の確保：一律の食数発注ではなく、各クラスに数食分の予備を配備できるよう契約内容を柔軟に設定してください。？ 食育機会の補完：調理風景が見えなくなる期間だからこそ、献立の背景や栄養に関する情報を強化し、食への関心を維持する施策を講じてください。ご担当者様の今日の昼食は何を召し上がりましたか？昼食を取る暇もなくご尽力頂いていたら大変失礼ですが、思い出すのは味だけではないと思います。温かいご飯を食べてホッとする瞬間や、お腹いっぱい食べて幸せになる瞬間もあると思います（満腹中枢が刺激されただけかもしれませんが）。食べることは楽しみだと思います。一日中三回しかない幸せを子供達にも分けてあげたいです。どうぞよろしくお願い致します。
33	多摩市学校給食センター建替整備基本計画について意見を述べます。 老朽化した給食センターを建て替えること自体には賛成です。安全で持続可能な給食提供のため、施設整備が必要であることは理解しています。 しかしながら、建て替えに伴う工事期間が約７年間と長期に及び、その間、①主菜や副菜が温かくない給食が提供されること、②またおかわりができなくなることについては、大きな不満と強い懸念を抱いています。（①②について明確に資料に記載はありませんでした。間違いでしたら申し訳ありません。） 学校給食は、子どもたちの成長と健康を支える重要な役割を担っており、「食育」は命に深く関わる問題です。温かい食事を楽しみ、十分な量を食べる経験は、食への関心や健康への意識を育てる上で欠かせないものだと考えています。 食事の量を自分で調整できなくなることは、給食の量が足りないと感じている子どもにとっては死活問題です。我が子も、足りない場合にはよくおかわりをしています。おかわりができない状態で、放課後の部活動や運動などをこれまでどおり活動的に行えるとは言えないのではないでしょうか。成長期の子どもたちにとって、十分な食事量が確保されないことは、体力面・健康面の双方に深刻な影響を及ぼす可能性があります。 また、このように子どもの健康に直結する極めて重要な案件であるにもかかわらず、該当する多摩市立小中学校に在籍する児童の保護者に対し、事前に手紙等による十分な説明や周知がなされないまま計画が進められていることについて、強い遺憾の意を表します。決定後に初めて通知を受け、そこではじめて今後７年間にわたる我が子の給食環境を知るというのは、保護者に対してあまりにも不親切であり、納得しがたい対応です。さきほど、我が子に７年間主菜副菜が温かくない状態で提供され、かつ、おかわりができなくなるかもしれないと話したところ、大きくショックを受けていました。それだけ給食は子供たちにとって大切な存在です。 施設整備という行政上の都合によって、７年間という長期間にわたり子どもたちの給食環境が犠牲になることは可能な限り避けていただきたいです。。工事期間中であっても、可能な限り温かい給食の提供や、食事量への柔軟な対応など、給食の質を維持するための代替策を検討していただくことを強く要望します。 予算あっての計画であり、すべて理想通りにかなえられないことも承知しています。それでも、子どもたちの健やかな成長を最優先に考えた計画となるよう、慎重に計画を進めていただけるようお願い申し上げます。

No.	寄せられた意見
34	建て替えは致し方ないとはいえ、建て替え工事期間中は温かい状態での提供が出来ないと聞き、何とか改善して欲しいと思います。工事期間も 7 年間と長く、1 年生の我が子はほとんどの期間を冷たい給食になるのかと思うと、とても残念に思います。
35	義務教育 9 年の中で建て替えに 7 年は率直に時間がかかりすぎるのではないでしょうか。 学校の跡地を利用するなど建て替えではない方法であれば給食を維持しながら新しいセンターを建てることもできるのではないでしょうか。 代替給食になるとしても 1 品汁物など温かいものが出せるようにしてほしいです。
36	子供が楽しみにしている給食。小学生の 6 年間身体をつくるため、栄養面にも配慮されており、感謝でいっぱいです。 しかしながら、今回代替え給食になる件、賛成できかねます。 7 年という長い期間、これから入学を控えている子は、一度もあたたかい給食を経験することなく小学校生活を終える可能性があることは、心身にも影響されると思います。
37	子どもが小 3 です。毎日給食メニューをチェックして楽しみにしており、完食とおかわりを目標にする程給食に対して食べる意欲があります。(実際にほぼ完食おかわりしているようです)帰宅してからも給食の話題になり、美味しかった、またこのメニュー出て欲しいなど話しています。1 年生の頃は給食に対して苦手意識があり、残したり食べた後に体調を崩してしまったりがありました。しかし今では、メニューのレパートリーの多さや楽しさ、美味しさが後押しして食べられるようになったのだと思います。親としても、韓国メニューだね、こんなのが出るの？と羨ましく思うほどです。栄養士さんがよく考えてくださっているんだねと話をしています。給食は 1 日の 1/3 を担う食事で、夕飯まで時間がありますのでしっかり食べて欲しいです。汁物はセンターで作ってくださるとのことでありがたく思いますが、改修が 7 年という長さは、子どもの給食離れが加速するのではと気にかかります。今後もメインと副菜についても栄養士さんが外部に任せきりでなく、これまで以上にメニュー、仕様、レシピ、味、栄養、安全性等についてしっかりとグリップを握り、連携を取って進めていただけるよう強く要望いたします。(コンビニ会社等で、商品開発者と実際に製造するベンダーとが行なっているような関係性や連携の取り方ができるとよいのでしょうか)また、食育の出前授業についても引き続き行なっていただき、おいしく給食が食べられるよう子どもたちに働きかけできる内容で進めていただけるとありがたいです。
38	おかわりが出来ない、冷えたもの（冷やした物？」での提供と 7 年間と言う長期間は妥協点としては回避すべき案件かと思います。 かなり多くの二次被害、風評が起こりますが、それを改善でなく「市が言っていることだから仕方がない」としか現場では保護者や児童に説明が出来なくなれば、多摩市の評価が「こどもまんなか」のスローガンからかけ離れたものとなり、財政との悪循環も起こると思います。予算や計画に対する変更への柔軟性が業務上困難なのはわかりますが、何卒、市が多摩市の未来と子ども達のことを本気で考えて慣例に負けないない判断を望みます。
39	7 年間という期間はあまりに長いと思います。せめて時期をずらして半分の期間にできないでしょうか。 また、あのような主菜と副菜では食べない子がより増えるのではと思います。せめて温かいものを出せる工夫を検討してほしいです。 また、成長期は成長具合も個人差が大きい中、おかわりができないという体制も良くないと思

No.	寄せられた意見
	います。 『こどもまんなか』で施策を検討してほしいです。
40	代替提供のメニューは、現在メニューからの多少の変更がありますか。生徒により小学校から馴染みのメニューを楽しみにしている場合があるかと思っています。また現在の季節イベントメニュー（お正月メニューや卒業祝いメニューなどのお楽しみメニューば厳しい状況でしょうか）
41	子供達に影響のない状態で進めて欲しい。 子供たちに代替給食を出すようなことはしないで欲しい。今ある温かくて美味しい給食を途切れさせないで欲しい。
42	子供たちは毎日温かく美味しい給食を楽しみにしています。今ある給食を継続しながら、改修できるようにして欲しいです。
43	毎日給食を楽しみにしており、毎日おかわりをしています。代替案のお弁当はおかわりがなく、温かいものの提供ができないと聞きました。おとなでも冷たいお弁当は抵抗があります。2 カ所同時に閉鎖し建て替えではなく、時期をずらす等して給食を継続することは難しいのでしょうか?給食は大人になっても良い思い出として残るものだと思います。子育て支援が充実している多摩市で、給食が 7 年間もないのは寂しいです。
44	給食センターが建て替え中の、代替給食の品質（味や、量、今と同じくらい工夫してもらえるのか）が気になります。万が一、外部業者に頼んだ結果で、冷たいおかず、美味しくないおかず、味が濃すぎる、、、などになったら、子供たちは食べないと思います。また、給食が、7 年後に素晴らしくなると言われても、その間、恩恵を受けられない子供たちや親たちにとっては納得感がありません。建て替え工事中に小学校・中学校を卒業する子も多くいます。給食は学校生活で一番の楽しみですので、工事期間中も、ぜひ美味しい給食を提供していただきたいです。
45	外部委託式の弁当給食は全国的に残食の問題が多く、採用している多摩の別地域では 4 割以上の子供が「いつも食べ残す」と回答したというニュースを見たことがあります。今回、建て替えのためとはいえ 7 年もの長期間となると成長著しい義務教育期間のほとんどで毎回残食してしまう子供が多く出てくるのでは？と思います。多摩市の子供たちの栄養状態や発達にも影響が出ることではないでしょうか。人口増加に対応するためのセンター式だったのであれば、子供の数も減っているなか隣の八王子市のように自校式にしては…と思うのですが難しいのでしょうか。
46	改修は仕方ないにしても、7年は長いと思います。せめて４年以内に終われるよう、事業を急ぐべきだと思います。 また、主菜・副菜の調理業者に対して、必ず保温したおかずを提供できるような態勢を確約させてください。まして冬季に冷え切ったおかずを児童生徒に食べさせることのないよう、最大限務めを果たしてほしいと思います。
47	代替えとしての給食が量や質、温かさなどが今までより悪くならないで欲しいと思っています。学校生活の中でも子供達の楽しみの一つと言える給食。嫌な時間にならないで欲しいと思っています。
48	基本的に新しい給食センターの建て替えは賛成の立場です。ただ懸念点は…・今の給食が美味しいので、これまで通りの美味しさ(質・量)の提供をしてもらえるのかどうか。　子供にとって給食は 1、2 を争うくらい学校の楽しみの一つなので、ほぼ7年も続く代替給食が冷たいお

