

# 新学校給食センター整備事業方針

2020（令和2）年3月

国立市

# 新学校給食センター整備事業方針

## 目次

### はじめに

<b>I</b>	<b>現在の学校給食センターの状況</b> .....	<b>1</b>
1.	既存施設の概要.....	1
2.	学校給食センターの配置人員 .....	1
3.	給食事業の主要施策 .....	2
4.	学校給食の実施日数 .....	5
<b>II</b>	<b>建設予定地</b> .....	<b>6</b>
<b>III</b>	<b>施設・運営について</b> .....	<b>7</b>
1.	施設の整備方針.....	7
2.	想定提供食数 .....	9
3.	食物アレルギーへの対応.....	9
4.	厨房設備・備品の更新 .....	10
5.	市民・学校等と連携した給食づくりの継続 .....	10
<b>IV</b>	<b>事業手法</b> .....	<b>11</b>
1.	PFI手法とは.....	12
2.	業務範囲.....	13
3.	PFI手法の評価・メリット .....	15
4.	付帯事業.....	17
<b>V</b>	<b>今後の検討課題・スケジュール</b> .....	<b>18</b>
1.	今後の検討課題.....	18
2.	今後のスケジュール .....	20

## はじめに

国立市では、第一学校給食センター・第二学校給食センターを設置し、市立学校に通う児童生徒の給食を 40 年以上にわたり安全に提供してきました。その一方で、両施設は経年により施設・内部設備ともに老朽化しており、現在において求められる衛生水準や機能と比較して、解決すべき問題が存在しています。

そのような状況の中で、2016（平成 28）年度に、給食提供施設の更新にあたっての具体的な事業の検討へ向けて、公民連携等の事業手法の比較・考察や整備地の条件等の施設整備に係る基礎的な論点整理を加え、今後の給食提供施設更新の基礎的な計画と位置付ける、「国立市立学校給食センター整備基本計画」を策定しました。

その後、2018（平成 30）年度に、PFI 手法等の公民連携等の事業スキームについて検討し、最適な事業方式を選定するため、「新学校給食センターPFI 導入可能性調査」（以下、「導入可能性調査」という。）を実施しました。

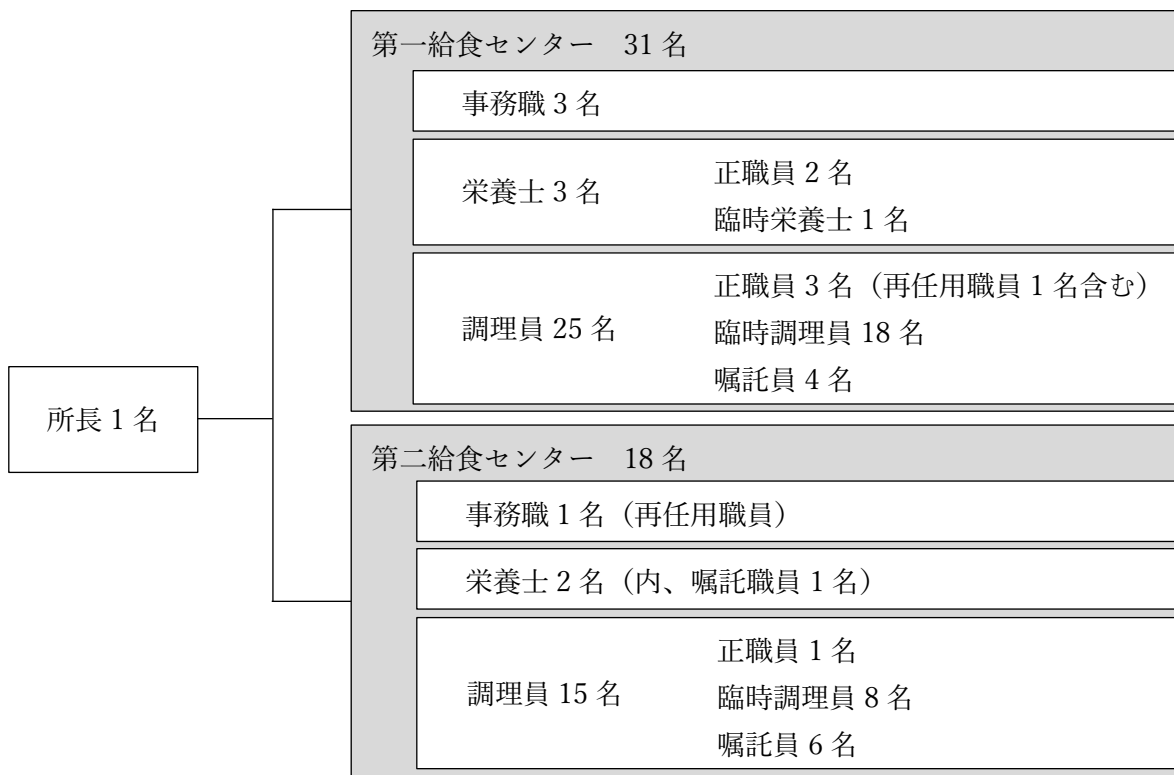
本事業方針では、導入可能性調査の結果を踏まえ、施設の整備方針や事業手法、運営等に関する市の方針を示します。

