

令和6年度 第2回中野市学校給食センター運営委員会次第

日時：令和7年3月26日（水）

午後3時30分から

場所：中野市北部学校給食センター

1 開 会

2 あいさつ

3 会議事項

(1) 令和7年度事業概要について

(2) 令和7年度事業計画（案）について

(3) 学校給食センター新設統合について

4 閉 会

中野市学校給食センター運営委員会委員名簿

任期：令和5年8月1日から令和7年7月31日まで

委員	選出枠	氏名	備考
	識見者	竹節 幸子	北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課
		村島 康秋	中高薬剤師会
		神田 久仁玲	北信食品衛生協会 中野支部 支部長
		小林 みどり	中野市食生活改善推進協議会 会長
		小池 留美子	延徳小学校 P T A
		小林 裕美	高丘小学校 P T A
		野口 央梨恵	中野市養護教諭部会 中野平中学校養護教諭
	教職員	塩崎 陽子	高社小学校 校長
		小山 正博	中野平中学校 校長
公募	嶋田 茜	市民	
	田中 五月	市民	
	古田 忍	市民	

事務局	職名	氏名	所属
	教育長	柴本 豊	
	教育次長	柴本 清天	
	所長	大沢 英樹	南部・北部学校給食センター
	栄養教諭	田澤 悦子	南部学校給食センター
	栄養職員	高橋 佳子	〃
	栄養士	中島 美紀	〃
	会計年度 任用職員	篠原 絵美	〃
	栄養教諭	宮澤 比呂子	北部学校給食センター
	栄養職員	平沢 由美	〃
	副主幹	田中 幸子	〃
	栄養士	望月 智	〃
	〃	岩本 めぐみ	〃
	会計年度 任用職員	畠山 真美子	〃

運営委員会座席表

会長
小山委員

竹節委員
村島委員
神田委員
小林みどり 委員
小池委員

塩崎委員
小林裕美 委員
野口委員
嶋田委員
田中委員

大沢所長	柴本 教育次長	柴本 教育長	田澤 栄養教諭	宮澤 栄養教諭
------	------------	-----------	------------	------------

田中 副主幹	高橋 栄養職員	平沢 栄養職員	岩本 栄養士
-----------	------------	------------	-----------

出入口

資料 1

令和7年度学校給食センター 事業概要について

令和7年3月26日 中野市学校給食センター

1 給食提供予定日数

年間平均	南部学校給食センター	北部学校給食センター
小学校	202日	202日
中学校	203日	203日

2 給食費 令和7年4月からの予定額

		給食費（1食あたり）	保護者負担額（無償化） （令和7年4月1日～）
小学校	低学年	310円	0円
	高学年	330円	0円
中学校		370円	0円

3 給食提供校 令和元年度～

1日あたり	南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター
令和元年度		中野小学校・長丘小学校 平岡小学校・科野小学校 倭小学校 高社中学校	豊井小学校 永田小学校 豊田中学校
令和2年度	日野小学校 延徳小学校 平野小学校 高丘小学校 南宮中学校 中野平中学校	中野小学校・高社小学校 豊井小学校・永田小学校 高社中学校・豊田中学校	—
令和3年度 ～ 令和6年度		中野小学校・高社小学校 豊田小学校 高社中学校・豊田中学校	—
令和7年度	延徳小学校 平野小学校 高丘小学校 南宮中学校 中野平中学校	中野小学校・日野小学校 高社小学校・豊田小学校 高社中学校・豊田中学校	—

4 給食提供数 令和7年4月予定

1日あたり		南部学校給食センター	北部学校給食センター
提供食数 <small>教職員を含む</small>	小学校	832食	1,414食
	中学校	889食	308食
	合計	1,721食	1,722食

○ 給食提供数の推移

1日あたり	南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター <small>(令和2年度より北部に統合)</small>
令和6年度	1,798食	1,690食	—
令和5年度	1,818食	1,704食	—
令和4年度	1,817食	1,742食	—
令和3年度	1,842食	1,789食	—
令和2年度	1,854食	1,809食	—
令和元年度	1,895食	1,861食	
		1,583食	278食

5 アレルギー対応食予定提供人数

	南部学校給食センター	北部学校給食センター
令和7年度	33人	22人



○ アレルギー対応食提供人数の推移

	南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター (令和2年度より北部に統合)
令和6年度	33人	23人	—
令和5年度	35人	21人	—
令和4年度	35人	30人	—
令和3年度	47人	32人	—
令和2年度	46人	26人	—
令和元年度	45人	31人	2人

