富士見市新学校給食センター整備基本方針



2026（令和 8）年 11 月

富士見市教育委員会

目次

1. 基本方針策定の趣旨 1
2. 富士見市の学校給食における現状と課題 2
(1) 富士見市の学校給食の現状 2
① 学校給食センターの基本情報 2
② 提供状況 2
(2) 学校給食センターの現状 4
① 建物・設備面 4
② 運営面 4
(3) 学校給食センターの課題 6
① 建物・設備面 6
② 運営面 6
③ 栄養教諭の要望 6
(4) 富士見特別支援学校の給食の現状 7
① 建物・設備面 7
② 運営面 7
3. 学校給食を取り巻く環境の変化 8
(1) 衛生管理に係る基準 8
(2) 食物アレルギーの状況 8
(3) 人口推移と今後の推計 9
4. 学校給食センターの建替えの必要性 9
5. 新学校給食センター整備基本方針策定のための意見聴取 10
(1) 基本方針策定アドバイザー 10
(2) 学校給食センター運営委員会 10
(3) アンケート結果の概要 10
(4) 基本方針への反映 11
6. 新学校給食センターの施設整備の方向性 12
(1) 施設機能等に関する方向性 12
① 学校給食衛生管理基準への対応 12
② 食物アレルギー対応食の提供 12
③ 子どもの健全な発達を促す献立の実現 12
④ 食育の推進 12
⑤ 学校給食のさらなる充実 12
⑥ その他民間活力導入可能性調査及び基本計画策定の中で検討する施設機能 13
(2) 施設規模等に関する方向性 13
① 富士見特別支援学校の給食調理機能 13

② 食数、運営形態、整備規模 13
③ 用地の検討 15
④ 安全安心な学校給食の継続的提供 16
⑤ 財源の確保と整備手法 16
7. 今後のスケジュール 17

参考資料：アンケートについて 18
(1) 児童生徒への給食の献立に関するアンケート 18
(2) 保護者への給食に関するアンケート 20
(3) 教職員等への給食に関するアンケート 21
(4) 市民への給食に関するアンケート 24
巻末参考：語の注釈 26

1. 基本方針策定の趣旨

富士見市における学校給食は、第 1 学校給食センターが昭和 41 年に竣工され、南畑小学校から始まり、現在では市内小中特別支援学校全 18 校に広がりました。

現在の富士見市学校給食センター（以下、「学校給食センター」）は第 3 学校給食センターであり、平成 3 年 7 月に竣工されてから 35 年間、1 つの学校給食センターで市内小中学校の児童生徒及び教職員等の学校給食（1 日当たり約 9,000 食）を調理・提供している共同調理場となっています。

この間、学校給食における衛生管理の徹底については、平成 21 年の学校給食法の大幅な改正によって、それまで局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」が、大臣告示の「学校給食衛生管理基準」となり、食数に適した広さにすることや非汚染作業区域とそれ以外の区域を部屋単位で区分すること、ドライシステム[i]導入に努めることなど、さらなる「食の安全安心」に向けた施設整備が必要になりました。また、増え続ける食物アレルギーへの対応や平成 17 年に制定されました「食育基本法」に基づく食育活動の推進も求められるようになりました。

現在の学校給食センターが安全で安心な学校給食の提供を続けるためには、建物の老朽化や現行の学校給食衛生管理基準への適合に加え、作業効率や食物アレルギー対応食の提供等、社会状況の変化に適切に対応していく必要があります。

そのため、本基本方針の策定にあたり、子どもたちに将来にわたって安全で安心、バランスの取れた美味しい学校給食を提供できるよう、施設のあり方を検討しました。

検討に当たっては、児童生徒や教職員等学校関係者に加え、保護者や市民の皆様を対象に、学校給食に係るアンケートを実施し、多くの方々からご意見をいただきました。これらのご意見と、富士見市教育委員会が描く理想の学校給食像を合わせ、学校給食センターを計画的に整備する方針を決定し、今後の具体的な施設整備や設備等の検討を円滑に行うために本基本方針を策定するものです。

2. 富士見市の学校給食における現状と課題

(1) 富士見市の学校給食の現状

①学校給食センターの基本情報

施設、建物に関すること

所在地	富士見市大字勝瀬 506-1	供用開始	平成 3 年 7 月 1 日
敷地面積	4,944 ㎡	延床面積	3,008.43 ㎡
設置根拠	市学校給食センター設置条例	建築面積	2,428.80 ㎡
土地建物	市所有	区域区分	市街化調整区域
容積率	200%	建ぺい率	60%
最高の高さ	14.5m	構造	鉄骨造（S 造）地上 2 階建
建物用途	（作業所）学校給食センター	最高の軒高	9.0m

運営に関すること

基幹業務の担い手	調理業務：委託 配送業務：委託 給食仕分員： 会計年度任用職員	提供食数	約 9,000 食／日 （教職員等含む）
実施回数	年間約 190 回	食物アレルギー対応	牛乳代替以外は詳細献立対応
栄養教諭	3 人	献立数	2 献立(主食・汁物・副菜は小中学校共通。主菜のみ異なる)
提供校数	小学校 11 校、中学校 6 校	配送便数	3 便・トラック 6 台使用

調理機能に関すること

調理方式	ドライ運用[ii]	作業区分	汚染・非汚染の区分あり
加熱機器（釜）	1,000 食用釜：6 つ 2,500 食用釜：3 つ ルゥ作り・出汁取り用の釜 1 つ	加熱機器	スチームコンベクションオーブン：3 台 連続フライヤー：2 台

