

2025年4月1日
(2025年4月4日更新)
シダックス株式会社

国内初のカフェ・遊戯室等併設の学校給食センター 町田市 町田忠生小山エリア中学校給食センター 2025年4月より調理業務・施設受託運営開始

事業を通じて社会課題解決を実現する総合サービス企業 シダックスグループで、自治体サービス(観光施設や図書館の運営、学校給食調理、学童保育等の業務)のアウトソーシングを担うシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社(以下:SDH)は、東京都町田市に新設される学校給食センター「町田忠生(ただお)小山(おやま)エリア中学校給食センター」の調理業務、ならびに併設の市民交流スペースの受託運営を開始。2025年4月4日(金)より市民交流スペースの運営を、4月9日(水)より1日約4,000食の学校給食の提供を開始します。

なお、当施設は、東京都町田市がPFI(※1)方式を活用して新設、SDHとしては都内2カ所目のPFIを活用した学校給食センターとなります(当施設含め2025年4月現在で、全国で6カ所目)。



町田忠生小山エリア中学校給食センター 内観



町田忠生小山エリア中学校給食センター 併設カフェ

当センターは、旧町田市立忠生第六小学校の北側約半分の場所に、町田市がPFI方式を活用して新設した学校給食センターです。SDHは、約100名のスタッフで学校給食の調理、配送、配膳、および施設内各種コーナーの運営業務等を行い、市内計8校の中学校を対象に、1日あたり約4,000食を供給・配送します。

大量調理から食器洗浄に至るまで最新鋭の設備を導入し、HACCP(※2)に基づく「安心・安全」な衛生管理と作業工程を実施するほか、ドライシステムの導入、検品、食材保管から下処理、調理、盛付まで一括作業できる「食物アレルギー等対応室」(1日50食調理可)も設置。また、不登校特例校にも供給できる体制(1日30食程度)にしています。

また、当施設は国内初の試みとして、従来の学校給食センターの枠にとどまらず、**地域の子供たちや幅広い世代の方々が集える市民交流スペースも併設しているのが特徴です。**具体的には「①カフェ(学校給食メニューや軽食・ドリンクが楽しめる)」「②プレイルーム(乳幼児向けに保護者様と楽しめる)・こども広場(お子様向け遊具を設置)」「③多目的室2室(さまざまな用途に活用できる部屋。うち1室はキッチンスペース付き)」を用意しております(※多目的室は5月中旬より運用開始予定)。

SDHは、2025年4月現在、全国約240の自治体で、給食センター方式、公立小中学校の自校式含め、計約750カ所の学校給食運営の受託実績がございます。当センターにおいても、シダックスグループが約65年にわたりフードサービス事業で蓄積してきた衛生管理ノウハウを活用し、「安心・安全」で、子どもたちが笑顔になる学校給食サービスに努めます。

※1……「Private Finance Initiative」の略。地方公共団体が発注者となり、民間の資金と経営能力や技術力を活用し、公共施設等の設計、建設、改修、更新や維持管理・運営を行う公共事業の手法。当施設は、特別目的会社 町田中学校給食サービス株式会社が施設の運営および維持管理を実施。代表企業として、センターの学校給食調理、施設運営をSDHが担います

※2……「Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)」の略。1960年代に、NASAが宇宙食の安全性を確保するために発案された衛生管理手法。2021年6月より食品を扱う全事業者に対して義務付けられています

<東京都町田市 町田忠生小山エリア中学校給食センター 施設概要>

■施設名称

町田忠生小山エリア中学校給食センター

■住所

東京都町田市山崎町 1314-5

■学校給食調理・施設運營業務受託会社

シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社

(本社: 東京都渋谷区/代表取締役社長 山田 智治)

※当施設は、特別目的会社 町田中学校給食サービス株式会社が施設の運営および維持管理を実施。代表企業として、センターの学校給食調理、市民交流スペース含む施設運営をSDHが担います

■施設受託運営期間

2023年4月1日(土)~2040年3月31日(土)

■オープン日

(市民交流スペース)2025年4月4日(金)

※多目的室は5月中旬より運用開始予定

(学校給食提供)2025年4月9日(水)

■敷地面積/施設床面積/構造/階数

8,615.36㎡/2838.46㎡/鉄骨造/地上1階建て

■供給食数

1日あたり約4,000食

■配送対象中学校

計8校(市内8カ所の中学校)

■施設の特徴

① **HACCPに基づく、「安心・安全」な設備設計、工程管理、衛生管理**

床を乾いた状態に保つドライシステムを導入するほか、センター内の汚染区域(荷受、下処理、洗浄室等)と非汚染区域(調理、コンテナ室等)を分け、さらに食材や調理員の動線をワンウェイ化します。また、設計段階からHACCPに対応した最新鋭の設備を導入するほか、約65年にわたるシダックスグループのフードサービス事業で培ってきた独自の衛生管理手法も加え、「安心・安全」を徹底します。また、検品、食材保管から下処理、調理、盛り付けまで一括作業できる食物アレルギー食等対応室を設置。1日最大50食まで調理可能です。

② **国内初となる市民交流スペース機能併設の学校給食センター**

<カフェ>

給食調理日のみ、数量・販売時間限定で、学校給食ランチメニューが楽しめるほか、スイーツ、ドリンクが楽しめます。また、土・日・祝日等給食がない日のみ提供するフードメニューもございます。

<プレイルーム・こども広場>

乳幼児向けの遊具を揃え、保護者様共に楽しめるプレイルーム、お子様向け遊具を設置しているこども広場がございます。

<キッチンスペース付多目的室>

料理教室の開催、市民の皆様によるシェアキッチン等にも活用できる部屋です。また、趣味や講座の開催や会議や打ち合わせ等幅広く活用できます。



町田忠生小山エリア中学校給食センター 外観



洗浄室



プレイルーム



キッチンスペース付き多目的室