- 主な食物アレルギー対応食材は、卵、乳、小麦、えび、いか、ごま、果物などです。
- 学校給食では、そば、落花生、ナッツ類、キウイフルーツは使用しません。

6 食材等納入業者

品 目	納入業者	
米	中野市学校給食用米穀納入組合	
米飯加工	旭製パン合資会社、有限会社亀屋製菓	
パ ン	公益財団法人長野県学校給食会 (旭製パン合資会社、有限会社亀屋製菓)	
牛 乳	長野県農協直販株式会社 (株式会社サンフレッシュ食品)	
青 果	中野青果納入組合	綱島青果店、市村青果店、春木屋、ナラヤ商店
	JA中野市 (学校給食出荷者の会)	
精 肉	中野食肉納入組合	綿貫産業、福田屋、信濃ハム、川合屋本店、トヨツヤ分店、肉の小泉屋
魚介類	中野市 学校給食納入組合	カクアゲ本店、渡辺商店
	中野市食材合同組合	魚茂、坂本屋
その他	醤油：マルキ醤油 味噌：丸世味噌 豆腐：原豆腐店 冷凍食品他：有限会社中高冷菓、株式会社ナガキュウ、 公益財団法人長野県学校給食会	

7 予算状況

○ 歳入

区分	R 7 予算額 (千円)	R 6 予算額 (千円)	備考
給食費収入	22,148	115,973	令和 7 年度給食費
その他	37	37	行政財産一時使用料、給食費収入（滞納繰越分）
計	22,185	116,010	

○ 歳出

区分	R 7 予算額 (千円)	R 6 予算額 (千円)	備考（主なもの）
職員人件費	23,078	22,008	
管理事業費	69,463	71,713	光熱水費、電話料、各種点検委託料、電気保安業務委託料、消毒業務委託料、貯水槽維持管理委託料、土地賃借料 など
運営事業費	367,356	374,204	運営委員報酬、会計年度任用職員報酬、消耗品費、修繕料、賄材料費、給食配送車関係、給食管理システム改修費、調理業務委託料、配送委託料 など
維持整備 事業費	9,467	18,497	備品購入費 南部 設備工事費 北部
計	469,364	486,422	

