

報 告 書

令和8年8月22日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会

委員長 美 濃 口 集

民生教育常任委員会で委員を派遣しました事務調査について、別紙のとおり復命がありましたので報告します。

復 命 書

令和8年8月22日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会委員長	美 濃 口 集
副委員長	竹 田 陽 介
委員	馬 場 佳 陽
委員	星 野 郁
委員	高 柳 浩 子
委員	沖 永 明 久
委員	吉 田 義 人

次のとおり報告します。

- 1 視察日時 令和8年5月7日（木）
- 2 視察先 神奈川県秦野市
- 3 視察項目 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について
- 4 概 要 別紙のとおり

令和8年5月13日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会

委員長 美 濃 口 集

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

秦野市学校給食センター「はだのっ子キッチン」は、令和3年12月1日に開設された中学校給食の拠点施設であり、9校への給食提供を担う重要なインフラとして整備されています。年間稼働日数200日という安定的な運営体制に加え、各校への配送時間を30分以内に設定している点からも、「安全で温かい給食を子どもたちへ届ける」という明確な理念と、高い運営水準を感じました。また、総事業費69億円という大規模な投資からは、秦野市が学校給食を単なる昼食提供ではなく、教育や子どもの成長を支える重要施策として位置づけていることが伝わってきます。特に印象的だったのは、配送時間を各校30分以内とし遅着や未着がない点です。学校給食においては、衛生管理と同時に「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供する」ことが重要であり、配送時間の短縮は給食の品質維持に直結します。調理後速やかに配送できる体制は、子どもたちがよりおいしく、安全な給食を食べることにつながり、食への関心や満足度向上にも寄与していると感じました。また、9校分を一括して調理・配送するセンター方式には、効率性と安定性という大きなメリットがあります。近年、学校現場では調理員不足や施設老朽化が全国的な課題となっていますが、給食センターを集約化することで、衛生管理の高度化や設備更新の効率化が可能となり、持続可能な学校給食運営につながると感じました。さらに、「はだのっ子キッチン」という名称にも、子どもたちを中心に据えた温かみを感じました。学校給食は単なる栄養補給ではなく、食育の重要な場でもあります。地元食材の活用や季節感のある献立、栄養バランスを考慮した食事提供を通じて、子どもたちは食の大切さや地域への理解を深めることができます。特に中学生という成長期において、栄養バランスの取れた給食を安定的に提供することは、健康づくりや学習意欲の向上にも大きく関わる重要な施策であると感じました。

一方で、総事業費69億円という大規模事業である以上、市民に対する説明責任や、長期的な運営コストの検証も重要になると考えます。施設整備後は、維持管理費や人件費、燃料費などのランニングコストが継続的に発生するため、効率的な運営とともに、事業効果を市民へ分かりやすく発信していくことが必要です。また、少子化の進行による将来的な食数変化への対応や、災害時の炊き出し機能など、多目的な活用も今後の視点として重要であると感じました。

総じて、秦野市学校給食センター「はだのっ子キッチン」は、安全・安心な学校給食の提供だ

けでなく、食育、防災、地域連携など多面的な役割を担う先進的な施設であると感じました。子どもたちの健やかな成長を支える基盤として、今後も安定した運営と地域に開かれた施設づくりを進めることで、秦野市の教育環境向上に大きく寄与していくものと考えているため、本市でも参考とし給食センター設置の議論を深めていきたいと考えています。

令和8年5月12日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会

副委員長 竹 田 陽 介

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

本市においても検討が進められている学校給食センターの導入及び将来的な給食提供体制の最適化に向けた基礎資料とするため、先行自治体である秦野市「はだのっ子キッチン」を視察した。特に、民間活用の独自手法である「秦野方式（民設公営）」の運用実態、児童・生徒数の減少を見据えた施設設計及び令和8年度から実施予定の小学校給食費無償化への財政的対応策を調査した。

