



つくば市 学校給食センター 整備方針

令和3年(2021年)3月



目次

1	現状と課題	1
(1)	現状のつくば市立学校給食センター	1
(2)	現状の課題	2
2	基本方針	3
(1)	確実な衛生管理体制	3
(2)	安心・安全でおいしい給食の提供	3
(3)	効率のよい調理環境の確保	3
(4)	食育の推進と食育啓発活動	4
(5)	環境負荷の低減	4
(6)	維持管理費の効率化	4
(7)	その他	4
3	必要食数の推計	5
4	新センターの規模等について	7
(1)	調理能力	7
(2)	その他の施設形態（運用方法）	8
5	建設候補地について	9
(1)	必要な敷地面積について	9
(2)	建設候補地について	9
6	財政負担及び工期	12
(1)	予算及び財源の確保	12
(2)	供用開始までのスケジュール	12
7	施設整備計画	13
(1)	建設候補地	13
(2)	施設概要	13
(3)	供用開始時期	13
(4)	給食センター棟	13
(5)	駐車場	14
(6)	外構	14

1 現状と課題

(1) 現状のつくば市立学校給食センター

つくば市では、現在4か所の学校給食センターを運営しており、小、中、義務教育学校及び幼稚園に約24,000食/日の給食を提供している。

平成26年には、すこやか給食センター豊里が、令和2年には、ほがらか給食センター谷田部が、学校給食衛生管理基準に適応した最新の施設として供用を開始した。

一方、筑波学校給食センターは供用開始後17年、荃崎学校給食センターは供用開始後40年が経過し、建物や設備・機器等の老朽化が進んでいる。

特に、荃崎学校給食センターの老朽化は著しく、調理環境の悪化や衛生管理、安全面において支障をきたす恐れがある。

給食センター概要

令和2年4月1日現在

施設名称	ほがらか給食センター谷田部	つくばすこやか給食センター豊里	筑波学校給食センター	荃崎学校給食センター	合計	
所在地	つくば市藤本3-1	つくば市高野1197-17	つくば市神郡1222	つくば市小荃401		
電話番号	029-896-6311	029-847-6789	029-867-5411	029-876-2463		
開設年月日	令和2年4月1日	平成26年4月1日	平成15年4月1日	昭和55年4月1日		
改築年月日	-	-	-	-		
増築年月日	-	-	-	昭和58年3月		
延床面積	4,744㎡	3,299㎡	822㎡	1,141㎡	10,006㎡	
敷地面積	11,444㎡	8,364㎡	3,502㎡	4,617㎡	27,927㎡	
構造	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造		
職員数	所長	1名	所長	1名	所長	4名
	職員	1名	職員	0名	職員	1名
	栄養士	6名	栄養士	6名	栄養士	3名
	調理員	民間委託	調理員	民間委託	調理員	民間委託
	合計	8名	合計	7名	合計	4名
給食対象校	幼稚園	9園	幼稚園	3園	幼稚園	1園
	小学校	14校	小学校	11校	小学校	0校
	中学校	7校	中学校	3校	中学校(県立草木中等含む)	1校
	義務教育学校	1校	義務教育学校	2校	義務教育学校	1校
	合計	31施設	合計	19施設	合計	3施設
対象人員数	幼稚園	370人	幼稚園	127人	幼稚園	25人
	小学校	7,356人	小学校	5,913人	小学校	751人
	中学校	3,317人	中学校	1,937人	中学校	863人
	教職員等	1,081人	教職員等	692人	教職員等	125人
	合計	12,124人	合計	8,669人	合計	1,764人
調理方法	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	ウェット方式(ドライ運用)		
給食配送	民間委託 13台	民間委託 10台	民間委託 2台	民間委託 2台	民間委託27台	
調理能力	12,000食	8,500食	2,500食	3,500食	26,500食	