8 主な事業内容

- ・ 子育て家庭に対するさらなる支援策として、学校給食費を無償化する。
- ・ 非常時用備蓄食品の購入を行う。



○ 主な設備工事予定

	内容
北部	電気式回転釜インバーター等交換工事 2台



○ 備品購入

	内容
南部	フードスライサー 1台



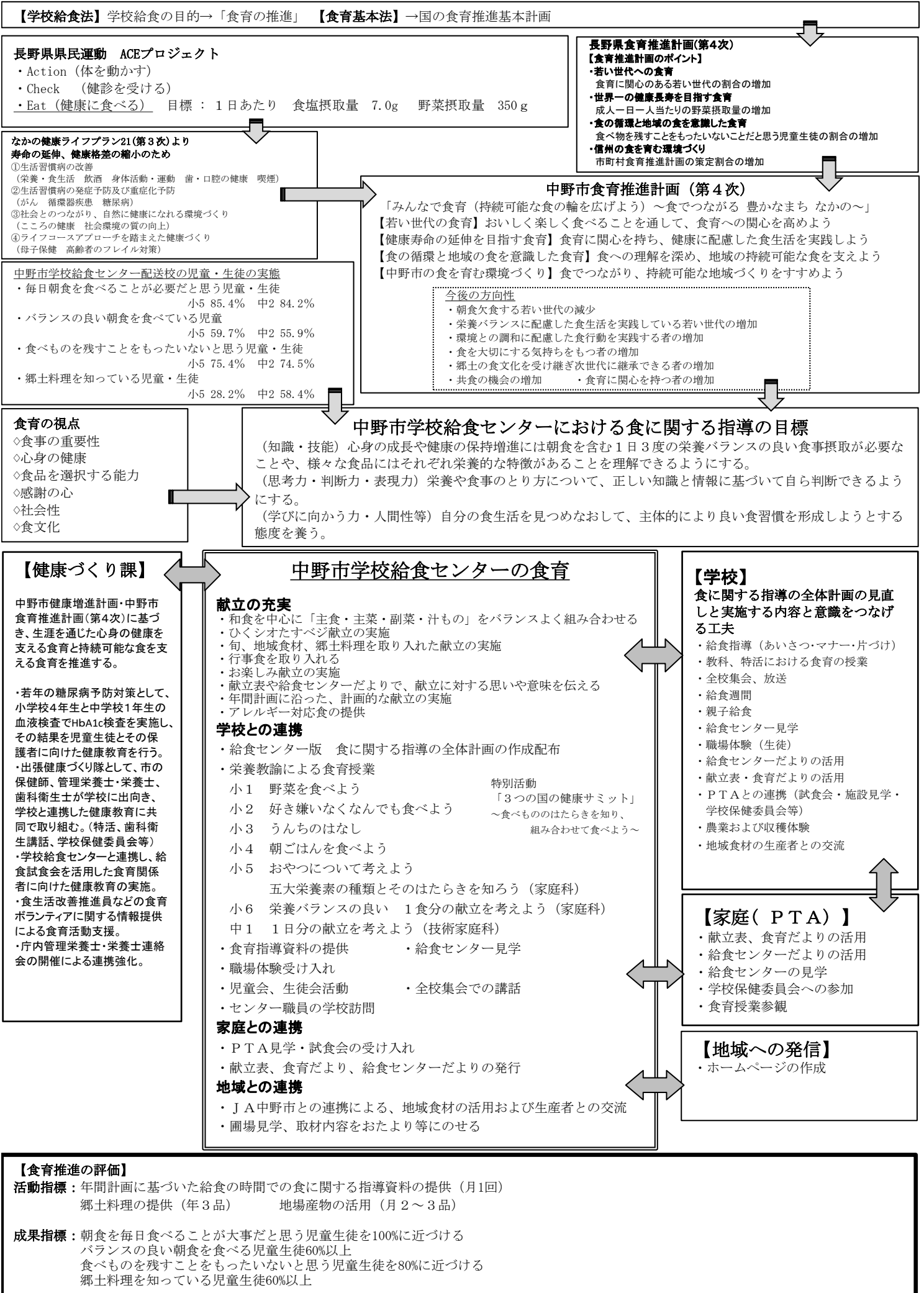
資料2

令和7年度 給食献立年間計画

中野市学校給食センター

月	月目標	献立作成のポイント	行事食	郷土料理	旬の食材		食に関する指導の重点	教科との関連
					市内産	市外産		
4月	給食のきまりを守って楽しい食事にしよう	○給食に期待感を持たせる献立の工夫 ○春を感じられる	入学進級お祝い お花見		精白米 きのこ きゅうり アスパラガス いちご 青大豆	たけのこ キャベツ 清見オレ ンジ カラマンダリン 鱈 ニ ジマス	○学校給食の目標やきまりの確認 ・身支度、手洗い、食事時のマナー ・配膳の仕方 ・食事をする環境づくり	
5月	じょうぶな体をつくろう	○春から初夏の味をとり入れた献立	子どもの日 八十八夜		精白米 きのこ きゅうり アスパラガス ほうれんそう いちご 青大豆	たけのこ きぬさや じゃがい も たまねぎ 甘夏 鱈 ニジ マス	○食べ物の主なはたらきについて ・3つのグループ、6つの基礎食品群のは たらき	
6月	・清潔な食事をしよう ・骨や歯を丈夫にしよう	○歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れた献立 ○食中毒防止のための食品の選択と調理の工夫(6~9月)	食育月間 歯と口の健康週間 中体連	たけのこ汁	精白米 きのこ たまねぎ きゅうり アスパラガス レタス ほうれんそう キャベツ さくら んぼ 青大豆	メロン きぬさや ニジマス	○衛生的な食事のとり方 ○丈夫な歯や骨をつくる食事 ○中体連に向けたスポーツ栄養	
7月	暑さに負けない食事をしよう	○食欲をそそり、涼しさを感じさせる献立の工夫 ○夏野菜を多く取り入れた献立	七夕 土用の丑		精白米 きのこ たまねぎ キャ ベツ きゅうり 丸なす ズッ キーニ パプリカ じゃがいも ブルーベリー プラム ぼたんこしょ う	レタス ピーマン トビウオ ニ ジマス	○暑さに負けない食事 ○夏休みと夏休み後の食生活 ・生活リズム ○おやつのととり方	
8月			お盆	やたら				レタス ピーマン かぼちゃ ニジマス
9月	規則正しい食事をしよう	○運動会・文化祭準備の疲れを癒すような、献立の工夫 ○地元野菜をたくさん使った献立	防災の日 十五夜 お彼岸 敬老の日		精白米 きのこ きゅうり た まねぎ じゃがいも にんじん 長ねぎ プラム ブルーン 巨 峰 梨	さつまいも さといも さんま さば ニジマス	○朝食の大切さ ・生活リズム	
10月	好き嫌いせず なんでも食べよう ㊤偏食をなくそう	○秋を感じるような献立の工夫 ○地元野菜をたくさん使った献立	目の愛護デー ハロウィン お楽しみ献立①②		精白米 きのこ たまねぎ じゃがいも キャベツ にんじ ん 白菜 長ねぎ 大根 里 芋 梨 巨峰 りんご シャイ ンマスカット	さつまいも 栗 ごぼう 柿 さ んま ニジマス	○偏食の害	
11月	感謝して食べよう ㊤食事と運動について理解し よう	○秋を感じるような献立の工夫 ○地元野菜をたくさん使った献立	いい歯の日 勤労感謝の日 和食の日 お楽しみ献立③		精白米 きのこ たまねぎ じゃがいも にんじん 白菜 長ねぎ 大根 キャベツ かぶ り芋 りんご	野沢菜 小松菜 ブロッコリー みかん 鮭 ニジマス	○食べ物の大切さ ○地域食材について、地産地消 ○世界遺産の和食	
12月	寒さに負けない食事をしよう	○体の中から温かくなるような献立の工夫 ○冬野菜を多く取り入れた献立	冬至 クリスマス お年取り お楽しみ献立④	野沢菜漬け	精白米 きのこ たまねぎ じゃがいも にんじん 白菜 長ねぎ 大根 キャベツ かぶ りんご 青大豆	ほうれんそう みかん ブロッ コリー れんこん 鮭 鱈 わ かさぎ プリ ニジマス	○寒さに負けない食事 ○風邪の予防と食事 ・食事、運動、睡眠 ・体の調子を整える栄養素	
1月	郷土の食べものを知ろう	○体の中から温かくなるような献立の工夫	七草 鏡開き 大寒 給食記念日 お楽しみ献立⑤		精白米 きのこ 白菜 長ね ぎ 大根	みかん ぼんかん 鱈 プリ わかさぎ ニジマス	○学校給食の歴史とねらい ○郷土食、行事食について	
2月	よくかんで食べよう ㊤食事と健康の関係を理解し よう	○よくかんで食べる献立の工夫	節分 前期選抜 お楽しみ献立⑥		精白米 きのこ 長ねぎ いち ご	いよかん でこぼん いちご ニジマス	○かむことの大切さ ○受験期の食事 ○生活習慣病を予防する食事	
3月	給食の反省をしよう ㊤食生活の反省をしよう	○楽しい思い出になるような献立の工夫 ○迎える春を感じられるような献立の工夫	ひなまつり 後期選抜 卒業お祝い		精白米 きのこ いちご	菜の花 かき菜 でこぼん い ちご 鱈 ニジマス	○1年間のまとめ ○望ましい食生活への関心と実践	

