

令和7年12月4日

全員制中学校給食の実施に向けて ～（仮称）京都市学校給食センター整備運営事業※～



※事業内容については、提案書段階のため、今後変更する場合があります。

全員制中学校給食の実施に向けて

- ◎ 全員制中学校給食の概要
- ◎ 給食センターの概要
- ◎ 京都市学校給食未来プロジェクト

全員制中学校給食がスタートします！

	給食センター	民間調理場				
対象食数	最大22,000食／日	約5,500食／日				
開始時期	R8の新入生が中3のときにスタート 令和10年夏休み明け					
		R7	R8	R9	R10	R11
	学年	小6	中 1	中2	中3	—
		小5	小 6	中1	中2	中3
		小4	小5	小 6	中1	中2
		小3	小 4	小 5	小 6	中1

全員制中学校給食の概要



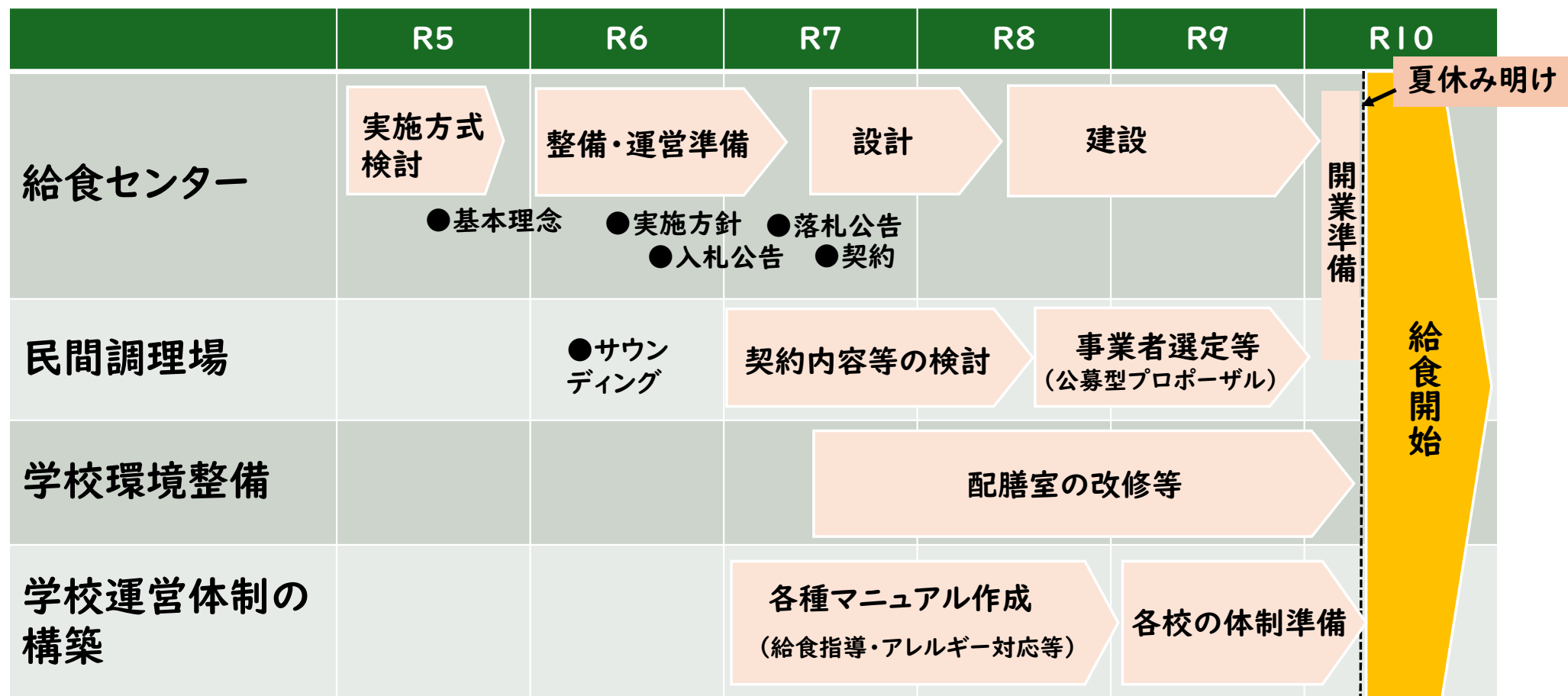
令和7年12月4日

	給食センター	民間調理場
対象校	48校 旭丘中、衣笠中、上京中、嘉楽中、二条中、北野中、朱雀中、京都御池中、中京中、松原中、西ノ京中、洛風中、下京中、七条中、八条中、九条中、洛南中、久世中、勧修中、大宅中、音羽中、花山中、蜂ヶ岡中、太秦中、嵯峨中、四条中、西京極中、梅津中、西院中、桂中、松尾中、桂川中、檉原中、大枝中、洛西中、大原野中、双ヶ丘中、深草中、藤森中、桃山中、伏見中、神川中、栗陵中、桃陵中、向島東中、洛水中、大淀中、東山泉小中（後期課程）	13校 加茂川中、西賀茂中、烏丸中、岡崎中、高野中、下鴨中、近衛中、修学院中、洛北中、安祥寺中、春日丘中、山科中、醍醐中
給食の内容	・主食（ご飯又はパン）、副食3品（1汁2菜）、牛乳を基本 ・きめ細かなアレルギー対応（10品目の除去食（卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、そば、落花生、いか、ごま）） ・保温、保冷機能に優れた二重保温食缶を使用し、温かい給食を提供 ・京都市の栄養教諭が献立を作成 ・小学校給食と同様に、（公財）京都市学校給食協会から食材を安定的に調達 ・給食時間は、生徒が給食を味わいながらゆとりをもって食べることができるよう、食缶の使用に伴い準備・配膳にかかる時間も考慮しつつ、今後、各学校において検討	

全員制中学校給食の概要

令和7年12月4日

●スケジュール