# I 現在の学校給食センターの状況

## 1. 既存施設の概要

施設名称	国立市立学校 第一給食センター	国立市立学校 第二給食センター
開所	1968（昭和43年）9月	1976（昭和51年）1月
担当校	市立小学校8校	市立中学校3校
実施食数	約3,400食	約1,400食
敷地面積	1628.19 m <sup>2</sup>	1483.66 m <sup>2</sup>
建物面積	960.98 m <sup>2</sup>	728.26 m <sup>2</sup>

## 2. 学校給食センターの配置人員



給食配膳員 29名 各小・中学校に2~3名ずつ配置

(2019 (令和元) 年度)

### 3. 給食事業の主要施策

#### (1) 食の安心安全の確保

##### ①安心安全な食材の調達

食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合し、基本的に国内産原料ならびに国内生産のもので、食品添加物、遺伝子組換え及び農薬の使用を極力抑えたものの調達をしています。また、地場野菜の取入れを推進し、農薬等の細菌検査を実施し、良好で安心安全な食材の調達を行っています。

##### ②放射能への対応

放射能検査を実施するとともに、調理においては丁寧な洗浄に努めています。外部検査機関での検査を実施しているほか、学校給食センターで検査機器を保有し、牛乳、小・中学校の提供給食の測定を毎食行っています。

##### ③給食の充実

次の事項に配慮し給食の充実に努めています。

- a. 適切な栄養摂取
- b. 旬の食材の使用
- c. 米飯給食の拡大
- d. 児童及び生徒の嗜好にあった献立
- e. 苦手な食材の克服や給食ならではの献立

##### ④食物アレルギーへの対応

食物アレルギーによる事故を防止するために、学校と連携を図り、保護者に対しては献立内容におけるアレルギー物質の包含の有無や含量を表示する等した詳細な資料を提供しています。また、対応マニュアルを作成し組織的な対応を行うとともに、関係者の連携強化を図り、国立市の実態に即した形で情報共有ができるよう努めています。

#### ⑤衛生管理の徹底

食中毒による事故を防止するために、学校給食法の学校給食衛生管理基準に基づき施設及び設備、調理の過程等、衛生管理体制に係る衛生管理、日常及び臨時の衛生検査の徹底に努めています。

### (2) 食育の推進

#### ①食に関する理解の促進

小学校には毎月定例的に、中学校には必要に応じて送付している旬の野菜や特別な献立内容の紹介、食による健康管理等を記した献立メモの内容の充実を図り、食に関する理解の推進に努めています。

#### ②学校との連携

栄養や給食に係る授業の補佐や残菜集計データの提供を行っています。

### (3) 円滑な運営管理の実施

#### ①給食費徴収事務

給食費の未納は、食材の購入や献立内容にも影響し、結果的に児童生徒に影響が及ぶとともに、給食費を納めている他の保護者との間に不公平が生じるため、給食費の徴収の徹底に努めています。

#### ②各種委員会の運営

保護者をはじめとした市民や学校等と連携し、学校給食の充実を図るとともに、管理運営の充実のために各種委員会の運営を行っています。

##### a. 国立市立学校給食センター運営審議会

目的：教育委員会の諮問を受け、学校給食に関する管理運営事項を審議し、決定したことを教育委員会に答申します。

会議開催：年6回（原則）

b. 学校給食献立作成委員会

目的：学校給食をより充実させるため、調査・研究を行い、学校給食の献立に役立っています。

会議開催：8月を除き毎月1回

c. 学校給食用物資納入登録業者選定委員会

目的：学校給食用物資納入登録業者の審査・選定を行い、かつ、物資及び購入方法等の調査・研究を行います。

会議開催：7月を除き毎月1回

d. 給食主任会

目的：学校給食の充実を図るため、教育委員会と各学校との連絡協議及び調査・研究を行います。

会議開催：年2回

③安全管理の徹底

労働者の危険ならびに健康障害を防止するための基本となるべき対策等の重要事項について調査審議を行うため、衛生委員会を設置し、災害の防止に努め、調理場内における危険個所の改善等を行っています。