令和7年度 中野市学校給食センター 食に関する指導の全体計画



ようこそ 南部学校給食センターへ

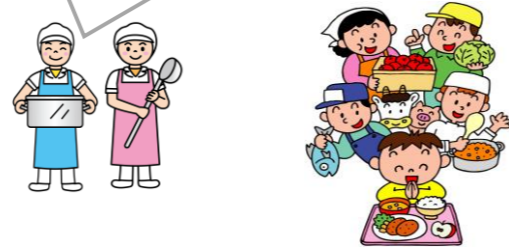


◆給食センターの紹介◆

- 1 給食開始 平成19年8月20日
- 2 給食センターで作っている給食の数 (令和7年4月1日現在)

小学校	延徳小、平野小、高丘小
中学校	南宮中、中野平中
全部で 約1,700人の給食を作っています。	

心をこめて一生懸命
作っています。
残さず食べてくれると
うれしいです。



3 給食センターで働いている人

所長	1名	中野市内2つの給食センターでおいしく安全な給食を学校へ届けることができるように総監督の役目をしています。
事務職員	1名	給食費の請求、給食の材料や給食センターでお店から買った品物の支払い、給食センターで働いている人のお世話をしています。
調理員	17名	おいしく安全な給食になるように、毎日作り方を相談しながら、みんなで心をこめて、協力して作っています。
栄養士	3名	献立を考え、材料をお店に注文したり、献立表や給食センターだよりを書いています。安心して食べてもらえるように食物アレルギーの対応や作り方の説明、衛生面のチェックをしています。
運転手	3名	どうしたら、おいしく喜ばれる給食になるかいつも考えています。みなさんの学校へ、コンテナ車を運転して給食を届けています。

◆給食センターで心がけていること◆

いろいろな味や食材を知ってもらえるよう、さまざまな食べ物を組み合わせています。

おいしい給食

丈夫な体を作るため、そして毎日を元気に過ごすため、栄養のバランスを考えています。

旬の食べ物や、中野市で栽培された野菜や果物を積極的に使っています。

みなさんに安心して食べてもらえるよう、衛生面に気を付けて作っています。

学校給食では、栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33~40%を、不足しがちなカルシウムは50%を補給できるように考えられています。南部給食センターでは、毎月19日頃に中野市や長野県産の食材をたくさん取り入れた「食育の日献立」、塩を減らして野菜を増やした「ひくシオたすベジ献立」、行事食などを取り入れています。楽しく、おいしく安全な給食が食べられるように心を込めて作っています。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上になり立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	<p>毎月19日は 食育の日</p>

こんにちは 給食センター です

なかのしななぶがっこうきゅうしょく
中野市南部学校給食センター

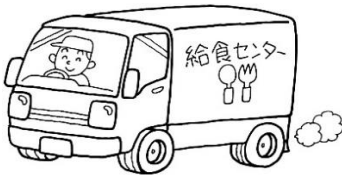


給食センターのようす

- ♥所在地 中野市大字西条138番地
 - ♥作っている給食の数 約1700人分
 - ♥学校数 5校 (小学校3校、中学校2校)
 - ♥給食費 一食 小学校低学年 310円
小学校高学年 330円
中学校 370円
- ※保護者負担額はありません。
- ♥働いている人 22人 (所長、事務職員1名、栄養士3名、調理員17名)

給食センターの一日の仕事

- あさ朝 8:00~ 検収・・・今日使う材料が届きます。品物がよいか調べます。
- 8:30~ 調理・・・仕事の流れを考えて分担任しておきます。
野菜をよく洗って切ります。
材料に下味をつけて、揚げたり、焼いたりします。
数を数えて間違いがないように入れます。
10時半をすぎると、釜を使って汁物や煮物を作ります。
- 11:15~ はいそう 配送・・・コンテナにのせた給食を各学校へ運びます。ご飯やパン、牛乳、デザートはそれぞれの業者さんが学校に運んでくれます。
全部盛りつけが終わると、午前中に使った道具や機械をきれいに洗います。
- ひる昼 12:30頃~ 給食の時間・・・みんなで楽しくおいしく食べましょう。
- 13:15~ 洗浄、消毒、保管、次の日の準備
食器や食缶などが返ってくるので、きれいに洗って消毒します。
次の日に使う材料の確認をしたり、調味料を量ったりして、次の日の朝すぐに調理ができるようにします。
ドレッシングなどがある時も分けておきます。
そのほか、センターのそうじをしたり、洗濯をしたりしています。