(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●事業名称

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業

●事業方式

本市所有地に民間事業者が主体となって公共施設（新設する京都市学校給食センター）の整備等を行い、完成後は、同じ事業者が15年間にわたって維持管理・運営等を行うPFI手法を活用。

●事業期間

令和7年10月30日～令和25年7月31日

●給食開始予定

令和10年8月下旬（夏休み明け）～

●提供可能食数

22,000食/日



(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

場 所	京都市南区吉祥院観音堂町 42番地、43番地の1及び 100番地の4
敷地面積	15,923㎡
用途地域	工業地域
防火区域	準防火地域
建 蔽 率	60%
容 積 率	200%(一部400%)



(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●契約の相手方

株式会社みやこの学校給食サービス

代 表 者	運営業務、プロジェクトマネジメント業務	①(株)東洋食品
構 成 者	建設業務	②(株)フジタ 京滋総合営業所 ③三和建設(株) ④(株)岡野組
	維持管理業務	⑤(株)オーエンス 大阪支店
	設備工事業務	⑥(株)エス・ティ・アイ
	調理設備調達業務	⑦(株)アイホー 京都営業所 ⑧日本調理機(株) 京都営業所
協 力 者	ファイナンシャルアドバイザー業務	⑨NECキャピタルソリューション(株) 京都営業所
	設計・工事監理業務	⑩(株)類設計室
事 業 者	調理設備調達業務	⑪(株)生研

※④、⑥、⑪は京都市内事業者

●契約金額

43,689,933,969円(税込)

(施設整備及び15年間の給食調理配送業務、施設の維持管理業務等を含む)

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

●事業計画イメージ

- ・ 1日145万食以上提供するなど、全国一の学校給食運営実績と創業以来58年間食中毒ゼロの実績を有する運営事業者が代表
- ・ 多段階のセルフモニタリングを実施し、サービスの品質及び事業継続性を確保
- ・ 本事業特有のリスク（資材高騰、自然災害、食中毒）を抽出、分析し、低減策・対応策を検討