②提供状況

富士見市では現在、市内 11 校の小学校と 6 校の中学校、1 校の特別支援学校に対し学校給食を提供しています。小中学校に対しては、学校給食センター（共同調理場）で教職員等も含め約 9,000 人分の学校給食を調理・提供しています。

富士見特別支援学校については、自校方式となっているため、校内の調理室で調理した給食を提供しています。

学校給食センターでは、汁椀、平皿、小鉢の 3 点の食器を使用し、米飯・パン・麺を主食として年間約 190 回学校給食を提供しています。現在は、主食（米飯・パン・麺）、汁物、サラダ・和え物は小中学校共通とし、主菜（焼き物・揚げ物等のおかず）は小学校と中学校で分かれています。

ごはん、牛乳、お月見汁、うまBBQぶたピーマンどん、海そうサラダ、お月見ゼリー



今年度のある日の小学校の給食

麦ごはん、牛乳、夏野菜カレー、ハムカツ、フルーツポンチ



今年度のある日の中学校の給食

(2) 学校給食センターの現状

①建物・設備面

学校給食センターは平成 3 年に整備され竣工から 35 年が経過しており、建物や調理機器をはじめとする施設設備は、学校給食の提供を止めない範囲で可能な工事や修繕を実施し、保全を図ってきましたが老朽化が進んでいる状況です。

学校給食センターでは、大量の学校給食を調理するため、様々な大きな機械を保有しています。1 釜で 2,500 食分調理できるグランドケトル[iii]や 7m もの長さがある連続フライヤーといった調理機器、コンテナー洗浄機や食器洗浄機等、部分的な修繕でも多額の修繕費が発生するものが多くあります。加えて、学校給食センターから出た排水を浄化するための設備等多くの設備があります。

炊飯施設については、令和 4 年度まで稼働していましたが、設備の故障に伴い、現在は、委託事業者が炊飯した米飯を購入し各学校に配送しています。

直近では、コンテナー洗浄機の修繕、グランドケトルの攪拌機（かくはんき）の交換や蒸気管の修繕及び更新、排水処理施設におけるポンプ・制御盤の更新等、開設当初から使用している設備の老朽化に伴う修繕や工事が多くなってきている状況です。

②運営面

学校給食センターでは、所長を含め常勤の事務職員が 3 人、用務員が 1 人、会計年度任用職員の事務職員が 2 人のほか、学校に配属されている栄養教諭[iv]が 3 人と会計年度任用職員の栄養士が 1 人おり、計 10 人体制で運営しています。

また、基幹業務である調理業務と配送業務は委託化しており、各学校では市の会計年度任用職員が給食仕分員として勤務しています。

富士見市では、学校給食法第 6 条に規定する「共同調理場」として学校給食センターを設置し、富士見特別支援学校を除く、市内の小中学校全 17 校に 1 日あたり約 9,000 食の学校給食を調理、提供しています。

米飯やパン、麺といった主食については、（公）学校給食会から購入し、学校給食センターとは別ルートで配送しています。

学校給食センターにおける食物アレルギー対応については、現在、文部科学省が掲げる「学校給食における食物アレルギー対応指針[v]（平成 27 年 3 月）」（以下、「食物アレルギー対応指針」）におけるレベル 1 からレベル 3 までの対応を複合的に実施しています。

例えば、牛乳に食物アレルギー[vi]がある児童生徒は、牛乳ではなく麦茶を提供するという一部除去食（レベル 3）対応を行っています。一方でカレーやコーンポタージュといった乳が入った料理を提供する際には、現学校給食センターでは代替食（レベル

4）や除去食（レベル 3）といった対応が取れないことから、喫食可能なものを持参していただく対応（レベル 2）や詳細な献立表対応（レベル 1）を行っています。

なお、詳細な献立表対応として、献立表のほかに児童生徒の食物アレルギー品目ごとに抽出した食品対照表を別途、毎月対象となる児童生徒へ学校を通じて送付しています。

参考：学校給食における食物アレルギー対応指針　P.36

6 給食対応の基礎用語

対応レベル

レベル１（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル２以上の対応でも、あわせて提供すること。

レベル２（弁当対応）

一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

レベル３（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】飲用牛乳や単品の果物を提供しない　等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】かき玉汁に卵を入れない　等

レベル４（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して１食分の完全な給食を提供することを指す。

(3) 学校給食センターの課題

①建物・設備面

学校給食センターの改修については、学校給食の提供を止めずに実施できる工事を行うことを原則としており、大規模改修工事は実施できないことから、空調設備や防水工事等については必要性があるものの、実施できていない状況となっています。

また、学校給食センターの開設当初から使用している設備機器（グランドケトルやライスボイラー[vii]等）があり、その更新についても多額の費用と時間がかかることに加え、建物の構造上、機器の更新が困難な状況です。

さらに、施設・設備の老朽化に伴う小規模な工事についても、費用が高騰している状況であり、現学校給食センターを使用し続けるためには多額の費用を要します。

②運営面

作業区域ごとの手指洗浄場の整備といった、現学校給食センターが供用開始されたときには定められていなかった衛生管理については、上記①のとおり大規模改修工事が実施できないことから、物理的な対応は困難な状況になっています。

併せて、食物アレルギー対応指針に掲げる除去食や代替食といった個別対応をするためのスペースを設ける増築工事をすることも敷地が狭隘（きょうあい）であることから、困難な状況です。

③栄養教諭の要望

学校給食センターで学校給食の管理を担っている栄養教諭からは、富士見市の学校給食について以下の要望を伺っています。

・現施設では提供不可能な献立の提供
・学校給食管理や食育活動が実施可能となる人員体制の確保
・適切な給食時間の確保や児童生徒の個人差への配慮など安心して喫食できる環境づくり