給食の内容

- 主食 ごはん・・・週4回 中野市産こしひかり使用。麦（米粒麦）が5%入っています。
- パン・・・主食として食べるため、甘みや脂肪分は極力おさえて、塩分のとりすぎを防ぐため減塩パンです。県内産小麦粉を50%、北海道産小麦粉を50%使用しています。
- ソフト麺・・・年3回
県内産小麦粉を使用した、給食ならではの主食です。
和風、洋風などいろいろな味の汁で食べます。
- 牛乳・・・毎日200ccの牛乳が付きます。体が大きくなる時期のみなさんに必要な、カルシウムやたんぱく質をとることができます。
- おかず・・・栄養を満ち、数多くの食品がバランスよくとれるようにしています。
一汁二菜に代表される、日本型食生活を大切に考えています。
旬のもの、行事食、郷土料理などを取り入れ、バラエティーにと
富むようにしています。
安全で品質の良いものを使用します。
市内産、県内産、国産のものを選びます。
だしは煮干し、かつお、昆布など天然のものでとります。
無添加、または添加物の少ない体にやさしい食品を選びます。
できるだけ手作りを心がけます。
衛生的に作ります。



給食を通して学んでほしい事

- ①食事の大切さを知り、楽しく食べましょう。
- ②自分の体のことを知って、体調に合わせた食事がとれるようにしましょう。
- ③食べ物の正しい情報を知って、安全なものを選ぶようになりましょう。
- ④食べ物を大切に、作っていただいた人への感謝の気持ちを持ちましょう。
- ⑤食事のマナーを身に付け仲良く食べるようにしましょう。
- ⑥地元の農産物や、郷土料理を知って、大切にしましょう。

- ☆ 給食センターの仕事は、大勢の人たちの給食を作るので大変ですが、みなさんが楽しみに待っていてくれることを思いながら、毎日給食を作っています。
学校とは遠く離れた給食センターですが、これからも一生懸命頑張りますので
よろしくお願ひします。



食べるということは・・・
健康に生きるための基本です。
私たちは、生きていくために必要な栄養を
からだなかで作り出すことができません。
必要な栄養を食べ物から十分とるためにも好き嫌いで
残さずしっかり食べられるようにしましょう。

◆給食センターで心がけていること◆

いろいろな味や食材を知ってもらえるよう、さまざまな食べ物を組み合わせています。



丈夫な体を作るため、そして毎日を元気に過ごすため、栄養のバランスを考えています。

旬の食べ物や、中野市で栽培された野菜や果物を積極的に使用しています。

おいしい給食

みなさんに安心して食べてもらえるよう、衛生面に気を付けて作っています。

学校給食では、栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33~40%を、不足しがちなカルシウムは50%を補給できるように考えられています。北部給食センターでは、毎月19日頃に中野市や長野県産の食材をたくさん取り入れた「食育の日献立」、塩を減らして野菜を増やした「ひくシオたすベジ献立」、行事食などを取り入れています。楽しく、おいしく安全な給食が食べられるように心を込めて作っています。

ようこそ 北部学校給食センターへ



◆給食センターの紹介◆

- 給食 開始 平成18年4月6日
- 給食センターで作っている給食の数 (令和7年4月1日現在)

心をこめて一生懸命作っています。のこ残さず食べてくれるとうれしいです。



小学校	中野小	白野小	高社小	豊田小
中学校	高社中	豊田中		
全部で 約1,700人の給食を作っています。				

- 給食センターで働いている人

所長	1名	中野市内2つの給食センターでおいしくて安全な給食を学校へ届けることができるように総監督の役目をしています。
事務職員	1名	給食費の請求、給食の材料や給食センターでお店から買った品物の支払い、給食センターで働いている人のお世話をしています。
調理員	14名	おいしくて安全な給食になるように、毎日作り方を相談しながら、みんなで心をこめて、協力して作っています。
栄養士	3名	献立を考え、材料をお店に注文したり、献立表や給食センターだよりをかいています。安心して食べてもらえるように食物アレルギーの対応や作り方の説明、衛生面のチェックをしています。
運転手	3名	どうしたら、おいしくて喜ばれる給食になるかいつも考えています。みなさんの学校へ、コンテナ車を運転して給食を届けています。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食生活について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上になり立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	

こんにちは 給食センター です

なかのしほくぶがっこうきゅうしょく
中野市北部学校給食センター



給食センターのようす

- ♥所在地 中野市新井332番地1
- ♥作っている給食の数 約1700人分
- ♥学校数 5校 (小学校4校、中学校2校)

