

所管事項調査②

学校給食センターのリハーサルについて

目次	ページ
1 事業の概要	2
2 学校給食センターの概要	3
3 中部及び南部学校給食センターの調理配送リハーサルの概要	4～7
4 北部学校給食センターのリハーサルの概要	7
5 学校における食缶等の確認	8
6 食品ロス縮減に向けた今後の取り組み	8
7 参考 他の学校給食センターのリハーサルの概要	9

教 育 委 員 会
令 和 8 年 6 月

1 事業の概要

本市では今後の学校給食の方向性として、献立内容の充実、食物アレルギーの対応及び給食施設・設備の老朽化などの課題に対応するため、既存の学校給食施設の集約化を図り、市内3か所に学校給食センターを建設することとしている。

1か所目となる長崎市北部学校給食センター（以下「北部学校給食センター」という。）については、令和4年1月から給食提供を開始しており、残り2か所の長崎市中部学校給食センター（以下「中部学校給食センター」という。）及び長崎市南部学校給食センター（以下「南部学校給食センター」という。）は、共に令和8年9月の給食提供開始に向け整備及び開業準備を進めている。

中部学校給食センター及び南部学校給食センターでは、給食提供開始日の令和8年9月2日以降、安全・安心な給食の提供を行うため、食材検収、給食調理、配送、配膳など一連の流れを検証する必要があることから、体制が整う8月中旬から下旬にかけ、調理配送リハーサルを実施することとしている。

2 学校給食センターの概要

	中部学校給食センター	南部学校給食センター	北部学校給食センター
所在地	川平町103番地1	香焼町563番地15	豊洋台2丁目24番54号
調理能力	12,000食/日・3献立 (うち食物アレルギー対応食 240食)	4,000食/日・1献立 (うち食物アレルギー対応食80 食)	8,000食/日・2献立 (うち食物アレルギー対応食 150食)
配送校※	小学校26校、中学校10校	小学校12校、中学校11校	小学校19校、中学校9校
	戸石小、古賀小、矢上小、 日見小、諏訪小、桜町小、 西坂小、小島小、愛宕小、 仁田佐古小、大浦小、飽浦 小、朝日小、稲佐小、城山 小、西北小、西浦上小、高 尾小、山里小、坂本小、銭 座小、三原小、女の都小、 西山台小、橘小、高城台小、 東長崎中、日見中、桜馬場 中、長崎中、丸尾中、淵中、 西浦上中、山里中、橘中、 三川中	茂木小、小ヶ倉小、土井首 小、深堀小、南陽小、南長 崎小、香焼小、伊王島小、 蚊焼小、為石小、晴海台小、 川原小、小島中、茂木中、 大浦中、梅香崎中、戸町中、 土井首中、深堀中、小ヶ倉 中、香焼中、伊王島中、三 和中	式見小、福田小、西城山小、 西町小、滑石小、大園小、北 陽小、三重小、畝刈小、横尾 小、小江原小、虹が丘小、鳴 見台小、桜が丘小、外海黒崎 小、神浦小、形上小、長浦小、 村松小、福田中、緑が丘中、 岩屋中、滑石中、三重大、横 尾中、小江原中、外海中、琴 海中
給食提供 開始日	令和8年9月2日		令和4年1月12日

※ 令和8年9月時点の配送校

3 中部及び南部学校給食センターの調理配送リハーサル概要

(1) 調理配送リハーサルの目的

食材検収、給食調理、配缶、配送、配膳等の作業工程や動線の確認を一連の流れで実施することで課題を洗い出し、2学期からの安全・安心な給食の提供に向けた体制を整えるため。

