

第12回 学校給食改革本部会議 議事録

令和5年4月28日

議題1 学校給食施設整備方針について

議題1を資料に従い説明

(説明者：学校給食・規模適正化担当部長)

(1) 主な意見等

(市長) パブリックコメントに対する回答はいつ行うのか。

(学校給食課長) 5月の中旬にはホームページに掲載する予定である。

(森副市長) アレルギー対応に係る意見に対して、アレルギー対応の面で自校方式よりもセンター方式の方が優位であるということではないと思うので、回答の表現に誤解のないようにしていただきたい。

(学校給食課長) 承知した。

(市長) センター方式に反対という意見の理由として、作り手の顔が見えないということがあるようだが、センター方式の場合、作り手に会う機会はないのか。

(学校給食課長) その機会は作っていく方向である。

(市長) 給食センターの見学はできるのか。

(学校給食課長) 見学は可能である。既存の給食センターでも見学通路等はある。

(市長) 一般の方も見学できるのか。

(学校給食課長) これからの検討となるが、一般の方も含めて見学できるようにしたいと考えている。

(市長) どういうところで給食を作っているのか想像と違うことなどもあるので、見学は必要かと思う。また、給食センターで働いている人が各学校に赴くなどすると効果的ではないか。

(学校給食課長) 他市の事例も参考にしながら検討してまいりたい。

(市長) 給食の取組について、保護者にもしっかり発信すべきである。いい話があっても外に出さないと意味がないので、発信力についてよく考えていただきたい。

(教育長) 手法を含め、しっかりと考えてまいりたい。

(市長公室長) 今回のPFI事業は、給食センターごとに1本で発注するのか、それとも分けて2本で発注するのか。

(学校給食課長) まだ決定していないが、2本に分けることを想定している。

1本だと規模が大きすぎることや食材調達のことを考えると、2本がよいのではないかと考えている。

(市長) 市内業者の参入の機会増やPFI事業者の負担などもあり、1本だと参入しにくい業者も出てくると思うので、2本の方がよいのではないかと。

(教育長) そのあたりは今後また諮らせていただく。

(森副市長) 本市はPFIの知見がないので、全庁的なものとして外部のアドバイザーが必要である。

(市長公室長) そのほか、職員の教育も含めてトータルで考えていく必要がある。

(財政局長) これまでも外部の方を呼んだことはあるが、より効果的なものとなるよう、担当のアセットマネジメント推進課で今後検討してまいりたい。

(危機管理局长(兼)危機管理監) 学校給食施設整備方針に記載されているとおり、新たな給食センター整備における防災機能強化については、危機管理局としてもありがたいところである。一方、防災機能強化といっても様々なことがあり、実際に行うには運用をどうするかが重要である。機能だけあっても運用できないため、具体化に当たっては調整させていただきたい。今後、様々な部分で意見交換を行わせていただければと考えている。

(教育長) よろしく願います。

(2) 結果

原案のとおり承認。

以 上

第12回 学校給食改革本部会議

日 時：令和5年4月28日（金）
午前10時00分～11時00分
会 場：第1特別会議室

議題

- (1) 学校給食施設整備方針について

【出席者名簿】

1 構成員

No.	役職	職名	氏名	出欠
1	本部長	市長	本村 賢太郎	出
2		教育長	渡邊 志寿代	出
3	副本部長	副市長	大川 亜沙奈	出
4			森 多可示	出
5			隠田 展一	出
6	本部員	市長公室長	片岡 聡一	出
7		総務局長	奈良 浩之	出
8		財政局長	岩本 晃	出
9		危機管理局長（兼）危機管理監	鈴木 由美子	出
10		環境経済局長	藤井 一洋	出
11		緑区長	石原 朗	出
12		南区長	加藤 宏美	出
13		教育局長	高橋 良明	出
14		総合政策・少子化対策担当部長	高林 正樹	出
15		財政担当部長	秋山 亮	出
16		学校給食・規模適正化担当部長	有本 秀美	出
17	学校教育部長	農上 勝也	出	

2 招致関係者

No.	職名	氏名	出欠
1	脱炭素社会・資源循環推進担当部長	佐々木 純司	出

第12回学校給食改革本部会議

令和5年4月28日(金)

1 学校給食施設整備方針について

パブリックコメントの実施結果 概要

意見募集の期間 : 令和5年3月15日(水)～4月13日(木)

意見の提出数 : 42人 89件

項目	件数	市の考え方の区分			
		ア	イ	ウ	エ
策定の目的等	5	1	4		
中学校給食の実施方式	30		1	29	
新たな給食センターの配置・規模	15			15	
新たな給食センターの整備	12	1	7	1	3
小学校給食の実施方式	12		11	1	
その他 (今回の意見募集の趣旨・範囲と異なる意見など)	15			3	12
合計	89	2	23	49	15

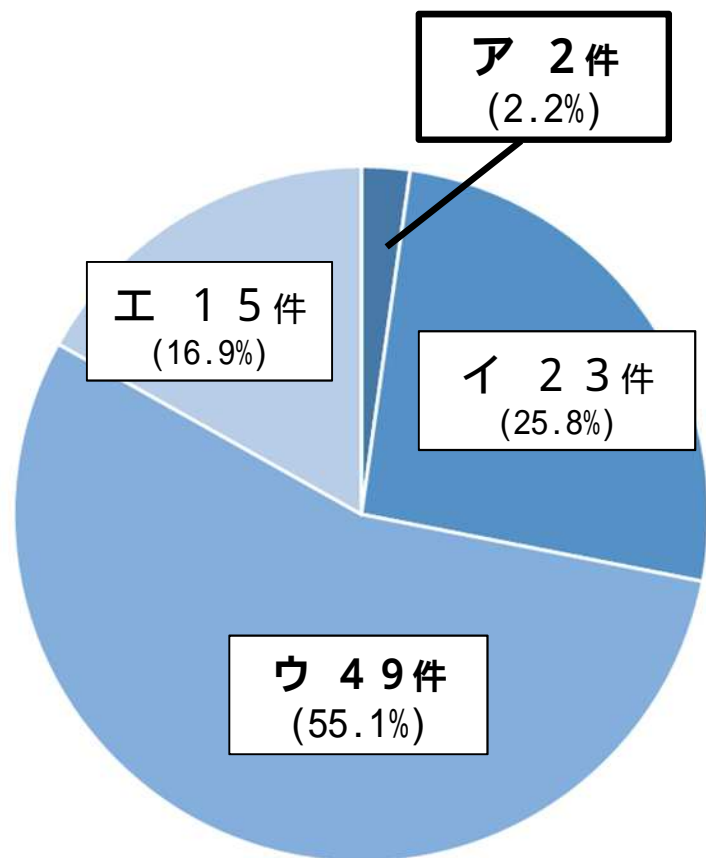
ア : 計画案等に意見を反映するもの

イ : 意見の趣旨を踏まえて取組を推進するもの

ウ : 今後の参考とするもの

エ : その他(今回の意見募集の趣旨・範囲と異なる意見など)

「市の考え方の区分」の内訳



ア 計画案等に意見を反映するもの

- ・ 全員喫食の重要性のさらなる明確化 1件 (1.1%)
- ・ 対象範囲の明確化 1件 (1.1%)

イ 意見の趣旨を踏まえて取組を推進するもの

- ・ 小学校は、自校方式を維持して欲しい 11件 (12.3%)
- ・ 新たな給食センターに求める機能 7件 (7.9%)
- ・ 全員喫食制への移行が必要 4件 (4.5%)
- ・ 全てに賛成 1件 (1.1%)

ウ 今後の参考とするもの

- ・ 自校方式か、親子方式にして欲しい 29件 (32.6%)
- ・ 小さな調理場にして欲しい 14件 (15.7%)
- ・ その他 6件 (6.8%)

エ：その他（今回の意見募集の趣旨・範囲と異なる意見など）

候補地や食育などのソフト面に対する意見など 15件 (16.9%)

- 最も多い意見は、「(センター方式ではなく) **自校方式・親子方式にして欲しい**」 29件 (32.6%)
- 次いで、「(大規模な給食センターではなく) **小さな調理場にして欲しい**」 14件 (15.7%)
- 「**小学校は、自校方式を維持して欲しい**」 11件 (12.3%)
- 「**新たな給食センターに求める機能**」についての意見 7件 (7.9%)

1 学校給食施設整備方針について（パブリックコメントへの対応案）

主な意見と回答（要旨）（1/2）

センター方式ではなく、自校方式か、親子方式にして欲しい

29件 (32.6%)

- ・ 災害(炊き出し)時に地域に近い
- ・ 温かさ
- ・ 細かい食物アレルギー対応が困難
- ・ 食中毒等の影響範囲が大きい
- ・ 作り手の顔が見える食育



対応： ウ、今後の参考とするもの

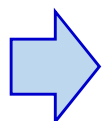
回答： センター方式が早期実現、持続可能な給食運営の面で最も優位

- ・ 自校方式・親子方式は、実現性・持続可能性に課題
- ・ センター方式は早期実現性、持続可能性が高い
- ・ 既存の給食センターでも十分な実績があり、全生徒へのアンケートでも食育の効果を確認
- ・ 新規施設である利点を生かした機能面の充実
(高度な衛生管理、食物アレルギー対応等専用調理室、適温提供、防災機能 など)

大規模なセンターではなく、小さな調理場にして欲しい

14件 (15.7%)