No.	寄せられた意見
	弁当のような味気のないものにはしてほしくないです。多摩市の給食センターの栄養士さん達が今まで子供や親の意見に耳を傾けて、美味しく色んなものを食べれるようにと色々と考えて拘って作ってくださっていたのを知っているので、代替給食も同じように質量共に変わらず美味しいものを提供して欲しいです。・今、建設業界も人手不足や工事費用の高騰などで、工期がさらに伸びたり、お金だけかかって、中止になる懸念はないのか。長い工期に不安を感じています。(日医大の移転白紙の件があるので…)・新設する立地の一部に土砂災害警戒区域に含まれていることが、心配。災害時の炊き出しをする場所が危険なのはどうなのか。・防災食育給食センターという名前にして、地域の食の防災の拠点として国からも金銭的援助をもらえないかどうか。・現在の永山第一給食センターは災害備蓄保管倉庫として活用している→移転予定。となっているが、備蓄倉庫はどこに移転するのか。・今は 2 拠点で給食を作っているので、片方で不具合が起きても半分の学校は止まらずに済んだり、今回のように汁物だけ作ることができるが、1 拠点ではそれができなくなるのではないか。
49	1. 給食センター建て替え予定地が災害指定地域なのはなぜですか。 新たな土地に建てれば、給食を 5 年間も代替にする必要もなくなる。なぜ永山給食センターの地に建てることになったのか、土地選びの説明が十分でない。災害時の炊き出しの場所にもなるということだが、市民がそこまで行くのも大変であり、現実的でないように思う。 2. 代替給食の期間が長すぎる。 多摩市の栄養士さん達は食育に力を入れてくださり、献立も工夫して美味しい給食を提供してくださっていた。冷たいお惣菜のようなおかずに代わり、今までのような多摩市産や旬の野菜の使用や、行事食やお楽しみ給食などの食育をすることができるのか。 自身の子どもは 4 月に年長(6 歳)となり、小学校生活ほぼ 6 年間代替給食となる。そのように一人一人の子どもに影響が大きいことをぜひ考えていただき、代替給食の期間を短くする工夫をしていただきたい。 3. 具体的な代替給食への要望。 果物やデザートをこれまで通り提供してほしい。量はこれまでと同じになるよう提供してほしい。多摩市の栄養士さん監修ということだが、栄養価だけでなく、栄養士さんが工夫したメニューなどがこれまで通り反映されるような業者選びをしてほしい。 代替給食のイメージ写真ではあまりにも質量ともに落ちているように思える。 これまで通り、保護者が給食試食会などに参加できるようにしてほしい。 4. 費用について 災害時の炊き出しに使用するのであれば、防災食育センターという名前にして国から補助金がもらえるのではないか。他市にそのような例がある。 多額な費用がかかっているが、そこに子ども達へ使われるはずの給食費などがあてられてしまうのではないかと懸念している。
50	いつも子どもたちの教育環境の整備にご尽力いただき、ありがとうございます。 多摩市学校給食センター建替整備基本計画（素案）について、保護者の立場から意見を提出いたします。 本計画が、老朽化した給食施設の更新や、衛生管理・アレルギー対応・災害対応力の強化などを目的としている点については、必要性を理解しております。一方で、建替え工事期間中の給食提供方法および工期の長さについて、教育環境として看過できない懸念があるため、以下の点について再検討を要望いたします。 まず、工期が約 7 年間とされている点についてです。

No.	寄せられた意見
	7年という期間は、現在在籍している、あるいはこれから入学する児童の中には、小学校生活のほぼ全期間にわたって影響を受ける子どもが生じる長さです。これは一時的な不便の範囲を超えており、教育環境としての影響を真剣に考慮すべき期間であると考えます。 工期短縮について、3〜4年程度への短縮、段階整備、仮設施設の活用など、影響を受ける児童の年数を最小限に抑えるための具体的な選択肢について、市としてどのような比較検討を行ったのか、その検討内容と判断理由を明らかにしていただきたいと考えます。仮に困難であるとの結論に至っている場合であっても、どのような代替案が検討され、どの点が課題となったのかを、保護者が理解できる形で示していただくことが重要です。 次に、工事期間中の給食提供方法についてです。 外部調理・配送方式を前提とした場合、国の衛生管理基準により、ランチボックス方式では食中毒防止の観点から「ご飯は65℃以上、おかずは10℃以下」での温度管理が求められていることは理解しております。そのため、個別容器方式のまま温かいおかずを提供することが困難である点についても承知しています。 しかしながら、そのことが「工事期間中は温かい給食の提供を全面的に断念する」ことを意味するのかについては、慎重な検討が必要だと考えます。他自治体では、食缶方式による配送や、学校での再加温設備の活用、主菜のみを温かい状態で提供する工程設計などを組み合わせることで、センター整備期間中であっても温かい給食の提供を部分的に実現している例があります。実際に、温かい給食の提供により喫食率が向上したという報告もあり、温度が子どもたちの食事量や満足度に与える影響は小さくないと考えられます。 そのため、 ・主菜のみでも温かい状態で提供する可能性 ・食缶方式や再加温方式を、距離条件や設備条件の整う学校から段階的に導入する可能性 ・「全校・全日」ではなく、限定的・段階的な実施の可能性 といった現実的な選択肢について、どこまで検討が行われたのか、その検討過程を示していただきたいと考えます。 また、主菜・副菜を個別容器で提供する方式については、量の調整が難しく、食べ残しや食品ロスの増加につながること、児童一人ひとりの体格や体調に応じた配慮がしにくくなることを懸念しています。可能であれば、これまでの配膳に近い「まとめ容器」での提供や、部分的な併用についても、再検討をお願いいたします。 温かい給食は、単なる嗜好の問題ではなく、子どもたちの栄養摂取、集中力、学校生活への満足度にも関わる重要な教育環境の一部です。 **7年間を前提に「できない」と結論づけるのではなく、「どうすれば1年でも早く、1人でも多くの子どもに、より良い給食環境を届けられるのか」**という視点で、工期と給食提供方法の双方について、改めて丁寧な検証と説明を行っていただくことを強く要望いたします。 以上です。
51	現在中学生の娘を持つ母です。幼稚園の時は偏食で野菜も魚も食べられず、毎日同じようなお弁当ばかり持たせていました。小学校に上がり給食が食べられるか心配していましたが、毎日帰宅するなり「給食美味しかった！」と話してくれました。特に野菜のお浸しやシシャモ、お味噌汁など、地味ながらもしみじみと優しいおかずがお気に入りのようです。　　いつも栄養士の方が腐心してお考え下さる献立を給食センターの皆さまが心を込めて作って下さり、温かいうちに届けて下さる…これまで当たり前のように享受させて頂いた事への感謝の想いを、この場を借りてお伝えさせて戴きます。いつも本来にありがとうございます。この給食があるか

