

第6回東部地区小学校給食センター建設検討委員会 次第

日時：令和7年12月8日（月）

午後7時から

場所：東御市中央公民館3階 講堂

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 会議事項

(1) 東部地区小学校給食センター建設について

(2) 地産地消について

(3) 東部地区小学校給食センター運営について

(4) その他

4 その他

5 閉 会

令和7年11月4日

田中小学校保護者 各位

東御市教育委員会

東部地区小学校給食センター建設工事に係る  
田中小学校敷地内の利用について（お願い）

時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素より市教育行政全般にわたりまして、ご理解とご協力を賜り感謝申し上げます。

さて、東御市教育委員会では、田中小学校、滋野小学校、祢津小学校および和小学校の給食室を統合した、東部地区小学校給食センター建設を計画しており、田中小学校北側に建設いたします。

建設工事期間中の田中小学校敷地内の利用につきましては、下記事項にご留意いただきますようお願いいたします。

記

1 工事期間（予定） 令和7（2025）年12月から令和9（2027）年10月まで

2 工事範囲 裏面のとおり

3 留意事項

- (1) 工事内容については、先に田中小学校敷地通路の拡幅および歩道設置から行うため、車両や歩行者の通行に支障がないよう行います。詳しくは、別紙をご確認ください。
- (2) 別紙にお示しした期間は現在の予定となります。詳しい期間等が決まりましたら、都度、オクレンジャーにてお知らせします。
- (3) 送迎等の際の駐車場所にご注意ください。駐車場が手狭となる期間がありますので、譲り合ってご利用ください。
- (4) 大型工事車両の出入りがありますのでご注意ください。
- (5) 道路（市道）の整備のため、裏面のとおり田中小学校敷地内樹木を伐採いたしますのでご承知ください。
- (6) 児童館・児童クラブの送迎に係る駐車場については別途ご案内いたします。
- (7) ご不明な点は、事務局までお問い合わせください。