- ・ 災害(炊き出し)時に地域に近い
- ・ 細かい食物アレルギー対応が困難
- ・ 食中毒等の影響範囲が大きい
- ・ 作り手の顔が見える食育



対応： ウ、今後の参考とするもの

回答： 持続可能性の観点から、新たな給食センターは2か所

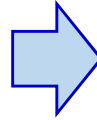
- ・ 学校給食衛生管理基準や中学校の位置に加え、持続可能な給食運営も念頭に定める必要
- ・ 生徒数の地域的な増加に対応しつつ、将来的な減少時に活用できる規模
- ・ 公共施設マネジメントの取組
- ・ 高度な衛生管理、食物アレルギー対応等専用調理室

1 学校給食施設整備方針について（パブリックコメントへの対応案）

主な意見と回答（要旨）（2/2）

小学校は、自校方式を維持して欲しい
11件（12.3%）

- ・ 作り手の顔が見える食育
- ・ 災害(炊き出し)時に地域に近い
- ・ 細かい食物アレルギー対応
- ・ スケジュールを示して欲しい



対応： イ，意見の趣旨を踏まえ推進するもの
回答： 小学校は、従前どおり、自校方式を基本

新たなセンターに求める機能
7件（7.9%）

- ・ 災害時のライフライン対策（ガス、電気 等）
- ・ 環境配慮（ZEB、脱炭素 等）
- ・ HACCP（ ）、衛生管理



対応： イ，意見の趣旨を踏まえ推進するもの
回答： 新たな給食センターの防災機能、環境負荷の低減などの具体的な内容は、意見を参考に今後検討

（ ）HACCP(ハサップ)：危害分析・重要管理点(Hazard Analysis and Critical Control Point)

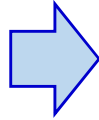
食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

1 学校給食施設整備方針について（パブリックコメントへの対応案）

「ア、計画案等に意見を反映するもの」

全員喫食の重要性のさらなる 明確化

- ・子どもの心身の健全な発育のためという視点が重要



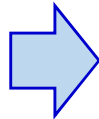
方針(案)について、以下のとおり、追記修正

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健康の保持増進を図るものであるとともに、学校給食を充実させることは、児童生徒への食育の更なる推進につながり、学校給食の教育効果の向上を図ることができるだけでなく、子育て環境の充実の観点において、少子化対策としても期待される重要な取組です。
(以下、略)

対象範囲の明確化

「中学校給食のみならず全市的な学校給食施設」

表現が曖昧と感じる。小学校給食を視野に入れているのであれば明示して欲しい。



方針(案)について、以下のとおり、追記修正

(イ) 基本機能
(略)

また、**小学校給食を含めた**全市的な学校給食施設の更新にも貢献できるよう、生徒数が減少した場合の余剰能力によるバックアップ機能を有する施設として位置付けます。

上記2か所を追記修正し「学校給食施設整備方針」を策定

全文は別添のとおり

その他【参考】

< 「ウ，今後の参考とするもの」 >

- 大規模な給食センターで、アレルギーの細かな対応や確実な配送等ができるか不安 (1件)
- 小学校の給食室も老朽化したらセンター方式へ移行するのがよい (1件)
- 配膳方法の工夫や既存民間業者の活用等によりコストを削減することが可能ではないか (2件)
- 地域の高齢者や不登校児等のための地域の中の食堂としてのあり方もよいと思う (1件)
- 文言の修正意見 (1件)

< 「エ，その他」と扱ったもの > 今回の意見募集の趣旨・範囲と異なる意見などは「その他」とした。

- | | | | |
|-----------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| 候補地に対する意見 (3件) | } | ➡ | 候補地は本方針の範囲外
大規模事業評価の対象となる |
| ・ 土壌汚染の懸念がある東清掃事業所を候補地とすることへの疑問 | | | |
| ・ 学校の統廃合により閉校する小学校跡地を有効活用すればよい | } | ➡ | ソフト面は本方針の範囲外 |
| ○ 給食費を無償化してほしい (3件) | | | |
| 地場産物の活用や喫食時間の確保などへの要望 (6件) | } | ➡ | ソフト面は本方針の範囲外 |
| ○ P F I の発注は給食センターごとに分離してほしい (1件) | | | |
| ○ 全員喫食に必要な財政支援を国に要望すべき (1件) | } | ➡ | ソフト面は本方針の範囲外 |
| ○ 文言の確認 (1件) | | | |

意見の内容及びご意見に対する本市の考え方

通番	意見の趣旨	市の考え方	区分
策定の目的等			
1	近年給食はますます格差拡大する子供たちの「食の格差」の是正に有効と研究報告もされ、各地で教育的成果も上がっています。この目的達成のためには全員喫食が必要であり、食物アレルギーが激しい場合を除いて、選択制は廃止すべきです。	本市教育委員会では、平成20年11月に「相模原市立中学校完全給食実施方針」を策定し、平成22年度から2か年をかけて、ミルク給食を提供していた中学校にも主食、副食及びミルクで構成される完全給食を導入しました。	イ
2	学校給食はおいしくて安く栄養も考えてくれている。是非やって欲しい。	導入に際しては、新たな施設整備が不要、持参弁当を希望する生徒・保護者への配慮などの理由から、早期に実現可能であった持参弁当併用による選択制デリバリー方式を採用し、現在に至るまで完全給食を提供しています。	
3	(中学校の)既存の施設には、全生徒や教職員に給食を提供できるほどの余剰能力はなく、60%の喫食率を想定して配膳室を作っているとのことですが、デリバリー給食での喫食率を問題にして30%では低すぎるといつも思っていました。むしろ市の想定からすると「ちょうど良い」ということでしょうか。そもそもスタート時点から全員喫食という考えはなかったという事のように感じます。	平成27年度には、「相模原市立中学校完全給食実施方針」に将来的には全員喫食による完全給食を目指す方針を掲げるなどの改訂を経て、令和3年度には、全生徒等へのアンケートや市民ワークショップを実施し、市民の意見を聴取しました。 令和4年6月、市民意見聴取の結果や国・他都市の動向などを踏まえ、全員喫食の実現に向けての検討を加速させるために設置した「学校給食あり方検討委員会」に諮問し、同年11月、同委員会からの中間答申を受け止め、「可能な限り早期に全員喫食を実現することを目指す」方向性を示した「相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ」を策定して、全員喫食の実現などの学校給食の充実に向け、学校給食施設の整備・改善に取り組んでまいります。	
4	選択制デリバリー方式で実施してきている中学校給食での、喫食率の低下や全員が食べられない、忘れた子や家で用意できない生徒が食べられないことがあるということが課題としてあげられていない。 また、長いこと全員給食に舵を切れなかった相模原市そのものが課題で、遅くなったがついに進められるということを書いてほしい。	ご意見を踏まえ、以下のように追記させていただきます。	ア
5	学校給食は、法律的には「教育」なのだろうと思いますが、現実には子供の貧困対策(飢餓防止)が一番重要だと思います。戦後		

<p>に給食が始まったのもそのような経緯からではなかったでしょうか。ですので、目的に「子供の心身の健全な発育を保障するために」という、一番大事な視点を入れていただければと思います。この視点があってこそ「全員喫食」の重要性がはっきりいたします。食育や少子化対策は、衣食足りてからの話だと思います。ご検討よろしく願いいたします。</p>	<p><u>学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健康の保持増進を図るものであるとともに</u>、学校給食を充実させることは、児童生徒への食育の更なる推進につながり、(以下、略)</p>	
--	---	--

通番	意見の趣旨	市の考え方	区分
中学校給食の実施方式			
6	<p>相模原市の中学校でも、できるだけ早期に「自校給食」を実現していただけるよう切に希望します。</p> <p>食育の観点や同級生で同じ給食を食べることで話題になり絆ができること、成長著しい時期であることなど理由は多数あります。</p> <p>そのために、全校で自校給食を実現するために、各学校に「厨房」「栄養士」「調理員」を配置してほしいです。</p>	<p>給食提供の実施方式については、デリバリー方式、自校方式、親子方式、センター方式の4つの方式について検討し、全員喫食の早期実現、持続可能な運営といった基本的な方向性に基づく学校給食あり方検討委員会の中間答申を経て、「センター方式」を基本とすることとしたものです。</p> <p>具体的な課題として、学校に給食室を整備し、給食を提供する自校方式は、校庭や学校運営に支障なく給食室を設置可能な学校がなく、比較的影響の少ない学校も限定的で全校への導入は困難です。</p> <p>また、整備場所に係る調査、設計、工事等を進めるに当たり、必要となる手続等も含め、1校につき概ね4年程度を要することが見込まれ、多くの経費や時間を要することに加え、学校単位で必要食数に対応することになるため、生徒数の増減や学校再編等の影響を受けやすいなど、持続可能性の観点からも課題があります。</p> <p>給食室のある学校から中学校に給食を配送して提供する親子方式の場合、親校となる現在の小学校給食室では中学校の分まで給食を提供できる能力がないため、全中学校への提供が実現不可能です。</p> <p>なお、容量を増強するに当たっても、自校の分の給食に加え、中学校分の給食も合わせた調理能力や中学校への配送用の設備等も必要となるなど、自校方式以上の能力が求められ、校地の状況や建築基準法上の制限等から相当な期間が必要となるほか、セン</p>	ウ
7	センター中心とした方針を見直して自校方式での給食が可能な学校から早期に実施できる様にして下さい。		
8	センター中心として方針ではなく、自校・親子方式での可能な学校から早期に実施できるようにして下さい。		
9	センター中心とした方針を見直して自校方式での給食が可能な学校から早期に実施できる様にして下さい。		
10	全中学校が同時に喫食することだけを求めるのではなく、早期実現を目指すなら、敷地状況が可能な学校は、自校方式に、小学校の給食室改修でゆとりがあり、中学校がすぐそばにある学校では親子方式を検討するなど、多様な方式で可能な学校から早期実現を図ってほしい。		
11	中学生も食べたいのは「小学校と同じような」給食です。「小学校と同じような」給食は自校方式です。		
12	全員喫食で温かいメニューが提供できる中学校給食の実施には賛成だが、1万食近い規模のセンターを整備して行うことには反対です。まず、自校方式や親子方式が可能な学校をもっと本気で追求して欲しいです。中学校においても、「基本は自校方式」とは		