建築面積	10,245㎡
延べ面積	14,196㎡
構造	鉄骨（一部鉄筋コンクリート）造 地上2階建て
調理能力	最大22,000食/日



(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

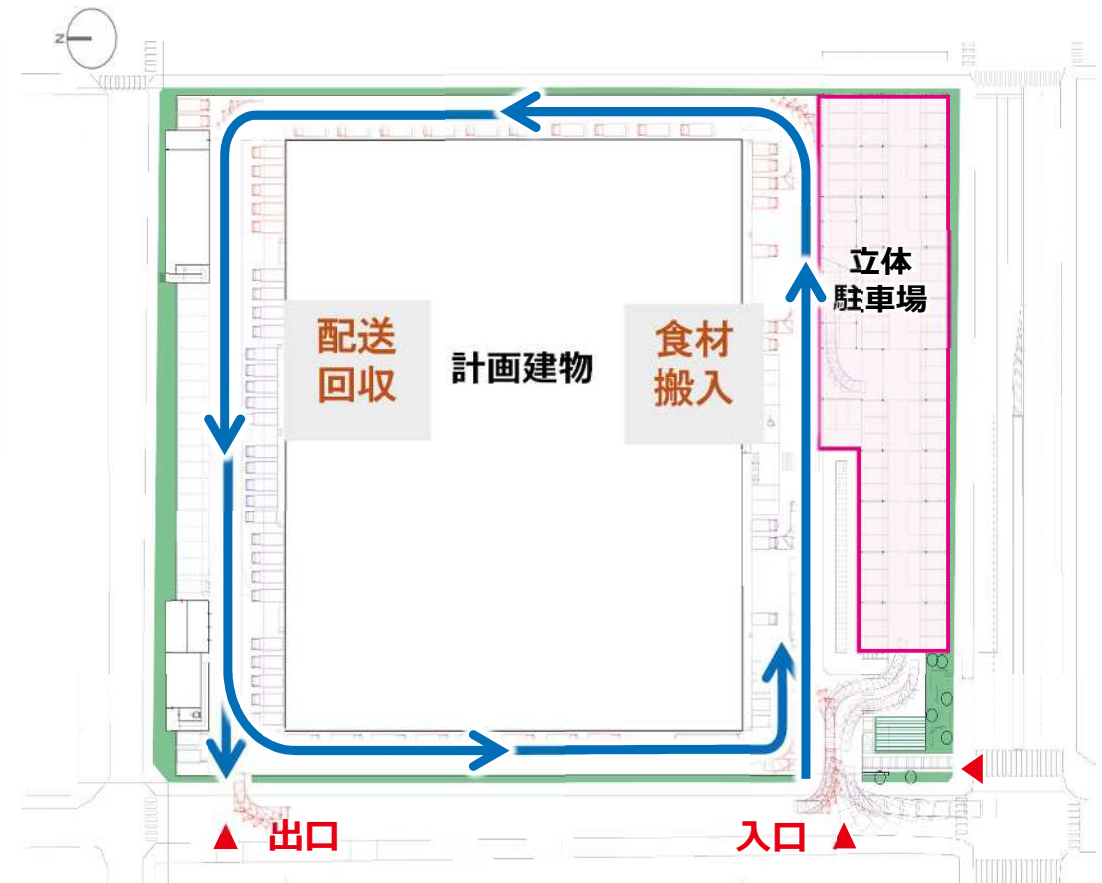
令和7年12月4日

●配置計画イメージ

- ・主要調理室をワンフロアとして1階に、独立性が高い炊飯エリアは2階に設置
- ・業務用車両の動線は、反時計回りのワンウェイで確保し、入口と出口は分けて設置
- ・従業員用の立体駐車場を設置