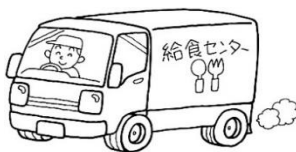
- ♥給食費 一食 小学校低学年 310円
- 小学校高学年 330円
- 中学校 370円

※保護者負担額はありません。

- ♥働いている人 19人 (所長、事務職員1名、栄養士3名、調理員14名)

給食センターの一日の仕事

- あさ朝 8:00~ 検収・・・今日使う材料が届きます。品物がよいか調べます。
- 8:30~ 調理・・・仕事の流れを考えて分担しておきます。
野菜をよく洗って切ります。
材料に下味をつけて、あげたり、焼いたりします。
数を数えて間違いがないように入れます。
10時半をすぎると、釜を使って汁物や煮物を作ります。
- 11:15~ 配送・・・コンテナにのせた給食を各学校へ運びます。ご飯やパン、牛乳、デザートはそれぞれの業者さんが学校に運んでくれます。
全部盛りつけが終わると、午前中に使った道具や機械をきれいに洗います。
- ひる昼 12:30頃~ 給食の時間・・・みんなで楽しくおいしく食べましょう。
- 13:15~ 洗浄、消毒、保管、次の日の準備
食器や食缶などが返ってくるので、きれいに洗って消毒します。
次の日に使う材料の確認をしたり、調味料を量ったりして、
次の日の朝すぐに調理ができるようにします。
ドレッシングなどがある時も分けておきます。
そのほか、センターのそうじをしたり、洗濯をしたりしています。



給食の内容

主食 ごはん・・・週4回 中野市産こしひかり使用。麦（米粒麦）が5%入っています。

パン・・・主食として食べるため、甘みや脂肪分は極力おさえて、塩分のとりすぎを防ぐため減塩パンです。県内産小麦粉を50%、北海道産小麦粉を50%使用しています。

ソフト麺・・・年3回

県内産小麦粉を使用した、給食ならではの主食です。

和風、洋風などいろいろな味の汁で食べます。

牛乳・・・毎日200ccの牛乳が付きます。体が大きくなる時期のみなさんに必要な、カルシウムやたんぱく質をとることができます。

おかず・・・栄養を満ち、数多くの食品がバランスよくとれるようにしています。

一汁二菜に代表される、日本型食生活を大切に考えています。

旬のもの、行事食、郷土料理などを取り入れ、バラエティーに富むようにしています。

安全で品質の良いものを使用します。

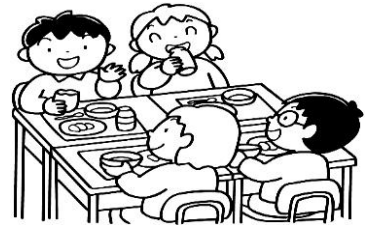
市内産、県内産、国産のものを選びます。

だしは煮干し、かつお、昆布など天然のものでとります。

無添加、または添加物の少ない体にやさしい食品を選びます。

できるだけ手作りを心がけます。

衛生的に作ります。



給食を通して学んでほしい事

- ①食事の大切さを知り、楽しく食べましょう。
- ②自分の体のことを知って、体調に合わせた食事がとれるようにしよう。
- ③食べ物の正しい情報を知って、安全なものを選ぶようになろう。
- ④食べ物を大切に、作っていただいた人への感謝の気持ちを持つよう。
- ⑤食事のマナーを身に付け仲良く食べるようにしよう。
- ⑥地元の農産物や、郷土料理を知って、大切にしよう。

☆ 給食センターの仕事は、大勢の人たちの給食を作るので大変ですが、みなさんが楽しみに待っていてくれることを思いながら、毎日給食を作っています。学校とは遠く離れた給食センターですが、これからも一生懸命頑張りますので、よろしくお願ひします。



食べるということは・・・

健康に生きるための基本です。

私たちは、生きていくために必要な栄養を

体の中で作り出すことができません。

必要な栄養を食べ物から十分とるためにも好き嫌いをしないで

残さずしっかり食べられるようにしましょう。

学校給食センター新設統合について 令和 7 年 3 月議会

○新設統合する理由は

北部及び南部学校給食センターの 2 つのセンターにおいて、経年劣化により、施設の改修や厨房機器等の更新等が必要となっており、毎年、多額の修繕料等が発生しています。また、年々児童生徒数が減少し、令和 12 年度には 2,500 人程度になる見込みであり、業務運営の効率化や経費負担の削減等を考慮し、給食センターの統合を行います。

○現給食センター 2 施設建設の経過は

現給食センター 2 施設建設の経過につきましては、北部学校給食センターは供用開始から 19 年が経過し、南部学校給食センターは 18 年経過いたします。

令和 3 年度に策定した中野市個別施設計画において、両給食センターについては、施設の劣化状況などから改修の必要があるとされておりましたが、機能維持を図るため、修繕で対応して参りました。

このような中で、2 施設とも調理場において、天井や壁に、汚れやカビがあり、床の剥がれやヒビ割れ部分での細菌が繁殖する可能性について保健所からも指導を受けているなど、小規模な修繕では対応が困難な箇所もみられるようになっております。