	<p>っきり打ち出した上で、どうしても無理な学校のみセンター方式にて行う方針を希望します。</p>	<p>ター方式と同様に中学校配膳室の拡充や配送トラックの準備等が必要となります。</p>
1 3	<p>中学校給食の全員喫食の実現のために、センターだけでなく、自校式も必要と考えています。私自身は、小学校、中学校共に自校式の給食でした。温かくて美味しい給食はとても嬉しかったです。</p> <p>また、これから人口も減っていく、ということを考えると、センター式の施設にたくさんの費用をかけるよりも、自校式の施設で給食以外にも活用できるようにしたら、施設が無駄にならないのではないかと思います。例えば災害時であったり、老人ホーム、地域のコミュニティなどに活用できたらと思います。また雇用に関しても、近所の学校の給食センターで働けたら、と思っている方もいるのではないかと思います。</p>	<p>加えて、中学校の分も含めて親校となる小学校で必要食数に対応することになるため、小学校給食への影響についても配慮が必要であり、持続可能性の観点からも課題があります。</p> <p>センター方式が最も早期に生徒全員への給食提供を実現することができるほか、将来にわたり生徒への給食提供ができるよう持続可能な給食運営を図るという観点においても、生徒数の増減への柔軟な対応や事業費の低減など他の方式に比べ優位性が高いことから、センター方式を基本とし、中学校給食の全員喫食の早期実現を目指します。</p> <p>なお、本市では、すでに既存の給食センターにおいて、40年以上の長きにわたり、生徒への温かい給食を安定的に提供してきた実績があり、令和3年度に実施した全生徒等へのアンケートにおいても、高い満足度や食育の効果が確認されています。センター方式の導入に当たっては、新たな給食センターの整備に向け、高度な衛生管理が可能な施設・設備や食物アレルギー対応等の専用調理室、適温提供、防災機能などについて、校地や学校施設の配置等による制限がない中での新たな施設整備となるという利点を生かせるよう、いただいたご意見を参考にし、より具体的な検討を進めます。</p>
1 4	<p>大規模な給食センターより、身近な施設が必要です。中学校も全員喫食を早期に実現していくべきだと思います。自校なら食物アレルギー等も対応でき防災対策とあわせることは可能です。財政の負担は未来の市民のために使うべきだと思います。</p>	
1 5	<p>センター方式の方針を見直し、自校・親子方式での給食が可能な学校から早期に実施できるようにしてください。</p>	
1 6	<p>センター中心とした方針を見直して、自校・親子方式での給食が可能な学校から、早期に実施できるようにしてください。</p>	

17	<p>学校給食は、センター方式はやめて、自校方式にしてください。マスコミの報道で現在、学校給食は生徒にとって大変重要な栄養を提供しているそうです。学校の長期の休み明けつまり、学校給食の無い期間が長期になると栄養状態の悪い子が増えるそうです。単に1日の内の1食という以上の重要な食事に成っているのです。その為、「安さを求めたり、手を掛けない」のでは無く、子供達に喜ばれる栄養豊かな暖かい食事を是非提供して下さい。日本の未来を担う子供達の心と体を作る学校給食にお金を惜しまないで下さい。リニア新幹線にお金をかけるのを止めて、子供達の為に使って下さい。</p>	<p>学校における食育の方針等については、本整備方針の対象外とはなりますが、子どもの発達段階に応じた食育の指導内容等も加味し、本整備方針(案)においても、「小学校給食は、従前どおり、自校方式を基本」としております。現在、学校給食あり方検討委員会において全員喫食の環境を活用した具体的な食育の取組等についての審議が進められており、同委員会からの最終答申を受けた後に、教育委員会における方針を定める予定です。</p>	
18	<p>中学校給食について現在進められている給食センター方式が本当に妥当なのか疑問に思う。給食施設は市民の財産であり、現在の市の情勢、また今後のさらなる少子化を考慮しても限りなく単独方式に近い給食施設を望む。</p>		
19	<p>「食」は生涯を通じての生活習慣です。成長過程の小中学校の年代で栄養バランスの整った食事を取ることは一生涯の大切な財産です。また、孤食ではなく揃って食べることの充足感を得ること、マナーを学ぶ機会にもなると思っています。</p> <p>「食」は家庭の役割、責任もありますが食育として学校給食も同じように大切だと思います。</p> <p>そのため広域の市内に2か所のセンター方式ではなく各校方式、あるいは親子方式でお願いします。</p>		
20	<p>自校式・親子方式、中規模・小規模のセンター両方を考えるべきだと思います。災害の時に避難者の救済にもつながると思う。</p>		

2 1	<p>合併の時にすぐ実現できるとデリバリー方式でスタートしたが、市民が求める小学校と同じ給食とはほど遠いものだった。中途はんばいなものではなく、子ども達にとって最良な選択をしてほしい。</p> <p>中学校に今あるプールは順次閉鎖する予定なら場所があるのでは。防災の観点からも自校式が一番良い方法と考えるので、(調理時間の確保・アレルギー対応・食中毒などのリスク・食育...)</p> <p>4年後からのスタートにこだわらず、今すぐできる学校から中学校でも小学校と同じ自校方式での給食を。</p>		
2 2	<p>センター給食にすると大量調理になるリスクがたくさん出てきます。食中毒が出た場合、給食センターの操業が2週間ほど停止になり市内全域の子どもたちがお弁当持参の負担がかかってきます。自校方式だとその心配は軽減され、アレルギーにも細かに対応できます。</p>		
2 3	<p>市内中学校の給食を早急に自校方式でお願いしたい。</p> <p>子どもたちの将来のためにも予算がかかっても安心安全で質をおとさないで実施してください。</p>		
2 4	<p>意見 センター方式に反対する。</p> <p>理由 教育・子どもの成長発達の観点からその意義を考えると、給食は単に「食事を提供する」ととどまるものではなく、子どもの健康づくり・「食べること、作ることの意味を」学ぶ大切な機会であり、手段であり、将来に向けた自立した生活につながる。「食べること」に含まれる、その歴史・文化を、またその食材や調理方法などから科学と社会とのつながり(生産・運搬その他様々な商業と産業活動を通して、手元に届く)を学ぶ機会でもある。貧困の広がりの中、子どもと家庭によっては「命綱」(=セーフティーネット</p>		

	<p>ト)の役割も担っている。</p> <p>センター方式ではなく自校方式、せめて親子方式を要請する理由は 上記の条件を満たす上で、小回りがきき、子どもと作り手相互の顔が見えることは欠かせない条件である。子どもの率直な反応を直に受け止めることによって、よりよい献立や食材を選択できる。地元の生産者と協同することと併せて、農業生産についても学べる。また直接の作り手との相互のコミュニケーションを図る上で、重要な要素である。これらはセンター方式の場合、難しい面がある。市は「効率」を優先、もしくは「産業」の論理を優先していると思えない。なぜセンター方式の方が優れているのか。給食についてのそもそもの意義という原点に立ち返れば、産業の論理ではなく、教育の論理をこそ第一に考えてもらいたい。子どもの安全(アレルギー)、新鮮でできたての食べ物のみが持ちうる「おいしさ」こそ、味覚が未発達な子どもにこそ、身体で学ぶことが求められる。これは、きめ細かな対応をしやすい自校方式で初めて可能なことである。自校方式の方が、建設・人件費その他を比較すれば、確かにセンター方式の方が「効率」は良い。しかし繰り返すが、効率ではなく子どもの成長発達・教育を第一に考えるべきである。「人づくり」にもっと予算を活用すべきである。</p>		
25	<p>大規模なセンターによる給食は見直して、自校・親子方式での給食が可能な学校から早期に実施できるようにして下さい。</p>		
26	<p>自校方式でおねがいします。</p> <p>理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒などの被害が多数に及ぶ危険が危惧される。高度な衛生管理で実施するといっても、人が対応する作業であり、数百人の 		

	<p>中毒患者が発生している過去の事案もあり、再検討をお願いします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・災害対応について自校方式にすれば、倉庫等がしっかり設備されていれば、地域の実情に沿った対応が早期に実施できる。 ・自校方式を一斉に実施するには財源に問題があるが、デリバリーと段階的に自校方式を実施し、最終的に自校方式を達成する方法は検討できないか。 		
27	<p>大きなセンターではいろいろ心配なことが多い。できるかぎり中学校も自校方式で小学校と同じ調理員さんと生徒が顔をあわせることができ防災拠点にもなる給食室をつくったらいいと思います。</p>		
28	<p>生徒から生産者や調理員の顔が見えにくい大規模な調理場で調理される給食ではなく、より子どもたちの近くで生産・調理される方式の維持・推進を求める文言を具体的な取り組みに盛り込んでください。自校式の給食を増やして欲しいです。</p>		
29	<p>中学校給食についてはセンター方式の場合でも、最終的に温かい状態で提供可能であれば良いなと思います。</p> <p>通常は食中毒防止のまま、一旦冷ましてから配送し、そのまま冷たいまま食べると思いますが、これでは結局のところ美味しくなく、注文する生徒が少なく、喫食率が低下し、結局形式だけの給食となる恐れがあります。これではセンターの維持等を考えるとやらない方がマシだったとなりかねません。</p> <p>愛川町では元々センター方式だったものをこの問題を解消するために、法整備までして親子方式に変更した経緯があったと認識しておりますので、温かいが冷たいかは大きなポイントになると思います。</p>		