【調理エリア1・2階】



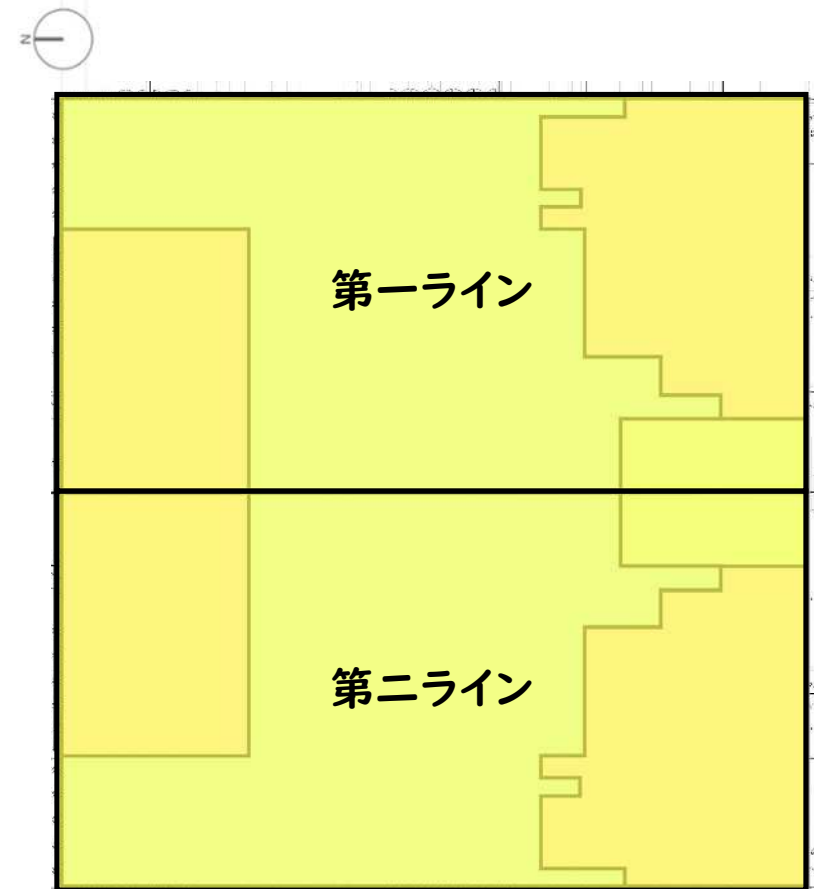
【配置計画】

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●平面計画イメージ

- ・1棟を2つのライン調理場として完全に分離し、各調理場において衛生管理を徹底(1棟2場方式)
- ・各ライン調理場内では2つの献立を調理できる施設設備とし、給食センター全体では4つの献立を作成することで大量調理のリスクを低減(イメージ:5,500食×4ブロック)
- ・食材の検収、調理からコンテナへの積み込みまでをワンウェイかつ直線的な最短動線とし、交差汚染リスクの少ない安全な諸室配置
- ・各調理場に専用のアレルギー対応調理室を整備
- ・住宅などの近隣の建物が近接する敷地の東側は、通視性のない開口部とすることでプライバシーを確保



【1棟2場方式】

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●設備計画イメージ

回転釜

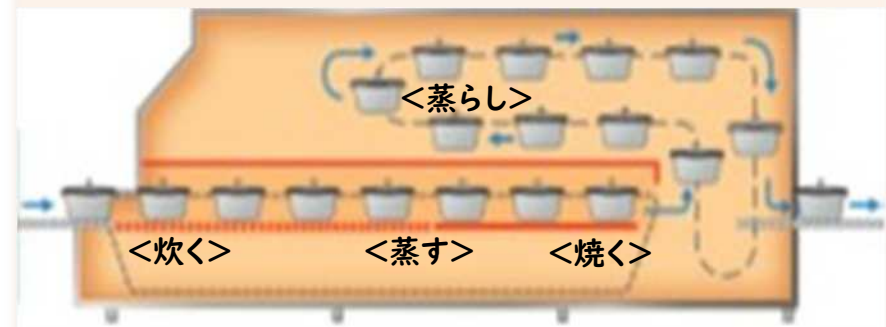
- ・1ライン(1場)当たり出汁取り用釜を含む蒸気回転釜を約30台設置
 - ・カレーなどの手作りルーに対応するため、ガス回転釜を1ライン当たり3台設置
- 「強火、中火、弱火、とろ火」と4段階の火力調整により、デリケートな仕上げが可能



【回転釜】

連続炊飯機

- ・下段で「炊く・蒸す・焼く」、中・上段で「蒸らし」を行う立体3構造
- 炊き込みご飯など献立に合わせた火力調整が可能
- ・連続炊飯機の配缶受け口を1台に2つ設置する効率的な作業計画



【立体3構造】

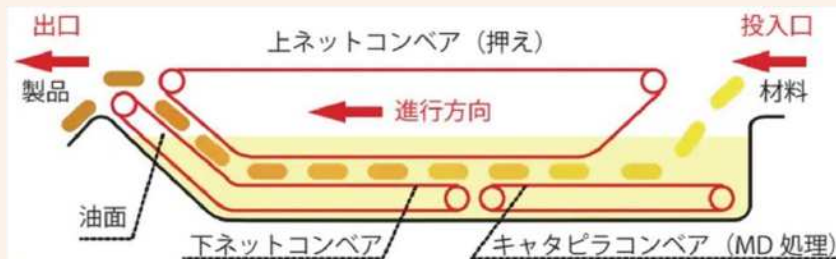
(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●設備計画イメージ

フライヤー

- ・キャタピラコンベアにコーティングしている遠赤外線により、揚げ物調理をカリッと食感よく、ジューシーにおいしく調理が可能
- ・揚げ物調理は揚げ時間を同じにし、食材投入ミスを防ぐとともに、効率的に配缶するためフライヤーを2台並べて配置