東御市教育委員会教育課学校施設係

〒389-0592 東御市 281-2

課長：土屋 係長：小宮山 担当：小林

電話 0268-64-5906 FAX 0268-64-5878

e-mail : kyouiku@city.tomi.nagano.jp

【工事範囲】



【伐採範囲】

**伐採範囲**

○ 伐採

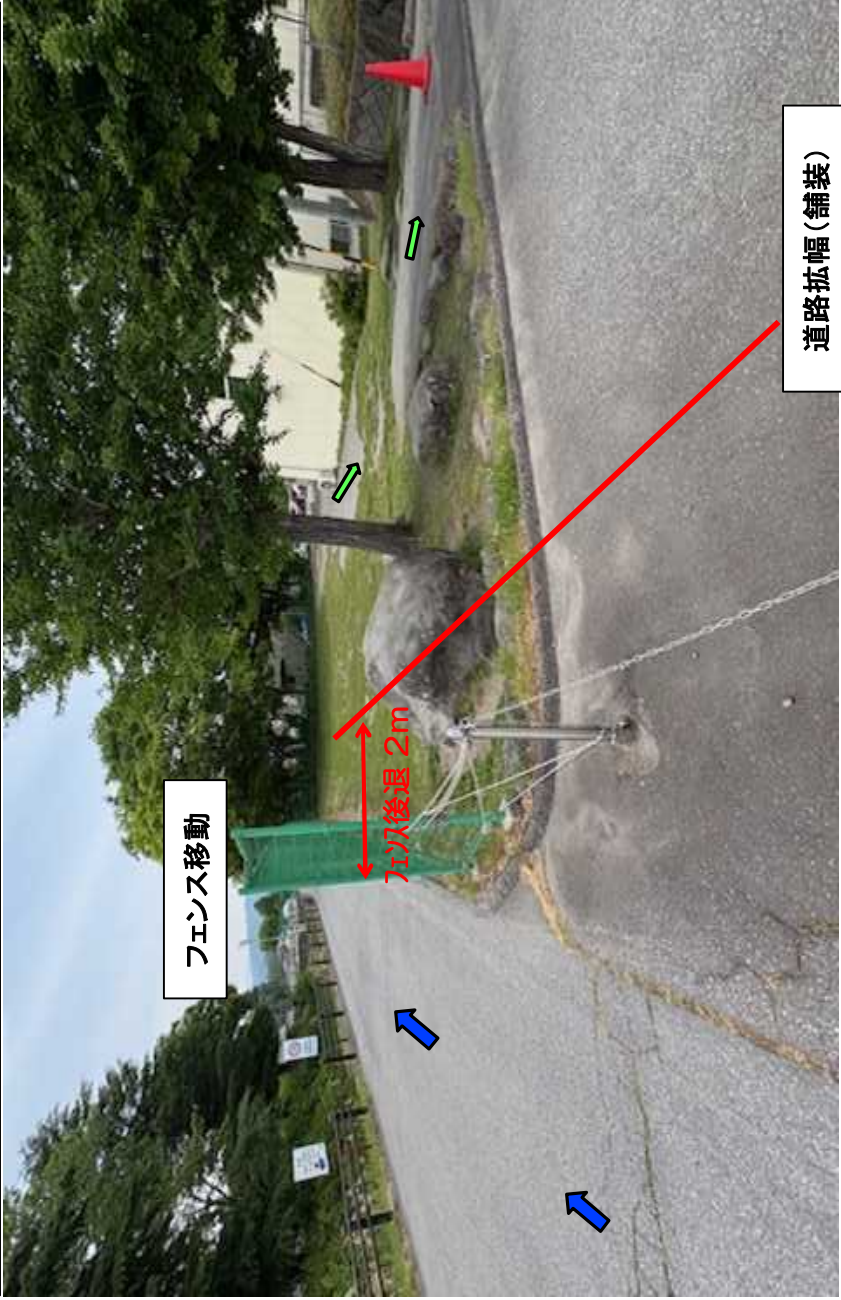
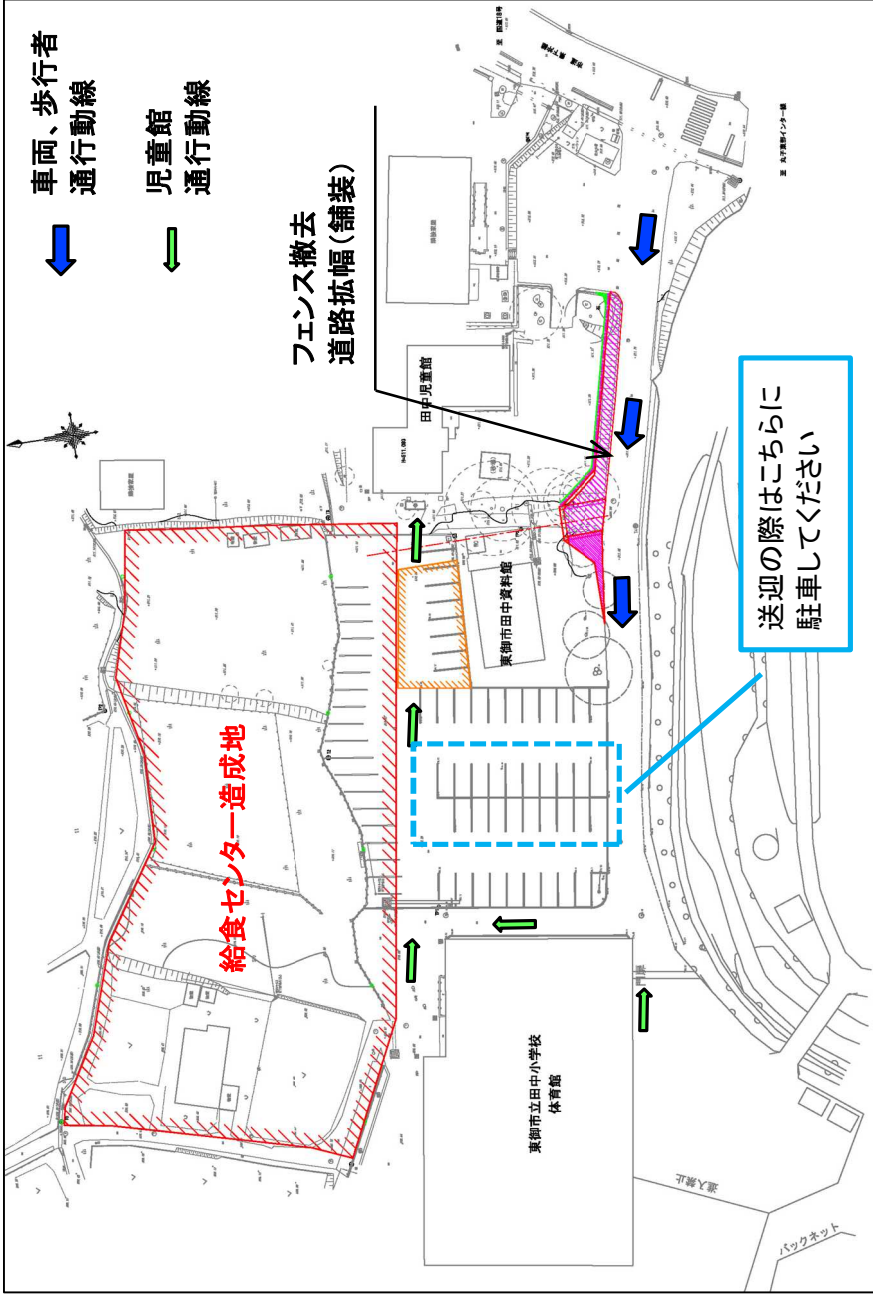
・体育館側のモミジ・ケヤキ以外は、全て伐採します。