No.	寄せられた意見
	ら私立ではなく公立中学を選んだというのも過言ではありませんし、昨今ニュースで報じられる他自治体の給食問題をみるにつけ、多摩市は恵まれていると改めて思っています。ただ、この度老朽化に伴いしばらく代替食になるとの報告を受け、それなら仕方がないと頭では理解しつつも寂しい思いでおります。給食無償化に伴い財政に負担をかけているのも私達ですから。それでも、入学して 4 年半もの間本来の給食が食べられない小学生、最後の給食が冷たかった中学 3 年生…本当に、仕方のない事ではあるのだけれど、給食はとても大きな子供時代の幸せの記憶だとも思います。どうか少しでも、温かなご配慮をお願い申し上げます。
52	こどもにアレルギーがあるため代替給食になることで対応していただけるのか、また異物混入など大丈夫なのかと心配しています。
53	老朽化した給食センターの建て替えは賛成です。 しかしその間 7 年間もの長い間代替え給食で、おかわりや量の調節が出来ないのは改善して欲しいです。 成長期の子供達はいっぱい食べる子もいれば少食で食べきれない子もいます。今まで通り配膳時に量の調整やおかわりができるようにして欲しいです。個別容器で配布されるのもゴミが増える、食品ロスが増える、お腹いっぱい食べれない子が出てくる。これらを改善してから改修工事を進めてください。 どうぞよろしくお願いいたします。
54	給食は生き存える為の餌では無く国法の義務における学齢児童への食育です。7 年もの間、当該児童に不十分な状況を押し付けるとは、その責任執行の放棄になります。
55	給食センター建て替え計画について、地域の保護者の一人として意見を申し述べます。 本計画では、既存施設を解体し同一敷地に建て替えることにより、約 7 年間という長期の工事期間が発生し、その間は外部委託による簡易給食が提供されると伺っています。 簡易給食について、次の 4 点に不安を感じています。 ①子どもたちが日常的に温かい食事をとることができるのか ②体格差の大きい時期、成長期に個々の児童に必要な量や栄養バランスが確保されるのか ③果物などのデザート提供はどうなるのか ④栄養士によるお楽しみ給食など子ども達が食事を楽しめるような工夫は継続可能なのか これらについて、短い期間であれば待つことも致し方ないと受け止められますが、7年という期間は到底受け入れ難いです。 また、外部委託による給食提供における食物アレルギー対応についても、具体的な運用方法や責任体制が十分に示されているとは言い難い状況であることも懸念しています。 加えて、建設地の選定についても疑問があります。 当該敷地は災害指定地域に該当し、建設にあたっては補強工事を行うとされていますが、解体・補強・建設という工程を経ることで、結果的に事業費が増大するのではないかと懸念しています。 そもそも、7 年という長期間を要してまで災害リスクを抱える同一敷地に再び建設する合理性や、他候補地との比較検討の有無について、市としての判断根拠が十分に示されていないように感じます。 さらに強く問題だと感じているのは、市からの説明のあり方です。 年末に市のホームページ上で 52 枚に及ぶ計画資料（PDF）が公開されたことは承知していますが、市の広報で周知されたのみで、個々の学校を通じた保護者への直接的な情報共有は行われ

No.	寄せられた意見
	ていませんでした。 その結果、保護者は専門的で読み慣れない計画書を、自ら探し出し、理解する努力をしなければならない状況に置かれています。 市としては説明を行っているとの認識かもしれませんが、市民、とりわけ日常的に影響を受ける保護者との間で、情報が十分に噛み合っているとは言い難いと感じます。 情報を公開することと、理解される形で説明することは同義ではなく、後者まで含めてこそ説明責任が果たされるものだと考えます。 給食センターは、子どもたちの健康と成長を支える極めて重要な公共施設であり、多額の公費が投入される事業でもあります。 つきましては、 ・工事期間中の給食の質・安全性・栄養面 ・アレルギー対応の具体的体制 ・建設地を同一敷地とした合理的理由 ・災害リスクへの考え方と費用対効果 ・保護者に対する分かりやすい説明・周知の在り方 について、市としての責任ある説明と、必要に応じた改善を強く要望いたします。 本意見が、形式的な説明にとどまらず、市民との実質的な対話につながることを願っております。
56	建て替えの必要なのはしょうがないと思いますが、その間に通学する子どもたちに影響が出ることはできる限り小さくしなくてはいけないと思います。給食も小学校においては指導の一つとされています。温かい状態での提供が難しいという点については、料理の香りやできたてのおいしさや食事での会話の弾みなどに影響が出ます。冷たい給食を提供された子どもは食事に対して関心が持てるでしょうか。食育に影響します。おかわりができないのは目をつぶっても、冷めた料理の提供は何とか避けてほしいと思います。
57	現在小学校在学中の子どもが給食をたいへん楽しみにており、ありがたく思っておりました。建て替え計画に伴う工事自体はいずれ行わねばならぬことでしょうから、いつ開始になるにしろ仕方ありません。が、計画によって不利益を被る児童の数と年数が大きすぎるように思います。将来ある子どものために大人が我慢するならともかく、子ども間の犠牲に依拠した計画の在り方やそうした計画にいたる過程には疑問が残ります。代替給食のイメージ写真をみるかぎり、現状給食から見た目も、質も低下するのは明らかです。南野給食センターの暑さは、働いている方々にとっては有名な話でしたし、老朽化にとどまらない施設の問題は以前より分かっていたはずです。少子化に伴う社会情勢の変化にしても 10 年以上前から問題提起されており、民間において少子化というワードを言い訳にするのは時代遅れのレベルです。ことここに至る過程のなかで、当該工事期間内にあたる子どもへの負担、不利益を減じることが充分配慮されたうえで、建て替え計画が立案されてきたのでしょうか。代替地の確保、配送ルート等様々な要因が絡むことは理解できますが、多摩市内他工事よりも優先して、期間短縮やそれに向けた効率化に取り組むべき課題であったのではと思う次第です。子ども権利を大事にするのであれば、選挙による民意の確認ができない子どもこそ、子どもの目線に合わせたきめ細かな対応が必要なのではないでしょうか。工夫を凝らした国内および海外の特色あるメニュー表を眺めながら、いつも子どもが嬉しそうに説明してくれていました。この場をお借りして、関係者の皆様にお礼申し上げます。

No.	寄せられた意見
58	給食センター建て替えの情報（LINE）資料がとても多く、目を通すのがとても大変でした。保護者のほとんどが、見ていないと思います。 やはり、子どもに関する大切な情報は説明会などを開いていただきたいです。 建て替えは必要なことで、市の方々が保護者に負担がないように考えてくださっていることに感謝いたします。 資料を読んで気になったことがあります。 ①現在の給食でも子どもたちが食べる頃に、そんなに温かくないが、更に代替え給食になると届けられる場所によっては、冷たくなってしまわないか。 ②おかわりは可能か。今の小 3 以上は、中学卒業まで代替え給食となるそうですが、中学生になると帰宅時間も 16 時半過ぎになるのと、そのまま放課後に部活があると帰宅時間が 18 時頃になり、かなりお腹が空いた状態になってしまうのではないか。 ③建て替えの場所が土砂災害指定地域なので、大丈夫なのか。（そこをカバーすることで、工事期間が延びてしまうのでは？） 子どもたちのために、今後もよろしくお願いいたします。
59	多摩市で生まれ育ち、現在 2 歳児を育てている立場から多摩市の将来の学校給食の形について意見させて頂きます。 私は、多摩市の学校給食について、将来的には自校給食を基本とする方向で検討を進めるべきだと考えています。その観点から、本計画において学校給食センター方式を今後も前提として継続する姿勢には、再検討の余地があると感じています。理由は以下の 4 点です。 ① 財政を主因とする説明では十分ではないため。 計画では財政や効率性が強調されていますが、市内の子ども園、保育園等では限られた条件の中でも自園調理を行い、食を教育の中心に据えた取組が進んでいます。また、東京都内には必ずしも財政的に余裕があるとは言えない市部や区部でも、自校給食を教育施策として位置づけ、長年継続している自治体があると考えます。給食方式の選択は、財政の多寡だけでなく、教育施策としての姿勢と設計の問題だと考えます。 ② 幼児教育から小中学校への教育の連続性が弱いため。 市内では未就学児期には多くの施設で自園調理や食育が日常として行われている一方、小中学校で給食がセンター方式に集約され続けることには、学びの連続性という点で違和感があります。 ③ 示されている対応策がセンター方式の限界を補うものにとどまっているため。 アレルギー対応、手作りメニュー、調理後一定時間以内の提供などは、本来は前提条件です。多くの問題は自校給食で改善が見込まれます。特に「調理後〇時間以内」といった議論はセンター方式特有の制約であり、自校給食では課題自体が生じません。 ④ 自校給食の教育的価値が十分に評価されていないため。 自校給食では朝から調理の匂いや音が校内に広がり、食が学校生活の一部になります。また、自分たちで学習の一環として育てた野菜を自校の給食として調理してもらうことも可能となり、そうした経験から野菜を積極的摂ろうとなるようになるなど、主体性や行動の変化につながる場面もあると考えます。 給食は自治体の教育観を象徴する政策の一つです。センター方式を前提とせず、自校給食を基本とした将来像や段階的導入も含め、丁寧な調査や検討と、説明を要望します。
60	食べる量を調整できるようにしてほしいです 具体的には