秦野市は令和3年12月より、市内全中学校9校を対象とした共同調理場方式による完全給食を開始している。施設機能は最大4,500食／日の調理能力を有し、アレルギー専用調理室（100食／日）を完備。ドライシステムによる徹底した衛生管理が行われている。また事業スキームは民設公営（PPP方式）を採用。市が用地を貸し付け、民間事業者が施設を建設、維持管理する。市は施設を借り受けて運営主体となり、献立作成や食材調達を直接担うことで、食の安全と公共性を担保している。負担軽減策としても、令和8年度より小学校給食を完全無償化、中学校を現行負担額（5,100円）で据え置く方針を決定。国の新交付金を活用しつつ、不足分を市が補填する財政設計を構築している。

人口減少社会におけるセンター集約化の合理性ということで、秦野市では現在、中学校9校への配送を行っているが、将来的には小学校のカバーも視野に入れた拡張性を持たせている。児童・生徒数が減少傾向にある中、各校調理方式（自校式）の維持は、老朽化対策費や人件費の増大を招くリスクがある。本市においても、将来的な集約化によるスケールメリットの享受と、配送ルート最適化を初期段階から設計に組み込むことが、持続可能な給食運営に不可欠であると確信した。

また、官民連携によるリスク分散と財政の透明化として、「秦野方式」の特筆すべき点は、20年間の長期契約の中で、将来の人件費上昇や設備更新費（将来リスク分9億円）をあらかじめ算入している点である。これにより、急激な社会情勢の変化にも柔軟に対応可能な財政スキームを構築している。本市での導入検討に際しても、単なる初期投資の抑制だけでなく、長期的なライフサイクルコストの平準化を重視した契約形態を検討すべきである。

公平性を担保した無償化の制度設計では、令和8年度からの無償化実施にあたり、アレルギー

一等の理由で給食を喫食できない児童に対し、国の基準額を上限とした支援金を支給する方針は、市民間の公平性を保つ上で極めて有意義な施策である。本市で負担軽減策を議論する際にも、こうした制度の隙間への配慮を同時並行で進める必要がある。

このほか、JAはだのとの協定による地産地消の推進や、災害時における応急給水、炊き出し等の拠点機能の構築は、給食センターを単なる調理場ではなく、地域の重要インフラとして位置づけている。本市においても、防災・農業振興の観点から付加価値の高い施設整備を目指すべきである。

最後に、秦野市の事例は、効率的な運営手法と、国の政策動向を捉えた迅速な財政設計が両立されており、本市のセンター方式導入に向けた議論において、極めて重要な指針となる。今回の視察成果を、次世代を担う本市の子供たちに最適な食育環境を提供するための具体的検討に最大限に活用していきたい。

令和8年5月22日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会委員

馬 場 佳 陽

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

本市で目下検討中である中学校全員喫食の給食の実現に向けて、近隣市である秦野市の給食センターを視察した。本市では、令和7年11月に座間市立中学校給食全員喫食実施方針（素案）の中で、自校式、センター方式、デリバリー方式を実現可能性のある選択肢として検討し、その中でもセンター方式が有力であると結論づけている。素案の内容をおおむね支持するものの、DBO方式の採用は支持することができていない。また、同方針では、センター方式実現のための課題としては用地の取得が挙げられていた。

また、令和7年11月19日～令和7年12月18日の期間で実施された、同方針（素案）に対するパブリックコメントでは、全員喫食を支持し、かつ自校式を希望する声の中では、その理由として温かさやおいしさを挙げるものが多く、特に座間市内の小学校の給食が自校式であり、その味がおいしいということは共通した認識であることがうかがえた。

・秦野市給食センター開設に当たって

秦野市では、平成30年に市長が変わり、選挙で公約として掲げられていた中学校給食の全員喫食が力強く進められ、令和3年12月には給食センターが開設した。それまでは庁内で課題として挙げられてはいたものの、現実的には検討されていない状況だったとのことである。