施工手順 ①

1

田中児童館前 仮設道路工事 期間 (予定) 2025.12~2026.1

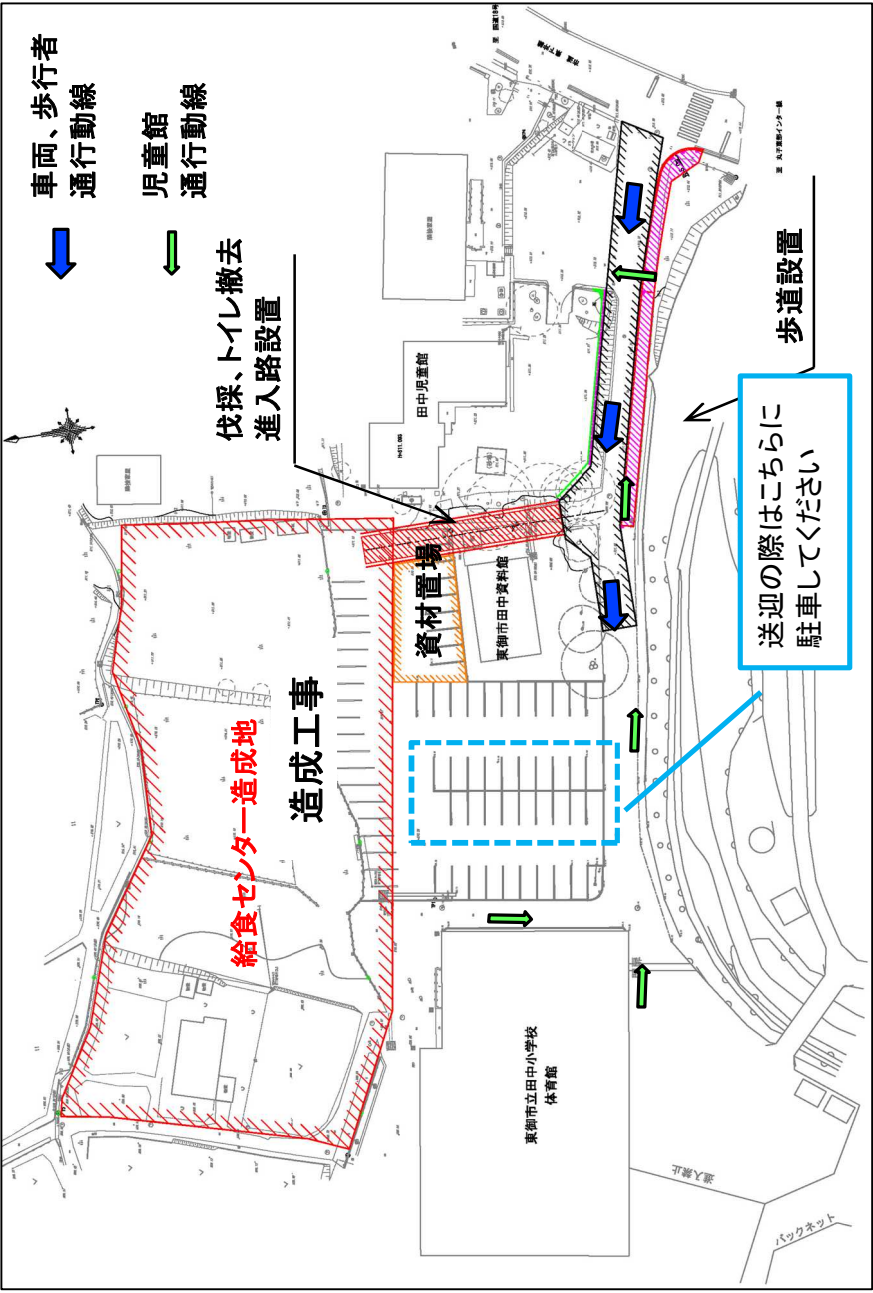


- 仮設道路として、田中児童館前の道路拡幅を行います。
- 送迎については、これまでどおり駐車場中央区画へ駐車してください。

施工手順 ②

2

田中児童館前 歩道設置工事、進入路設置工事 期間 (予定) 2026.1~2026.6



- 河川側へ歩車道境界ブロックを設置し、歩行者の安全確保を図ります。(歩車分離構造)
- 伐採、トイレ撤去を行い、進入路（仮設道路）を設置し、建設予定地の造成を行います。
- 造成工事の中で、1週間ほどガス管設置工事を予定しております。(3月~5月)