(2) 現状の課題

- ①沿線開発地区の人口増加に伴う学校新設により、必要食数が急激に増加している。今後も新設校の建設が控えており、早急な対応が必要となる。
- ②人口増加地域の学校に給食を提供している、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部は、既に調理能力に等しい食数を提供しており、これ以上の食数増加への対応は難しい。
- ③食数増加への対応として、給食センター配送校の見直しを行う場合、現食物アレルギー対応除去食提供校については、引続き、アレルギー対応除去食を提供できる給食センター（すこやか給食センター豊里、ほがらか給食センター谷田部）からの配送としなければならない。
- ④荃崎学校給食センターの老朽化が著しく、以下のような課題があげられる。
 - ・ 建築基準法の旧耐震基準に基づき昭和 55 年に建設されているため、昭和 56 年の建築基準施行令改正による現行の耐震基準を満たさない既存不適格建築物となっている。
 - ・ 設備が老朽化しており、設備機器の故障が頻繁に発生し、製造部品等の確保が難しく、また学校給食衛生管理基準への適合に課題がある。
 - ・ 食物アレルギー対応除去食を提供する専用調理室が設置されていない。
 - ・ 見学スペースや研修室が整備されていないため、多様な食育に関する活動等を行うことができない。

以上のように、当市の給食提供において、児童生徒数の急増への対応が急務であるが、上記②、③などの理由から、現存する給食センターだけで本課題を解決することは、ほぼ不可能である。

調理能力増強のためには、市全域を考慮した調理能力と学校給食衛生管理基準に適応した新学校給食センター（以下「新センター」という）の整備が必要である。

なお、荃崎地区における給食センターの在り方については、今後の市全体の児童生徒数の動向を注視しながら、再度検討していく必要がある。

2 基本方針

新センター整備については、つくば市立学校給食センター整備基本計画（平成 22 年 11 月）で示された施設整備方針を踏襲し、(1) から (6) については、以下のとおりとする。

なお、(7) については、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部の整備を終えた現在の状況に鑑み、新たに追加するものとする。

(1) 確実な衛生管理体制

H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」等に適合した施設を整備する。

具体的には、汚染区域と非汚染区域の明確な分離、適切な温度管理、ドライシステム対応施設とする。

(2) 安心・安全でおいしい給食の提供

学校給食の安全性を確保し、多彩な献立に対応できる設備の整った調理施設とする。

また、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部で提供している食物アレルギー対応除去食を、新センターでも提供できるよう、専用調理室を設ける。

(3) 効率のよい調理環境の確保

新センターにおいても、相当食数の調理が見込まれるため、最新の調理機器の導入、効率的な調理機器の配置により調理作業の効率化を進める。

これにより、学校給食への多様なニーズに応じながら、調理後 2 時間以内に喫食という要件を満たすことのできる調理施設とする。

(4) 食育の推進と食育啓発活動

地産地消の推進や伝統的な郷土料理、行事食に関する指導の充実など、学校と連携を図りながら食育の普及啓発を進める。

また、児童生徒のみならず、研修、展示、見学機能を充実させ、地域における食育推進施設の役割を果たせる施設とする。

(5) 環境負荷の低減

節水器具、LED 照明、コンピュータ制御による消毒保管庫の最適化運転システム等を導入することにより、エネルギー使用量の削減、CO₂の排出抑制など環境に配慮した施設とする。

(6) 維持管理費の効率化

新センターの整備にあたっては、前記の機能を重視しながらも、施設の機能を低下させることなく、経済性・効率性に配慮した整備を行うとともに、学校給食センターの建設・運営に最適な事業手法を検討する。

長期的な将来を見据えた持続可能な施設とする。

(7) その他

新センター開所後の配送校の再編成を考慮すると、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部で使用している、食器、食器カゴ及びコンテナ等について、互換性のある施設が望ましい。

3 必要食数の推計

令和2年3月に策定された「つくば市学校等適正配置計画（指針）」では、今後、児童生徒数は、毎年増加を続け、令和11年度に最大の25,627人になると予想されている。（※学園の森義務教育学校学区内において今後5年で計画戸数100%を達成、みどりの義務教育学校学区内において今後10年で計画戸数100%を達成するとした場合）（表1参照）