No.	寄せられた意見
	準備段階として試食会を開く それを参考に量が多いと感じる子はおかずそのままでご飯の量を少なめが選べるようにする 足りなかったと感じた子は家庭から足りない分の補食として弁当やおにぎりなどを持っていけるようにする やむを得ない理由で家庭で弁当等を用意できなかった場合(親が病気や仕事など)にスーパーやコンビニで買った物も持参可能にしてほしい(買い物は親がすることとする) 面倒なこととは思いますが、子どもが安心して学校で過ごせるようにとの親ごころです ご検討よろしくお願いいたします
61	外部委託する業者が突然給食の納入出来なくなった場合の対応方法を明確にしてほしいです。なぜなら、給食のおかずが急遽提供できなくなり、お弁当を持参するような報道をみたので、多摩市もおなじような事象がおきないとは限りません。子ども達に悲しい思いをさせないためにも、しっかりとした対策を考えて欲しいです。＊これからも物価高騰は続くので、外部委託の経営状態の確認もしっかりと行って欲しいです。
62	小中学校合わせて 9 年間のうち 7 年間ハイブリッド給食になる子どもたちが出てくるのがかわいそう。例えば小学校は全て従来通りの給食、代わりに中学生は完全外部委託にする、などはできないだろうか？ または年単位で従来の給食と完全外部委託の給食を A コース B コースで入れ替える、など。 完全外部委託の年は、調理実習を増やしたり、地域の飲食事業に「給食遠足」などしてみるのもおもしろいかも。 最後にこれは今更かもしれないが、今の 2 箇所とは別の場所に新しくセンターを作ることは難しいのだろうか？
63	給食センターの建て替えについては、賛成です。小学校の子供がいる保護者として、下記について気になった点や意見がございますので、お伝え致します。ご検討頂ければ幸いです。 1.新たな給食センターの建設地が、現在の永山調理所とのことで、急な斜面に囲まれている土地に建て替えて、強い地震や想定外の大雨が降った場合に、給食センターが止まらないか心配しております。 2.新たに新設する、災害時の炊き出しの役割もある給食センターが、多摩市の外れにあるよりは、市役所付近や市民が足を運びやすいところに出来た方が良いのではないかと思います。 3.今の物価高や建設費高騰、職人不足による工期の遅れなどの懸念が最近問題になっています。そのため、既存を解体、擁壁工事をしてから施工会社を決定する方法で、スムーズに業者決定でスケジュール通り完成するか心配に思います。 4.災害時に市民の食料を提供出来る防災食育センターが、福生市や武蔵村山市で作られており、武蔵村山市は、建設費総額約 46 億円のうち、約 33 億円を国の防衛補助を受けて建設されています。そのような施設にしたら、工業地域以外の土地に建設する場合に、市民にも理解して頂けると思いますし、国からの補助が受けられたりしないのでしょうか。自宅近くにそのような施設があると安心して暮らせると思います。 5.代替給食について、5 年間は長いと思います。工期が遅れて更に期間が延びる可能性がある場合が想定されるならば、仮設の給食センターを作り、おかずも今と同じような給食で提供する方法を検討して頂きたいです。 食事をするのは、子どもたちなので、子どもたちが美味しいと思える給食を提供して頂きたいです。子ども真ん中の取組をお願い致します。

No.	寄せられた意見
64	建て替えが必要な理由はわかるが、工事期間の長さに驚きました。建設予定地が一部土砂災害危険区域であることや、おかずの代替についてなど、直接質疑応答しながらではないと理解できない内容が多いです。実際に自分の子どもが口にする給食について、一番理解を求める必要があるのは保護者だと思うので、ここまで内容が固まる前に段階的な説明が欲しかったです。今後、直接の説明会や代替食の試食会など、保護者が理解を深めて行政に感謝しながら支援できるような取り組みをしつつ、最終的な決定まで進めていってもらいたい。ただ一つ、食器については今まで通りの強化磁器の使用を強く望みます。「リサイクル」を考えることも大切ですが、子どもにはただのプラスチックと PEN 樹脂の違いはわかりません。身の回りをこのような合成樹脂だらけにすると、安価で安易に買えるプラスチックの使用はますます増えます。落としたら割れることから「モノを大切にする」ことを教える方が環境問題のためには有効だと思います。そして人体への影響は「ない」とされていますがかつてのメラミンも最初は同じように評価されていました。そもそもの原料を見れば保護者が不安を抱くのはもっともなことです。子どもの健康は「多摩市の持続」に欠かせませんから、冒険はせず確かな安全を優先してください。
65	子供が幼稚園の頃、仕出し弁当のような給食がほぼ食べられず大変悩みました。子供の理由としては冷めている、見た目で何かわからない物が入っている、味も苦手との事でした。親としては学校給食も心配しておりましたが「ほかほかですごく美味しい」と給食を楽しみにするようになり「あと何年かこれが食べられるのかぁ」と喜んでいたところでした。今回、代替給食のイメージ写真を見て親子共に不安になりました。子供の舌はとても敏感です。今まで通り安心安全で美味しい楽しい給食を維持して頂けますように切に願います。子供達へのアンケートがこれからの様ですので、是非子供達の意見はしっかり反映してください。
66	我が家の子供は給食が好きです。給食は子供の成長に欠かせない大切な教育の一つだと思います。建て替えで更に美味しい給食が、出来る事を期待しています。
67	小学生 3 人の保護者です。 計画で 7 年間も暫定処置　ということに驚いています。 我が子達は 2 度と多摩市本来の学校給食を食べることなく義務教育を終えることになります。 今の状態でも給食の量はおかわりしなければ足らないのに、特に中学に進級後、部活動をして帰宅すると考えると毎日エネルギー切れで帰宅することが想像されます。午後の授業にも支障が出るかもしれません。体格も運動量も大きな差がある成長期の子供達に、主菜だけでなく、主食までも一律の量しか配布できないというのは無理があります。 給食で差をつけるのは難しいと思われるので、例えば 補食の持参を認める。 チケット制の購買を置く。 有料で給食のご飯の量が選べる。 申込制で補食を購入し配布する。 など。 何らかの措置を講じてほしいです。 今給食が必要な沢山の子供達に長い暫定措置を強いて児童生徒数が明らかに先細るであろう 7 年後以降のために、7 年間も工事に時間をかけるのならば、暫定措置の内容を今一度、児童、生徒、保護者の意見を聴いて充実させてほしいと思います。 10 年後も多摩市に今のように２箇所も給食センターが必要か疑問です。 センター立て直し後も、給食の一部は外部業者委託に引き続きする　などの方法も視野に入れ

No.	寄せられた意見
	て　暫定のとりあえずの外部委託でなく、外部にどのように委託すれば、児童生徒が困らないか　もう少し外部委託のあり方を検討してもらいたいです。 センター立て直しの規模と予算を縮小して、外部委託に当てるという方法もあるのではないでしょうか。
68	日頃から子供達の為に美味しいご飯をありがとうございます。この度市民の声を聞いて頂ける場を作っていただき嬉しく思います。この場をかりて日頃思っていることを書かせて頂きます。子供たちには身体に良いものをお腹いっぱい食べてほしいです。材料は全て国産。自然栽培の無農薬野菜。肉や魚も抗生剤使われていないものエサに輸入穀類など使っていないもの。米も放射線浴びせる秋田米ではなく自然栽培で作られたもの。急には無理でも全て国産を使う事から始めて頂きたいです。どうぞよろしくお願い致します。
69	移行期間中に給食の一部が外部委託化されることで、量や質の低下が起こるのではないか心配しています。 自費による負担も視野に入れて、給食の質が低下する期間が発生しないようにして頂きたいです。
70	給食はとても美味しくて子供たちが毎日楽しみにしています。 苦手だったり食べたことがない食材や料理も、給食で出ると必ず美味しかったと言って食べてきます。 いつも美味しい給食を提供していただき感謝申し上げます。 給食は子供たちが毎日１日を楽しみに過ごすモチベーションになっています。 衛生管理・築年数などの安全性、地域活動や有事の際の利用に適した施設も目指される点を考慮すると、建て替え自体は必要であると考えます。 ただ、その期間の代替給食の質がトレードになってしまうことを危惧しており、以下の点についてご検討いただけますと幸いです。 ●できるだけ温かい状態で提供いただきたいのと、「ハイブリッド型提供方法」とのことですが、白米・汁物・主菜（副菜）・牛乳のパターンのみではなく、これまでのように麺類なども提供が可能なのか気になりました。できるだけ現在の内容に近い献立であることを希望します。 ●南大沢の尾根幹沿いに八王子市の給食センター（はちっこキッチン南大沢）が数年前にできました。外部業者の１つとして八王子市給食センターにも発注をして、普通の給食を多摩市の子どもたちに提供できるようにならないでしょうか。毎日が難しければ週２でも。総菜ケースで食事をする機会が少しでも減ればいいなと思います。（家で同じ状態のおかずをだしても子供が食べないので）。 ●簡易給食の実施期間が長いことが気になります。既にいろいろな期間での検証をされていると思うので、簡易給食３年とする場合の計画と費用の変化を知りたいです。建替えスケジュールが現在の計画期間より少しでも短い工期で完成し、１日も早くまた給食センターから美味しい給食を提供していただきたい。影響を受けるのは学校利用者である子どもたちなので、子どもたちに我慢をさせる期間を少しでも短くしていただければと思います。 ●代替給食期間の外部委託による主食・副菜を、できる限り現在の給食と同じ形(ボリューム・味付け・献立内容・温かい惣菜等)で提供いただきたい。 ●建替期間中に南野給食センターから提供される汁物に関しても、できる限り現在と同じ形で提供いただきたく、また今と同様おかわりもできる量にしていただきたい。 ●現在実施されている小Ｐ連の給食懇談会では給食を試食する機会がありますが、代替給食で