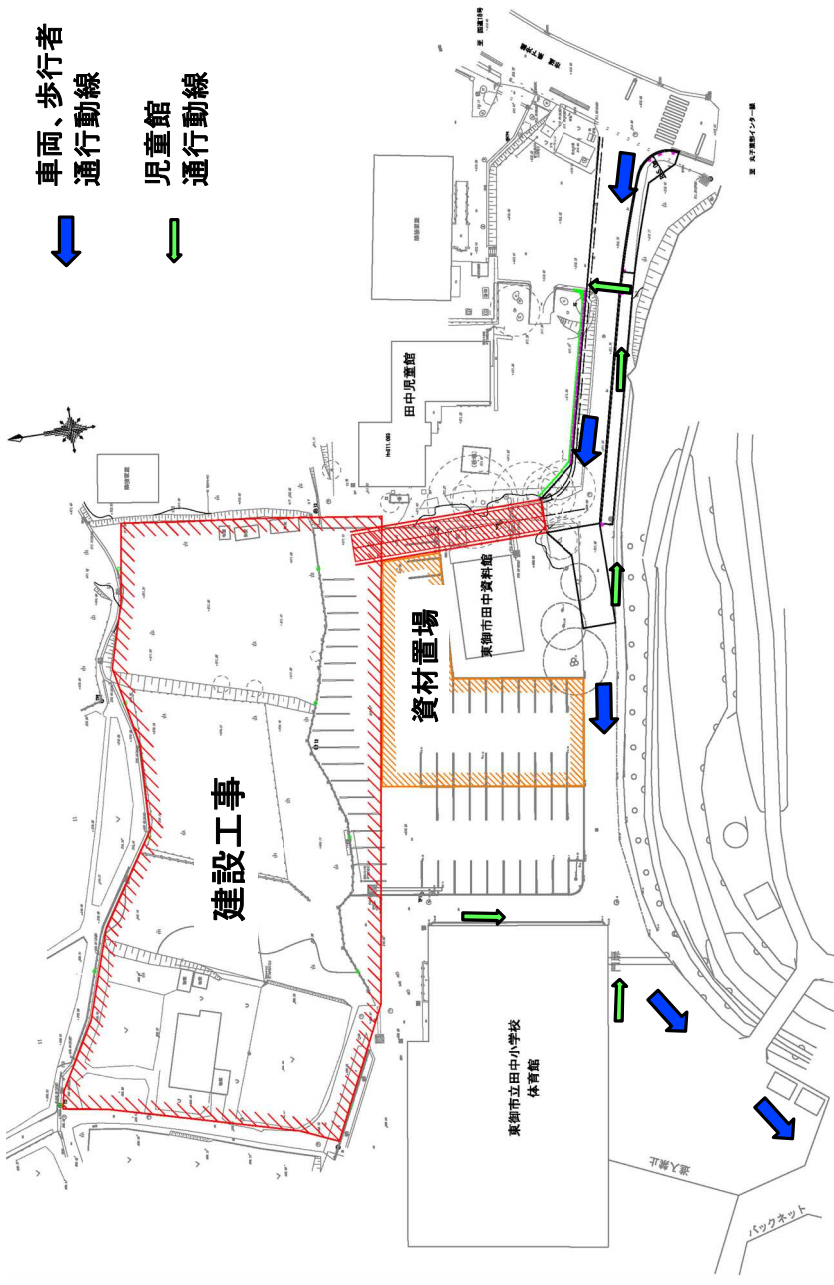


### ③ 施工手順

၈

給食センター予定地造成工事

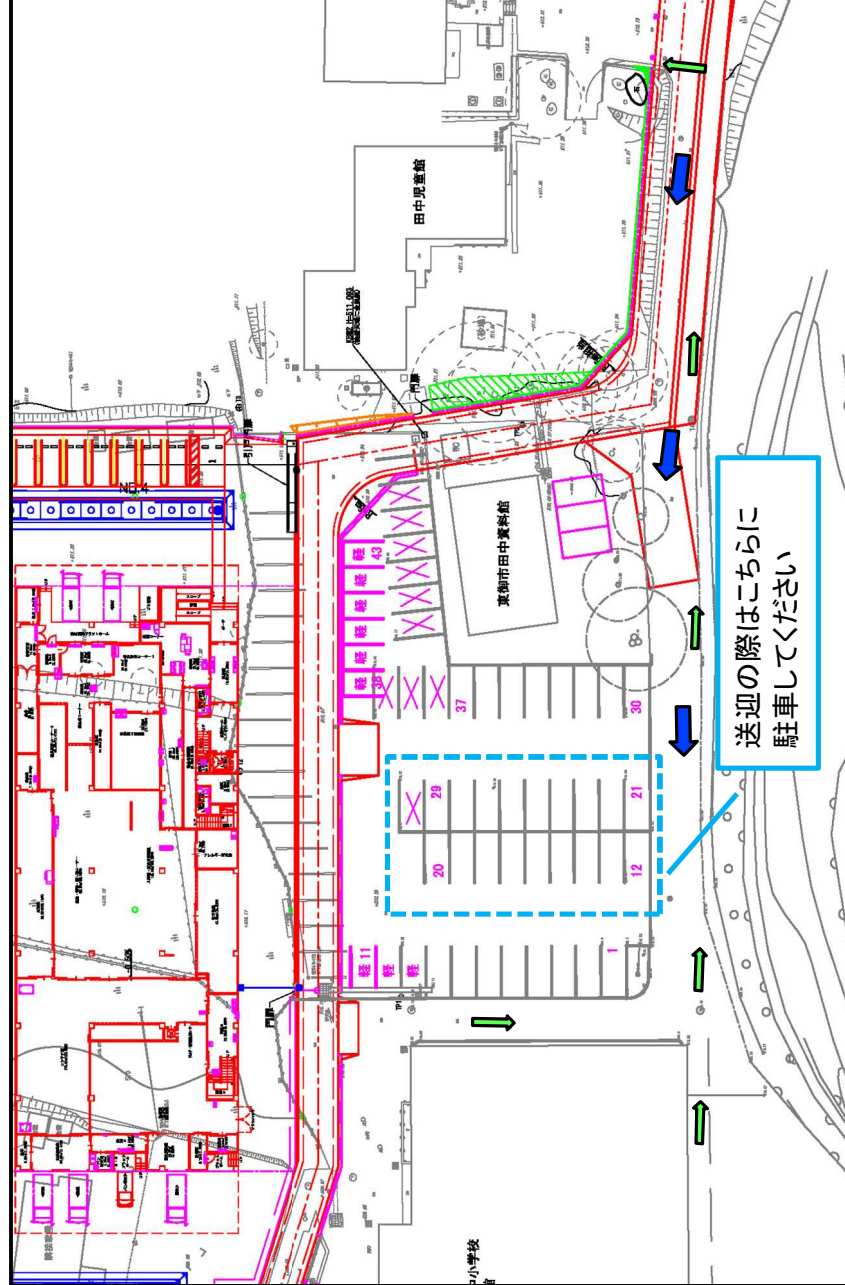
期間 (予定) 2026.6~2027.10



- 本建設工事を行います。
- 体育館横の駐車場は使えませんので、校庭東側（求女川沿い）に駐車してください。

完成圖(予定)

期間(予定) 2027.10~

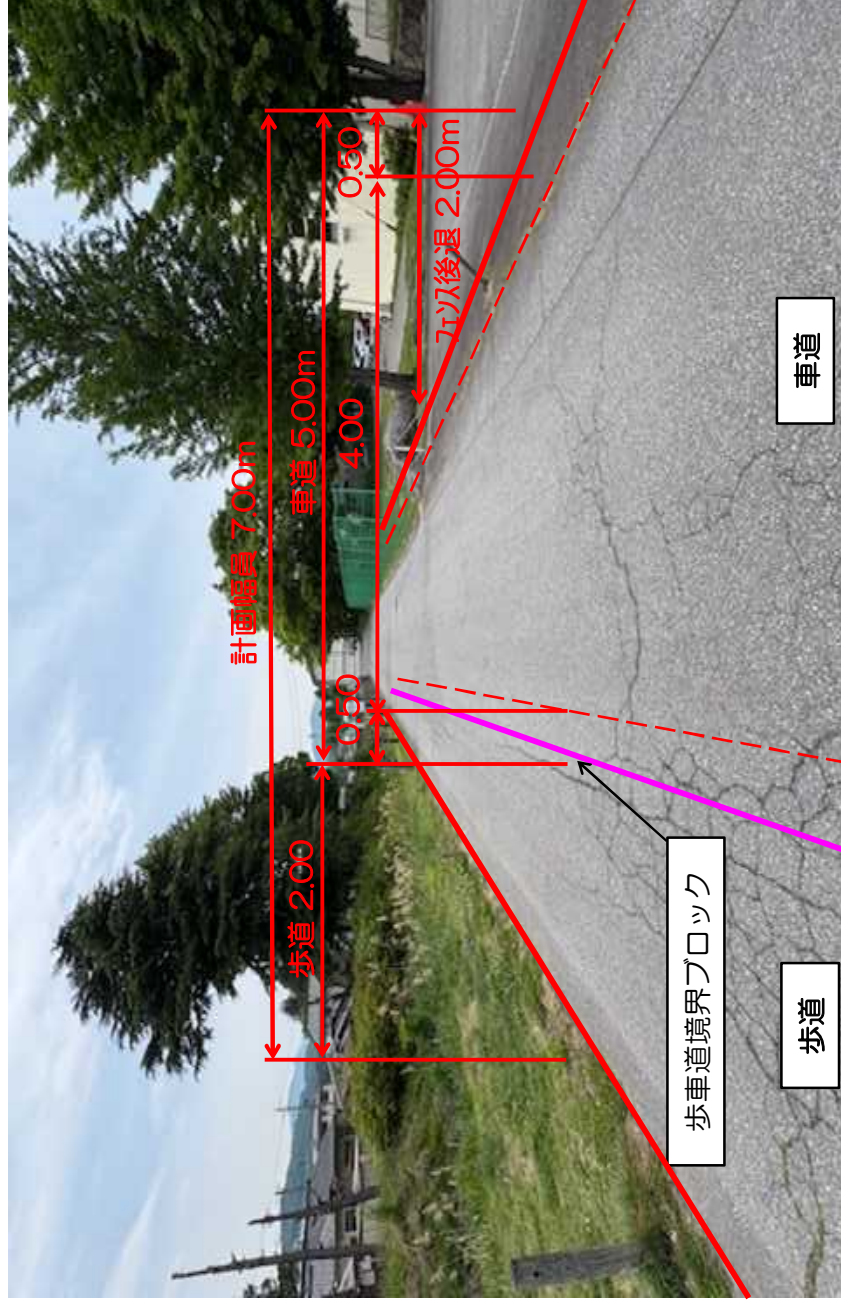


- ・送迎については、これまでどおり駐車場中央区画へ駐車してください。

圖一六

4

完成形道路計画（令和9年度完成予定）



- ・令和7年度 工事車両のみが通行する仮設道路（進入路）として施工します。
- ・令和9年度 給食センターへつながる道路（市道）として完成を予定しております。



## 1 検討内容

### ◇安定的な供給



学校給食側では、年間献立計画や月々の献立表を作成し食材の種類や量を調達しています。生産・供給側では、作付け計画を立て、どの時期に何が収穫できるといった情報を持っています。これらを**事前に共有することで、学校給食側では献立計画への反映、生産・供給側では作付け計画への反映**を行い、積極的に地場産食材を使用します。