④施設設備の維持・改善

施設設備の不具合により給食の提供に支障が生じないように施設の維持・改善に努めています。

#### 4. 学校給食の実施日数

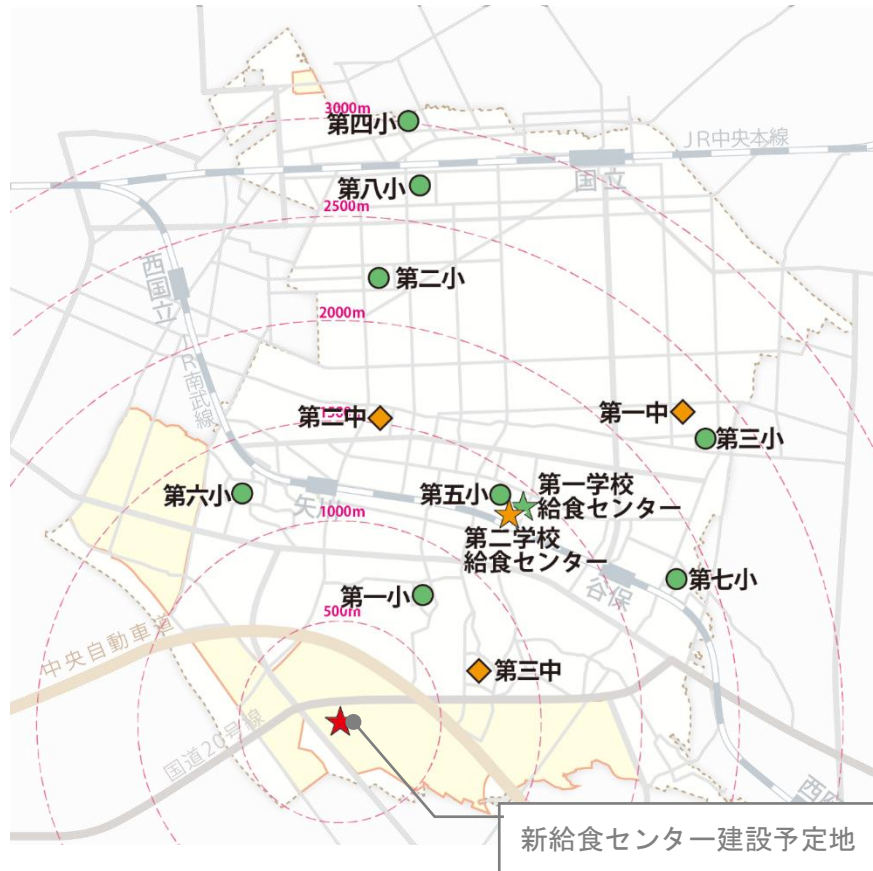
	給食実施基準日数	給食実施可能日数
小学校	189日（1年生は177日）	196日
中学校	178日	193日

学校	学期	1学期	2学期	3学期
		開始～終了（1年生）	開始～終了	開始～終了
第一小学校		4/10～7/18（4/25～）	8/29～12/24	1/9～3/23
第二小学校		4/11～7/18（4/25～）	8/27～12/24	1/9～3/19
第三小学校		4/10～7/17（4/25～）	8/29～12/23	1/10～3/19
第四小学校		4/10～7/17（4/25～）	8/28～12/24	1/9～3/23
第五小学校		4/10～7/17（4/25～）	8/28～12/23	1/10～3/19
第六小学校		4/10～7/17（4/24～）	8/28～12/20	1/9～3/19
第七小学校		4/10～7/17（4/25～）	8/28～12/23	1/9～3/19
第八小学校		4/9～7/17（4/24～）	8/29～12/20	1/9～3/19
第一中学校		4/11～7/18	8/27～12/24	1/9～3/24
第二中学校		4/10～7/18	8/27～12/24	1/9～3/23
第三中学校		4/11～7/17	8/28～12/24	1/9～3/18

（2019（令和元）年度）



## II 建設予定地



項目	内容
所在地	国立市泉 1 丁目 3-6
敷地面積	3,823.76 m <sup>2</sup>
前面道路	北東側道路 (南第 64 号線) : 8.0m 南西側道路 (南第 65 号線) : 8.0m 北西側道路 : 8.0m
浸水想定高さ	0.5m 以上～3.0m 未満 (2 日間総雨量 588mm)
インフラ整備状況	給 水 : 前面の幹線道路下 汚水排水 : 前面の幹線道路下 雨水排水 : 敷地内処理 都市ガス : 前面の幹線道路下

## Ⅲ 施設・運営について

### 1. 施設の整備方針

#### (1) 「学校給食衛生管理基準」に適合し、HACCP<sup>1</sup>に対応した施設

新学校給食センターは、学校給食衛生管理の基準及び HACCP の考えに基づいた作業区域の確保と衛生管理設備の整った施設とします。

##### ① 汚染・非汚染区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済食品の発送まで作業の流れがワンウェイ動線<sup>2</sup>になるように作業諸室をレイアウトするとともに、汚染作業区域（食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（調理室、コンテナ室等調理した食品等を扱う部屋）を部屋単位で明確に区分します。