また、厨房機器や温水設備等も耐用年数が過ぎ、頻繁に故障が発生し、随時、修理等で対応していますが、既に部品等が製造中止になっているものがあり、今後、修理では対応しきれないことも想定され、給食提供に支障をきたす恐れがあります。

ここ数年、施設の修繕費等にかかる経費が毎年多額となっている状況から、昨年 8 月に開催された公共施設最適化部会において、給食センターの現状や整備方針等について検討し、12 月に開催された部会では、新設統合及び改修する場合のメリット・デメリット等について検討し、今年 1 月に開催された部会において、これまで検討してきた内容を踏まえ、整備計画の概要及び建設にあたっての基本方針について検討して参りました。

また、公共施設最適化部会で決定された内容については、定例教育委員会及び学校給食センター運営委員会において説明し、了承を得ています。

子どもたちに、安全な給食を安定的に提供し続けるために、学校給食法に基づき、早急な施設の整備や、厨房機器等の更新が必要であると考えていますが、年々、児童生徒数が減少する状況においては、施設の統合により、給食に係る事務処理や調理作業等が集約されることで業務の効率化が図られ、それに伴い、職員人件費や施設管理に係る光熱水費等のランニングコストが大幅に削減できることが見込まれます。

また、改修する場合、長期にわたり給食を停止しなければならないことや、2 施設分の改修費及び厨房機器等の更新費用が必要となるほか、2 施設を改修した場合であっても、改修後 10 年から 15 年後には、給排水の配管の更新など、施設の建て替え時期とな

ることから、新たな給食センターの建設が必要となり、今後ますます建設資材や人件費等の高騰が危惧される中では、早い時期に新設統合することが適切であると考えています。

○いつからどのような検討をしてきたのか

公共施設最適化部会において検討を重ね、部会で決定された内容については、定例教育委員会及び学校給食センター運営委員会において説明し、了承を得ています。

○経年劣化とみられる状況及びこれまでの修繕箇所と修繕費等は

調理場内の衛生環境の悪化や厨房機器等の故障が頻繁に発生しています。

これまでの修繕箇所と修繕費等につきましては、施設においては、雨漏りをはじめ、給水管からの水漏れによる天井の修繕や野菜室・配送風除室の床の張替え等を行い、設備においては、エアコン蓄熱槽伝熱管の修繕をはじめ、温水器のヒーターやブレーカーの交換等を行い、厨房機器においては、IH電気回転釜のインバーター交換をはじめ、食器洗浄機やフライヤーの修繕等を行っています。

なお、型式が古く、既に部品の製造中止など、修繕等で対応できない場合は、新しいものを購入しております。

修繕費等につきましては、2施設における、数年前からの状況であります。令和3年度は約870万円、令和4年度は約3,060万円、令和5年度は約2,700万円、令和6年度は途中であります。約3,000万円となります。

○配水管の劣化状況と現施設新設時に耐用年数を何年と見込んでいたか

水管の劣化状況の確認につきましては、配水管のバルブからの水漏れや塩化ビニル管の破損による水漏れなどがあり、また、配水管の多くは、鉄製の管を使用しているため、錆などが確認されています。

施設建設時の耐用年数の見込みにつきましては、建物については鉄骨造の耐用年数を見込み、設備等については、それぞれの機材等に定められた耐久年数を想定し建設しています。

一般的に、給食センターは、施設の劣化状況や、厨房機器等の更新に合わせ、供用開始から15年程度で施設の改修等を行うとされ、改修後15年程度使用した後、新たな建て替えが必要になると言われております。

今後、児童生徒数が減少する見込みから、2施設を改修するのではなく、業務の効率化や経費の削減等を考え、新設統合いたします。

○建設後20年にも満たない建物を新設しなければならないことをどう考えるか

老朽化した2施設を改修しても長寿命化には限界があること、児童生徒数の減少を踏

まえ、給食を安定供給するための最適な施設を考え新設統合するものであり、社会経済情勢の変化に対応するためにはやむを得ないものと考えております。

○新設統合しない選択肢について、財政面を含めて検討したか

2施設を改修する場合の施設の改修や厨房機器等の更新にかかるイニシャルコストをはじめ、引き続き、2施設での施設運用にかかる光熱水費や人件費等のランニングコスト、また改修後、10年から15年後には、施設の建て替えが必要となることなどを含め検討した結果、新設統合が適切であると判断しました。

○現在2施設ある意味をどう考えるかまた、施設になるデメリットは

災害や停電等の緊急事態に備えたリスク管理の位置づけがありますが、実際には、2施設体制であっても、個々のセンターの調理能力から、全量を補完することは不可能であることから、必ずしも2施設必要であるとは考えておらず、緊急時においては、長期保存が可能なレトルト食品をストックしており、また企業等との包括連携が図られることとなります。

1施設になるデメリットについては、現在の給食センターより距離が遠くなる学校がありますが、建設予定地は、現在の2施設のほぼ中間地点であることから、配送ルートの調整等で、今までどおりの給食配送が可能と考えます。