センター方式が選ばれた理由として、自校式では学校の敷地に用地を確保することが困難であることや、児童生徒の減少があり学校ごとの建設はリスクとなること、デリバリー方式は市内に実現できる事業者がいなかったことなど、他の方式はできない理由が明確にあったとのことだった。施工及び運営ではPPP方式が採用され、ハーベストネクストグループが建設と運営、維持管理を一体的に担う形となっている。契約期間は20年間、建設費が約18億円、運営業務費が約42億円、将来リスクに備えた費用として9億円を積んで、事業費総額は約69億円となっている。将来リスクに備えた費用の内訳は、人件費の値上げを見据えた4億円、備品設備の入替えを見据えた5億円となっている。契約期間の20年間は、給食センターの耐用年数が約20年であることからとのことだった。中学校9校分の給食を提供する事業として、20年間で総額69億円、1校当たり年間約3,800万円の費用になるとしている。

同センターのある場所は、もともと水道局のあった市有地であったが、公会計化の立ち上げ

で空き地になった部分であった。敷地面積が3,555.29㎡、延床面積は2,488.76㎡で、建物面積は1階が1,804.85㎡、2階が655.67㎡となっている。担当職員の説明によると、本当はもっと広い用地が望ましく、用地が狭かったことによって、2階に炊飯スペースが設けられ、米の荷下ろしや荷積みをする際に上下させる装置が高価だったこと、配送のためのトラックが敷地内の駐車場で複数回切り返しをして出る必要があることなどが挙げられていた。理想的には、必要とする設備が全て1階に納まり、配送車も施設をぐるりと回って出入りできる敷地の広さと設計がよいという話だった。視察後に調べた中では、平塚市や小田原市の給食センターは車両の通り道が一方通行になるような設計となっていることや、建設の経過が分かる写真を掲載するなどの工夫が見られた。

- ・給食センターの運営が始まって

調理員は全てハーベストネクストグループが雇用している。公募型プロポーザルの提案書においても、地元雇用の促進にかかる内容が盛り込まれていることをチェックポイントとしたとのことだった。なお、地域の母親等が調理員のパートなどで雇用されており、地元雇用の創出にはつながったものの、小学校の運動会など行事があると一斉にシフトに入れない人が出たりするので、そこは盲点だったという話があった。また、栄養士（栄養教諭、学校栄養職員）は市の職員（おそらく県費負担教員）であるが、現状2人体制となっていて、厳しい状況であり、国は制度を見直してほしいとの声があった。現行法では、栄養教諭及び学校栄養職員（栄養教諭等）の配置基準について、給食センター方式では、給食を提供する児童生徒数が1,500人以下の場合は1人、1,501～6,000人までは2人、6,001人以上からは3人となっている。なお、秦野市給食センターが現在提供している食数は1日当たり4,100食（最大1日当たり4,500食）、座間市は令和7年時点で、中学校の生徒数が約3,000人となっている。

同センターは秦野市のおおよそ真ん中に位置し、配送先である中学校9校には30分以内に給食を届けることができる。中学生が給食を食べる様子を動画で見たが、ちゃんと温かく、味もおいしいとのことだった。視察では、私も給食センター内で実際に喫食したが、温かくおいしいものだった。全員喫食での提供が始まった当初は、残念ながらおいしいと言いつらい時期もあったとのことだったが、開始から約4年が経過し、栄養士の尽力もあり、現在は安定したおいしさが実現されている。

給食は食缶で運ばれ、中学校で生徒たちが配膳する形式となっている。こちらについても、開始当初は配膳のオペレーションなどがうまくいかず、給食を食べる時間が短くなることもあった。子どもたちは小学校で配膳に慣れているので、中学校での配膳もすんなりとできていたが、教員側は慣れるのに時間を要したとのことだった。食缶式では、少なく食べたい子、たくさん食べたい子で量が調節できて、残食が少なくなることはフードロス対策の点からもメリットとなっている。

なお、各中学校には配達された給食の配膳の手伝いとして、支援員1名が配置されている。

また、全中学校にエレベーターも設置されている。副次的かつ必ず相関があるとは言えないものの、中学校の不登校生徒が減少傾向にあるという話もあった。

さらに、秦野市と秦野市農業協同組合（JAはだの）との間で、中学校給食における地場産品の活用に関する協定を結び、給食には秦野市産の食材が積極的に使用されている。視察でいただいた給食にも秦野市産の玉ねぎとキャベツが使用されていて、子どもたちにもそのことが伝わるように配膳の見本の写真が用意されている。また、月に一度は秦野市産の野菜がたくさん使用されたメニューが食べられるようになっている。