##### ② ドライシステム<sup>3</sup>の導入

濡れた床面からはね水による食材への二次感染や、常時床が濡れていることにより、調理室内の温度・湿度が上昇し、雑菌の繁殖が促進されないよう、ドライシステムを導入します。

---

<sup>1</sup> 食品衛生管理システムの一つ。Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとったもので、危害分析重要管理点と訳される。食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとに HA（危害分析）を行い、危害を防止する CCP（重要管理点）を定め、CCP の CL（Critical Limit：管理基準）を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐものである。

<sup>2</sup> 作業動線が一方通行になることにより調理前後の食材の交差を防ぎ、食品間の菌等の交差汚染のリスクを低減することのできる方式。

<sup>3</sup> 調理場の床に水やお湯を流さない調理システムであり、乾いた状態で使用されるよう工夫された給食施設。

### ③ 空調設備

調理室が高温多湿となった場合、雑菌の繁殖が促進されるため、学校給食衛生管理基準で示されるように、温度は 25℃以下、湿度 80%以下に保つことができる空調設備を導入します。

### ④ 厨房機器

調理効率の向上や、作業工程の削減により二次汚染のリスクを低減させるため、最新の厨房機器を導入します。

## (2) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童生徒への対応として、一定の食物アレルギーに対応できる調理設備と専用室を備えた施設とし、調理・配送・配膳までを考慮した一連のアレルギー対応システムを構築します。

## (3) 自然環境に配慮した省エネ施設

省エネルギー機器を配置する等環境に配慮するとともに、施設整備の段階から、維持管理・運営を通じて、ライフサイクルコストの削減が可能な施設とします。

## (4) 食育の推進

調理室が望める見学スペースや研修室を設ける等して食育に取り組める施設とします。また、多様な献立に対応できる施設とし、献立に合わせた配食が可能な食器を取り入れるとともに、適温喫食ができるように保温・保冷食缶を導入します。

## (5) 付帯事業施設の整備

新たなサービスを生み出し、財政の負担を削減するため、学校給食以外の他事業と連携・協力した施設の導入を検討します（例：自動販売機、駐車場等）。前提条件として、児童生徒への安心安全な食の提供という本来機能を妨げたり、影響を及ぼすものではないことが必要です。

## 2. 想定提供食数

児童生徒数推計の結果と調理機器の余裕を勘案し、新学校給食センターにおける提供食数は4,800食を想定することとしました。

給食の対象	食数	合計食数
児童生徒	約 4,500 人	4,800 食
教職員等	約 300 人	
対象校	市内 11 小・中学校	

なお、献立は小学校 1 コース、中学校 1 コースにわけて調理します。

## 3. 食物アレルギーへの対応

### (1) 施設・設備、食器等

調理過程において偶発的にアレルギー物質が混入してしまう事態を避けるため、専用調理室の確保や専用器具の使用、専用容器による提供を行います。

### (2) 調理体制

アレルギー対応食は、通常調理とは別の作業とし、専属の調理員を配置します。

### (3) 対応レベル

除去食による対応を基本とし、対応アレルゲン等は、今後検討する中で具体的に定めます。

### (4) アレルギー対応食の提供数等の想定

現在のアレルギー対応児童生徒数及び先行事例でのアレルギー対応食の提供状況等も勘案し、新学校給食センターでの対応食数を 60 食と設定しました。

## 4. 厨房設備・備品の更新

### (1) 多彩な機器の導入

煮炊調理、焼物・揚物、和え物、蒸し物等、多彩な給食の提供のため、多彩な機器を導入します。

### (2) 炊飯設備

食育の観点から米飯給食の拡大を行うことや、混ぜご飯等、多彩なメニューの導入に対し負担を少なくする目的からも、自動炊飯システムを導入します。現在主菜や副菜の調理に使用する回転釜で米を炊いていますが、共用する必要がなくなるため、主菜、副菜の献立の幅が広がることが期待できます。

### (3) 食器

食育の観点から、食事マナーを指導するため、現行のパレット皿を廃止し、ポリエチレンナフタレート製の個別食器を導入します。

## 5. 市民・学校等と連携した給食づくりの継続

「給食事業の主要施策」(P2～)に記載した現在の施策を継続し、さらに進展させるため、現在組織されている国立市立学校給食センター運営審議会や学校給食献立作成委員会等、保護者をはじめとした市民や学校等と連携する仕組みについては今後も継続し、透明性の高い給食づくりに取り組みます。

## IV 事業手法

今日の厳しい財政状況の中、国立市の学校給食センターの整備・運営事業を進め、新しい学校給食センターでこれまで以上のサービスや安全性を追求するためには、経済効率の高い施設整備・事業運営の手法が必要となります。

2018（平成 30）年度に実施した導入可能性調査の結果を踏まえ、民間の資金、経営能力及びノウハウを活用し、財政面での効果とともに、設計・建設・維持管理・運営を同一の民間事業者が一貫して行い、運営面での効率性の向上を図ることができる PFI 手法<sup>4</sup>による整備運営を行います。