No.	寄せられた意見
	も同様の機会が引き続き設けられるのでしょうか。保護者が実際に試食して質をチェックする機会を引き続き設けていただきたいです。 ●代替給食開始後、子どもたちが慣れる数年の期間でもよいので、一定の間隔で児童（あるいは家庭）へのヒアリング（給食は食べれているか、身長や体重で伸び悩みがないか、体調の変化等）など分析することは可能でしょうか。 ●普通の給食との違いを詳細に教えて欲しい。例えば温度、おかわり可否、栄養士の調理味付けの工夫が普段と同様にできるのかどうか。（個人の想定は限界があるので今回のパブリックコメントでの質問と回答を見たい） 以上、よろしくお願い致します。
71	６．１について ＳＰＣ（特別目的会社）と一括契約する方針を決めているようですが、もう既に設立しているのでしょうか？　まだでしたら、どの段階で、また複数ある会社などの組合せはどのように決まっていくのでしょうか？デメリットに書かれている「市の意向が反映しにくい場合がある」ということは、食器に関する請願（趣旨採択）が出されたり、洗浄方法についても検討されていたりする中で、懸念の生じるところです。
72	いつも市政運営にご尽力いただきありがとうございます。学校給食センター整備計画について、意見を提出いたします。今回示されている事業スケジュールを拝見すると、既存給食センターの解体・造成工事後、新設センターの建設着手までに 1 年以上の空白期間が生じているように読み取れます。この間も含め、結果として温かい給食の提供が実現するまで約 7 年間を要する計画となっている点について、強い疑問と懸念を抱いています。本計画では PFI 手法の採用が前提とされていますが、PFI は事業者選定後に詳細設計や資金調達等を進める仕組みであるため、解体後すぐに建設に移行できない期間が生じやすいことは制度上想定される課題です。しかし、その制度的都合による時間的ロスを、なぜ子どもたちが受け入れなければならないのかについて、計画内では十分に説明されていないと感じます。7 年間という期間は、単なる「一時的な不便」ではありません。小学校 6 年間、あるいは中学校在学期間の大半、もしくは全てを、温かい給食が提供されない環境で過ごす児童が実際に生じることを意味します。これは教育環境として極めて重い影響を持つ問題であり、財政面や事業効率のみを主軸に判断されるべきではないと考えます。市の資料では、PFI 導入による VFM（財政効果）が限定的であること、また長期契約による柔軟性の低下といったデメリットも示されています。その中で、「工期の長期化」や「子どもが受ける影響の年数」について、どのように評価・比較されたのかが不明確です。PFI 方式以外の手法（従来方式、設計施工分離方式、段階整備等）について、工期短縮の観点からどのような比較検討がなされたのか、ぜひ具体的に示していただきたいです。また、仮に PFI 方式を継続する場合であっても、・解体後から建設までの空白期間を極力短縮する工程の再検討・段階供用や仮設施設の活用による早期提供の可能性・要求水準書において、工期短縮や早期供用案を評価対象とすることなど、7 年間を前提としない計画修正の余地は残されていると考えます。【追加要望】代替給食期間中の給食の「質」についてさらに強く申し上げたいのは、代替給食期間中の給食の在り方そのものについてです。現在想定されている代替給食は、ランチボックス方式を前提としていると理解していますが、国の衛生管理基準により「ご飯は 65℃以上、おかずは 10℃以下」での温度管理が求められるため、実質的に「温かい給食」とは言い難い内容になる可能性が高いと認識しています。しかし、温かい給食は単なる嗜好の問題ではありません。国内外の研究では、温かい給食の方が喫食率が高く、結果として栄養摂取量の確保につながることが示されています。実際、温かい給食（Hot Lunch）

No.	寄せられた意見
	が提供される学校では、冷たい給食と比較して給食の取得率・喫食率が大きく向上したという報告もありまた、代替給食期間中において特に懸念しているのが、量の調節ができないことによる影響です。ランチボックス方式では、・体格や成長段階・活動量・体調や食欲といった個々の児童の差に応じた量の調整が困難になります。これは「残食の増加」だけでなく、「食べきれないことによる心理的負担」や「十分な栄養が取れない児童の発生」につながりかねません。学校給食は、全ての子どもに最低限の栄養を保障する社会的セーフティネットでもあります。その給食が 7 年間にわたり、「温かくない」「量が調整できない」状態で提供されることが、本当に教育施策として許容されるのか、強い疑問を感じます。他自治体では、工事期間中であっても、・食缶方式の活用・配膳後の保温を可能とする工夫・学校現場での量調整を前提とした運用などにより、温かさ・量調整の両立を模索している事例も存在します。多摩市においても、「PFI 方式だから」「代替期間だから」という理由で給食の質を下げるのではなく、代替期間中であっても、どこまで給食の質を担保できるかを最大限検討すべきと考えます。【強い要望】以上を踏まえ、以下を強く要望します。 1.代替給食期間中における　・温かい給食提供の可能性　・量調整を可能とする運用方法について、具体的な検討内容と限界点を明示すること 2.喫食率・残食率・栄養摂取への影響を、代替給食方式の評価軸として明確に位置づけること 3.「7 年間やむを得ない」ではなく、1 年でも短縮するための選択肢と、その可否の理由を市民に説明すること学校給食は単なる食事提供ではなく、子どもたちの健康、成長、学習意欲を支える教育施策の根幹です。事業の効率性や制度上の都合よりも、子どもたちの時間と成長を最優先に考えた計画への再検討を、心から求めます。以上、真摯な再検討を強く要望いたします。
73	小中学校においての給食は、学びと同じくらい児童にとって重要なものだと思います。 学校に給食だけ食べに登校する児童もいると聞きます。給食の内容や味は児童にとって学校にいくためのモチベーションにもつながっていると感じています。 建替え工事期間中に提供される外部委託の主菜、副菜の内容を見る限り、児童たちが学校へ行くモチベーションを向上させる内容ではないように感じました。 また、工事期間の 7 年間もこのような給食であるのは長すぎるのではないかと感じます。 もちろん老朽化や児童数減少による給食センターの建替え統合は、必要なことだと思います。 給食が児童のモチベーション向上、維持につながっているということをもう少し考慮した上で、 建替工事期間の短縮、代替給食の内容についての見直しをご検討いただければ幸いです。
74	給食の内容がこれまでと変更されることは仕方ないと思いますが「おかわりできない」「温かいものが提供されない」というデメリットを補うために、一部のおかずを持参できるような仕組みがあってもいいと思います。
75	「給食」は親にとって、本当にありがたい制度だと思っています。栄養面も、働く親の負担軽減にも、とても支えられています。いつもありがとうございます。どうか、設計から作業までの細かな内容を、現場で働く方と、多摩市の担当様、民間事業者の担当様とで、風通し良く意見交換が出来るように、対話の時間を出来るだけ設けてほしいなと思います。建て替えにあたり、民間事業者に設計から運営管理や資金調達まで委ねるとのことで、契約にあたり気にしてほしい点があります。契約する金融機関、また関連会社が多数出てくるわけですから、関わる人の人数が想定外に多くなると思います。その先のことも見据えた契約内容になっていて、何か問題が出た時に「臨機応変」に対応できれば安心ですが、資金面や、信頼関係に問題が出たりして、給食の現場に関わる方々にしわ寄せが来てしまうと、その不満から事故につながることとなります。仕事の対価は賃金ですから、それがある程度納得出来ない状態では人は誠意を