地産地消が進められるこうした取組は非常に素晴らしいと感じ、ぜひ座間市でも実現したいと感じる一方で、その実現には苦労もあるようだった。安定した食材の供給を実現するために、献立の作成、作付け調整、収穫、調理の流れが2年のサイクルで回っている。JAはだのと秦野市、調理員の3者で協議の場を設け、食材の確保が難しい場合はJAはだのより更に大きいJAグループのネットワークを生かして食材を調達しているとのことだった。また、全国的に農業従事者の減少が進む中で、秦野市においても同様の状況があり、地元の農作物を取り入れた給食をどのように維持していくかということは今後の課題となっているとのことだった。また、秦野市においても人口減少ひいては子どもたちの数が減少し、現在小学校は自校式での給食となっているが、将来的に小・中学校の給食を給食センターで調理する方向も検討しているとのことだった。

次に、センター方式の強みともいえるアレルギー対応給食の調理についても、秦野市の給食センターでは1日当たり100食の提供が可能であり、現在は約50食を実際に提供しているとのことだった。メインの調理室とは別に、アレルギー対応食のための調理室が設けられ、調理員の服の色も異なるものを着用し、アレルギー対応のための調理室で調理が完了するようになっている。

まとめとなるが、今回の視察を通じて給食センター方式について実際の体験とともに理解することができ、非常に有意義なものとなった。一番の懸念であった温かさやおいしさについても、容器や配送において保温技術が向上したことや、栄養士の工夫によって払拭されるものと感じた。視察の中で話題にはならなかったが、近年の初夏からの気温の高さを鑑みても、持参の弁当では食中毒リスクが高まっている。加えて、本市においては用地の確保が肝となるものと改めて感じた。理想を言えば、秦野市の教訓を生かし、十分な用地を確保したいところである。本市は市内の端から端へ車で走っても片道30分ほどのコンパクトな市域であることは幸いなことと感じた。なお、視察後に調べた中では、高知県の町の伊野小学校では、小学校、屋内プール、体育館、給食センターが同じ敷地内に作られているようであった。本市では市営の屋内プールが建設できないか、という検討も進んでいる中でこういった事例も気になるところである。防災拠点としても有用に感じる。

また、運営方式について秦野市ではPPP方式を採用していたが、本市においては市の直営であると嬉しいというのが個人的な所感となる。昭和60年に文部科学省から出された「学校

給食業務の運営の合理化について」の通達に始まり、平成6年の行財政改革による民間委託の推進と正規職員の定数削減、平成28年度から導入された地方交付税算定にかかわるトップランナー方式の対象業務に学校現業職員の業務である学校用務員事務や学校給食の調理業務が含まれたこと等により、現在の学校給食の民間委託率は約50%以上となっている。特に、P P P方式は事業が開始してしまえば、市職員は主にモニタリング業務がメインとなり、人員の確保や運営に係る業務を一体的に事業者任せにすることができるので、市の業務上の負担は小さくなるのがメリットとして挙げられる。一方、デメリットとしては、契約期間が長くなるほどに、長期的なリスクに備える必要と社会情勢に合わせた歳出の調整等も難しく財政の硬直化を招く恐れがある。また、令和3年に会計検査院が発表した国が実施するP F I事業についての報告書では、サービス購入型のP F I事業において、維持管理に当たる部分は、P F I方式を導入した場合の方が従来方式よりも高額になること、サービス面での指標が設けられていなかったため事後検証も困難である点が指摘されていた。