なお、本来の機能である安心安全な給食の提供のために、献立作成や食材発注、検食等は市が行い、各種専門委員会等の運営も市が担い、市が責任を持って事業を進めていきます。

### 事業スキーム

事業方式	PFI 手法（BTO 方式 <sup>5</sup> ）
事業類型	サービス購入型
事業期間	設計・建設＋15 年
事業範囲	設計・建設・維持管理・運営

以下に、事業手法に関する市の考え方を示します。

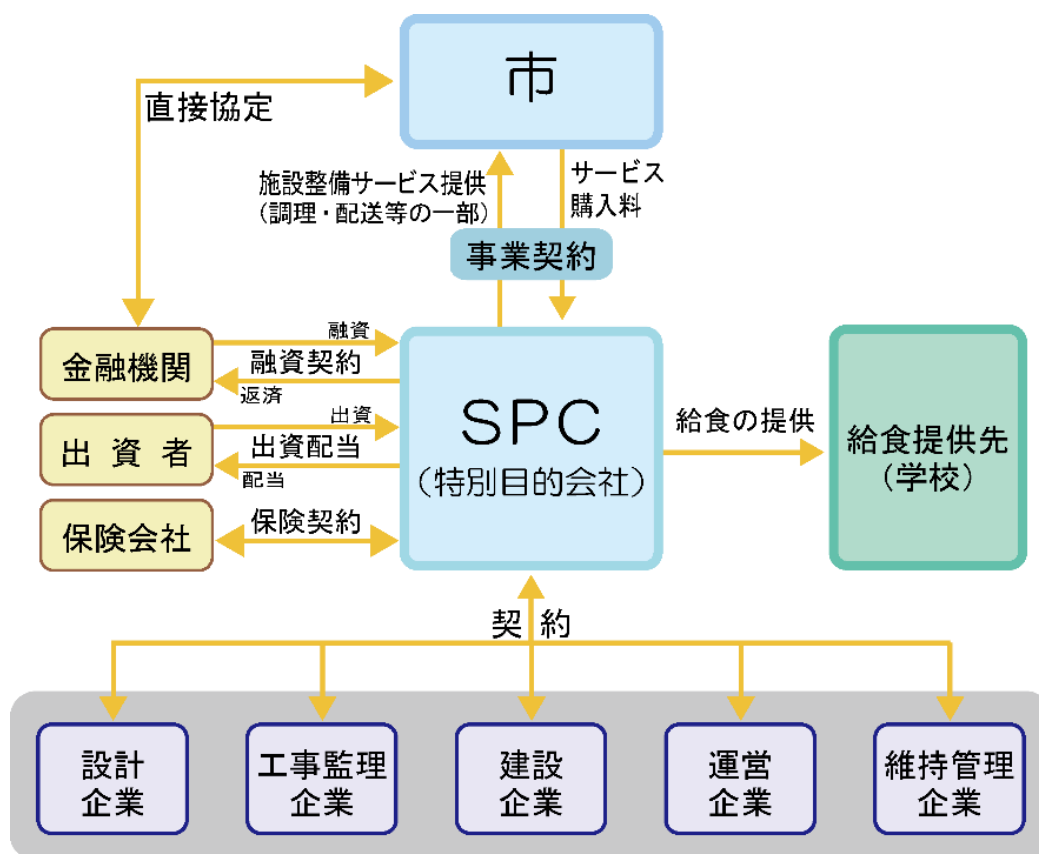
<sup>4</sup> 1992 年に英国で誕生した、民間の資金や経営能力・技術力を活用して、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を効率的・効果的に整備する公共事業の手法のことである。日本においては、1999（平成 11）年 7 月「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」が成立し、同年 9 月に施行され、この法律に準拠した PFI 事業が実施できるようになった。

<sup>5</sup> 民間が自ら資金調達を行い、施設を建設（Build）した後、施設の所有権を公共に移転（Transfer）し、施設の管理運営（Operate）を行う事業方式をいう。

## 1. PFI手法とは

民間の資金と経営能力・技術力（ノウハウ）を活用して、公共施設等の設計・建設・改修・更新や維持管理・運営を一括で行い効率的・効果的に整備する公共事業の手法です。

SPC<sup>6</sup>との契約は、諸工程（諸業務）を長期の契約として、一括で性能発注<sup>7</sup>により行うという特徴があります。また、SPCは国立市の学校給食センターのために、設立される会社で、各々の出資者（各企業）から独立しているため、出資者（各企業）が倒産した場合も、その影響を隔離することが可能で、業務委託等と比較して、事業への影響は限定的になります。



<sup>6</sup> ある特別の事業を行うために設立された事業会社のこと。PFIでは、公募提案する共同企業体（コンソーシアム）が、新会社を設立して、建設・運営・管理に当たることが多い。