【フライヤー構造】

金属探知機

- ・切裁後の危険異物混入を防止するために2台設置

置換空調システム

- ・壁面から冷風を吹き出し、室内の空気を下部から上部へ押し出して置換することで快適な室内環境を整備
- ・従来のフード(天蓋)をなくすことで、2階見学ホールからの視認性を向上

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●運営イメージ

安全衛生

- ・国際基準規格であるISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を学校給食に特化して取得し、その高度な知見を生かした業務の実施業務を実施
- ・アレルギー対応として、個人用の配食容器、専用食器を配送バッグにて確実に提供

人員配置

- ・1万食規模や1棟2場方式の給食センターでの経験者を配置
- ・約300人規模(各校の配膳員を含む)の人員体制とし、アレルギー対応調理室には8名の調理員を専任配置
- ・熟練の経験者が、和食のポイントとなるだしをひくコツを調理員へ指導

配送計画

- ・交通状況を熟知した市内運送業者に配送・回収業務の再委託を予定し、1校1台を基本とした配送

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●運営イメージ

食育

- ・2階の見学ホールには体験可能な回転釜等を設置し、総括責任者等が施設や調理機器の説明、質疑応答に対応
- ・見学しづらい調理作業は調理室内の撮影動画の上映により視聴
- ・調理場内のライブ中継や調理員とのオンライン交流など、ICTで学校と双方向通信を行うことで、子どもたちの反応や理解度に応じた説明を実施
- ・中学生の職場体験の受け入れや、日本料理アカデミーなどの地域に根差した食育活動などを行うNPO法人との連携による親子料理教室の実施



【見学イメージ】



【双方向通信のイメージ】



【回転釜の展示イメージ】

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

令和7年12月4日

●防災計画

ハード面

- ・屋外倉庫や備蓄倉庫は、床の高さを調理室と同様に地面から0.9m上げて、浸水時などの災害対応に配慮
- ・災害時用にも活用可能な移動式回転釜を保管
- ・炊き出し対応機器として、停電時（ガスと水が必要）にも連続炊飯システムとガス式回転釜3台を使用可能な設備計画



【一時避難場所のイメージ】



【移動式回転釜】

ソフト面

- ・研修室などを避難場所として利用。水害発生時には、高所に大人数が滞留できる場所として、立体駐車場を地域住民の一時避難場所として開放
- ・雨風をしのげる配送・回収口の大庇下は、災害時の炊き出し拠点として利用
- ・災害応援協定を締結し、避難住民への炊き出しなどの協力を支援



【炊き出し拠点のイメージ】

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業の概要

●地域貢献

- ・1次下請けだけでなく、2次・3次下請けも市内事業者を優先的に発注
- ・開業後4年以内に100%市内在住者を目標として、従業員を新規雇用する際は、市内在住者を最優先で雇用
- ・市内在住者の給与額は運営事業期間中の合計で約100億円を目標として地域雇用創出に貢献
- ・地域行事や清掃活動、防災訓練への参加
- ・資料、原材料、飲食物、消耗品等を優先的に市内中小企業から調達するなど、地域経済振興に貢献

◎概 要

京都市の学校給食は、成長期子どもたちに必要な栄養を満たすだけでなく、食べることを通して、食育の「生きた教材」となるように献立作成を行い、毎日、心をこめて提供しています。

令和10年8月から、中学校において全員制給食を開始することを一つの契機として、「京都市学校給食未来プロジェクト」を立ち上げ、小学校給食、総合支援学校給食も含めて、学校給食の更なる充実と魅力向上を図り、児童・生徒、保護者の皆様へは勿論のこと、市民の皆様への情報発信を強化して参ります。

◎プロジェクトの3つのポイント

①京都市学校給食未来プロジェクト推進アドバイザー松丸先生監修

「おこしやす♡京都市の学校給食！！」の動画をYouTubeやInstagramで発信

②「献立」の充実に向けた研究

③「多彩な食育の取組」による学校給食の魅力向上

京都市学校給食未来プロジェクト

京都市学校給食未来プロジェクト推進アドバイザーによる監修

令和7年12月4日

全員制中学校給食実施に向けて、新献立の研究・開発、地産地消のより一層の推進、子どもたちに喜ばれる学校給食の普及・啓発を図るため、学校給食に関する深い知見を有する方に「京都市学校給食未来プロジェクト推進アドバイザー」に就任・監修をいただき、プロジェクトの推進を図ります。