(4) 富士見特別支援学校の給食の現状

①建物・設備面

富士見特別支援学校（現在地：富士見市大字上南畑 1317 番地）は富士見市立の特別支援学校で、現在 90 人程の児童生徒が在籍しています。特別支援学校の給食は自校方式となっており、校舎内にある調理室で作られた学校給食を提供しています。

現在の校舎は昭和 60 年から供用を開始して 40 年を迎え、大規模改修工事等を実施してはいますが、経過年数に応じた老朽化が進んでいる状況です。

②運営面

学校給食の調理は、常勤の調理員 2 人と会計年度任用職員の調理員 3 人、学校に配属されている栄養教諭 1 人の計 6 人で対応しています。富士見特別支援学校には、通常食のほか、きざみ食やペースト食への加工を必要とする児童生徒がいる状況です。

なお、除去食や代替食の提供といった食物アレルギー対応は、文部科学省が定める食物アレルギー対応としては実施していませんが、児童生徒一人ひとりの特性に合わせたきめ細やかな対応を実施しているところです。

3. 学校給食を取り巻く環境の変化

学校給食を取り巻く環境は、現在の学校給食センターが開設してから、衛生管理の考え方や食物アレルギーに関する社会的関心の高まり、人口様態など大きく変化しています。

(1) 衛生管理に係る基準

衛生管理に係る基準	備考
学校給食衛生管理基準[viii]（以下、「衛生管理基準」という。）	平成 21 年文部科学省告示第 64 号
大量調理施設衛生管理マニュアル	（平成 9 年 3 月 24 日付衛食第 85 号（最終改正：平成 28 年 10 月 6 日付生食発 1006 第 1 号）
HACCP（ハサップ）[ix]	令和 3 年 6 月 1 日から原則、すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理に取り組むこととしている。

これらの基準等は、現在の学校給食センターが竣工された後に定められたものですが、食中毒や感染症を防止し、子どもたちに安全で安心な学校給食を提供するために適合させることが求められています。

また、令和 8 年現在、文部科学省で「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の中で、食品衛生に関する科学的知見が蓄積される一方で、働き方改革の推進や物流の輸送力不足が指摘されているなど、昨今の状況を踏まえた基準の見直しが行われることが見込まれます。

(2) 食物アレルギーの状況

消費者庁が令和 6 年 9 月に公表した「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」によると、食物アレルギーがある人については、乳と卵で約 40%のほか、くるみやカシューナッツといった木の実類で約 25%を占めているとしています。

また、日本学校保健会の「アレルギー疾患に関する調査報告書」によると、児童生徒が食物アレルギーをもっている割合については、この 20 年で増加傾向にあるとされています。

併せて、特定原材料[x]についても、制度創設時は 5 品目でしたが、現在では 9 品目となっているように、症例数・重篤度を踏まえ改正されています。

富士見市では、令和 8 年 4 月現在、特定原材料 9 品目について食物アレルギーがある児童生徒の数は 205 人で、そのうち、乳アレルギーが 39 人、卵アレルギーが 76 人にあるという状況です。食物アレルギーがある児童生徒の割合は年々増加しています。

(3) 人口推移と今後の推計

富士見市の５歳から 14 歳までの年少人口は、下表のとおり徐々に減少傾向となる見込みとなっています。

令和７年富士見市人口ビジョン将来展望推計人口から 5～14 歳人口を算出

（2026 年度［R8］のみ市公表の４月１日時点の人口）

	R2	R7	R8	R12	R17	R22	R27	R32	R37	R42
西暦（年）	2020	2025	2026	2030	2035	2040	2045	2050	2055	2060
人数（人）	9,563	9,389	9,278	8,627	7,411	6,804	6,652	6,278	5,699	5,096
R2 基準（%）	100.0	98.2	97.0	90.2	77.5	71.1	69.6	65.7	59.6	53.3

なお、各年４月１日時点の６歳から 14 歳までが小中学校の学齢となっているため、実際の食数の推計では、学齢に該当する人数を抽出しています。

4. 学校給食センターの建替えの必要性

学校給食は児童生徒の心身の健全な成長を支える重要な役割を担うとともに、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるための食育の場として、学校教育において重要な意義を有しています。

本市においても、これまで安全安心な学校給食の提供に努めるとともに、栄養バランスに配慮した献立の提供や食育の推進など、学校給食を通じた様々な取組を積み重ねてきました。

一方で、「２．富士見市の学校給食における現状と課題」のとおり現学校給食センターの施設設備の老朽化への対応のほか、将来的な児童生徒数の変化や食物アレルギーへの対応（除去食・代替食の提供）、衛生管理の高度化など、学校給食を取り巻く環境の変化にも対応していく必要があります。

こうした状況を踏まえ、これまで培ってきた学校給食の取組を継承し、さらに向上させていくためには、将来にわたり安全安心で質の高い学校給食を安定的に提供できる環境を整備することが必要です。

以上のことから、これまでの取組を基礎として、これからの時代に求められる学校給食のあり方を実現し、児童生徒の健全な成長と豊かな学びを支えるためには、老朽化した施設の更新ではなく、学校給食センターを可能な限り早期に建替えることが最も適切な手段と考えます。

5. 新学校給食センター整備基本方針策定のための意見聴取

(1) 基本方針策定アドバイザー

基本方針を策定するにあたり、学識経験者からアドバイスをいただきました。富士見市としてどのような給食を子どもたちに提供したいかを描いた上で、それを具体化するための施設整備という観点で取り組むこと、自場炊飯[xi]を含む献立の充実や高度化する衛生管理のトレンド、他自治体における食物アレルギー対応の状況等についてアドバイスをいただきました。

