



令和 8 年度からの全員給食に向けて、

事業者公募を実施します。

～横浜市立中学校給食調理・配送等業務【B区分】(一部エリア)～

横浜市では、横浜市中期計画 2022～2025 の中で示した、令和 8 年度からの全員給食に向け、デリバリー方式による供給体制の確保に向けた準備を進めています。

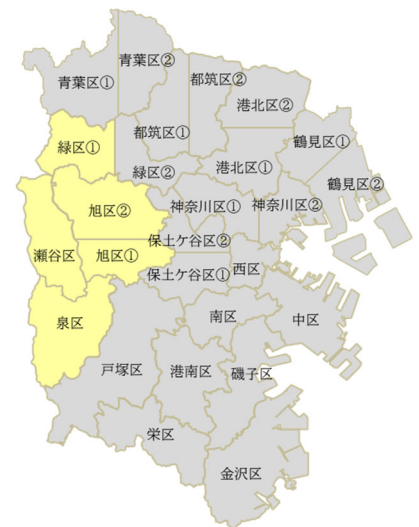
今回、市内の一部エリアにおいて中学校給食の調理・配送等業務を実施する事業者を、プロポーザル方式により公募します。

事業者の皆様の積極的な御応募をお待ちしています。

1 公募概要

B区分では、民間工場の活用に加え、配送時間の短縮による衛生管理の強化・給食の質の向上と地域活性化の観点から、民間事業者による自主的な市内工場の新設等を喚起することで、将来にわたり安定した供給体制を構築することを目指します。

- <事業期間> 令和 8 年度～令和 12 年度の 5 年間
- <公募エリア> 旭区①、旭区②、緑区①、泉区、瀬谷区(4区5エリア)
※今回公募するエリア以外は、事業者決定済みです。
- <想定募集食数> 14,000 食程度/日
- <募集概要> 市内に工場を新設し給食を提供、または民間事業者の既存工場を活用して給食を提供する。
- <主な業務内容> ①通常食の調理・配送
②通常食及びアレルギー代替食の配膳 等



募集エリア図

2 公募にあたっての考え方

B区分の事業者公募では、令和8年度からの全員給食を実現するとともに、給食の質の向上、衛生管理の強化、地域活性化を図るため、次の考え方を念頭に置いています。

- (1)施設や人員確保を含め、将来にわたり安定的な供給体制を確保する。
- (2)アレルギー対応や量の調整、温かさの工夫等、新たな取組が検討可能な環境を整える。
- (3)衛生管理の徹底という観点から、最大 4 時間の配送時間を極力短くする。
- (4)新たに整備する工場には HACCP(※)に基づく施設・設備を求める。
- (5)雇用創出・税収増の観点から、民間事業者による自主的な市内工場の新設等を喚起する。

※食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法(厚生労働省 HP より)

3 新しい横浜の中学校給食の取組

令和8年度から「新しい横浜の中学校給食」の取組・方向性として、より温かく・より満足される給食の提供を目指します。

(1) 温かさの工夫

保温性食缶を用いて、より温かく充実した汁物の提供や、保温性をさらに高める取組により、より温かいごはんを提供

(2) 献立の改善

カレーやシチュー、具沢山スープなど、汁物の内容充実を図るとともに、調理法や味付けの改善、新メニューの開発など、より満足してもらうための献立改善を推進

(3) 一人ひとりへの配慮

専用施設によるアレルギー代替食の提供やおかわり用給食の提供※

(4) 価格の安定・地産地消の推進

横浜市による食材の一括調達により、食材価格の安定を図り、地産地消を推進

※今回の公募では、アレルギー代替食の調理・配送業務は募集していません。

4 スケジュール(予定)

令和6年5月10日より事業者公募を開始し、8月に受託候補者(優先交渉権者)を決定します。その後、基本協定や委託契約の締結等に向けて、受託候補者(優先交渉権者)との調整を進めていきます。

スケジュール(予定)

令和6年5月	事業者公募開始
6月	提案書の提出
7月	審査(ヒアリングの実施)
8月	受託候補者(優先交渉権者)の決定 基本協定の締結⇒令和8年4月までに調理・配送等業務委託契約締結
令和8年4月	全員給食の開始

5 応募書類及び提出先等について

横浜市ウェブサイトに応募書類等を掲載していますので、ご確認ください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/nyusatsu/kakukyoku/2024/itaku/kyoiku/Bkoubo2.html>



お問合せ先

教育委員会事務局健康教育・食育課中学校給食推進担当課長 三石 晃司 Tel 045-671-4591