<sup>7</sup> 発注者が求めるサービス水準を明らかにし、事業者が満たすべき水準の詳細を規定した発注のこと。

## 2. 業務範囲

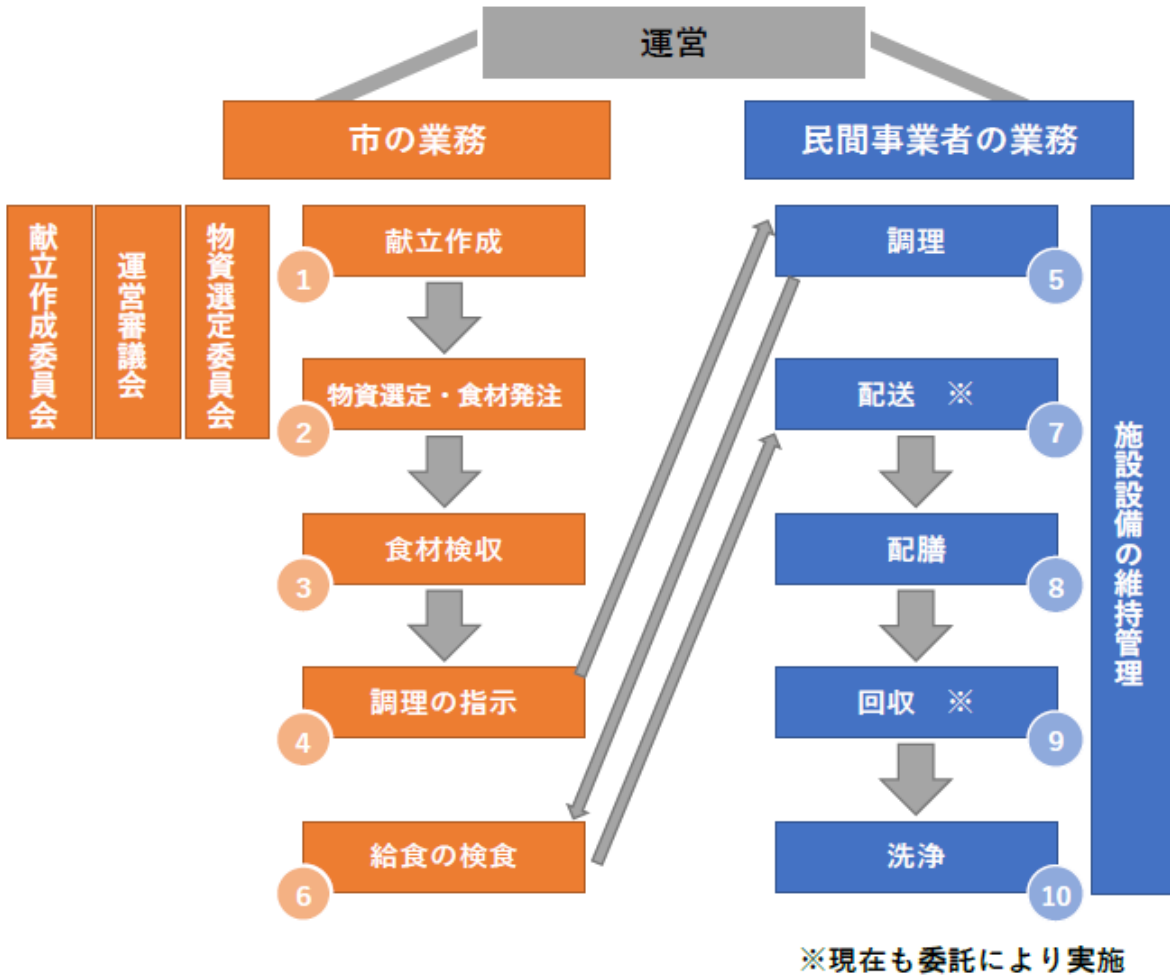
学校給食は児童生徒の健康と成育に大きく影響しており、アレルギー対応等、命に直結することもあります。そのため、給食提供という事業そのものの経営や実施に関しての完全な民営化や民設民営等でなく、献立作成や食材発注、検食、地方自治体独自の委員会等、事業の根幹となる業務は、従来どおり市が実施主体として行う業務範囲とし、あくまで給食事業は市の責任において進めます。