また、栄養教諭とのヒアリングや学校給食センター運営委員会にもご参加いただき、有識者からの意見・知見を踏まえ、円滑な議事運営や今後対応するべき課題の共有を図りました。

(2) 学校給食センター運営委員会

令和 8 年 7 月に開催しました学校給食センター運営委員会において、新学校給食センターの整備についてご意見を伺いました。アレルギー対応における学校現場での対応方法の検討や、温かいものを温かく、冷たいものを冷たく食べるといった適温提供に対する期待等についてご意見をいただきました。

(3) アンケート結果の概要

アドバイザーからの意見に加え、市内学校の児童生徒、その保護者、教職員等学校関係者及び市民の皆様に対し、学校給食に係るアンケートを実施しました。

児童生徒からは、好きな献立について多くの意見をいただき、想定していたものから意外なものまで好みがわかりました。また、学校給食を作ってみたい、職場体験をしたい、見学したい、献立を立ててみたいといった体験を求める声や、施設の名前を決めたい、食器類を選択したいといった新たな学校給食センター整備への参画意識があることもわかりました。

保護者及び市民の皆様に対して伺った学校給食に求める価値観については、栄養バランス、おいしさ、安全性の順に重視していることがわかりました。

食育に対する期待については、栄養・健康に関する理解について多くの方が重視していることがわかりました。

新たに学校給食センターを建てるに当たっての社会状況への対応については、アレルギー対応についての意見が一番多く、環境に配慮した建物とすること、防災機能の強化、人口減少社会に対応できる施設の可変性、地域に開かれた公共施設についても、関心があることがわかりました。

また、教職員等学校関係者からは、給食時間や喫食状況、学校での食育などについて伺いました。給食時間については、概ね十分という回答が約半数でしたが、一方でやや不十分・不十分という回答が 35%ほどあり、課題の 1 つとして認識することができました。併せて、新しい学校給食センターに期待する機能についての設問では、献立の充実が最多となり、アレルギー対応、衛生管理の向上にも期待があることがわかりました。

※アンケートの結果の詳細については、18 ページ以降「参考資料：アンケートについて」を参照

(4) 基本方針への反映

教育委員会として描く理想の学校給食像でもある、食物アレルギー対応の必要性や学校給食を通じた食育の充実、児童生徒が楽しみにできる献立について、多くの意見が寄せられたことを踏まえ、新たな学校給食センターの基本方針として示します。

また、今後想定される社会状況への対応について、環境に配慮した建物とすること、防災機能の強化、人口減少社会への対応、地域に開かれた公共施設であることについても、期待があることが確認できました。

これらのご意見については、新たな学校給食センターの整備を進めるにあたり、令和 9 年度に実施予定の民間活力導入可能性調査及び基本計画策定の中で検討していきます。

6. 新学校給食センターの施設整備の方向性

(1) 施設機能等に関する方向性

①学校給食衛生管理基準への対応

HACCP（ハサップ）の考え方に沿った工程管理を導入し、徹底した衛生管理を実現します。加えて、ドライシステムを導入し、施設内の「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」の区分を明確にします。

②食物アレルギー対応食の提供

食物アレルギーのある児童生徒にも、安心して食べられる学校給食を提供するため、食物アレルギー対応食専用の調理スペースを整備し、文部科学省が示す食物アレルギー対応指針における、レベル 3（除去食対応）及びレベル 4（代替食対応）の対応を実施できる施設とします。

③子どもの健全な発達を促す献立の実現

学校給食は、児童生徒の健全な発達を促すうえで、重要な役割を担っています。必要なエネルギー及び栄養素の確保を前提とし、四季を感じられる学校給食や行事食、素材の味を活かした献立の提供による食文化への理解を育む献立の実現を目指します。そのような献立を提供できる設備や機器の導入を図るとともに、児童生徒の人気献立（ハンバーグ、揚げパン等）に加え今まで提供できなかった献立が提供できるよう導入機器の選定を行います。

④食育の推進

食に対する正しい理解や望ましい食習慣を養う食育推進の拠点となるような施設とするため、体験機会の創出や動画配信等による直接体験と間接体験の両輪での食育推進を図ります。また、「温かいものは温かく」、「冷たいものは冷たく」をコンセプトに適温提供による食材や料理本来の美味しさ・食文化を学ぶ環境を整えます。

⑤学校給食のさらなる充実

アンケート調査において寄せられた献立の充実に対するニーズを踏まえ、学校給食のさらなる充実を図るため、自場炊飯について検討します。自場炊飯施設の整備については、令和 9 年度に実施予定の民間活力導入可能性調査及び基本計画策定において、導入による効果を検証するとともに、施設・設備の整備費用や、維持管理・運営に係る長期的な費用などを精査し、これらを総合的に勘案して、整備の是非を決定することとします。

⑥その他民間活力導入可能性調査及び基本計画策定の中で検討する施設機能

(ア)防災機能の強化

(イ)人口減少社会に対応できる施設の可変性

(ウ)環境に配慮した建物（温暖化対策・省エネ化等）

(エ)地域に開かれた公共施設（市民交流スペース等）　など

(2) 施設規模等に関する方向性

①富士見特別支援学校の給食調理機能

富士見特別支援学校の給食調理機能については、通学する児童生徒の特性を踏まえたきめ細やかな対応の必要性や、新たな学校給食センターへ集約した場合の財政的な効果などを総合的に検討しました。その結果、自校方式の給食提供機能を維持するものとし、新たな学校給食センターへ給食調理機能を集約化しないこととします。