本市で検討されているD B O方式について、座間市立中学校給食全員喫食実施方針（素案）の16頁で「民間事業者の技術力やノウハウを活用することで、公共施設としての安定的な運営に加え、工程の一体化による事業期間の短縮と円滑な整備が期待されます」との文言があり、工程の一体化による事業期間の短縮と円滑な整備が期待されることは理解できるが、15年は使用する施設の建設工事の短縮がD B Oを導入する理由として十分なのか、設計と建設をまとめるにとどめてもよいのではないかと疑問に感じる。加えて、民間事業者の技術力やノウハウの活用で、公共施設としての安定的な運営がかなうかについては理解が及んでいない。民間事業者の技術力やノウハウの活用が生きるのは、事業者が給食センターの運営経験があった場合、事業開始の際には一定有効に働くものと思われるが、市直営にした場合に致命的に劣ることもない考える。社会や経済の情勢が変化していくことを見据えれば、安定的な運営の意味では市直営の方が妥当なのではないかと考える。なお、近隣市では寒川町の給食センターは直営の調理員が調理している。また、海老名市では令和2年度に給食センター（食の創造館）の管理運営を指定管理から市直営へと移行している（令和7年度海老名市教育要覧74頁より）。海老名市議会の令和2年3月18日予算決算常任委員会文教社会分科会の議事録では、指定管理者制度の継続ということで、プロポーザル方式で募集したが、申込がなく調理業務委託になったとのことだった。小田原市も給食センターの整備検討初期の段階ではP F IとD B Oを検討していたが、結果的には調理運営業務を除いた設計と施工を一括で発注するD B方式により整備を進め、調理業務は委託としている。

必ずしも民間委託によってコスト削減になると言えなくなっている今、同じ費用をかけるのであれば、地域に安定した雇用を生む直営の給食センターが望まれると私は考える。

令和8年5月18日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会委員

星 野 郁

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

秦野市曾屋に位置する同給食センターは、令和3年12月に開設されたもので、敷地面積は約3,500平方メートル、1日当たりの最大調理能力は4,500食、アレルギー対応食は1日当たり100食の提供が可能である。市内中学校9校への配送を行っており、給食の提供規模が本市と同程度であること、開設が比較的新しい施設であることから、先行事例の調査対象としたものである。

施行は公民連携方式と呼ばれるPPP（Public Private Partnership）方式によるもので、市が保有する水道局跡地を活用し、建屋の建設から運営、維持管理までを民間事業者へ委託している。契約期間は建屋の耐用年数を鑑みた20年間であり、栄養士は行政が担う。

センター方式の給食導入に当たり、秦野市では他の方式も検討している。弁当を配達するデリバリー方式は、対応可能な事業者がなく不採用となった。小学校の調理室で中学校給食も調理する親子方式は、調理室の大規模な改修が必要となること及び児童数減少に伴う学校再編が見込まれることから、不採用となった。中学校各校で調理する自校方式は、調理室や搬入搬出経路のスペースが確保できない学校があることから不採用となった。

センター方式での給食において重要となる、調理された給食の保温に関しては、二重構造により高い保温性をもつ食缶を採用している。配送時間については、配送トラック5台による、それぞれ1校ないしは2校へ配送するルートを設定し、30分以内の配送を可能としている。各校には、食缶をトラックから各階へ運搬し、食後に回収する人員を配置しており、配膳は生徒が行う。給食時間については、35分から40分程度となっている。なお、給食導入に際し、エレベーター未設置校に対してエレベーターの設置工事が行われている。

今回の視察では、実際の給食と同じタイミングで調理された給食を試食する機会をいただいた。献立はカレーライス及びサラダ、牛乳であった。今回は11時30分頃に配膳し試食した。経過時間として有利な条件ではあるが、カレー、米飯とも十分に暖かい状態で美味しく喫食することができた。サラダについてもちょうどよい味付けであった。また、調理機器の一つに熱と蒸気を組み合わせて加熱するスチームコンベクションオーブンを採用しており、調理の効率

化や均質化、豊富な種類の献立を提供することにも寄与すると推察する。

食育の取組で特徴的なところでは、季節の豆知識や献立の特徴を解説した「ボンチーヌ通信」を週2、3回発行している。中学校を担当する栄養士は2名の配置であり、全校を同時に見ることは叶わないものの、同通信を各校にて校内放送原稿として読み上げるほか、廊下へ掲示することで、栄養や食べ方などのポイントを交えた献立の解説を行っている。また、実際の盛り付けの見本写真を毎日撮影し、各校へ配信している。加えて、その日の献立で使用されている地場産品を記したカードを添えて撮影されており、適正な栄養バランスを伴った配膳や、残食の低減、地産地消への理解促進に有効と考えられる。また、職業体験として市内中学生の受入を年間10名程度行っており、今後は、生徒が学校給食センターを見学できるような取組を行いたいとのことである。廊下に掲示された各中学校生徒からのお礼のメッセージが、食育の成果として印象的であった。