3 0	<p>中学校給食がセンター方式中心で進むことに反対です。</p> <p>あり方検討委員会では十分な議論がなされないまま、「早期実施」を盾に中間答申が作られました。</p> <p>現在進められている「食育」についての検討では自校方式ではないと実施が難しいと思われる案が事務局から出されており、方式の決定は時期尚早であったとも感じられます。</p> <p>調査の結果、自校方式または親子方式が可能な学校があるにも関わらず、その学校もセンター方式で実施することが「子どもたちにふさわしい」ことだとは思えません。</p> <p>令和3年度に行われたアンケートでは「小学校のような給食」を求める声が8割と非常に多くありました。相模原市の小学校給食のほとんどは「自校方式」であることを考えると、子どもたちが求めている「小学校のような給食」は自校方式であると考えられます。温度と全員喫食だけを取り入れ、実際は財政的に負担の少ない方式を選んだということは子どもたちにもきつと見抜かれます。子どもたちの真の気持ちに向き合った整備方針となることを望みます。</p>		
3 1	<p>中学校でセンター方式ありきではなく、温かい給食を提供できるよう、敷地内に給食室が建設できる学校は自校方式を望みます。</p>		
3 2	<p>給食室が学校だけのものではなく、災害時に炊き出しに対応できること、食中毒などでも配膳不可となった場合のリスクも考え、極力自校方式を主とした方向へ進むことを望みます。</p> <p>近隣の八王子市では、まさにそういった問題をクリアした施設がすでに稼働しています。</p> <p>さまざまな事情でお弁当を持参できない、注文し忘れ、入金遅れなどで、お昼抜きで過ごす生徒もいる現実に向かって目を向</p>		

	け、ぜひ「温かくて美味しい給食」を相模原市で育つ子どもたちのために提供できるようご検討いただきたく、ここに意見を提出いたします。		
3 3	中学校給食がセンター方式のみになる（藤野中学校を除く）案に反対します。自校方式、親子方式にできるところは防災・食育の面からもやる意義があると思います。又アレルギー等の対応にも柔軟に対応できます。		
3 4	補助的に自校方式、親子方式の順で検討しますとあったように、できるだけ、できるところから取り組んで欲しい。センターができるのを待っている間に子どもたちはどんどん大きくなって利用できなくなります。リニアや大型開発よりも子どもたちに関わる事業を優先してください。		
3 5	すべて賛成する。 一部の市民や市民団体による「中学校も小学校と同じ自校方式に」は、非現実的かつ利己主義的な主張が強すぎ、賛同は不可能。食中毒・食育を理由に自校方式を言うが、どんな方式でも食中毒は発生するし、教育現場への負担が増える。子育て支援の美名もとのバラマキは止めてほしい。	中学校給食の全員喫食を可能な限り早期に実現するため、取組を推進します。	イ

通番	意見の趣旨	市の考え方	区分
新たな給食センターの配置・規模			
36	大規模なセンターを設置でなく、小さな給食調理場にして下さい。災害時に炊き出し等や徒歩で行ける給食施設にも対応する施設があったほうが良いと思います。	<p>新たな給食センターの配置・規模については、学校給食衛生管理基準に基づき、調理後2時間以内に給食を喫食できるよう提供することを基本とし、中学校の位置に応じて施設配置を定めることに加え、将来にわたり生徒への給食提供ができるよう持続可能な給食運営を図ることも念頭に定める必要があると考えています。</p> <p>生徒数は全体として減少傾向にあります。増加が見込まれる地域もあることから、地域的な開発等による生徒数の増加にも対応しつつ、将来的な減少の際にも極力余剰の活用が困難となることがないような規模にて整備することで、長期的に生徒への安定的な給食提供を継続することを念頭に置きつつ、公共施設マネジメントにおける施設総量の考え方などを踏まえ、2か所としたものです。</p> <p>また、災害時の炊き出し対応については、新たな給食センターの対象となる中学校には避難者等が自主的に炊き出しを行えるよう釜などが配備されていることを踏まえ、今後、いただいたご意見を参考に、新たな給食センターに求められる防災機能についてより具体的な検討を進めます。</p> <p>食物アレルギーの対応については、学校内の給食室ではスペースの制約等により整備することが困難な専用調理室を設けることでアレルギーの混入の防止を徹底するとともに、食中毒等については、給食施設の規模等によらず、生じさせてはならないという考えの下、高度な衛生管理が可能な施設・設備を導入するなど、</p>	ウ
37	大規模なセンターを設置するのではなく、なるべく小さな給食調理場に作る給食を実現		
38	大規模なセンターを設置するのではなく、小さな給食調理場によりアレルギーなどの子供達も食べられるようにしてほしい。		
39	大規模なセンターを設置してほしくないです。なるべく小さな給食調理場ですね。よろしく願い致します。		
40	大規模なセンターでなく、なるべく小さな給食調理場で、地元の野菜や、肉等をふんだんに使った給食を提供してほしい。		
41	<p>大きなセンター方式のセンターをつくって、全員喫食をめざすとしていますが、できれば自校方式などなるべく小さな単位の給食調理場にしてほしいです。</p> <p>地元の農家から野菜を仕入れたり、災害時にはすぐに炊き出しなどをできるようなるべく小さな単位にして下さい。</p>		
42	市は、大規模給食センターを2つ作ることを計画している。災害時に給食室が炊き出し機能を行う施設であることも想定している。しかし、大規模災害の時は、道路が寸断されていて食材を運んだり、出来上がった給食を遠くに届けたりすることや市民が受け取りに来たりすることも困難になるとの想定もできる。炊き出し機能のことも考えるなら、大きな給食センターではなく、中規模でも、市民の身近なところに給食センターをもっとたくさん作		

	った方がよいと思う。	いただいたご意見を踏まえ、安全安心な給食提供に努めてまいります。
4 3	センター方式の場合も、大規模ではなくなるべく小さい規模を希望します。数校程度ごとのセンターなら、細やかなアレルギー対応や効果的な食育指導、地産地消の実施が大いに期待できます。さらに、異物混入や食中毒対応でも給食の提供ができない学校を少なく抑えることができます。災害時の炊き出しなどにも地域の拠点としての役割を果たすことができます。各校への給食配送の距離も短く、短時間で届けることができます。以上のように多くのメリットがある小さな規模のセンターを設けることを希望します。	学校における食育の方針や地場産物の使用等については、本整備方針の対象外とはなりますが、現在、学校給食あり方検討委員会において全員喫食の環境を活用した具体的な食育の取組等についての審議が進められており、同委員会からの最終答申を受けた後に、教育委員会における方針を定める予定です。
4 4	自校・親子方式での給食が可能な学校以外の学校についても、大規模なセンターを設置せず、なるべく小さな給食調理場による給食を実施してください。	
4 5	きめこまかくアレルギー対応をできるように大規模なセンター設置するのではなく、なるべく小さな給食調理場による給食を実現してください。	
4 6	災害時の炊き出しなど地域に近いところに給食の施設があることが大切だと思います。小・中学生にとっても、身近にあることはイメージしやすく、食育という点でもよいと思います。	
4 7	自校・親子方式での給食が可能な学校以外の学校についても大規模なセンターを設置するのではなく、なるべく小さな調理場による給食を実現して下さい。 災害時の炊き出しなどに利用するには徒歩で行ける近場に給食の施設があったほうがよい。	
4 8	災害時の炊き出しにも使えるように考えると大規模センターよりも小規模のセンターが生活エリアの中にある方がよい。	

49	大規模センターのデメリットを示さずに「新たな給食センターは2か所とする」と決定することに反対する。		
50	<p>(ウ) 配置</p> <p>「短期的な～」以降が小学校給食のセンター化ありきの理由に見える。だとすれば「他の」ではなく「小学校の」と記すべき。</p>	<p>ご指摘の「他の学校給食施設の更新時における給食の代替提供機能を担うためにも、(以下、略)」における「他の学校給食施設」については、既存の学校給食センター及び小学校の給食室を総括的に表現したものです。</p> <p>また、既存の学校給食施設の更新に当たっては、当該施設を解体撤去した後に同位置に建て替えるケースが多く想定されることから、その間においても給食提供を継続できるよう、工事期間中は、新たな給食センターから代替的に給食を提供することを想定しています。</p>	ウ