そのため、自校方式の給食提供機能を維持できるよう、老朽化が進んだ機器の更新を行い、機器の性能についても今後見込まれる食数の変化に対し対応できるものを導入します。

②食数、運営形態、整備規模

食数については、令和 7 年 8 月公開の富士見市人口ビジョンでの推計値を参考に、供用開始予定年度時点での児童生徒数 7,500 人、教職員数 500 人と見込み、約 8,000 食とします。

運営形態については、将来の食数の変化への対応も含め、次ページの表のとおり自校方式や大規模センターを 1 か所整備する場合等についてメリットとデメリットを比較検討しました。その結果、効率的かつ安定的な学校給食の提供を図る観点から、約 8,000 食規模の大規模学校給食センターを 1 か所整備することとします。

また、整備規模は、学校給食衛生管理基準に適合した施設環境を確保し、食物アレルギー対応食の提供や多様な献立の実現、食育推進のための機能を備える必要があります。近年整備された他自治体の事例を参考に、3,000 ㎡程度の建築面積、また、建ぺい率・容積率を踏まえ、敷地面積としては 6,000 ㎡以上が必要となります。

運営形態	メリット	デメリット
大規模学校給食センター 1 か所整備	・施設の集約による調理業務や施設運営の効率化、人員配置の最適化が図られる。 ・複数の施設を整備する場合と比較して整備費用を抑えることができる。 ・施設の集約によるランニングコストの縮減が図られる。 ・衛生管理基準の統一化が可能となる。 ・画一的な食物アレルギー対応が図られる。 ・災害時に物資分配拠点として活用できる。	・調理から喫食までに一定の時間を要する。 ・学校ごとの需要量の変化に応じた対応が難しい。
小規模学校給食センター 2 か所整備	・複数の施設による学校給食の提供体制を確保できる。 ・将来の児童生徒数の減少に対応できる。	・整備候補地を 2 か所調整する必要がある。 ・2 か所の整備費用が必要となる。 ・大規模センター1 か所を整備する場合と比較して効率性が低下するため、運営費が増加する。
自校方式への転換	・調理後、短時間で給食を提供できる。 ・配送が無いため、調理スケジュールに余裕が生まれる。 ・学校ごとの需要量に応じた対応がスムーズにできる。 ・指定避難所としての機能強化を図ることができる。	・各学校の校舎の改修工事費及び設備導入費用が高額となる。 ・学校によっては敷地や形状から整備できない可能性がある。 ・大規模センター1 か所を整備する場合と比較して効率性が低下するため、運営費が増加する。 ・学校ごとの配送が必要になるといった食材調達に係るコストが高額になる。
現学校給食センター改修 + 小規模学校給食センター1 か所整備	・複数の施設による学校給食の提供体制を確保できる。 ・将来の児童生徒数の減少に対応できる。	・現学校給食センターの改修工事のため、学校給食を停止する必要がある。 ・現学校給食センターの整備費に加え、小規模学校給食センターの整備費用が必要となる。 ・大規模センター1 か所を整備する場合と比較して効率性が低下するため、運営費が増加する。 ・衛生管理基準への適合など現学校給食センターの課題が施設規模上解決できない可能性がある。 ・整備候補地を調整する必要がある。 ・2 か所センターにおける設備機器の差が生じることから、提供品質の差の発生が懸念される。

③用地の検討

現学校給食センターの敷地内での建替えが困難であることから、移転による新規整備とします。

移転候補地の検討に当たっては、可能な限り早期の整備を目指し、令和 14 年度中の供用開始を実現するため、以下の条件のもと検討を行いました。

条件
学校給食センターは、建築基準法上の建物用途が「工場」に分類されるので、市街化調整区域または、用途地域が工業地域若しくは準工業地域に該当すること
他自治体の事例を踏まえ、敷地面積が 6,000 ㎡以上を確保できること
用地取得に伴う工程上の不確実性を避けること、また、財政負担の軽減の観点から用地取得費を抑制するため、原則、市有地であること
排水処理が発生するため、下水道と接続することとし、その他既設インフラ設備との接続が容易であること
排水処理において臭気が発生する可能性があるため、住宅地の近接地でないこと
災害リスクが小さいこと
効率的な配送ルートを採ることができること

以上の条件に加え、市全体の公共施設の効果的・効率的な運営の実現を図る観点から、移転先を、富士見市立健康増進センター（所在地：富士見市大字鶴馬 3351 番地 2）敷地とします。富士見市役所新庁舎整備後、健康増進センターは新庁舎に移転し、機能集約する予定であることから当該跡地を移転先として位置付けます。

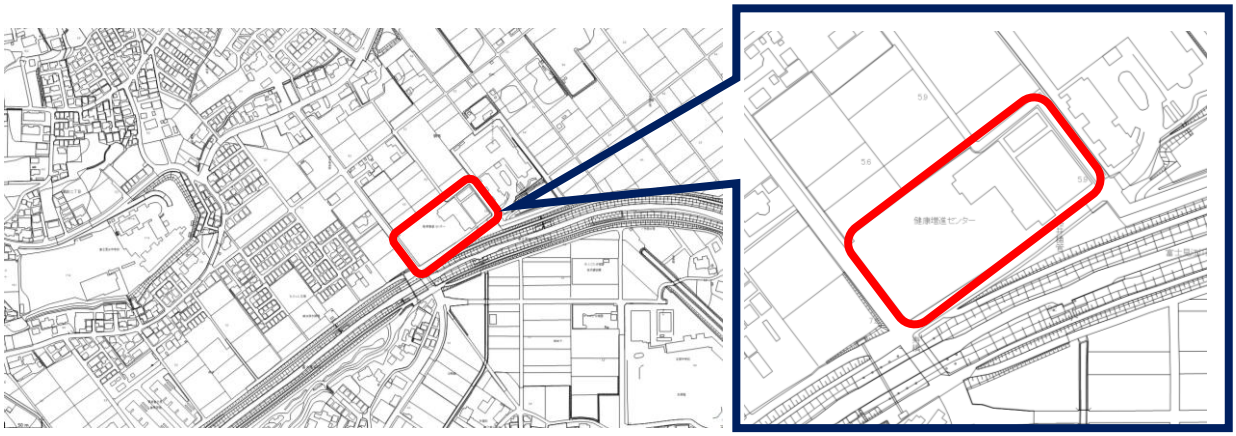
なお、富士見市立健康増進センターにおける、インフラの状況やその他上記条件との適合状況については以下のとおりです。