No.	寄せられた意見
	もって仕事しなくなります。結果、大問題になって多額の賠償金などが発生している事故を聞くことがありますね。急に何を言うのかと思われるかもしれませんが、例えば最初に委ねた関連会社が下請けに実際の仕事を任せるということはよくあります。下請けの下請けの下請けの…、の会社が安い資金で仕事させられる、となると不満が出てきて、ちゃんと仕事しなくなるんですよね。関わる人が増えると、実際にはどうなっているのか把握しきれないとか、丸投げ状態で実際は…?、とかが心配です。給食の献立作りから配送まで、関わる職員の方々との意見交換や、資金賃金面その他の spc との調整役が１番大変かと思いますが、想定出来る懸念点はつぶしていけるような話し合い、契約を結べるよう、安全な給食のために尽力してください。今、多摩市の給食費は無償となっていますが、全額でなくてもいいと私は思ってます。これは親により意見が割れるでしょうが、給食がなくなるより全然マシです。でも半額とか１人千円とか？そんな金額じゃ回収する気疲れと比較したら無償の方が良い、という考えなのでしょうか？文句を言う人はごく１部なので、毅然として「必要なこと」と説明してほしいです。まとめられず長文でごめんなさい。今まで多摩市の給食センターは事故など何もないので、こんなの余計な心配であるならいいんです。ただ、私の夫がまさに spc の合同会社にいて現場問題が多数発生しているので、資料を見て長期ということもあり心配になりました。顔見知りであること、机上だけで話さないことって大事なことと思います。そういった交渉に長けている方が担当になってくれると安心ですね。最後には子供たちが食べる給食に影響が出てしまうかもしれないので。事業全体が円滑に進みますように。よろしくお願いします。
76	子どもたちが安全においしい給食を食べられることが親として１番かと思います。小１の息子に、給食センター建て替えで、給食冷たくなってしまうらしいや、と伝えると、 え？ごはんは？？ という返答でした。毎日給食提供していただいていることの、ありがたさと、建て替えもやむを得ない状況ではあるというものの、なんとか温かいものを子どもたちに提供していただくことはできるないのだろうか、という思いです。また、代替給食の期間は、下の息子の小学校生活全ての、期間となってしまい、友達とおいしい給食を食べる経験が下の息子はできないのかと思うと、とても悲しい気持ちになりました。未来の子どもたちのための、建て替えとして必要な工事だと認識はしておりますが、どうか、その工事期間中の子どもたちが、犠牲にならぬよう再検討いただきたいと思います。
77	バランスの取れた献立にするのはもちろんなのですが、体が成長するための非常に大切な時期なので使用する食材に関してもこだわっていただきたいです。 例えば野菜は無農薬で F1 種を使用したり、肉に関してはホルモン剤などが注入されているアメリカ産などを使用しないなど体に影響の少ないものを使用していただきたいです。
78	数１０年前にメラミン食器から強化磁器の食器に変わったと思います。これも市民が子供達の健康と安全面から要望した食器だったと思います。ぜひ給食センター建て替えの時も今日が次期食器の食器を継続していただきたく思います。よろしくお願いします。
79	事業計画としてかなり問題のある内容かと感じました。給食が子供の健全な成長に必要なものという話をしているのに、計画内容は建て替えのみを答えにしたかなり稚拙な内容と感じます。そもそもなぜ補修ではダメなのか、設備の修繕ではダメなのかをきちんと精査したものもなく、決まった答えのための後付け的な理由付けが並んでいるようにしか思えません。 そもそも７年もの間「エサ」のような食事を提供される子供達の食育に関してはどのように考えているのでしょうか。

No.	寄せられた意見
	多摩市は近年子供に対する環境整備などを進めて、新しい家族を取り込んでいきたいような活動を進めているように感じますが、今回の内容はその活動からはかなり外れた取り組みかと感じます。 子供も発育、発展を考えた活動へ改善をお願いします
80	「多摩市学校給食センター建替整備 基本計画（素案）」の「5-6 工事期間対応給食への対応」に代替の給食提供期間中、主菜及び副菜は外部委託による調理が行われるとの記載があります。外部委託するにあたり、調理後速やかに学校に配送し、子どもたちがあたたかい食事を食べられるような体制を整えてもらえるとありがたいと思いました。 工期が長期に渡るため、今小学校低学年の児童や来年以降入学を予定している子どもたちに大きな影響がありますが、給食がおいしいことが学校に通う楽しみの１つとなっている子どもも少なくないと思うので、あたたかくておいしい給食が代替食提供期間中も継続されることを強く願います。
81	日頃より、市政運営にご尽力いただいていることに敬意を表します。私は孫を持つ立場として、今回の学校給食センター建替え計画、とりわけ工事期間中の給食の在り方と、その期間の長さについて、強い違和感と危機感を覚えています。本計画では、建替え期間が約７年間とされ、その間、主菜・副菜は外部委託による個別容器での提供となり、温かい状態での給食提供は困難と説明されています。しかし、７年という期間は、行政の計画上は「一工程」かもしれませんが、子どもにとっては人生の一部そのものです。小学校生活のほぼ全て、あるいは成長期の大半を、その影響下で過ごす子どもが出ることを、どれほど重く受け止めているのでしょうか。ここで率直に問います。もし大人である皆様が、７年間にわたり、毎日の昼食を冷たいおかずで摂ることを求められたら、それを当然として受け入れられますか。「栄養価は同じだから問題ない」と言われて、心から納得できるでしょうか。温かい食事は、単なる嗜好の問題ではありません。食欲を促し、摂取量を安定させ、午後の活動や集中力を支える、極めて基本的な生活条件です。それを最長７年間にわたり十分に確保できない状況を、成長期の子どもたちに課すことが、本当に妥当な判断なのか、強い疑問を抱かざるを得ません。※なお、成人が自己判断で選択している昼食環境と、成長過程にある子どもが選択の余地なく置かれる環境とを同列に論じることは、適切ではないと考えます。本意見は、個々人の我慢や努力の話ではなく、公共施策として子どもに提供される環境の質について述べるものです。また、個別容器による給食提供では、量の調整ができず、食べられない子どもに配慮することも、おかわりを必要とする子どもに対応することも困難になります。その結果として残食が増え、食品ロスが拡大することは容易に想像がつきます。市が掲げてきた食品ロス削減や食育の推進という理念と、工事期間中の給食提供方法が矛盾しているように見える点も、看過できません。建替え自体が必要であることは理解しています。しかし、「7 年かかる」「温かい給食は難しい」という結論を先に固定したまま、子どもたちに我慢を求める姿勢には、強い違和感があります。行政の合理性が、子どもの日常の質を長期間犠牲にする理由になってはならないと考えます。工期短縮の可能性、段階的整備、仮設施設の活用、再加温設備の導入など、子どもへの影響を最小限に抑えるための選択肢が、どこまで真剣に検討されたのか、その検討過程が市民には見えていません。子どもは計画期間を選べません。行政の都合で「その時代に小学生だった」という理由だけで、教育環境や生活環境の質に大きな差が生じることは、決してあってはならないと考えます。どうか、「仕方がない７年間」ではなく、「どうすれば１年でも短くできるのか」「1 日でもより良い給食環境に近づけられるのか」その問いを、計画の中心に据え直してください。

No.	寄せられた意見
	将来、この街で育った子どもたちが、「多摩市は、私たちを後回しにしなかった」と胸を張って言えるような判断がなされることを、心から強く求めます。
82	①7 年間は長すぎる 未来のためにより良い給食環境を作るのはとても大事なことだと思いますが、急にこの話を聞き 2 年生の娘は中学生まで、年中の娘は今から小学校の給食を楽しみにしていましたが高学年まで暖かい給食が食べられず小 5 の娘はもう食べれなくなることを伝えると悲しんでました。いずれ工事が必要だとしてももう少し短期間でどうしても何とかならないのか。このまま工事するにしても保温の容器や学校での温めはできないのか。暖かくて美味しい給食を食べさせてあげてほしいなと思います。 ②量の調節 小学校、中学校での子供たちは大人への成長にすごく大事な時期だと思うので、1 人ずつの量が決まっていることによって少食の子が残しづらい環境や食べられる子がおかわりできない環境は良くないのではないかなと思います。1 人ずつの容器ではなく大きい容器に入れて今まで通りその子供に合った量を食べさせてほしいなと思います。 ③急すぎる報告 このお知らせを聞いてから もっと何度も親や子供たちの意見を募集してほしかったなと思いました。 いつかは工事することが決まっていたとしても問題点、改善点がありすぎるので関わりがある人たちの意見をたくさん聞いてから最善の結果で決定してほしかったです。 うちは上は小 5 から下は 1 歳までまだまだ給食にお世話になります。どうか子供たちみんなが暖かくて美味しい給食を食べて成長してほしいなと思います。少しでも改善していただけると嬉しいです。よろしくお願い致します。
83	建て替えではなく別の場所に新規で給食センターを建ててほしい。長期間給食の質が低下することは許容出来ない。建て替えにする場合でも質の低下はしないようにしてください。成長にの子供の一食に対する価値は非常に高く今後の成長への影響も大きいです。また、毎日給食を楽しみにしている子供に美味しくて質の高い給食をこれまで通り提供してほしいです。
84	今回の計画を知り、子どもたちが給食のおかわりができなくなること、温かい昼食が食べれなくなる、という 2 点について是正する余地はないかお尋ねしたく、コメントをお送りいたします。 例えば、南野の他に別の拠点を追加し、永山のセンターが完了するまでの七年間、対応いただくということは難しいでしょうか? 南野の一ヶ所でなく、複数箇所給食を提供できる場所があれば、これまでのような対応ができるのかなと考えました。 また、今後の少子化を考慮したときに、一元化した大きな給食センターよりも、複数の比較的小ぶりなセンターで対応した方が、児童数に合わせてその都度規模縮小しやすいのではないでしょうか？ 資金の面、稼働力の面で容易ではないと思いますし、きっとこのような可能性も検討された上での原案だと思いますが、どうか、育ち盛りの子供たちが温かく充分な量の食事を食べれるよう、再度ご検討いただけますようお願い申し上げます。
85	これまで給食がとても美味しいと子どもたちがいろんなメニューを食べるようになり感謝しています。これからも美味しい給食が食べられるようによろしくお願い致します。