### ◇重点品目の設定



全ての食材を地場産食材で揃えることは不可能です。食材の種類や時期によっては地域では収穫できなかったり、他の地域のほうが品質や栄養価が高いことがあるため、**下記の点に重点をおいて柔軟な献立を作成します。**

- ・地元で生産量の多い食材を重点品目として設定し、重点品目を中心に地場産食材を使用する
- ・地域の生産量に合わせて献立を作成する

### ◇調達価格の設定



給食費は食材費を家庭に負担いただいておりますが、近年食材費が高騰しており、令和6年度に給食費を改定したものの依然きびしい状況が続いています。このことについて、価格の安い他の産地の食材を使用することもあります。できる限り地場産食材が使用できるよう、**食材の調達や価格の調整ができるような仕組みづくり**を検討します。

### ◇納品規格の検討



学校給食は、調理開始から給食提供までの決まった時間の中で調理します。規格外の食材は、作業工程が多く時間を要するため使用が困難なため、**生産・供給側と食材の規格や基準、納品の規定等を協議しながら納品規格**を検討します。

### ◇配達方法の検討



学校給食では、「当日納品」がほとんどで、生産者や供給業者が直接朝に配達しています。配達には生産者や供給業者のボランティアに支えられていますが、近年は農家の高齢化が進み、配達の負担が地産地消の進まない大きな要因になっています。どのようにすれば負担を軽減できるか、関係者と協議し検討します。

## 2 地域産物の活用に向けた検討

JA、栄養教諭、調理主任、農林課、教育課等の関係者で検討を重ね、その内容を以下のとおりまとめました。協議にあたっては、地産地消推進コーディネーター事業を2回活用し、助言をいただきながら検討を進めております。

### (1) 現状

#### ◆東御市学校給食の概要について

- ・東部地区の学校給食における地域産物の**納入は、JA 信州うえだと複数の個人生産者**である。
- ・発注から納品までのやりとりは、学校給食側が JA や複数の個人生産者と個別に行っている。
- ・北御牧給食センターは、地元の生産者組織の2団体から地域産物を納入している。
- ・以前は市内の直売所も学校給食に納入していたが、現在は停止している。
- ・生産者が学校給食に納品する**メリットには、梱包不要・高値取引・規格外の活用等**がある。
- ・地域産物以外は、市場から納入している。

#### ◆給食センター稼働後の食材の集荷・配送、生産者の組織づくりについて

- ・市内に JA 信州うえだ（東部地区）と JA 佐久浅間（北御牧地区）がある。
- ・**食材の納品は、原則当日**としている。

#### ◆食材の規格について

- ・調理時間には制約があるため、**不揃いな食材は調理作業に負担が生じる**。
- ・規格調整は、日常のやりとりの中で生産者と学校給食側ですり合わせをしている。