この値に、幼稚園児、教職員、県立並木中等教育学校を加え、必要となる最大食数は、約29,000食と想定される。

既存の4センターにおける設計上の調理能力は26,500食であるが、当市の児童生徒数の増加は著しく、令和4年度には必要食数が調理能力を上回ることが予想される。

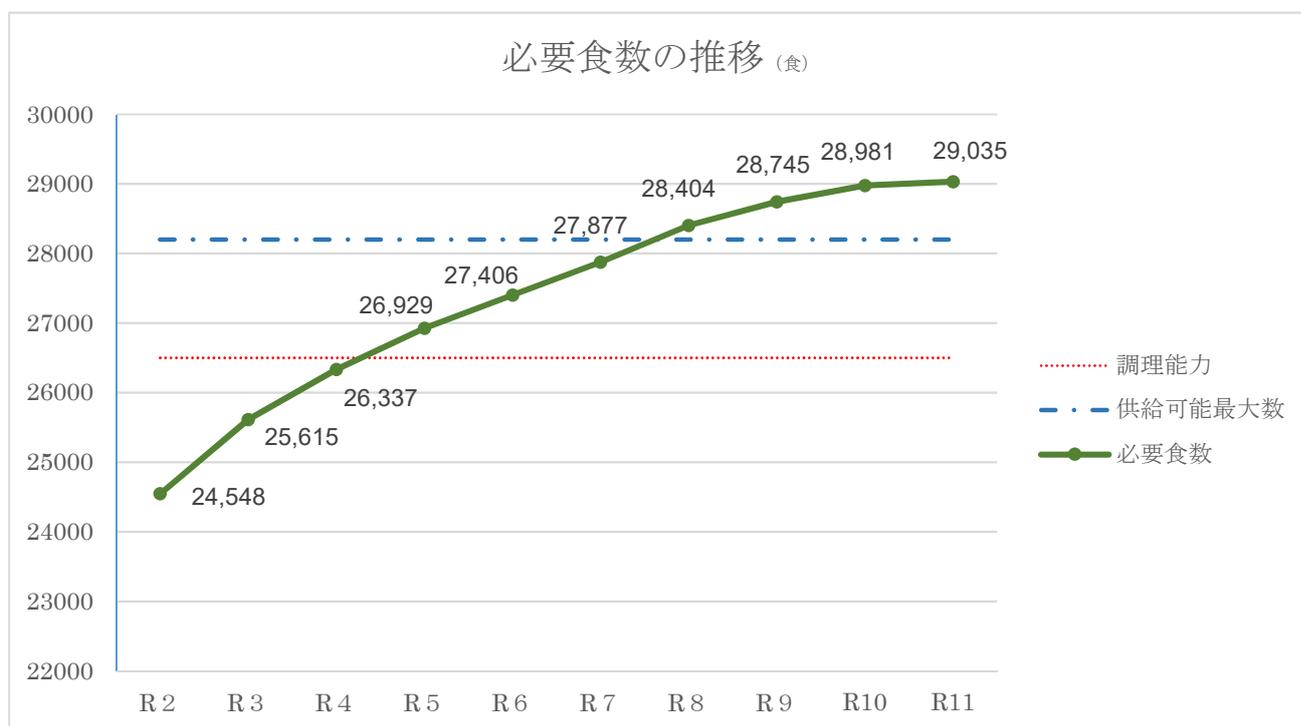
令和元年度において、すこやか給食センター豊里が、調理能力を超えた9,500食を調理・提供していた実績があること、さらにほがらか給食センター谷田部の消毒保管庫を増設することによって700食分ほどの余力が見込めることに鑑み、供給可能最大数を28,200食と想定しても、令和8年度には、必要食数の提供が不可能となることが予想される。