(2) 実施方法

学校の夏季休業期間中に複数回、段階的に調理食数を増やして実施する。

【中部】 1回目：令和8年8月18日(火) 調理食数 約4,500食

2回目：令和8年8月21日(金) 調理食数 約7,500食

3回目：令和8年8月26日(水) 調理食数 約12,000食

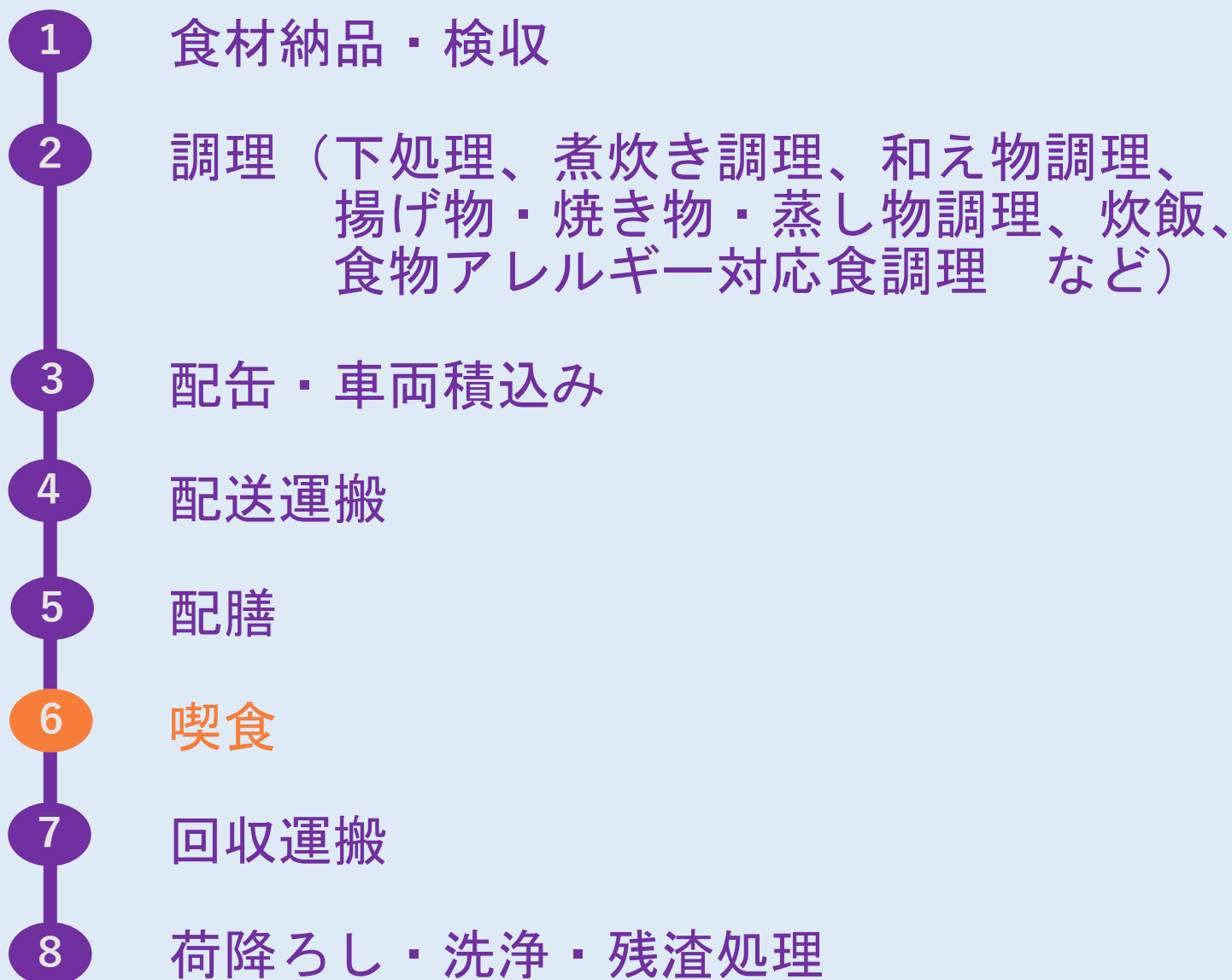
【南部】 1回目：令和8年8月19日(水) 調理食数 約1,000食

2回目：令和8年8月25日(火) 調理食数 約4,000食

※従業員の雇用及びトレーニング期間の確保の都合上、8月中旬から下旬にリハーサルとして必要な調理数での実施を予定している。

リハーサル実施日として検討した日		不適当と判断した理由
令和8年8月9日(日)	登校日(原爆の日)	従業員のトレーニング期間が不足すること、また日曜日であることや、平和祈念式典に伴う交通規制も想定されることから配送時間の検証が難しいため
令和8年9月1日(火)	2学期始業式	リハーサルで洗い出した課題を改善し、修正する期間を確保できないため