地産地消については、月に1度、地場産品を多く使用している献立について「ふるさと秦野食育デー」を設定しており、食育も兼ねた取組を行っている。そのほか、秦野市農業協同組合との協定を締結し、2年先の献立を基にした作付けの調整や、学期ごとに行政、JA、事業者での打合せなど緊密な連携を行っており、市内産に限定した地場産率は、品目ベース、重量ベースともおよそ40%強の水準であり、本市との農業規模に大きな差はあるものの特筆すべき点である。

施設面では、類似の施設としては珍しい2階建てとなっており、炊飯を2階で行う構成となっている。各校への配達時間に差が出ないように市内中心部に立地する必要性と、市が保有する土地の面積の都合によるものであり、調理の効率低下や運搬設備が必要となることから、本来は1階で完結する構成が望ましいということであった。

センターに勤務するパートタイム職員は、生徒の保護者世代を中心に市内在住者を主に雇用しており、雇用の創出や、生徒への食育の観点でも有効と考える。一方で、学校の催事が重複することにより、勤務シフトの調整に苦労することが稀にあるということであった。

防災の観点からは、同センターは広域避難所から離れていることや、専門の調理器具を使用していることから、災害時の炊き出し等、施設の開放は想定していないということである。しかし、災害用の備品として、移動式の回転釜を保管しており、貸し出せる物品は備えているとのことである。民間事業者による運営であることから、平時と同様に調理まで行って食事を提供するという形での災害時活用は困難であると考えますが、備品の活用については可能性があると思われる。

今後の展望では、生徒数の減少が見込まれることへの対応が課題となっている。現在の提供食数は、1日あたり4,100食、アレルギー対応食60食となっており、今後増加が見込まれる余剰の調理能力を活用することが求められる。

全体を通して、均質な食事の提供や食育の観点で、給食は有効であり、センター方式であっても運用の創意工夫により十分に質を伴った食事の提供が可能であると考えます。一方で、施設

の設置場所や配送、学校側施設の改修や実務の運用、制度設計については、本市の状況を踏まえた計画を入念に考える必要があると思われる。

令和8年5月27日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会委員

高 柳 浩 子

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

秦野市の中学校給食センター「はだのっ子キッチン」では、民間企業と連携した運営体制がとられており、センター方式の課題とされる、給食の温かさについても工夫がされていました。全ての学校へ30分以内で配送できる立地条件に加え、保温機能の高い運搬容器を採用。また、中学校全校に配膳用エレベーターが設置されるなど、スムーズな提供体制が整えられていました。さらに、1年前から献立を計画し、必要な食材量を明確化した上で農業協同組合と連携し、地場産品を積極的に活用している点も印象的でした。アレルギー対応にも取り組み、全員喫食を目指していることに加え、災害時応援協定も締結されており、平時だけでなく災害時を見据えた施設運営が行われていました。

一方で、課題としては、敷地が狭いため搬入車両の待機時間が発生すること、生ごみ処理用コンポストを設置できず、食べ残しを一般廃棄物として処理していること、さらに地場産品の活用を継続したいものの農家の減少が進んでいることなどが挙げられました。

現在、生徒アンケートでは中学校給食は大変好評とのことで、不登校生徒の減少にもつながっているとの話を伺いました。温かい給食を皆で食べることが、生徒の安心感や学校生活の充実につながっていることを感じました。また、今後の生徒数減少を見据え、中学校給食だけでなく小学校給食にも活用していく予定とのことで、施設を有効活用しながら持続可能な運営を目指す考え方は、大変参考になりました。