No.	寄せられた意見
86	アレルギーの子を持つ母です。子のアレルギーが多く、給食が食べられない日は代替食のお弁当を持たせ対応しています。以前より、最近の方が、献立内容により、食べられる日が増えたと感じており、献立を工夫し配慮して頂いていると感じ感謝しています。計画の立替え整備後は、 食物アレルギー対応の調理室を整備し、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うとのことで、今後の子供達とその親のため、是非その方針で進めていただきたいと思います。　また、一方で、長くかかる工事期間の対応食のアレルギー対応はどのようになるのか心配しています。工事期間中も、これまでと変わらない対応を要望いたします。
87	新たな給食センターが完成する頃には我が家の子供は中学生になります。小学校での給食体験が素晴らしいものとなるよう意見いたします。 工期については受け入れますが、代替給食の期間が７年に及ぶことについては強く改善を希望します。代替給食が子供たちにとって心身ともに満たされるものであることは重要です。コスト面の問題はありますが、代替給食期間短縮として仮施設の使用や旧施設の改装で提供量の一部だけでも温かい主菜の調理を検討していただきたいです。温かさが食べる量に関係することは想像に難くありません。 また個別容器での提供により量の調整やおかわり、温かい状態での提供が難しいということを聞きました。これについては調整を希望します。個人の感想ではありますが、配膳に関して言えば、ただ給食を配るだけでなく相手の体調や体格に配慮できる思考を育む貴重な機会であると思います。個別ではなくまとめての配送は相談していただきたいです。温かい状態での配送が難しいのであれば、学校に保温設備を置くことは学校や保護者とも相談できるのではないでしょうか。 もし今回の案通りに７年間代替給食を実施する場合は次回の建て替えの際の参考データ取りとして、学校関係者や子供たちに聞き取りを行うなど嗜好性等精神面や体格等身体的健康面での影響を随時調査すべきだと考えます。 最後に、今回のパブコメについて知らない保護者が多すぎるように思います。給食センター案については小中学校関係、保育園幼稚園関係、関係機関にもっと周知すべき内容だと思います。子供の食事は保護者にとって最重要事項です。子供に満足にお昼ご飯も食べさせられない市政とならないよう、次回こそ強力に意見収集していただきたいです。 新しい給食センターが未来の子供たちへの素晴らしいプレゼントとなりますよう願っています。
88	生徒に負荷が掛かるのは、都合上避けられないことだとは思いますが、一般的な工事と比べて、7年はさすがに長すぎる。その間の生徒が被る不便(暖かくない食事、おかわりの有無)などを考慮して、もっと短期間で終わらせないといけないと思います。
89	学校給食センター建替整備基本計画（素案）について、以下の点を意見として提出します。 まず、使用する食器についてです。 現在使用されている強化磁器食器は、見た目や手触りの良さだけでなく、食事を大切に扱う姿勢を自然と子どもたちに伝える教育的な効果があると感じています。また、におい移りや着色が少なく、衛生面での安心感が高い点も、日々多くの食数を扱う給食において大きなメリットだと思います。 一方で、給食センターの運営においては、作業負担の軽減やコスト、洗浄・保管効率など、現場の事情を考慮する必要があることも理解しています。そのうえで、単に軽さやコストだけで判断するのではなく、教育的価値や子どもたちの食体験の質も含めて、強化磁器を使用し続け

No.	寄せられた意見
	る意義について丁寧に検討・説明していただきたいと考えます。 次に、給食センター改修期間中の給食の質についてです。 工事期間中は制約が多いことは承知していますが、子どもたちにとって給食は日常の大きな楽しみであり、成長を支える重要な要素です。 給食を一番の楽しみに学校へきている子や、給食で１日の栄養の大半をとっている子もいると思われます。 味や温かさ、献立の工夫など、給食の質が大きく低下しないよう最大限の配慮をお願いしたいです。改修中であっても「できる限り良い給食を届けようとしている」という姿勢が伝わることが、子どもや保護者の安心につながると思います。 最後に、情報提供と説明についてです。 給食センターの建替えや運営方法、食器の変更、改修期間中の対応などは、各家庭にとって関心が高く、不安を感じやすい内容です。 現在は市民や保護者の各個人が自ら情報をとりに行かなければ詳細を知ることが難しい状況のように思えます。 ぜひ各公立小学校・中学校を通じて、変更点や考え方、理由について、丁寧でわかりやすい説明の機会を設けていただきたいと思います。 説明が十分に行われることで、保護者や子どもたちの理解と納得が深まり、計画全体への信頼にもつながると考えます。 子どもたちの安全・安心と、より良い給食環境の実現を心から願っています。今後の検討に、これらの意見を反映していただければ幸いです。 どうぞ、よろしくお願いいたします。
90	まず初めに、多摩市がこれまで学校給食の無償化をはじめ、子どもたちの食の環境を守るために尽力されてきたことに心より感謝申し上げます。そのうえで、今回の建替整備計画について、現役児童が受ける影響や危機管理の観点から、以下の点を意見としてお伝えいたします。1. 現役児童への影響について工事期間が長期化した場合、現在の小学生が在学中に新センターの給食を受けられない可能性が高いです。学校給食は成長に直結するものであり、現役児童の利益も十分に考慮されるべきです。2. 簡易給食の長期化による食環境の後退簡易給食では、温かい主菜・副菜の提供が難しい、お代わりができないなど、子どもの食環境が後退する懸念があります。これが７年続くのは長期間と言わざるを得ず、健康面や食習慣の形成に影響を及ぼす可能性があります。3. 給食センター一元化に伴う危機管理上のリスク１拠点に集約することで、災害・事故・感染症・道路障害などが発生した際、市内全校の給食が止まるリスクが高まります。現状の分散体制が持つ防災上の強みが失われる点について、十分な検討が必要と考えます。4. 財政面の判断について市は財政負担の軽減を理由に集約方式を選択しようとしていると理解（推察）しています。しかし、2 拠点方式との費用比較やリスク評価の詳細は公表されているのでしょうか、判断根拠が不透明だと感じます。【提案】1. 工事期間の短縮や段階的稼働の検討簡易給食の期間を最小限に抑え、現役児童が改善後の給食を受けられる機会を確保していただきたいです。2. 簡易給食の質を補う代替策の導入温かい主菜・副菜の提供やお代わりの確保ができるよう、仮設調理設備の設置、外部調理委託の一時活用など、現役児童の食事環境を維持するための具体策を検討していただきたいです。3. 一元化によるリスクを補う安全対策の明確化＝2 拠点方式継続の検討災害・事故・感染症発生時に給食が止まらないよう、代替拠点の確保、分散型バックアップ体制など、一元化の弱点を補う仕組みを示していただきたいです。現状のように複数拠点を有したまま、段階的に建て替える方式も検討すべきで