通番	意見の趣旨	市の考え方	区分
新たな給食センターの整備			
5 1	<p>P 7 (イ) 基本機能 「中学校給食のみならず全市的な学校給食施設」 表現が曖昧であると感じる。小学校給食を視野に入れているのであれば、それを明示してほしい。</p>	<p>ご意見を踏まえ、以下のように追記させていただきます。 小学校給食を含めた全市的な学校給食施設の更新にも貢献できるように、(以下、略)</p>	ア
5 2	<p>以下の項目実現のために、環境省より Z E B の認証を取得することが必要と考えます。 相模原市は、地球温暖化対策の一環として、省エネルギー・CO₂削減の目標を掲げています。Z E B は、エネルギーを効率的に利用することで、一般的な建物よりも省エネルギーを実現し、CO₂排出量の削減につながります。 給食センターは、震災や災害時には重要な役割を果たす施設です。Z E B は、蓄電池や太陽光発電などを活用して、停電時にも電力を供給することができます。これにより、給食センターが災害時にも機能を維持し、市民に食事を提供することができます。 給食センターで調理される食事は、市民の健康と安全に直結します。Z E B 認証取得を行う上での2次効果として、空気の換気や温度調節、水の循環などを自動化することができます。これにより、食品の安全性と衛生管理が向上し、市民の健康を守ることができます。</p>	<p>本整備方針は、学校給食施設の整備・改善に当たっての方針を示したものであり、新たな給食センターにおける防災機能や環境負荷の低減などの具体的な内容については、今後、いただいたご意見を参考に、検討を進めてまいります。</p>	イ
5 3	<p>相模原学校給食センターを整備するにあたり、十分環境に配慮されたものとするのが望ましいと考えます。 昨今のエネルギーコストの増加や災害時の電源確保等の考慮、2022年度に策定した相模原脱炭素ロードマップにも寄与でき</p>		

	<p>るような給食センターが望ましいと考えます。</p> <p>施設別方針のその他のところに環境負荷の低減と記載があり、さらに末尾に「環境配慮設備や付加機能に応じた付帯施設等の施設整備内容の詳細や運営方法に関わる費用」は本概算費用に計上されていないと記載がありますが、別にそのための予算が計上されるかは明記されていません。</p> <p>環境配慮対策も予算化し計画に盛り込んでいただけるようお願いいたします。</p>		
5 4	災害時の炊き出しに利用できる施設		
5 5	<p>地震、風水害等の災害発生時においても供給に支障をきたすことの少なく強靱性の高い都市ガス設備の採用をご提案します。</p> <p>都市ガスを熱源とした調理設備を使用することで、地震、風水害等により停電が発生しても調理機能を維持することが可能となります。</p> <p>また、停電時に調理機能に必要な電源や照明を確保し、空調を稼働させるための停電対応型のコージェネレーションシステム、ガスエンジンヒートポンプシステム、燃料電池システムの導入も必要と考えます。</p> <p>万が一の都市ガス遮断時においては、プロパンガスを疑似都市ガスに変換するシステムを導入することにより、都市ガスのバックアップも可能となります。</p>		
5 6	<p>災害時にも対応できる熱源、炊飯設備（炊き出し）について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平常時と同様に、H A C C Pに沿った高度な衛生管理が必要と考えます。災害時だからこそ、食中毒のリスクが高まるため、ぜひとも徹底してください。 ・近年、風水害や電力の需給ひっ迫による停電のリスクが高まって 		

	おり、しっかりと自家発電設備を備えて、停電対策を徹底していただきたいと思います。		
5 7	<p>学校給食センターに防災倉庫機能や物資配送機能を付加するのは、良いと思います。</p> <p>ただ、学校給食センターは、大規模調理をする施設である、用途は工場であるので住宅等の付近には無い、の施設です。</p> <p>このことを鑑みると給食センター内に炊き出し機能を備える事とした場合、その為にわざわざ小規模エリア（小規模で無いと非常用熱源を賄えない）を作り出す必要があり、付加的な無駄な費用が追加した状態になるのではないかと思います。学校配膳室を改修する際に非常用の釜を準備した方が、使用勝手が良いのではないかと考えます。</p>		
5 8	H A C C P に沿った高度な衛生管理（学校給食衛生管理基準への適合）について賛同いたします。食中毒の防止を徹底的に行っていただき、美味しい給食を提供していただきたいと思います。	安全安心な給食の安定的な提供に向け、安全で安心な施設の整備に取り組みます。	イ
5 9	<p>基本方針はいいと思います。</p> <p>1つのセンターで8000食、9000食とありますが、可能なのか疑問です。</p> <p>1．時間内に暖かい給食が届けられるのか</p> <p>2．届ける途中、渋滞に合った場合（特に16号線）時間内に届けられるのか（事故も含めて）</p> <p>3．異物混入があった場合、どう対応するのか</p> <p>4．アレルギー給食が必要な子どもへの細かい対応は可能なのか</p> <p>5．センターで働く従業員の確保は大丈夫か</p> <p>6．特別使用のトラックの費用は大丈夫か</p> <p>7．災害時に対応できるのか</p>	<p>他市の先行事例においては、同規模以上の1万食以上となる給食センターが複数稼働しており、安定的に給食が提供されています。</p> <p>本市においても、配送時間を考慮した施設配置、高度な衛生管理、食物アレルギー対応等の専用調理室、民間活力を活用したP F I方式による給食センターの整備・運営など、安全安心な給食を安定的に提供できるよう、基本方針を定めています。</p> <p>今後、いただいたご意見を踏まえ、具体的な検討に取り組んでまいります。</p>	ウ

6 0	<p>給食センター自体の取組みはよいが、旧東清掃事業所跡地という薬品を使っていた場所に、なぜ給食センターを建てるのでしょうか？早急に必要というわりに、土地を浄化し、建設するには時間がかかりすぎます。</p> <p>統廃合で使わなくなった「学校」を活用することで費用は抑えられるはずですが。改築や改修は、民間の優れた技術を取り入れるべきです。</p>	<p>具体的な候補地については、本整備方針の対象外とはなりませんが、旧東清掃事業所跡地については、必要な面積規模を有し、建築が可能な用途地域など関係法令にも適合している市有地であるため、現在、地域の皆様との対話に取り組んでおり、ご意見を踏まえながら、検討を進めています。また、跡施設の解体に当たっては、土壌調査も実施し、安全性を確認しながら必要な対応を図ってまいります。</p>	工
6 1	<p>現在センター候補地となっている「旧東清掃事業所跡地」については、土壌汚染の問題も懸念されており候補地とするには無理があると思われます。地域の方々の望みを最優先すべきと考えます。</p>	<p>なお、令和7年3月閉校予定の青葉小学校については、給食センターを整備可能な用途地域となっておらず、また、現在、閉校後の跡施設の速やかな利活用に向け、光が丘地区の皆様とともに検討を行い、基本構想をまとめたところです。</p>	
6 2	<p>小学校で今後閉校される土地を有効活用し、そこにセンターを建設することで、近隣の中学校への配送時間短縮も可能なのではないのでしょうか？</p>	<p>また、可能な限り早期に実現するに当たっては、青葉小学校以降に閉校となる学校の活用についても、タイミングとしては難しいと考えますが、今後の参考とさせていただきます。</p>	

通番	意見の趣旨	市の考え方	区分
小学校給食の実施方式			
6 3	<p>小学校の給食も、人口の増減に柔軟に対応できるよう、老朽化したらセンター方式への移行が良い。</p>	<p>子どもの発達段階に応じた食育の指導内容等も加味し、小学校については自校方式を基本としております。</p>	ウ
6 4	<p>この文章の「適切な方式を選択し」では、小学校給食においても、児童数の増減や、ドライシステムへの移行に際して敷地状況が適当でない場合は、小学校においてもセンター方式を取るとも読み取れる。自校方式であればアレルギーの対応も細かにできる。何より、自分たちの給食を作ってくれる人を身近に見ることができる。また、地産地消を進めることもできる。小学校では、絶対に自校方式を堅持し、全校が自校方式を早急に実施できるようにしてほしい。</p>	<p>ドライシステムの給食室は、衛生管理のため、汚染・非汚染等の作業区域を部屋単位で区分する必要がある、平均的にウェットシステムの倍程度の面積が必要となることから、既存の給食室以上のスペースを校地内に確保する必要があるなど、課題もありますが、基本方針に記載のとおり、小学校給食は、従前どおり、自校方式を基本として取組を進めます。</p> <p>また、既存施設の解体撤去や新たな給食室が完成するまでの間、給食センターからの給食提供を受ける仮設配膳室の整備等も含めて、整備場所等に係る調査、設計、工事等を進めるに当たり、必要となる手続等も含め、1校につき概ね4～5年程度を要することが見込まれるため、中・長期目標の取組としています。</p>	イ
6 5	<p>「今後の児童数等をふまえ、適切な方式を選択し…」小学校でもセンター方式もありえるということなのかと危惧します。基本は「自校調理方式」で災害時には炊き出しを行う施設であることを願っています。</p>		
6 6	<p>老朽化や未だドライ式になっていない給食室は改善が必要で、その点は方針案に賛同できるが、改修工事を機会にして「適正な方式」の下に、センター方式に切り替えることは反対です。「自校方式を基本として」を堅持して、きめ細かな給食提供や食育などができる自校方式を安易に打ち切りにしないでいただきたいです。</p>		
6 7	<p>小学校給食についても現在の施設を恒久維持し、実践的な食育の場として機能することを望む。</p>		

68	<p>ドライ方式に小学校の給食室を工事する時は近くの中学校と親子方式ができないか検討してほしい。予算のかからない方ということではなく生徒にとって一番ベストな方法を選んでほしいと思います。</p>		
69	<p>P6(1)基本方針 「小学校給食は、従前どおり、自校方式を基本としつつ、各学校の施設配置や敷地状況、今後の児童数等を踏まえ、適切な方式を選択し、機能を維持します。」 学校給食あり方検討委員会では文科省の「食に関する指導の手引き」を用いて、小学生には「自校方式は小学生の発達段階においては食育上効果的」としているので、「適切な方式」は自校方式であるはず。センター化を匂わせる文言の削除を求める。</p>		
70	<p>P9～10 オ 小学校給食室の改善 小学校の自校方式を維持することは政策決定されていることであり、あり方検討委員会の資料でも自校方式が食育上効果的としていることから、小学校給食のセンター化を匂わせる文言の削除を求める。</p>		