○：実施主体、△：実施支援、■：変更になる点

	業務項目	従来手法（現状）		PFI手法	
		市	民間委託	市	SPC
建設	設計・工事管理・建設工事	○	—	—	○
什器・備 品等購入	什器・備品等購入	○	—	—	○
	パンフレット作成等	○	—	—	○
維持管理	建築物・建築設備・厨房機器等保守管理業務	—	○	—	○
	食器類・食缶等保守管理・更新業務	○	—	—	○
	外構等維持管理業務	—	○	—	○
	環境衛生・清掃業務	—	○	—	○
	保安警備業務	—	○	—	○
	修繕業務	○	—	—	○
運営	運営方針の決定	○	—	○	—
	献立作成	○	—	○	—
	食材の選定・調達	○	—	○	—
	食数調整	○	—	○	—
	食育に関する指導	○	—	○	—
	食材の安全管理・検査	○	—	○	—
	食材の検収	○	△	○	△
	調理	○	—	—	○
	給食の検食	○	—	○	—
	給食費の徴収	○	—	○	—
	給食配送・回収	—	○	—	○
	配膳	○	—	—	○
	廃棄物処理（残滓処理）	—	○	—	○
	食器等洗浄	○	△	—	○



# 新学校給食センター運営の仕組み



### 3. PFI手法の評価・メリット

導入可能性調査において、PFI手法について費用面及びサービス・運営面から検討した結果、いずれも効率性及びサービスの向上が見込まれ、PFI手法が有効であるとの結果に至りました。

PFI手法のメリットとしては以下の5点があります。

#### (1) 効率的な施設整備及び作業環境の創出

PFI手法では、関連企業が連携し本事業のための専用の会社であるSPCを設立します。設計段階から設計企業以外の構成企業（建設・厨房機器・調理・維持管理・運営・配送等）も協議に加わることから、維持管理・調理や運営といった段階を見据え、作業動線等、無駄がなく使い勝手の良い、効率的な施設整備が可能となります。

#### (2) 民間のノウハウを活用した給食提供サービスの向上

PFI手法では、施設や調理機器の設置及び調理、維持管理をPFI事業者が実施します。調理事業者が設計段階から関わっており、これまで他の自治体で培ったノウハウを生かし献立内容の充実を意識した調理機器の設置が可能となります。また、調理についても多様な経験を基に、新メニューの提案・食育の推進や調理工程の効率化を図るための提案をPFI事業者から受けることができ、本市の給食サービスのレベルを向上させることが可能となります。

#### (3) アレルギー食提供へのスムーズな対応

アレルギー食の対応について、現在、市ではその手法や手順、注意すべき事項についてのノウハウを持っていません。よって市単独でアレルギー食の導入をするには相応の検証時間と労力を要しますが、民間事業者がすでに他自治体で行っている経験を生かすことで、スムーズなアレルギー食提供が可能になります。また、調理から配送・配膳に至る一連の児童生徒への給食提供の流れが統一した担い手になることで、誤配等の確率を下げることも可能になります。

#### (4) 効率的な維持管理、迅速な対応

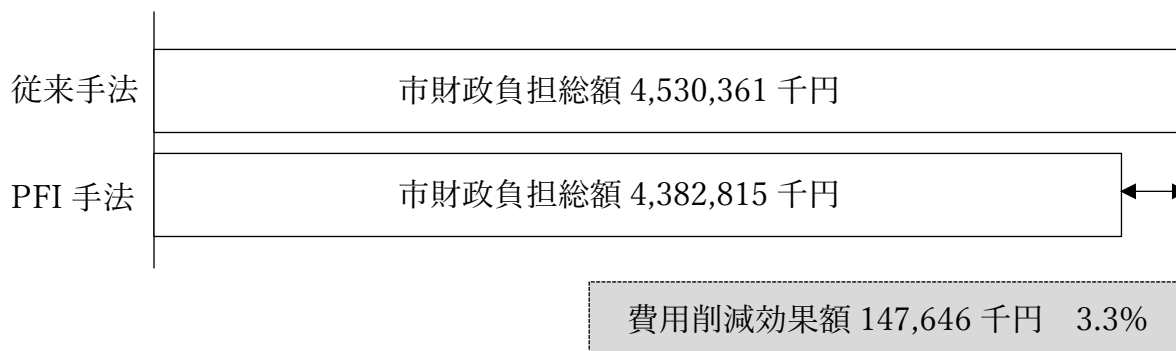
これまで市が担っていた施設の維持管理・機器保守業務を PFI 事業者が一括して担うため、機器の故障等の不測の事態に迅速かつ的確な対応が可能となります。例えば、設備故障等のトラブルにも、調理業務担当と設備担当が連携し、迅速に対応することが可能です。また、常に安全な業務運営ができるよう、厨房機器等の不具合を予防的に発見し、突発的な故障を防止するような事業体制を構築することが可能です。

#### (5) 費用削減効果・財政負担の平準化 (VFM<sup>8</sup>)

PFI 手法では、包括発注となることから、PFI 事業者が設計から運営まで一貫して実施することになり、合理的な施設の計画・設計により、工事費や運営費の削減が期待できます。