条件	内容		
区域区分	市街化調整区域		
敷地面積	約 6,100 ㎡		
敷地所有状況	市有地		
既設インフラ	給水管：南側道路にφ100　　都市ガス：南側及び東側道路地下 下水道管：南西道路地下		
近隣の住宅地	敷地境界から最短で約 50m（現学校給食センター排水処理施設からは最短で 41m）		
配送ルート	最遠で約 4.2km（現学校給食センターからの最遠は約 5.0km）		
災害リスク (堤防破堤時の想定浸水深)	荒川	計画規模降雨[xii]時	2.96m～3.87m
		想定最大規模降雨[xiii]時	4.98m～5.91m
	新河岸川	計画規模降雨	0.68m～1.39m
		想定最大規模降雨	1.88m～2.49m

※破堤時想定浸水深は、国土交通省が公表している「浸水ナビ」を参考としました。

上記条件のほか、移転先に係る基本情報は以下のとおりです。

項目	内容	項目	内容
建ぺい率	60%	周辺道路の状況	南西側：9.8m （二項道路[xiv]なし）
容積率	200%		
道路斜線	1.25／1	隣地斜線	20m+1.25／1
湛水想定区域	0～0.25m	雨水排水	敷地内処理



④安全安心な学校給食の継続的提供

今後の担い手不足を見据え、学校給食の安定的な提供を継続できるよう、自動洗浄機器をはじめとする機器の導入などによる、調理・洗浄業務の省力化と省人化の検討を進めます。

⑤財源の確保と整備手法

安全安心な学校給食を継続的に提供できるよう、施設整備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を図るとともに、公共施設マネジメントの観点等も考慮して整備に取り組みます。

また、整備手法については、従来方式である設計・施工別発注方式のほか、PPP[xv]/PFI[xvi]等民間活力を活用した整備手法があります。他自治体での学校給食センターの整備手法として採用されている、PFI（BTO[xvii]）方式、DBO[xviii]方式、DB 方式等を比較検討するとともに、民間活力を積極的に活用します。

令和 9 年度に実施する予定の民間活力導入可能性調査の中でそれぞれの方式のメリットやデメリットの比較を行い、整備手法を決定していきます。

7. 今後のスケジュール

今後のスケジュールについては、以下のとおりです。なお、整備手法は今後決定することとしているため、現時点での想定のスケジュールとなっています。

令和 9 年度	民間活力導入可能性調査の実施・整備手法の決定
	基本計画の策定
令和 10 年度	事業者決定
	契約締結
〜	基本設計
	実施設計
令和 13 年度	工事着工
令和 14 年度中	供用開始予定

参考資料：アンケートについて

(1) 児童生徒への給食の献立に関するアンケート

学校給食の主役は子どもたちであり、その子どもたちの思いを新しい学校給食センターへ反映するため、市内の各学校に通う児童生徒に対し、献立に関するアンケートを実施しました。選択肢については献立の種類ごとに最大 3 票まで投票とし、各項目につき上位 3 位のものを示しています。

アンケート回答期間：令和 8 年 7 月 2 日から 8 月 31 日まで

回答状況　　単位：人

	児童	生徒	総計
回答者数	1,602	1,504	3,106
分母	5,408	2,728	8,136
回答率	29.62%	55.13%	38.18%

児童：富士見市の学校給食の献立で好きなもの（選択式）　　単位：票

献立の種類	第 1 位	第 2 位	第 3 位
ご飯やパン	揚げパン(ココア) 773	キムチごはん 582	カレーライス 561
汁もの	ABC スープ 1,168	肉じゃが 483	ワンタンスープ 457
麺	しょうゆラーメン 1,156	味噌ラーメン 822	ミートソース（ソフト麺） 504
揚げ物	鶏肉のから揚げ 734	大学芋 573	富士見メンチカツ 515
焼き物	ハンバーグ 1,107	焼きソーセージ 704	肉まん 455
ご飯・パンのおかず	豚キムチ 751	ビビンバ 737	キーマカレー 599
サラダ・和え物	つぼ漬け 582	海藻サラダ 571	こんにゃくサラダ 478
デザート	フルーツポンチ 1,167	クレープ 959	ケーキ 939

生徒：富士見市の学校給食の献立で好きなもの（選択式）　　単位：票

献立の種類	第 1 位	第 2 位	第 3 位
ご飯やパン	揚げパン(ココア) 759	キムチごはん 666	カレーライス 421
汁もの	ABC スープ 930	肉じゃが 565	ワンタンスープ 563
麺	しょうゆラーメン 900	味噌ラーメン 736	タンメン 460
揚げ物	鶏肉のから揚げ 750	富士見メンチカツ 642	大学芋 531
焼き物	ハンバーグ 844	鶏肉の照り焼き 616	鶏肉のレモン焼き 579
ご飯・パンのおかず	豚キムチ 897	ビビンバ 856	豚肉の生姜炒め 721
サラダ・和え物	つぼ漬け 777	ナムル 709	海藻サラダ 571
デザート	フルーツポンチ 1,125	クレープ 1,024	ケーキ 867