#### ◆市の地産地消の目標設定について（重点品目の設定、推奨作物の活用）

- ・**約 20 品目において地場産物の利用率を調査**しており、品目も多く、割合は高い。【別紙 P 1】

### (2) 課題

#### ◆東御市学校給食の概要について

- ・**個人生産者の高齢化**。

#### ◆給食センター稼働後の食材の集荷・配送、生産者の組織づくりについて

- ・センター化すると、4 小学校が同一献立になり、**ロットが大きくなるため、現在の納入方法では必要数量が賄えない**。

#### ◆食材の規格について

- ・センター化に伴う調理時間短縮による**食材規格の検討**。

#### ◆市の地産地消の目標設定について（重点品目の設定、推奨作物の活用）

- ・重点品目は現在の 20 品目が妥当なのか。

### (3) 今後の検討事項

#### ◆給食センター稼働後の食材の集荷・配送、生産者の組織づくりについて

- ・JA 信州うえだが中心となり、**複数の生産者をとりまとめる体制づくり**の検討。
- ・前日納品等の給食センター側の**食材受入れ方法の見直し**

#### ◆食材の規格について

- ・生産者側・学校給食側双方の妥協点を探り、規格表等による**基準の作成**を検討。

#### ◆市の地産地消の目標設定について（重点品目の設定、推奨作物の活用）

- ・地産地消の**目標値の設定や重点品目の絞り込み**

### 3 米飯炊飯における地元産米の活用の検討

現在は委託炊飯により提供している米飯ですが、東部地区小学校給食センターでは炊飯設備を整備し、東御市産米を積極的に使用した米飯の提供を目指しています。

将来的には東部地区4小学校と合わせて、東部中学校への米飯提供を検討しています。

既に自場炊飯を行っている北御牧学校給食センターを参考に検討を進めております。

#### (1) 現在の米飯炊飯及び米穀納入状況

	東部地区小中学校	北御牧学校給食センター
炊飯方法	委託炊飯	自場炊飯
購入先	長野県学校給食会	北御牧米穀生産者組合
品種	長野県産のブレンド米（上小産米） （コシヒカリ 90%、あきたこまち 10%）	北御牧産コシヒカリ
供給価格	1 kg あたり 582 円（炊飯加工賃を除く） （令和 8 年 1 月供給分より）	1 kg あたり 582 円 （令和 7 年 11 月供給分より）
納入実績 （令和 6 年度）	田中小・滋野小・祢津小・和小 13.5t 東部中 11t	3.6t

#### (2) 東部地区小学校給食センターにおける米穀納入方法（案）

北御牧学校給食センターの納入方法に準じた方法で想定しています。

北御牧学校給食センターにおける納入方法は以下とおりです。

- ・納品重量 1袋あたり 15kg
- ・納入時間 午前 10 時～午前 11 時、午後 1 時 30 分～午後 4 時 30 分の間
- ・納入頻度 週 1 回程度
- ・その他 異物混入防止のため、生産者が色彩選別機を使用。納入時は新しい袋で納品。

#### (3) 課題

- ・JA における精米作業は、市単位ではなく、上小地域単位で実施されている。
- ・東部地区における**米生産者の組織づくり**（精米機と色彩選別機を持っている生産者）
- ・**供給価格**について（学校給食会の供給価格と同等価格で供給可能か）
- ・**納品方法**について、給食センター側と生産者側の意向をどのように折り合いをつけるか。

#### (4) 今後の検討予定

東部地区米生産者、JA 信州うえだ、農林課、教育課等の関係者と協議を進めます。

令和 8 年度中に購入先や納入方法について、方針を定めたいと考えています。



## 東部地区小学校給食センター運営について

実施設計が完了し、調理工程の検討や調理器具・食器具の選定等の運営に関して、栄養教諭・調理主任で検討を進めています。

自校給食の持つ「お互いの顔が見える給食」、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」などの長所を活かせるように、次のとおり計画しています。

### 1 配送計画及び調理工程について

各校へ搬入するコンテナ数や配送車の仕様、給食開始時間や配膳時間等を踏まえ、学校給食衛生管理基準に規定される調理後2時間以内に喫食できる効率的な配送計画を検討します。

#### (1) 配送計画について

##### ア 配送時間の検証について【別紙P2】

北御牧学校給食センターの配送車を用いて、田中小学校から各小学校までの配送時間を検証しました。

検証の結果、田中小学校から各小学校まで配送にかかる時間は最大約15分でした。

##### イ 配送タイムスケジュールについて

配送時間の検証結果から、配送のタイムスケジュール以下の表のとおり計画しました。

計画するに当たり、以下について配慮しました。

- ・受配校で責任者による児童喫食30分前の検食、児童の喫食時間の確保
- ・東部地区の3小学校において、水曜日のみ4限目終了時刻が15分早い週日課であることから水曜日とその他の曜日で、配送スケジュールを変更

配送のタイムスケジュール

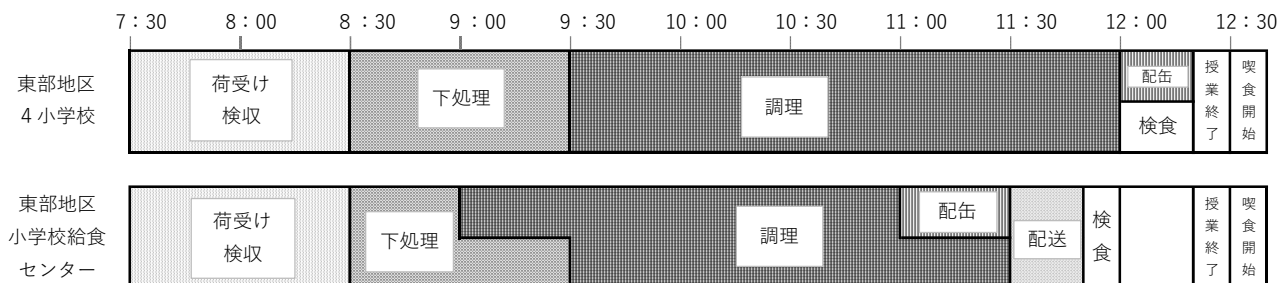
内容	通常日課	水曜日課
配缶・積み込み	11:05	10:50
給食センター発	11:30	11:15
学校着	11:45	11:30
受配校での検食		
4限目終了	12:20	12:05
いただきます		
ごちそうさま	13:00	12:45
給食センター発	13:15	13:00
学校着	13:30	13:15
積み込み		
学校発	13:35	13:20