導入可能性調査において、条件を設定し、従来手法及び PFI 手法についての事業期間全体を通じた市の財政負担額を試算しました。

その結果、3.3%の財政負担の削減効果が期待できるとの結果を得ました。



※金額はすべて現在価値換算<sup>9</sup>です

※費用削減効果額は資金調達方法により変動します

<sup>8</sup> 費用対効果の観点から、税金（マネー）の使用価値（バリュー）を最大化しようとする考え方をいう。

<sup>9</sup> 複数年にわたる事業の経済的価値を図るために、将来における価値を現在の価値に置き換えたもの。

#### 4. 付帯事業

導入可能性調査において実施した、民間事業者（建設・厨房機器・調理運営・維持管理）を対象とした市場調査において、下記の事業が提案され、付帯事業の実施可能性について検討を行いました。

提案内容	実現可能性
自動販売機 駐車場 カーシェアリング 太陽光発電 ネーミングライツ	学校給食に影響のない範囲内で、事業者の提案により、検討できる余地がある
レストラン運営 宅配弁当 貸し会議室	交付金に対する課題が生じるとともに、不特定多数の出入りが想定されるため、衛生管理の徹底に対し、リスクを増大させることになり、安心安全な児童生徒への食の提供という本来機能を妨げる可能性があり、実施は難しい

## V 今後の検討課題・スケジュール

### 1. 今後の検討課題

#### (1) 資金調達方法の検討

資金調達方法については、市の財政状況や金利の変動を鑑み、交付金や起債、民間資金等の活用について、最適な方法を検討します。

#### (2) 事業者選定方式の検討

価格だけでなく、安全性や民間事業者が有するノウハウや事業計画の内容についても評価する必要があるため、事業者を選定するプロセスにおいて、市民や各分野の専門の識者の意見を取り入れる仕組みづくりを検討します。

#### (3) 市の意向と事業者提案とのバランスのとれた要求水準<sup>10</sup>の検討

市の意向を実現させるとともに、民間事業者が有するノウハウや創意工夫を最大限に発揮させる、「要求水準書」の作成が重要となります。

「要求水準書」では性能発注が基本となり、これにより、民間事業者のノウハウを発揮することが可能になりますが、市の意向が詳細まである部分については、仕様発注に近い、詳細な要求水準内容とすることも必要となります。

#### (4) 食物アレルギー対応食への対応方針の策定

食物アレルギー対応食の提供について、食物アレルギー対応食調理室を整備するだけでなく、喫食する個人ごとにアレルゲンが異なることに留意して運用していく必要があります。通常食とは異なる作業工程により調理を行う必要があり、市としてあらかじめ食物アレルギー対応に関する考え方を定めておく必要があります。

---

<sup>10</sup> PFI 事業者に対し要求する業務の範囲、実施条件水準を示したもの。これにより、民間事業者による創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減や事業のサービスの質の向上を期待することができる。

#### (5) 災害時の対応方針の決定

新学校給食センターにおいて、災害時の対応方針を決定する必要があります。ガスや電気水道等の供給がないと稼働できないので、インフラ復旧後の炊き出し等の対応を想定し、非常食の提供や民間事業者との災害時支援協定の締結等の対応が考えられます。

特に、建設予定地は浸水想定区域内となっているため、被災時に早期に給食提供が再開できるよう、ボイラー等の重要設備の配置等の施設画面上の対策や、災害時復旧マニュアルの作成等のソフト面での対策を検討します。

#### (6) 調理の質の確保

新学校給食センターへのスムーズな移行のため、経験のある現在の調理員が引き続き調理に携わることで、ノウハウを引き継ぐことのできる仕組みを検討します。

あわせて、PFI 方式への移行に伴い、現在の職員の労働機会の確保に配慮します。

#### (7) 多数の参加者の確保

複数の事業者が公募に参加することで競争原理が働き価格の低減といった効果につながるとともに、優れたノウハウやアイデアによる事業の提案も期待できます。よって、広範な情報提供に努めることや提案内容や参加要件等に極力制限を加えない事等、事業者の参加意欲につながる事業・公募内容とするものの検討が必要です。

#### (8) 長期休暇期間中の学童保育所等への配食

市場調査で民間事業者より提案された付帯事業は前述のとおりですが、長期休暇期間中の学童保育所やイベントの会場等への配食について、給食センターの調理機能の活用や民間事業者が保有する別施設・資源を活用できないか引き続き検討を行います。

## 2. 今後のスケジュール

業務項目	2019 令和 1	2020 令和 2	2021 令和 3	2022 令和 4	2023 令和 5	備考
事業者選定プロセス						
事業契約締結						
調査・設計業務						9 か月
建設・工事監理業務						12 か月
開業準備						3~4 か月
維持管理業務						<u>2023 年 9 月</u>
運営業務						<u>供用開始予定</u>

新学校給食センター整備事業方針

2020（令和2）年3月

作成 国立市教育委員会事務局教育総務課教育施設担当  
〒186-8501 国立市富士見台 2-47-1  
電話 042-576-2111（内線 325）