自由回答欄回答抜粋

・児童回答：学校給食を作ってみたい、職場体験をしたい、献立のリクエストがしたい、調理現場を見学したい、献立を立ててみたい、選べるメニューがあるとよい、親と給食を食べる機会があるといい　など

・生徒回答：新たな献立（他地域のご当地料理ほか）の希望、コラボ給食の企画、特定の献立の頻出提供の希望、学校給食センターができるまでを動画化人気メニューのレシピを公開してほしい、施設の名前を決めたい、食器類を選択したい　など

(2) 保護者への給食に関するアンケート

学校給食に対する価値観や学校給食センターの役割、食育に対する期待などについて、市内の各学校に通う児童生徒の保護者の皆様に対しアンケートを実施しました。なお、結果については設問順ではなく回答の多かった順に整理しています。

アンケート回答期間：令和 8 年 7 月 2 日から 8 月 31 日まで

回答状況　　単位：人

	保護者
回答者数	1,010
分母	6,774
回答率	14.91%

※分母は家庭数をとっています。2 人以上兄弟姉妹で市内の学校に在籍している場合であっても 1 家庭として分母を計上しています。

給食に求める価値観（選択式：最大 3 つまで選択）単位：票

	回答数
栄養バランス	927
おいしさ	901
安全性	850
コスト効率	40
環境配慮	20
その他	59

食育に対する期待（選択式）　　単位：票

	回答数
栄養・健康に関する理解	726
食を通じた心の育成	113
地域とのかかわりや食文化・マナーの理解	88
食品の生産・流通の理解	42
環境や社会課題への意識	23
食育は不要	4
その他	13

新たに学校給食センターを建てるに当たっての社会状況への対応について

（選択式：最大 2 つまで選択）　　単位：票

	回答数
アレルギー対応	402
環境に配慮した建物	337
防災機能の強化	304
人口減少社会に対応できる施設の可変性	273
地域に開かれた公共施設	198
建築コストの縮減	121
外国籍児童生徒の増加への対応策	27
その他	48

自由回答欄回答抜粋

食物アレルギー代替食の提供をしてほしい、子どもたちが満足する量を提供してほしい、
新学校給食センターで働く人が働きやすい環境にしてほしい、
異物混入防止を徹底してほしい、食中毒が発生しない環境づくりをしてほしい、
試食会への参加、カフェの併設　など

(3) 教職員等への給食に関するアンケート

給食喫食時間や喫食状況など日常的に児童生徒の状況を把握している教職員等（教員、管理職、事務職員及び会計年度任用職員）に対しアンケートを実施しました。

アンケート回答期間：令和 8 年 8 月 26 日から 9 月 17 日まで

回答状況　　単位：人

	総計
回答者数	197

現在の給食時間について　　単位：票

	総計
時間に余裕がある	16
概ね十分	104
やや不十分	54
不十分	16
わからない	7

やや不十分、不十分と回答した理由

（選択式：最大 2 つまで選択）　　単位：票

	やや不十分	不十分	総計
配膳に時間がかかる	28	8	36
片付けに時間がかかる	14	6	20
児童・生徒の喫食ペースがゆっくり	29	5	34
給食に係る指導時間が必要	10	2	12
その他	4	5	9

喫食状況について（残食の理由）

（選択式：最大 3 つまで選択）　　単位：票

	総計
児童生徒の好き嫌いによるもの	156
献立の内容によるもの	93
喫食時間が短い	65
給食の提供量が多い	27
温度（冷たい・温かくない）	13
体調・疾患によるもの	11
食物アレルギーによるもの	3
わからない	6
その他	14

食育について　　単位：票

	総計
十分取り組めている	9
ある程度取り組めている	105
あまり取り組めていない	62
ほとんど取り組めていない	9
わからない	11

食育に必要なこと（選択式：最大 3 つまで選択）　単位：票

	総計
栄養教諭との連携	124
教材（ICT 教材も含む）	74
指導方法	73
保護者との連携	71
授業時間	60
調理施設見学の機会	38
特に不足しているものはない	2
わからない	7
その他	7

新しい学校給食センターに期待する機能

（選択式：最大 2 つまで選択）　単位：票

	総計
献立の充実（手作り給食含む）	140
アレルギー対応（食物アレルゲン除去食・代替食）	61
衛生管理の向上	56
喫食時間の確保	39
外国籍児童生徒の増加への対応策	14
環境に配慮した建物（温暖化対策、省エネ化等）	11
人口減少社会に対応できる施設の可変性	9
防災機能の強化（災害対策機能）	9
建設コストの縮減	5
地域に開かれた公共施設（市民交流スペース等）	3
その他	6

自由回答欄回答抜粋

食べきることの重要性等価値観の変化による食育指導が難しい状況を改善してほしい、
献立の工夫をしてほしい、自場炊飯を実施してほしい、
近隣自治体と連携し整備しては、
給食無償化により食べ物を大切にする気持ちが足りない児童が見られる　など

(4) 市民への給食に関するアンケート

学校給食に対する価値観や学校給食センターの役割、食育に対する期待などについて、市民の皆様に対しアンケートを実施しました。

アンケート回答期間：令和 8 年 8 月 28 日から 9 月 18 日まで

回答状況　　単位：人

	回答者数
市民モニター	274
Web 回答	197
紙提出	20
総計	491

給食に求める価値観（選択式：最大 3 つまで選択）単位：票

	回答数
栄養バランス	422
安全性	392
おいしさ	389
コスト効率	29
環境配慮	17
その他	55

食育に対する期待（選択式）　　単位：票

	回答数
栄養・健康に関する理解	276
地域とのかかわりや食文化・マナーの理解	96
食を通じた心の育成	58
食品の生産・流通の理解	31
環境や社会課題への意識	10
食育は不要	5
その他	11