松丸 奨(まつまるすすむ)先生



<プロフィール>千葉県出身、東京都の公立学校に栄養士として勤務

- ・「給食は子どもたちの夢や未来をつくる」をモットーに、「最高に美味しい!」を求めた給食の献立作成や調理指導、食育授業に尽力。
- ・平成25年に行われた2,266校が出場の「第8回全国学校給食甲子園」において、激戦を戦い抜き、男性初の優勝を果たす。
- ・メディアにも多数出演し、給食に関する著書・監修書も多数。

<松丸先生のコメント>

全国学校給食甲子園での優勝経験を生かし、全員制中学校給食の実施に向けて、現場の先生方と一緒に汗をかい、京都ならではの学校給食のより一層の充実、情報発信の強化に貢献したいです。

京都市学校給食未来プロジェクト

①京都市学校給食未来プロジェクト推進アドバイザー松丸先生監修 「おこしやす♡京都市の学校給食!!」の動画をYouTubeやInstagramで発信

令和7年12月4日

給食調理の現場や食材の生産地等から、学校給食の魅力を、臨場感あふれる動画で発信します。



近日公開
予定!!

※動画のイメージ

②献立の充実に向けた研究

地産地消の推進、京都の伝統食材や伝統料理を取り入れた献立等「和献立」の充実により、給食を通じて、京都の食文化への理解を深めるとともに、全国の郷土料理に由来する「ご当地メニュー」の提供等、日本各地の食文化に触れる機会も提供していきます。

③「多彩な食育の取組」による学校給食の魅力向上

生徒参加型の食育の充実

- ・「選択制中学校給食レシピアイデアコンテスト」「選択制中学校給食総選挙」等、生徒参加型の取組の充実を図り、生徒の給食への興味・関心を高め、理解を深めるとともに、主体的な食育の推進を図ります。
- ・日本料理アカデミー等の関係団体とも連携し、子どもたちが「だし」を味わうなど、日本料理を通じて、食に対する興味・関心の向上や、五感を働かせて食することの大切さを学び、伝統文化の継承等を目指して、取組を進めます。

教職員への食育指導の推進

教職員の食に関する知識や意識を向上させ、児童・生徒への食育の充実を図ることを目的として、松丸奨先生や大学教員等を講師に招き教職員を対象とした研修を実施します。

「給食甲子園」入賞に向けた献立研究の強化

給食分野の最高峰である「給食甲子園」での入賞を目指すことにより、献立の充実を図り、地産地消の推進を図ります。

給食センター建設の進捗情報の公開

建物の土台となる基礎工事や床工事、鉄骨工事、外装工事、内装工事など、1から給食センターが造られていく建設の様子をお届けします。

京都市学校給食未来プロジェクト

令和7年12月4日

■スケジュール

	令和 7年	令和 8年	令和 9年	令和 10年
京都市学校給食未来プロジェクト推進アドバイザーの 松丸奨先生による監修				
京都市学校給食未来プロジェクト推進アドバイザー 松丸先生監修「おこしやす♡京都市の学校給食!!」を YouTubeやInstagramで発信				
献立の充実に向けた研究				
「多彩な食育の取組」による学校給食の魅力向上				
給食センター建設の進捗情報の公開				

強力に推進！！

<参考>

全員制中学校給食の基本的な考え方（令和5年11月決定）



令和7年12月4日

1 安心・安全な給食

- ・徹底した衛生管理による運営

2 栄養バランスのとれた温かい給食

- ・成長期にふさわしい栄養バランスのとれた食事の提供
- ・汁物をはじめ、温かくて美味しい小学校のような給食の提供

3 アレルギーの対応

- ・アレルギー対応食の充実
- ・安全に提供できるような校内体制の整備

4 食育の充実

- ・望ましい食習慣を身に付け、感謝の気持ちを大切に作る心を育む
- ・給食を「生きた教材」として、学校教育活動全体で食育を充実



5 和食を中心とした食文化を生かした献立

- ・地（知）産地（知）消の取組
- ・京都ならではの和食中心献立の充実



6 適切な給食時間の確保や学校運営に留意した給食管理

- ・ゆとりのある給食時間の確保

7 実施方式について

- ・給食センター方式を導入
- ・小学校給食の手作り給食の良さや、選択制中学校給食の献立や使用食材の多様性を生かして、温かみのある中学校給食を実現

8 建設予定地について

- ・市有地の中から選定
- ・食文化の発信や防災・被災者支援の拠点となるよう整備

9 早期の実現

- ・令和10年度中の実施を目標に、可能な限り早期の実現を目指す