7 1	<p>中学校給食センターは生徒数が減少することを想定して建てられるようだが、ウェットシステムの給食室の建て替え時点で必要なだけの生徒数の減少があるのかどうかもわからないのになぜこのような計画が立てられるのか不明。小学校の給食室の建て替えスケジュールの記載が欲しい。給食室は学校施設であり、地域のための施設にもなりうる。給食室を失うことによるリスクなどの情報提供をした上で地域住民が何を求めているのかを確認しながら進めていくべきものとする。学校の敷地や財政だけで考えず、「市民の財産」としての給食室のあり方を考えていただきたい。</p>		
7 2	<p>小学校での自校方式の維持を望みます。</p>		
7 3	<p>児童生徒だけではなく全世代の地域の人が使える場を作る、という発想をしてほしい。そのためにも小学校の給食室は残してほしい。簡単に老朽化センターとならないように。自校式の良さを地域、市の財産としてほしい。</p>		
7 4	<p>小学校の給食室のウェット式の28校については廃校になるところも含まれてはいるがその他の学校もドライシステムへの移行が進んでいない(止まっている)。そこをセンター方式にしようとしているのではないか。小学校は自校方式を基本とする政策決定が相模原市にはあります。その継続を希望します。</p> <p>とうもろこしのかを剥いてそれを給食で食べるなどの食育作っている人との密なかかわりは自校方式ならではだと思えます。</p>		

通番	意見の趣旨	市の考え方	区分
その他（今回の意見募集の趣旨・範囲と異なる意見など）			
75	特に配膳設備整備が困難な学校があるとのことなので、横浜市のハマ弁のような弁当形式ただし温かいものと冷たいもの、汁物を別容器として、生徒玄関で検収し、生徒自身が教室に搬送、コンテナから取り出すだけで配膳不要にすべきです。これら容器とコンテナは共通化すればコストを下げられます。	温かい給食の提供に当たっては、保温性の高い食缶の使用を想定しており、容量が不足することが見込まれる配膳室については、新たな給食センターの整備とあわせて必要な対応を図ってまいります。	ウ
76	センターの給食能力が不足する場合、民間委託も然るべきですが、献立に沿ってきちんと栄養、味を維持確保できるよう、選定には十分に注意の上、定期的な検食監査をすべきです。あるいは既存のコンビニ弁当業者等への委託活用によるコストダウンと効率化も検討すべきです。	新たな給食センターについては、生徒数等の将来推計等を踏まえ、適正な規模を設定しており、供給能力が不足することは想定していません。 また、献立は市の栄養士が作成し、学校給食衛生管理基準に基づき、給食を提供する際には毎回検食を実施するとともに、PFI方式の導入により、民間活力の活用による事業費の削減にも取り組みます。	ウ
77	近年は給食費を支払わない親の存在が問題になっています。食と栄養の格差是正という大目的を考えるならば、税財源方式への移行を考えるべきです。	学校給食費の無償化については、本整備方針の対象外となります。子育て世代への支援は大変重要なことだと認識しておりますが、本市の財政に与える影響が大きいものと考えています。引き続き、国等の動向について注視してまいります。	エ
78	次代を背負う子どもたちの給食は無償にて行うようお願いいたします。		
79	他の財源を見直してでも無償にすべき。		
80	農水省だけでなく、文科省、環境省、厚労省などと連携して、子どもたちの食育環境の充実を図ることを求めます。 子どもたちがよりより良い給食を食べられる環境や制度が整いますように、可能な限り進めて欲しいです！	学校における食育の方針や給食時間、地場産物の使用等については、本整備方針の対象外とはなりますが、現在、学校給食あり方検討委員会において全員喫食の環境を活用した具体的な食育の取組等についての審議が進められており、同委員会が	エ

8 1	給食時間が短いと聞きます。もう少し余裕のある時間配分をお願いします。	らの最終答申を受けた後に、教育委員会における方針を定める予定です。	
8 2	アレルギーに対応できるように「地元農家の野菜使用」という表示をしてほしい。		
8 3	地元の農家が作った野菜を給食提供してほしい。		
8 4	地元の農家が作った野菜を給食で提供できるようにしてほしい。		
8 5	地元の農家が作った野菜を給食で提供できるようにしてほしい。		
8 6	事業費 約98億円とありますが、建設費では無いでしょうか。	事業費は、あくまで参考として記載したのですが、約98億円には、給食センターの設計や工事に係る建設費のほか、備品の購入や開業準備費、PFI事業にかかる経費を含んでいるため、「事業費」という表現としています。	工
8 7	「北部」と「南部」の2センターをPFI手法想定で計画されていますが、2つのセンターを「1事業」としての発注ではなく、「2事業」として頂きたい。「2事業」にした場合の方が、地元企業の参画機会が増えますので考慮頂きたい。「中学校配膳室の拡充」「小学校給食室の改築等(耐震改修)」に関しては、PFI事業とは切り離し、地元企業向けの公共事業として頂きたい。	各施設整備に係る具体的な発注単位等については、本整備方針の対象外とはなりますが、今後の参考とさせていただきます。	工
8 8	小学校と同じ温かい完全給食をすべての中学校で実施できるよう、国の責任で早急に地方自治体に必要な財源支援をしてください。食育の教材である給食は全員に用意されるべきものと考えため、中学校給食実施率の目標は100%に設定し、喫食率も90%以上を目指すという基準を新設してください。	国庫補助金の活用などについて検討するとともに、必要に応じて国への働きかけを行ってまいります。	工
8 9	災害時だけでなく、これから益々増える地域の高齢者が食事に来れる場所、学校に通えない児童生徒が給食を食べられる場所という地域の中の食堂としてのあり方も、今後のまちづくりではとてもいいことだと思う。センターの配置と規模の再検討、小学校の給食室	新たな給食センターについては、生徒全員への給食提供を優先に検討を進めていますが、本来機能以外の施設の利活用についても、施設の具体化を進めるに当たり、子育て支援や高齢者支援策への寄与への可能性などについても検討してまいりま	ウ

<p>の建て替えの際には同様の働きをするような更新の仕方を検討して欲しい。学校は開かれた場所になるといい。八王子市の給食センターのあり方、取り組みを参考にしてみたい。明石市かどこかで高齢者が給食を食べにこれる取り組みもしていたと思う。</p>	<p>す。</p>	
---	-----------	--

相模原市 学校給食施設整備方針
(修正案)

令和 5 年 月

相模原市

目 次

1	策定の目的及び位置付け	1
2	現状と課題	2
(1)	児童生徒数の現状	2
(2)	給食施設の現状	2
(3)	相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ	5
(4)	給食施設の課題	5
3	整備方針	6
(1)	基本方針	6
(2)	施設別方針	7
	参考資料	11

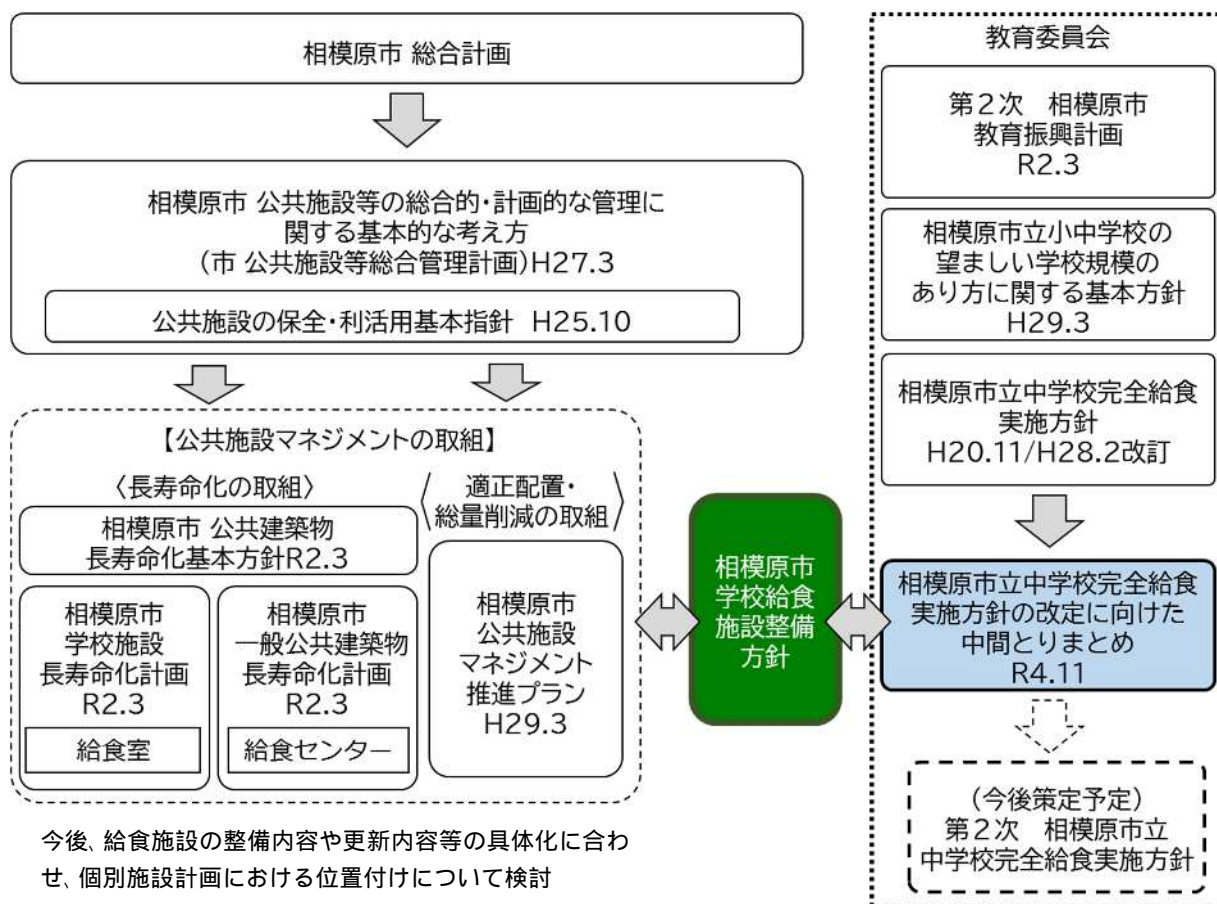
1 策定の目的及び位置付け

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健康の保持増進を図るものであるとともに、学校給食を充実させることは、児童生徒への食育の更なる推進につながり、学校給食の教育効果の向上を図ることができるだけでなく、子育て環境の充実の観点において、少子化対策としても期待される重要な取組です。