新たに学校給食センターを建てるに当たっての社会状況への対応について

（選択式：最大 2 つまで選択）　　単位：票

	回答数
アレルギー対応	221
人口減少社会に対応できる施設の可変性	161
防災機能の強化	155

環境に配慮した建物	131
地域に開かれた公共施設	87
建築コストの縮減	39
外国籍児童生徒の増加への対応策	37
その他	37

自由回答欄回答抜粋

調理員が働きやすい環境にしてほしい、有事の際の食糧確保、
コストよりおいしさと量を重視してほしい、食に困っている市民のための施設、
安全・衛生的・効率的な給食作りができる施設にしてほしい、
市民が給食を食べられるように整備してほしい、
コスト削減ではなく未来を担う子供たちのために十分な投資をするべき　など

巻末参考：語の注釈

- **ドライシステム**[i]

  床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムのことです。床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できます。

- **ドライ運用**[ii]

  ドライシステムが整備されていない調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うことです。

- **グランドケトル**[iii]

  最大 2,500 食分の汁物を作る蒸気式自動回転釜。

- **栄養教諭**[iv]

  平成 17 年度から施行され、食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担う者として、小中学校等に配置される管理栄養士または栄養士。食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、多様化が進む中で、子どもたちが将来にわたって健康に生活していけるよう、「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を身につけさせるために指導に当たっています。

- **学校給食における食物アレルギー対応指針**[v]

  文部科学省発行『学校給食における食物アレルギー対応指針』のこと。本指針は学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、各学校設置者、学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考となるよう、文部科学省が示した指針です。

- **食物アレルギー**[vi]

  食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。健康危害の発生を防止する観点から、概ね 3 年毎に実施している全国のアレルギーを専門とする医師を対象として実施している全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。（消費者庁 HP から）

- **ライスボイラー**[vii]

  最大 1,000 食分の汁物や炒め物を作る蒸気式回転窯。

- **学校給食衛生管理基準**[viii]

  文部科学省告示第 64 号、平成 21 年 4 月 1 日施行。学校給食施設及び設備の整備及び管理に関する衛生管理基準のほか、調理過程、衛生管理体制にかかる

衛生管理の基準を定めているものです。

- **HACCP（ハサップ）**[ix]

  Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字。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です。この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格 （コーデックス） 委員会から発表され，各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

- **特定原材料**[x]

  食物アレルギーを引き起こす原因物質（アレルゲン）のうち、症例数や重篤度が高く、法律によって容器包装された加工食品への表示が義務付けられている品目のことです。平成 13 年の制度創設時は乳、卵、小麦、そば、落花生の 5 品目で、平成 20 年にえび、かにを追加、令和 5 年にくるみを追加、令和 8 年にカシューナッツが追加され現在の 9 品目となっています。

- **自場炊飯**[xi]

  学校給食センター等の給食調理施設内で炊飯し、米飯を提供する方式のことです。比較として、委託炊飯があり、外部の事業者に委託し炊飯した米飯を学校給食として納入する方式のことです。

- **計画規模降雨**[xii]

  浸水被害の発生を防止するための下水道施設の整備の目標として気候変動の影響を踏まえて下水道法事業計画に位置付けられる降雨のことです。国土交通省における「浸水ナビ」における計画規模降雨では、一般的に 10 年から 100 年（または 200 年）に 1 回程度の割合で発生する降雨を想定しています。L1（えるわん）、またはレベル 1 と表記されることもあります。

- **想定最大規模降雨**[xiii]

  計画規模降雨に対し、洪水に関する想定最大規模降雨のことを指し、おおよそ 1000 年に一度発生するレベルの降雨として設定されます。L2（えるつう）、またはレベル 2 と表記されることもあります。

- **二項道路**[xiv]

  建築基準法第 42 条第 2 項の規定によるもの。接道義務としている幅員 4m の道路になるよう、中心線からセットバック（道路後退）する必要がある道路のことです。後退部分については、建ぺい率及び容積率の算定に含まれません。

- **PPP**[xv]

  Public Private Partnership の頭文字をとっている、行政と民間事業者が連携して公共サービスの提供を行う様々な仕組みのことをいいます。官民連携ともいいます。ネーミングライツや指定管理者制度も PPP の取組の 1 つです。

- **PFI**[xvi]

  Private Finance Initiative の頭文字をとっている、公共事業の設計、建設、維持管理及び運営に民間の資金とノウハウを活用することで、効率的かつ効果的な公共サービスの提供を図る手法です。他の官民連携の手法と異なり、一体的発注、性能発注、長期の契約期間であることが PFI 事業の特徴です。

- **BTO**[xvii]

  Build Transfer Operation の頭文字をとっている PFI 手法の 1 方式。民間資金による設計施工ののち、所有権を市に移管し運営を委託するまでの流れを、SPC（特別目的会社）を設け一括で発注する方式のことです。事業継続の安定性が高いです。

- **DBO**[xviii]

  Design Build Operation の頭文字をとっている PPP（官民連携）手法の 1 つです。設計・施工・運営を一括発注する方式ですが、PFI と異なるのは、事業実施に当たって SPC（特別目的会社）を設立することなく、発注をすることができます。代表企業が中心となった JV（Joint Venture）の形をとりプロポーザルに参加し、設計・施工と運営を事業者に発注することがあります。