今回の視察を通し、センター方式であっても、温かくおいしい給食の提供や、量の調整、アレルギー対応、地場産品を活用した食育など、さまざまな取組が可能であることを学びました。本市においても、家庭環境による食格差への対応や、生徒が安心して学校生活を送るための環境整備として、全員喫食の意義は大きいと感じています。今後は、用地選定や配送体制、アレルギー対応、防災面なども含め、具体的な検討を早期に進めていく必要性を強く感じた、大変有意義な視察となりました。

2026年5月25日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会委員

沖 永 明 久

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

座間市教育委員会は、2024年3月に策定した「ごま魅力ある学校づくり方針」において、中学校給食の全員喫食実現に向けた具体的方策を検討することが示され、本年1月に「座間市立中学校給食全員喫食実施方針」が策定されている。同方針では、中学校給食全員喫食の実施方式の検討として、自校調理方式、親子調理方式、給食センター方式、デリバリー方式の4方式が比較検討され、結論としては、給食センター方式を「最も適している方式」として採用するとしているところである。座間市教育委員会が同方針の策定に当たり視察を行った秦野市の当該施設を民生教育常任委員会として今回視察した。

現在本市では、小学校給食において自校調理方式が採用され、「温かく、おいしい給食」として児童や保護者から評価されているところである。故に、中学校給食全員喫食の実施方式を検討するに当たっては、上記4つの方式のうち、自校調理方式とセンター方式との比較が最大の論点と考えられる。自校調理方式とセンター方式を比較する場合、これまで一般的には、おかずの提供温度や食味において自校調理方式の方が優れていると言われてきた。この点が実際にどうかということを検証することが私自身の今回の視察の目的の一つでもあった。

結論的に言えば、おかずの提供温度については、確かに高性能断熱食缶を活用することにより、自校調理方式と同等の温かさを確保することは可能と言える。一方、食味については、これはあくまでも私の主観ではあるが、率直に言って本市の小学校給食の方がおいしいと感じた。しかし、これは客観点評価が難しく、多分に個人の主観に大きく左右される点であることは言うまでもない。

次に、施設面積については、当該施設の敷地面積は3,555.29平方メートル、延床面積は2,488.76平方メートルで、建物は2階建てとなっている。秦野市教育委員会事務局の話によると、本来必要となる敷地面積からは、2,000㎡ほど少ないとのこと。それ故に、ワンフロアで給食調理が完結できず、2階に米飯の炊飯スペースを設置しているとのこと。配送用トラックの積込みレーンが敷地面積により制限され、一斉に出発することができないとのこと。また、給食残渣のたい肥化施設も敷地面積との関係で設置することができないとのことであった。

座間市立中学校給食全員喫食実施方針では、センター方式の場合、敷地面積3,600平方メ

ートル、調理能力3,500食/日、2階建てと示されている。生徒数の違いはあるものの、本市においてセンター方式を採用する場合は、上記の秦野市が抱えている敷地面積の問題を考慮に入れ、検討する必要があると考える、

令和8年5月13日

座間市議会議長

松 橋 淳 郎 殿

民生教育常任委員会委員

吉 田 義 人

視察所感 秦野市学校給食センター（はだのっ子キッチン）について

本市の中学校給食実施は、10年前の4月に東中学校及び栗原中学校でデリバリー方式（選択式）の試行から始まり、その2年後から中学校全校で本格導入が始まった。当時、議論の中心は、中学校給食導入の可否であったが、現在では、給食が当たり前となり、議論の中心は温かい給食の提供や全員喫食の実現へと移っている。こういった課題を解消するため、本市でも導入が検討されているセンター方式がどのようなものになるのかを確認する必要があると思い、神奈川県秦野市にある学校給食センター「はだのっ子キッチン」を訪問することとした。「はだのっ子キッチン」には教育長はじめ本市教育委員会も訪れており、センター方式導入に向けた取組について、当該施設が大きな影響を与えた旨の話が座間市議会本会議の場でも教育長から示された経緯がある。