本市では、中学校給食の全員喫食の実現に向けた取組を始めとして、学校給食の改善を進めていますが、安全安心な学校給食を安定的に提供するためには、給食提供の基盤となる小学校の給食室や給食センター、また、給食センターからの給食を受け入れる学校の配膳室といった給食施設の整備・改善にも取り組む必要があります。

このため、教育委員会における「相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ」との整合を図りつつ、全員喫食の実現などの学校給食改革に必要な給食施設の整備等を推進することを目的として、「相模原市学校給食施設整備方針(以下「本方針」という。)」を策定します。

また、本方針は「相模原市学校施設長寿命化計画」や「相模原市一般公共建築物長寿命化計画」、「相模原市公共施設マネジメント推進プラン」などの関連計画と整合を図ります。



2 現状と課題

(1) 児童生徒数の現状

本市の児童生徒数は、全体として減少傾向にあり、将来的にもその傾向が継続することが予想されています。一方で、JR横浜線及び小田急線沿線では、児童生徒数の増加が見込まれる地域も存在しています。

児童生徒数の減少が見込まれる地域では、1学級のみが学年が発生し、クラス替えができない過小規模校への対応が必要となるほか、増加が見込まれる地域では、教室数の不足等が懸念されます。

このような中、過小規模校が発生している光が丘周辺地域、相武台周辺地域及び津久井地域では、それぞれの地域において、望ましい学校規模の実現に向けた取組を進めています。また、児童生徒数の増加が見込まれる相模大野周辺地域では、教室数不足の解消のため、校舎建設を進めている学校もあります。

(2) 給食施設の現状

本市の小学校では、学校に給食室を設置して給食を提供する自校方式を基本としています。また、中学校では、申込みのあった生徒に対して学校外の民間調理場で調理した給食を学校に配送して提供する選択制デリバリー方式を基本としています。

その他、給食センターで調理した給食を学校に配送して提供するセンター方式や、自校方式の学校が他の学校にも給食を配送して提供する親子方式により給食を実施している学校もあり、それぞれの実施方式に必要な給食施設を設置しています。

【表： 本市の給食提供の実施方式と給食施設】

(令和5年度)

区分	実施方式	学校数
小学校 69校	自校方式	54
	親子方式(子校)	1
	センター方式	14
	上溝学校給食センター	3
	城山学校給食センター	7
	津久井学校給食センター	4
中学校 34校	センター方式	4
	城山学校給食センター	2
	津久井学校給食センター	2
	選択制デリバリー方式	30
義務教育学校 2校	センター方式	2
	津久井学校給食センター	2

ア 給食センター及び受入校配膳室

本市では給食センターを津久井、城山、上溝の3か所に設置し、小学校14校、中学校4校、義務教育学校2校に給食を提供しています。

このうち、老朽化が進んでいる津久井学校給食センターは、「相模原市公共施設マネジメント推進プラン」に「更新しない方向」を位置付けています。城山学校給食センターについては、空調設備が未設置となっており、調理設備の老朽化が進んでいます。

【表 各給食センターの概要】

(令和5年度)

区分	津久井学校給食センター	城山学校給食センター	上溝学校給食センター
建築年度	昭和53年度 (1978年度)	平成7年度 (1995年度)	平成25年度 (2013年度)
対象校	中野小学校 根小屋小学校 串川小学校 津久井中央小学校	川尻小学校 湘南小学校 広陵小学校 広田小学校 桂北小学校 千木良小学校 内郷小学校	共和小学校 大野台小学校 並木小学校
	中野中学校 串川中学校	相模丘中学校 中沢中学校	
	青和学園 鳥屋学園		

また、給食センターや民間調理事業者から配送される給食を受け入れる学校(以下「受入校」という。)には、給食用コンテナを受け入れる配膳室を設置しています。

このうち、デリバリー給食実施校の配膳室は、生徒全員分の給食用コンテナ等を置くスペースがない学校もあります。

イ 給食室

本市では、給食室を小学校54校に設置しています。

このような中、平成11年度以降に設置した26校の給食室は、学校給食衛生管理基準¹に定めのある汚染作業区域と非汚染作業区域が区分されているなど、施設的に衛生管理を徹底しやすいドライシステム²の給食室となっていま

¹ 【学校給食衛生管理基準】: 学校給食法第9条第1項の規定に基づく基準。二次汚染防止の観点から、食品の選別、洗浄等を行う下処理室等の汚染作業区域と、食品の加熱調理や食缶への配食等を行う調理室等の非汚染作業区域、その他調理員の更衣室等のその他の区域に部屋単位で区分するなど、給食施設の基準も定められている。

² 【ドライシステム】: すべての調理機器からの排水が機器等に接続される排水管を通して流す方式 ウェットシステム

すが、残りの28校は、昭和50年代に整備された施設が多く、作業区域が区分されていないウェットシステムの給食室となっており、運用面の工夫により衛生管理に努めています。また、この中の4校の給食室は耐震基準を満たしていない状況です。

【表 ウェットシステムの給食室】

(令和5年度)

建築年度	学校名
昭和40年代	東林小学校 ^{注1} 、南大野小学校 ^{注1} 、鹿島台小学校
昭和50年代	横山小学校、緑台小学校、くぬぎ台小学校、双葉小学校、陽光台小学校 ^{注3} 、若草小学校、もえぎ台小学校 ^{注2} 、旭小学校、上溝南小学校、大島小学校、二本松小学校 ^{注3} 、上溝小学校、田名北小学校、青葉小学校 ^{注2} 、弥栄小学校、新磯小学校 ^{注3} 、谷口台小学校 ^{注3} 、九沢小学校、大野小学校、谷口小学校 ^{注1} 、相原小学校、淵野辺東小学校、若松小学校、新宿小学校
昭和60年代	当麻田小学校

注1 校舎併設型の給食室。谷口小学校は、校舎改築に合わせてドライシステム化する予定。

注2 学校再編の取組において、閉校予定。

注3 耐震基準を満たしていない給食室。

(3) 相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ

教育委員会では、学校給食あり方検討委員会からの「中学校給食の全員喫食を可能な限り早期に実現し、持続可能な運営を図ること」や「本市にとってふさわしい給食提供の実施方式として、センター方式を基本とすること」という中間答申を踏まえ、相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめを策定しています。

(実施方式の考え方)

中学校給食の方向性に基づき、生徒全員への給食提供が早期に実施可能であり、持続可能な運営方式である「センター方式」を基本とします。

また、センター方式の導入が困難な学校が生じた場合については、自校方式、親子方式の順で検討します。

なお、中間答申においては、「計画的な既存給食施設の改善」に取り組むことについても意見が付されています。

(4) 給食施設の課題

ア 中学校給食の全員喫食に向けた提供・受入能力の拡充

既存の給食施設には、現在、デリバリー給食を実施している中学校の全生徒や教職員に給食を提供できるほどの余剰能力がありません。

このため、センター方式により、中学校給食の全員喫食を早期に実現するためには、提供能力の拡充に向けた新たな給食センターの整備が必要です。

また、選択制デリバリー方式にて給食を実施している学校で、現在の配膳室の容量では全員喫食に対応できない場合、適切な施設にするための対応を図る必要があります。

イ 既存の給食施設の改善

既存の給食センターや小学校給食室で、老朽化が進行しており、衛生管理上の課題がある施設については、安全性の向上を目指し、改築や改修などにより施設の改善を図る必要があるほか、一部の給食室については、合わせて耐震性の確保に向けた検討を早急に進める必要があります。

また、ドライシステムの給食室についても将来的な改造工事等を見据える必要があります。

ウ 持続可能性の向上

限られた財源を有効活用し、持続可能な給食運営を図るに当たっては、児童生徒数の増減や学校再編の取組など、学校給食を取り巻く環境変化に適切に対応するとともに、民間活力なども活用し、長期的な展望を持ちつつ、取り組んでいく必要があります。

3 整備方針

給食施設の整備、改善に当たっては、給食施設の現状や課題を踏まえ、「相模原市立中学校完全給食実施方針の改定に向けた中間とりまとめ」との整合を図り、次のとおり基本方針及び施設別方針を定め、取組を進めます。

(1) 基本方針

中学校給食の全員喫食の実現に向け、本市における中学校給食の給食提供の実施方式は、センター方式を基本とし、また、小学校給食は、従前どおり、自校方式を基本としつつ、各学校の施設配置や敷地状況、今後の児童数等を踏まえ、適切な方式を選択し、機能を維持します。