また、食数が増えることとなりますが、引き続き、丁寧な調理を心掛け、栄養バランスの取れた、安全で美味しい給食を提供して参ります。

○統合するメリットに「環境負荷の軽減」とあるのはどういうことか

統合により施設を新設しますが、それに伴い、節電効果の高い温水設備や空調システムの導入やソーラーパネルを設置することにより、使用電力の軽減が図られ、また、食材の納入先が一か所になることから、配送トラックから排出されるCO2の削減等が見込めます。

○令和7年度「調査・設計」は、具体的に何をするのか

基本設計や実施設計をはじめ、敷地の測量や地質調査等を予定しております。

○建設予定地の平野保育園跡地の地盤に問題ないのか

建設予定地は浸水想定区域内とされていますが、給食センターは児童生徒等が直接利用する施設でなく、法的にも建設するのに特段制限がないことから、建設には問題ないと考えています。

建設にあたっては、浸水を想定した設計に配慮することとし、水被害が予想される場合は、情報収集や情報伝達を徹底し、安全確保に努めます。

○今後、市民の声をどう聴き、どう反映するか

学校給食センターは、通常、市民等が利用する施設ではなく、子どもたちに安全な給食を提供するための施設であり、学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準により運用されることから、実際に給食に携わる栄養教諭をはじめ、保健所などの専門機関や有識者等の意見を取り入れたいと考えております。

なお、学校給食に直接関わる学校をはじめ、保護者や食材の納入業者等の関係者には、今後、説明していく予定であり、あわせて意見聴取の機会を検討して参ります。

○改修が適さない理由は

施設を統合することにより、業務の効率化及び経費等の削減が見込め、改修とした場合は、長期に渡る給食停止をはじめ、2施設分の改修費や厨房機器等の費用が必要となるほか、改修後、10年から15年程度で、施設の建て替え時期となり、新たな給食センターの建て替えが必要となることから、改修は適さないと考えています。

○新設統合にあたっての基本方針は

給食センター新設にあたっての基本方針につきましては、財政状況を踏まえた効率的な運営が必要であると考え、いくつかの基本方針を定めています。

調理能力につきましては、今後の児童・生徒数の推移見込に教職員等の人数を加算して、1日当たり最大3,300食とします。

整備の方向性につきましては、現給食センターの更新や機能拡充を行うのではなく、別の場所へ統合して新設することとして、建設予定地を、平野保育園跡地を予定しています。

なお、建設予定地のメリットとしましては、市の所有地に建設することで、財政負担を軽減できること、面積、配送、雇用に関する地理的条件が良好であること、既設の電気、上下水道などのインフラを使用できること、建設にあたっての用途地域の制限がないことなどです。

建築面積については、敷地面積は、4,000 m²程度とし、延床面積は、2,500 m²程度を想定しています。

運営方法につきましては、公設公営とし、現在の運営方法を変更しない方針で進めて参ります。

事業費の試算につきましては、総額 約30億円を想定しており、内訳として、建物建設で20億円程度、厨房機器等の購入費で7億円程度、施設の解体は、平野保育園と北部学校給食センターになります。3億円程度としております。

想定される財源につきましては、建設にあつては、学校施設環境改善交付金や学校教育施設等整備事業債の活用、解体につきましては、公共施設等適正管理推進事業債の活用を予定しています。

今後の進め方につきましては、給食センターに関する、各関係団体や学校、保護者等へ説明を行い、進めて参ります。

整備のスケジュールにつきましては、令和7年度に調査・設計、令和8年度に平野保育園の解体工事、令和8年度途中から令和9年度にかけて給食センターの建設工事を行い、早ければ令和9年度中の供用開始を予定しています。

また、令和10年度に北部学校給食センターの解体工事を行う予定です。

○建設予定地が浸水想定区域内にあることへの対応は

建設には問題ないと考えておりますが、浸水を想定した建設に配慮することとし、浸水被害が予想される場合は、情報収集や情報伝達を徹底し、安全確保に努めて参ります。

○新設統合の主な理由は何か

経年劣化による施設の整備や厨房機器等の更新が必要であり、年々児童生徒数が減少する状況においては、統合により業務の効率化や経費の削減等が見込めますが、改修とした場合は、2施設分の改修費や厨房機器等の更新費用が必要になるほか、改修後10年から15年程度で施設の建て替え時期となり、新たな給食センターの建て替えが必要となることから、新設統合いたします。

○施設の目標使用年数はどうか

建物については鉄骨造、設備等については、それぞれの機材等の耐久年数を想定し建設されています。

なお、北部給食センターの敷地は借地であることから、新設統合により土地を返却することとなり、契約期間は残っていますが、既に地権者への説明を行い、了承を得ています。

○財政計画はどうか

財政計画につきましては、センターの建設にあたっての基本方針を定めた中に、事業費の試算として、概算事業費の試算を総額約30億円と想定しており、活用が見込まれる財源として、建設については、「学校施設環境改善交付金」及び「学校教育施設等整備事業債」、施設の解体については、「公共施設等適正管理推進事業債」の活用を見込むなど、有利な財源を積極的に活用して参ります。