視察では、現在の実施概要や施設概要、また生徒の声をVTRで拝見させていただいた。秦野市の給食センター方式導入は、PPP方式（公民連携方式）を採用、給食センターの建設及び運営、維持管理は民間活力を導入し、ハーベストネクストグループが行っている。敷地については、事業者との間で事業用定期借地契約を締結しているという。つまり、土地は公用地であり建物所有者は事業者。その建物施設を市が借り受けて給食センターを設置し、給食調理、配送・回送、洗浄、衛生管理等を事業者へ委託し、センターには栄養士等の職員を配置して献立の作成や食材の調達等を市が直接行っている。また、センターの調理員については、運営事業者が市民を優先的に採用しており、現在は60名程が当該センターで働いているという。

給食センターの開設は令和3年12月、当該センター1か所で秦野市の全市立中学校、4、100食分を賄っているとのことである。ちなみに、最大生産能力は4、500食まで可能とのことである。

給食センターを設置するに際して、特に大きな課題の一つに配送時間がある。これは調理後2時間以内に中学校に配送することが学校給食衛生管理基準で定められており、この時間を超える配送は許されていない。当該給食センターについては、敷地面積が少し狭いものの公有地であり市の中心部に位置することから各中学校へは約30分で配送できるという。これであれば規定時間内どころか温かい給食を全中学校に届けることが可能となる。しかも都市計画法に定める用途

地域は準工業地域であり、近隣とのトラブルについてもこれ以上ない好条件である。事業費の総額は20年間で約69億円とのことであり、内訳は施設整備事業費約18億円、運営業務費42億円、人件費値上げ分や耐久年数による備品設備の入替え分などの将来のリスク分費として9億円となっている。20年間を年計算に換算すると年間3億4,500万円の支出となり、現在の月額給食費が6,900円とのことであるから、4,100人分で年間約3億4千万円の収入となる。これであれば実施するメリットはあると評価できる。また、当該中学校給食の開始に伴って、市は市内農家との間で地場産品の活用に関する協定も締結しており、数年間遊休地となっていた畑を再利用して生産を再開した農家もあった。このように本事業は中学校給食を支える生産者の確保と育成にもつながり、地域農業の振興に貢献している。さらに、災害時における災害時応援協定も運営事業者と締結しており、施設や保有設備を活用しての災害支援活動にも心強いものがある。

次に、給食についての懸念となるものにアレルギーを挙げることができるが、この点については、私自身も非常に気にするところであり、本会議一般質問でも取り上げさせていただいたが、当該施設にはアレルギー専用の調理室が完備されており、特定原材料7品目に対応が可能となっている。設備の整った施設であればアレルギー物質の相互混入の危険性を排除できることから、こういった点からも本市に欲しい施設である。アレルギー対応食の生産能力は1日100食とのことで、現在はこの数字内に収まっているという。しかし、小学校給食についても令和10年度から順次給食センターでの配給を考えているとのことであり、そうすると年齢の低い小学生にはアレルギー反応を示す児童も多くいると考えられることから、小学校への配給ということまで考えるならば、対応可能な品目数や生産能力を増やすことなども課題となる可能性がある。今後、本市の中学校給食についても、将来、小学校給食にまで広げる可能性があるのなら、この点については計画段階から考えておくべき視点である。

本市では昨年11月に、座間市立中学校給食全員喫食実施方針（素案）が示されたが、今回の視察を終えて感じたのは、本市がモデルとしているのは秦野市なのだと感じる点が多々あった。視察に参加した議員で、本市の素案方針を読み込んでいる者であればそう感じるはずである。秦野市の当該事業は、計画段階からとてもよく考えられた内容であり、実際の運営内容も順調に行われていた。本市がモデルとし、その内容を参考とすることに問題はないと感じる。むしろ本市のセンター方式も当該施設を参考にするならば、運用開始後の課題点についても比較的に見出しやすくその利点はある。当局には、今後課題となる点を予測し、可能な限り事前に調査・研究を行って準備段階からの対策を万全にしていっていただきたいと思う。失敗の許されない事業であることを肝に銘じていただき、また、食においての事故についても絶対に起こしてはならないからである。子供達が、給食を通じて級友と楽しく過ごせる時間を1日も早く実現すべきであると感じる視察であった。