それぞれの実施方式に必要な給食施設を整備、又は改善していくに当たっての基本的な方針は、次のとおりとします。

ア 安全で安心な施設の整備

給食施設を新設する場合は、児童生徒が安全な給食を安心して喫食できるよう、HACCP(ハサップ³)に沿った高度な衛生管理が可能な施設とし、食品衛生法関連法令等や学校給食衛生管理基準に適合した施設を整備します。

また、既存の給食施設についてもドライシステムの導入を図るなど、学校給食衛生管理基準に適合するよう改善に向けて取り組むとともに、災害時には炊き出しを行う施設であることを踏まえ、耐震性に課題のある給食室については、早急に対応を図ります。

イ 持続可能性の向上

将来にわたり、安定的に給食を提供できるよう、施設の耐用年数や給食提供の継続性、財政負担、公共施設マネジメントの観点等を考慮しつつ、長期的な視点で段階的に給食施設の整備・改善に取り組めます。

ウ 財政負担の軽減

厳しい財政状況においても、給食施設の整備・改善を着実に推進するため、国庫補助金等の特定財源の確保や民間活力の活用などによる財政負担の軽減に努めます。

³ 【HACCP(ハサップ)】: 危害分析・重要管理点(Hazard Analysis and Critical Control Point)。食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

(2) 施設別方針

給食センター、受入校の配膳室、給食室といったそれぞれの施設に応じた方針は、次のとおりとします。

また、可能な限り早期に取り組む施設を「短期」、新たな給食センターの供用開始後直ちに取り組む施設を「中期」、それ以降に順次取り組む施設を「長期」として位置付け、各施設の整備等に段階的に取り組みます。

ア 新たな給食センターの整備【短期】

(ア) 目的

中学校給食の全員喫食の早期実現及び持続可能な給食運営を図ることを主たる目的として、令和8年中の供用開始を目指し、新たな給食センターを整備します。

(イ) 基本機能

安全安心で温かい給食を提供するため、汚染作業区域と非汚染作業区域等の区分、ドライシステムの採用などにより、HACCPに沿った高度な衛生管理が可能な施設とするとともに、食物アレルギー対応や適温提供に必要な調理等の機能を備えます。

また、小学校給食を含めた全市的な学校給食施設の更新にも貢献できるよう、生徒数が減少した場合の余剰能力によるバックアップ機能を有する施設として位置付けます。

(ウ) 配置

旧相模原市の区域のデリバリー給食実施校の生徒が、調理後2時間以内に給食を喫食できるよう提供することを基本として、中学校の位置を踏まえて配置する場合、最低でも2か所の新たな給食センターが必要ですが、具体的な施設数については、持続可能な給食運営を図ることを念頭に定める必要があります。

短期的な生徒数の増減への対応としては、対象校数を一定程度以上にすれば、地域的な開発等により一部の学校で生徒数が増加しても、他校の減少分に対応することが可能となり、施設の増築等を抑制することができます。

また、他の学校給食施設の更新時における給食の代替提供機能を担うためにも、将来的な生徒数の減少により生じる余剰能力が分散し、活用できなくなることがないように、一定以上の施設規模とすることが求められます。

このような状況を踏まえ、施設総量の抑制を図りつつ、安定的に全市的な給食提供を継続することを目指し、新たな給食センターは2か所とします。

(エ) 規模

中学校全生徒等への給食提供に加え、津久井学校給食センターの廃止等を見据えた食数の給食提供が可能な規模とします。

(オ) 用地

中学校給食の全員喫食の早期実現の観点から、不確定要素が少なく、(ウ)及び(エ)の配置、規模に適しており、工業系用途地域又は市街化調整区域で

ある土地から選定します。また、選定に当たっては、当該地の土地所有者や現況等も考慮します。

(カ) その他

給食センター本来の調理機能や配送能力を生かし、災害時における炊き出しや配送の拠点として地域防災機能も備えた施設とするほか、環境負荷の低減や民間活力の活用などにより、持続可能性の向上を図ります。また、学校現場における食育との連携についても配慮した施設とします。

【新たな学校給食センターの想定】

項目		(仮称)北部学校給食センター	(仮称)南部学校給食センター
目的		中学校給食の全員喫食の早期実現及び持続可能な給食運営を図るため、給食センターを2か所整備	
基本機能	調理	H A C C P に沿った高度な衛生管理（学校給食衛生管理基準への適合） <ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分 ・ ドライシステム ・ 二次汚染防止の観点から、作業動線等を考慮し、諸室や器具、設備を配置 ・ 調理場の温度・湿度管理、食品の適温保管 ・ 調理器具等の適切な洗浄、保管 食物アレルギー対応（除去食専用調理室） 安定した配送体制 適温提供（保温性の高い食缶、配送車両等） 2 献立を基本とし、手づくり調理にも対応	
	防災	災害時にも対応できる熱源、炊飯設備（炊き出し） 防災備蓄倉庫の設置 他の防災拠点への物資配送機能	
その他		環境負荷の低減 食育との連携 周辺生活環境への配慮	
配置		緑区東部及び中央区に位置する中学校に配送可能な位置（10校）	中央区及び南区に位置する中学校に配送可能な位置（17校）
食数規模		8,000食/日	9,000食/日

イ デリバリー給食実施校の配膳室の拡充【短期】

生徒全員分の給食を受け入れるに当たって容量が不足することが見込まれる配膳室については、新たな給食センターの整備に合わせて、改修や改築等により容量の拡充を図ります。

なお、改修等に当たっては、学校現場の状況を考慮しつつ、可能な限り余裕教室等の有効活用を図ります。

ウ 相模湖・藤野地区の中学校の対応【短期】

相模湖地区の中学校については、同地区の小学校への給食提供を行っている城山学校給食センターの配送圏域にあります。こうした状況を勘案し、相模湖地区の中学校については、城山学校給食センターから給食を提供することを基本とします。

藤野地区の中学校については、新たな給食センターからの通常の配送では調理後2時間以内での給食提供が難しくなることが想定される一方で、校地内の状況から自校方式も極めて困難です。既存給食センターを活用するセンター方式や藤野地区の小学校給食室を活用する親子方式など、地域の実情に応じた実施方式の検討が必要です。

小学校給食室を活用し、親子方式を導入するに当たっては、学校の意見や小学校給食の運営面への影響等を勘案しながら、給食配送用設備の検討や法的整理等を進めた上で施設の改修工事を行う必要があるため、一定期間が必要となることを見込まれます。

こうした状況を勘案し、藤野中学校については、全員喫食の開始に当たっては、配送方法を工夫して既存の給食センターを活用することとし、並行して小学校給食室の活用等について検討を進めます。

エ 既存給食センターの拡充・再編【中期】

城山学校給食センターは、将来的に津久井学校給食センターを廃止した後の津久井地域全体の給食提供の拠点とします。

このため、提供能力の向上や設備の老朽化状況に応じた改修工事等についても検討を進め、新たな給食センターによる代替機能の確保が図られた段階で、津久井学校給食センターを廃止した場合にも安定的に給食が提供できるよう「一般公共建築物長寿命化計画」に基づき、城山学校給食センターの機能強化・更新に向けた改修等に取り組みます。

オ 小学校給食室の改善

【短期】

ウェットシステムの給食室のうち耐震基準を満たしていない4校の給食室については、早期に安全性を確保できるよう改築の可能性について関係機関等との調整を進めるなど、対応を図ります。

【中・長期】

その他のウェットシステムの給食室については、新たな給食センターによる代替機能の確保が図られた段階で、学校再編の取組状況や施設の耐用年数、代替機能を有する給食センターの余剰能力の状況等に応じて、順次、改築に向けた検討を進めます。また、校舎内に併設されているウェットシステムの給食室については、「相模原市学校施設長寿命化計画」に基づき、大規模改修等の機会を捉えて、計画的な改善を図ります。

なお、改築に向けた検討の結果、改築が困難であった場合については、給食提供を継続するため、給食センターからの給食受入用の配膳室を整備します。

【参考1：実施時期ごとの整備内容】

区分	給食施設	整備内容	
		短期目標	中長期目標
小学校	給食室	改築等（耐震改修）	ドライシステム化
	上溝学校給食センター		（計画的保全）
	城山学校給食センター		機能強化・更新
	津久井学校給食センター		廃止
中学校	城山学校給食センター	藤野中学校は、並行して親子方式等も検討	機能強化・更新
	津久井学校給食センター		廃止
	（仮称）北部学校給食センター	新設	（計画的保全）
	（仮称）南部学校給食センター	新設	（計画的保全）
	配膳室	改修・改築等	-
義務教育学校	津久井学校給食センター		廃止

【参考2：概算事業費（短期目標）】

項目	事業費	備考
新たな給食センターの整備 ・（仮称）北部学校給食センター ・（仮称）南部学校給食センター	約98億円	PFI手法を想定
中学校配膳室の拡充	約7億円	16校分
小学校給食室の改築等（耐震改修）	約16億円	4校分（全校改築の場合）

（留意事項）

現時点における概算であり、詳細な内容の決定後、最新の単価等により改めて積算するため、事業費は増減する。なお、本概算事業費に計上していない費用としては、次の費用がある。

- ・ 用地取得費や既存施設の解体費等の新たな給食センター建設地に関連する費用
- ・ 環境配慮設備や付加機能に応じた付帯施設等の施設整備内容の詳細や運営方法に関わる費用
- ・ 物価・人件費等の上昇見込分に係る費用