No.	寄せられた意見
	はないでしょうか。市は財政負担の軽減を目的に 1 拠点化を進めていると理解しますが、災害時のリスク分散という観点では 2 拠点方式の方が優れている点もありますし、一元化することに伴う簡易給食が 7 年間続くというデメリットを解消できる可能性を秘めていると思います。【まとめ】給食センターの建替えは将来のために必要な事業ですが、今の子どもたちの 7 年間は取り戻せない大切な時間です。（簡易給食が 7 年間は長すぎます。）現役児童が不利益を受けず、災害にも強い給食体制を維持できるよう、工事期間中の対応と一元化のリスク対策をより丁寧に検討していただけることを強く希望します。
91	地域の野菜を使用との事ですが、形などの規定が厳しく難しいなどの声が多摩市内の農家さんより聞かれました。 多摩市の農家の野菜を取り入れる為により柔軟な対応が必要になると思います。 また多摩市の健康都市推進として、体を作る大事な時期に無農薬野菜やお米も使ってほしい。 福岡県福岡市にある高取保育園ではアレルギーや多動症、発達支援が必要な子どもが保育園の一回のご飯でみるみる改善した例が沢山あります。また有機給食を取り入れている地域も増えています。 https://organic-lunch-map.studio.site/ 普通の給食から有機野菜を使った給食に変えた地域や国の調査で金額面もそこまで差がないとの統計もでていました。 また多摩市にはあしたやという障害者就労支援をされているお店や、こだわり百姓屋という無農薬だけのお米屋さんなどあり。 その繋がりからも無農薬野菜や米を仕入れるのに地域経済循環をめぐらせる観点としても有効だと思う。 農家と連携して、農薬を使用している農家に、無農薬にすれば給食に使えるといい。 農薬はこれからますます高くなる上、環境や農家自身の健康面に対しての負担も大きい。 慣行農法から無農薬農法にするときの(収穫量が減る、無農薬農法の研修など)リスクも補いお互いが支えあえる関係になると農家も安心して続けられ。子どもに継がせたいと思う農家が少ないのは、大変な仕事な上経済的な理由も大きい。 新規就農者のサポート、応援で若い世代を多摩市に取り入れたり。 持続可能な自立した街作りにも繋がると思う。いつ災害や戦争がおこり、食料供給が止まるかわからない昨今。多摩市民の命を守るものにもなる。 他の国や地域の先を見据えた給食、食を命を大切にした地域作りをぜひ多摩市も先駆的に進めてほしい。
92	子ども達の成長に大切な食について、市の方でも様々な検討をして下さった上での計画とのこと、中 P 連の運営委員会でご説明頂き、大変分かりやすく納得の出来る所が多かったです。このような説明を広く小中保護者、間もなく就学する幼稚園、保育園の保護者の方へも周知されると良いと思います。ぜひ同じ内容でお知らせ頂きたいです。動画配信や、学校での動画放映など、ご検討頂きたいです。知ると知らないでは、受け止め方が全然違うと思います。私は色々な不安がありましたが、お話を聞けてこんなに考えていて下さることに感謝の気持ちもありました。宜しくお願い致します。また、民間の惣菜の給食はぜひ試食してみたいです。これは導入前に可能でしたらぜひお願いしたいです。
93	代替給食の期間はどの様に形式が変更されるかわかりませんが、校内では現在と同様に温める配膳を希望します。

No.	寄せられた意見
94	代替となるとお弁当的な容器に入っており温かい状態でないということですが、子供達には温かいご飯を提供してほしいですし、給食当番としての役割も大切であると思います。 7 年もとなると給食をしらずに育つ子供たちがかわいそうです。 老朽化は事前に想像できた内容かと思います。別地点に給食センターを建ててから移転という形にはできたのではないでしょうか？
95	代替給食期間が長過ぎると思います。 建て替え期間中全てではなくても、近隣の市の給食センターなどと連携して、給食を提供する体制を作って欲しいです。
96	立て替えの間の給食の質が気になります。子供達の反応を 1 番に考えて頂きたいです。あったかく、栄養のある、おいしい給食の提供を希望します。一度子供達に提供して、アンケートをとって頂きたいです。是非検討をお願いします。
97	プラスチック食器に変更せず、強化磁気食器の継続を希望する。
98	「多摩市学校給食センター建替整備基本計画（素案）」におけるスケジュールの再考と、代替給食の質・量に関する具体的な改善・説明を要望します。 １．計画期間の妥当性と停止時期の見直しについて 令和 9 年度の永山調理所停止から令和 11 年度の着工まで「2 年間の空白」があり、開業まで計 7 年を要する計画は長いと感じます。入学から卒業まで一度もセンター調理の給食を食べられない児童が存在することは大きな問題かと思います。事務手続きを精査し、稼働停止を工事直前まで遅らせるなど、停止期間の最短化の再考を求めます。 ２．代替給食の質・量・満足度への懸念 「多摩市学校給食センター建替整備基本計画（素案）」36 ページに示された「代替給食（イメージ）」を確認しましたが、現状の給食と比較して、以下の点で強い不安を感じます。 ・量と満足度：示されたイメージ図では、おかずの量は明らかに不十分であると伺えます。育ち盛りの子供たちにとって、少量のおかずと冷たい惣菜中心の献立、加えてもしもおかわりもできない状況であるのであれば、満足度も栄養面も不十分と言わざるを得ません。 ・内容の格差：デザート（果物等）の有無や、外部委託先でセンター同等のきめ細かなアレルギー対応が可能なのかも不明瞭です。 施設老朽化への対応は理解しますが、行政の事務手続きを優先するのではなく、長期間「仮の給食」を強いられる子供たちの健康と食育を最優先に考えた計画への見直しを求めます。 以上
99	食器は現在も使っている強化磁器食器を使ってください。石油由来製品でない磁器食器 将来子どもたちが誇りを持って語れる磁器食器をお願いします。 地場野菜を極力使うために　野菜の泥落とし作業場を設置してください。 以上よろしくお願いします。
100	給食センター建替えに伴う代替給食についての意見 給食センターの建替えについては、老朽化への対応として必要な事業であり、建替え自体や場所について異論はありません。 しかし、建替え期間が約 7 年と長期に及ぶことにより、代替給食が継続される点については大きな懸念があります。在学期間中、一度も通常給食を経験することなく、代替給食のみで卒業してしまう児童が生じる可能性があることは、子どもたちにとって不公平であり、看過できない問題です。

No.	寄せられた意見
	学校給食は栄養補給だけでなく、食育や学校生活の大切な一部です。長期事業であるからこそ、児童への影響を最優先に考え、給食の質を維持するための十分な検討と、保護者への丁寧な説明を強く求めます。
101	1. 量の調整ができると良いと思います。そのための案として、人数+αの数を注文する。 2. 永山の給食センターが建つまでの間、冬場に主菜、副菜を温められる設備または機器を南野の給食センターもしくは、学校に配置して欲しいです。
102	先日中 P 連の運営委員会にてご説明いただき、ありがとうございました。やはり、保護者の不安は代替給食がどのようなものになるのか？ということだと思います。見学もさせていただいたことがあり、とても過酷な環境で作ってくださっていることを心苦しく思っていました。新しくなることについてはとても良いことだと思いますし、新しくなってからアレルギー対応してくださることや、災害時にも稼働してくださることなど、よいことが多いように思いましたが、他にデメリットはないのでしょうか？ 今までは 2 カ所にあったセンターが一つになることによる弊害はないのでしょうか？ 皆見えないものに対し不安を感じるものです。該当する保護者にはきちんと説明するべきだと思いますし、給食に不安を感じているご家庭は特に知りたいと思います。 今回の周知方法については本当に疑問に思いました。
103	日頃より、子どもたちのために給食事業を支えてくださり、ありがとうございます。 学校給食センター建替え計画について、保護者として意見を述べさせていただきます。 下記のどれも、小学校に通う子どものいる保護者から今日聞いたばかりのことですが、その内容に驚きました。私は昨年 11 月に給食の試食会に参加させていただいたのですが、その時にはまだこういった話はなく、試食も美味しくいただきました。 まず、主菜と副菜が冷たい状態で提供されるとのことですが、試食会の時にもし冷たい状態で出されていたらどうだっただろう？と想像してみました。美味しさは半減していたと思います。温かさは幸福感です。どうか早起きして勉学に励む子どもたちに、給食で笑顔になってほしいです。 次に工事期間が約 7 年に及ぶことですが、長男は今年 4 月から小学校に入学します。そして次男は来年 4 月から入学します。 いつからいつまでなら良いという問題ではないですが、息子たちが小学校にいる間ずっと、温かい給食を食べさせてあげられないかもしれないと思うと、とても切ないです。せめて 6 年間のうち 1～2 年だけなら辛抱できますが、小学校生活において一番と言っても過言ではない給食の存在がこのままではあまりにも可哀想です。関係者のみなさんそれぞれが我が子に置き換えて考えてみてください。私も自分の子が卒業した後、入学する前だったら他人事に思っていたかもしれません。でもその 7 年間に給食をいただくのはみんな誰かの大切な子どもなんです。残念ながら私は今回の建替えに携わっていませんが、会議に参加していたらもっと良い案を出せていると思います。 たとえば給食室はないけれど、それぞれの学校の家庭科室で主菜と副菜だけ作るのは無理ではないと思います。それにはどうしたら良いのか？もちろん大変ですが、いくらでもやりようがあります。今の時代、雇ってもらいたい人もたくさんいると思います。毎日でなくても良いし、時には家庭科の授業の一環として子どもたちが作るのも良いと思います。「今日給食作ったんだ」って言える人生も良いですよね。 最後に、出される量も決まっていて、おかわりもないと聞きました。みんな同じものを配るのは楽ですが、自分で食べられる量を伝えたり、おかわりすることも大切なことだし、それも楽

No.	寄せられた意見
	しさの一つだと思います。 上記の全てが難しい場合は、「ここの給食めっちゃおいしい」「給食センター建替え中でラッキー」っていうくらい美味しい代替のものだといいなと思ってます。 何卒宜しくお願い申し上げます。