(3) 学校給食センターの給食提供フロー



(4) 中部学校給食センターの調理配送リハーサル概要

	実施日	調理食数	喫食の可否
①	令和8年8月18日(火)	約4,500食	×※1
②	令和8年8月21日(金)	約7,500食	×※1
③	令和8年8月26日(水)	約12,000食	○※2

- ※1：①②については、従業員の技術習得、作業工程や動線の確認を主たる目的として実施するため、作業を中断し確認を行うことなどが想定され、本来の調理終了時間から遅れ、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」で規定する「調理後2時間以内の喫食」を達成できない可能性が高く、衛生管理上、喫食は行わないこととする。
- ※2：③は本番同様の工程で実施することから「調理後2時間以内の喫食」を達成できる想定であり、学校に協力を求め、教職員の喫食やテスト日や登校日を設定するなどし児童及び生徒の喫食を行う。

(5) 南部学校給食センターの調理配送リハーサル概要

	実施日	調理食数	喫食の可否
①	令和8年8月19日(水)	約1,000食	× ※1
②	令和8年8月25日(火)	約4,000食	○ ※2

※1：①については、従業員の技術習得、作業工程や動線の確認を主たる目的として実施するため、作業を中断し確認を行うことなどが想定され、本来の調理終了時間から遅れ、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」で規定する「調理後2時間以内の喫食」を達成できない可能性が高く、衛生管理上、喫食は行わないこととする。

※2：②は本番同様の工程で実施することから「調理後2時間以内の喫食」を達成できる想定であり、学校に協力を求め、教職員の喫食やテスト日や登校日を設定するなどし児童及び生徒の喫食を行う。

4 北部学校給食センターのリハーサル概要

実施日	リハーサル対象校（新たに取り込む9校）
令和8年8月24日(月)	福田小、畝刈小、形上小、長浦小、村松小、 福田中、緑が丘中、岩屋中、三重中

- ・調理リハーサルは実施しない。
- ・学校に配膳時のイメージを持ってもらうため、新たに取り込む9校に食器や水等を入れた食缶を配送する。
- ・9月から配送ルートが変更になることから、上記日程とは別に全配送校を回り、配送時間の検証を行う。

5 学校における食缶等の確認

9月からの円滑な給食提供のためには、調理配送リハーサルに加えて、学校における配膳の際の児童・生徒及び教職員の動線の確認や、食缶等器具一式の確認を含め、学校における受入れ体制を整えることも必要である。

夏季休業期間中に実施する調理配送リハーサルでは児童・生徒の参加が限られることが想定されることから、1学期に食缶等を学校に配送し、重さや使い勝手、運搬や配膳方法などを確認してもらう期間を設け、学校における受入れ体制を整える。

	中部	南部	北部 (新規配送校のみ)
配送物	食缶等器具一式		
期間	7月上旬～中旬	5月下旬～7月中旬	6月下旬～7月上旬

6 食品ロス縮減に向けた今後の取り組み

- ①喫食できない調理配送リハーサルにおける調理数削減の検討
- ②最終リハーサルにおける教職員、児童及び生徒の喫食について学校へ協力の依頼
- ③コンポスト化等の検討 など

7 参考 他の学校給食センターのリハーサル概要

	実施概要		調理能力
①	A事業者	全2回実施(計5,000食調理) 1回目:1,000食調理し全て廃棄 2回目:学校登校日に4,000食調理し児童・生徒が喫食	4,000食/日
②	B事業者	全2回実施 1回目:調理員等のみ喫食、それ以外は廃棄(調理食数不明) 2回目:登校日に約7,000食を調理し児童・生徒が喫食	8,000食/日
③	C事業者	全3回実施(計14,000食調理) 1回目:2,000食調理、調理員等のみ喫食、それ以外は廃棄 2回目:4,000食調理、調理員等のみ喫食、それ以外は廃棄 3回目:8,000食調理し、教職員と調理員等のみ喫食、それ以外は廃棄	8,000食/日
④	D事業者	全1回実施(計13,000食調理) 学校に試食を依頼したがほぼ廃棄、廃棄は再資源(堆肥)化	13,000食/日
⑤	E事業者	全6回実施(計28,000食調理) 調理員等のみ喫食、それ以外は廃棄	15,000食/日
⑥	F事業者	全3回実施(計30,000食調理) 全て廃棄	15,000食/日
⑦	G事業者	全4回実施(計30,000食調理) 調理員等のみ喫食、それ以外は廃棄	15,000食/日