## (2) 調理作業工程について

上記の配送タイムスケジュールから以下のとおり調理作業工程について計画しました。

現在の調理作業工程と比較して、調理終了時刻が約 30 分前倒しになります。

調理員全員が同じタイムスケジュールで調理するのではなく、**一人ひとりのタイムスケジュールと調理工程を計画**することで、効率的に調理を行います。



## (3) 今後の検討事項について

**子どもたちが給食調理員と関わりがもてるように**、配送助手となる調理員が受配校で配膳・下膳の指導をする等を計画しています。

## 2 調理器具・食器器具の選定について

### (1) 食缶の選定について

**適時適温の給食提供**ができるように食缶の選定をします。

「学校給食衛生管理基準の解説」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）では以下のとおり示されています。

- ・「保温食缶に入れた食品の温度が 50℃以下にならないように、温度管理を徹底すること。」
- ・「和え物、サラダ等は、保冷食缶や蓄冷材で温度管理をすること。」

#### 【保温保冷機能の検証】

現在給食提供で使用している一重食缶と東部地区小学校給食センターで想定している保温食缶の機能を検証しました。【別紙 P3】

#### ◆検証結果

保温性の検証において、2 時間経過後の食缶内の水中温度は、一重食缶で 38.2℃低下し、保温食缶で 17.3℃低下しました。

また、保冷性の検証において、2 時間経過後の食缶内の水中温度は、一重食缶で 10.2℃上昇し、保温食缶で 3.7℃上昇しました。

東部地区小学校給食センターでは、従来の給食に比べて配膳から児童の喫食までの時間が長くなりますが、保温食缶の使用により適温を維持したまま給食提供できることが確認できました。

### (2) 食器器具の選定について

安全かつ衛生的で児童の豊かな食の場面になるような食器器具の選定をします。

料理形態に即した食器器具を使用することは、**食文化の理解や食事マナーの習得**に繋がります。

食器は、給食準備の配膳や配食を通して、児童が年齢に応じた食事の適正量の把握することや正しい食器の並べ方を習得することに寄与します。



	東部地区4小学校	東部地区小学校給食センター
食器の種類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯：飯椀</li> <li>・ 汁物：汁椀</li> <li>・ 主菜：角仕切皿（右側）</li> <li>・ 副菜：角仕切皿（左側）</li> <li>・ カトラリー：箸</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯：飯椀</li> <li>・ 汁物：汁椀</li> <li>・ 主菜：<u>主菜皿</u></li> <li>・ 副菜：<u>副菜皿</u></li> <li>・ カトラリー：箸、<u>スプーン</u></li> <li>・ <u>トレイ</u></li> </ul>
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 料理の数に対して食器の点数が少ない。</li> <li>・ 洗浄作業が短時間で済む。</li> <li>・ 保管が省スペースで済む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 料理と食器の数が同数である。</li> <li>・ 食器の洗浄時間がかかる。</li> <li>・ 食器カゴが重くなる。</li> <li>・ 食器に対する費用がかかる。</li> </ul>
	ご飯・さばの梅煮・卵の花煮・水菜のはりはりスープ	
	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主菜、副菜の違いが把握しにくい。</li> <li>・ 器を持って食べにくい。</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主菜、副菜の違いが把握しやすい。</li> <li>・ 料理を正しい位置に配置できる。</li> <li>・ 器も持って食べやすい。</li> </ul>
	ご飯・筑前煮・キャベツともやしの和え物・かぼちゃの味噌汁	
	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ それぞれの料理の量が把握しにくい。</li> <li>・ 角仕切皿において、煮物の汁が隣のサラダと混ざることがある。</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ それぞれの料理の量が把握しやすい。</li> </ul>

# 東部地区小学校給食センター建設検討委員会委員名簿

令和7年12月8日

	役職等	氏名	備考
1	田中小学校PTA代表	掛川 泰史	
2	滋野小学校PTA代表	小林 裕幸	
3	祢津小学校PTA代表	荒井 俊準	
4	和小学校PTA代表	田中 優人	
5	保育園保護者会連合会代表	吉池 綾香	
6	田中小学校長	龍野 正和	
7	滋野小学校長	金井 健	
8	祢津小学校長	田中 章子	
9	和小学校長	星合 祐一	
10	栄養教諭代表	八巻 謙治	田中小学校栄養教諭
11	調理主任代表	荻原 理子	祢津小学校調理主任
12	東御市教育委員	五十嵐 英美	
13	信州うえだ農協東部地区営業部営農課長	西澤 正浩	
14	元全国学校栄養士協議会副会長	柳沢 幸子	識見を有する者
15	公募による者	竹村 洋子	
16	公募による者	白井 哲	
17	公募による者	佐橋 真意	
18	公募による者	依田 昌弘	

## 【事務局】

	役職等	氏名	備考
1	教育次長	滝澤 嘉紀	
2	教育課長	土屋 岳史	
3	学校施設係長	小宮山真二	
4	学校施設係主査	小林 靖宗	
5	学校施設係主事（管理栄養士）	内村 友香	