児童生徒数が急増するなかでも、継続的に学校給食を供給することは自治体の責務であり、その責を果たすべく、新センターの整備事業は早急に着手すべきである。

《表1》今後の必要食数の推移

	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
小学校	10,871	11,059	11,038	10,994	11,017	11,113	11,221	11,260	11,282	11,315
義務教育学校 (前期)	4,213	4,628	5,062	5,568	5,842	6,089	6,314	6,418	6,401	6,274
中学校	4,819	5,053	5,191	5,184	5,166	5,107	5,062	5,094	5,125	5,072
義務教育学校 (後期)	1,324	1,526	1,681	1,811	1,995	2,172	2,403	2,563	2,763	2,966
県立並木中等	478	478	478	478	478	478	478	478	478	478
幼稚園	747	747	747	747	747	747	747	747	747	747
教職員	2,096	2,124	2,140	2,147	2,161	2,171	2,179	2,185	2,185	2,183
合計	24,548	25,615	26,337	26,929	27,406	27,877	28,404	28,745	28,981	29,035

R2は実数、R3以降は推計（単位：食）



《表2》センター別必要食数の推移

	筑波 (調理能力 2,500 食)	ほがらか (谷田部) (調理能力 12,000 食)	すこやか (豊里) (調理能力 8,500 食)	荃崎 (調理能力 3,500 食)
R2年度	1,764	12,124	8,669	1,991
R4年度	1,647	13,287	9,515	1,888
R6年度	1,544	14,191	9,935	1,736
R8年度	1,467	15,185	10,161	1,591

R2は実数、R3以降は推計 (単位: 食)

4 新センターの規模等について

《表3》新センター調理能力の設計 (単位: 食)

(1) 調理能力

表1において、令和11年度には、全給食センターで29,000食程度の調理能力が必要であるとの推計から、表3のとおり、新センターは、6,000

給食センター名	食数		
	R2.4 提供数	調理能力	筑波センター 閉所後
筑波	1,764	2,500	—
ほがらか (谷田部)	12,124	12,000	12,000
すこやか (豊里)	8,669	8,500	8,500
荃崎	1,991	—	—
新センター	—	6,000~7,000	6,000~7,000

~7,000食の規模が必要となる。

また、供用開始から18年目を迎えた筑波学校給食センターだが、建物や設備・機器等の老朽化が進んでおり、近年はボイラー、食器洗浄機、食缶洗浄機、揚物機等、大規模な設備更新が続いている。一般的な給食センターの耐用年数が30年から40年程度であることから、長期的な視点を持って、市全体の調理能力を設定する際には、筑波センターの閉所も想定する必要がある。

一方、令和 14 年頃までは、29,000 食程度の需要が見込まれるが、その後、必要食数は徐々に減少し、令和 20 年には 24,000 食ほどとなることが予想される。

今後様々な社会的要因の変化によって、児童生徒数について、現推計値とズレが生じてくることが十分に予想されるため、今後の人口増加を見極めながらの調理能力の設定が必要となるが、食数ピーク時に対応し、かつ筑波学校給食センター閉所後の調理能力にも勘案して、新センターの調理能力は 7,000 食とし、以下方針を定めることとする。

これにより、筑波学校給食センター、ほがらか給食センター谷田部、すこやか給食センター豊里及び新センターの 4 センターで、合計 30,000 食の給食提供が可能となる。今後、推計に多少のズレが生じたとしても、対応可能な食数と考えられる。

(2) その他の施設形態（運用方法）

① 運用方式及び献立数

学校給食衛生管理基準に基づくドライ運用とし、2 献立とする。

② 調理設備

食物アレルギー専用調理室を設け、乳・卵除去食を提供する。

③ 除害施設処理方式

担体流動ばっ気方式（ほがらか給食センター谷田部と同様の方式。専用の濾材を使用することにより微生物の管理が容易）を検討する。

④ 炊飯用設備

現在つくば市は、茨城県学校給食会との契約に基づき、主食の提供については、民間加工工場に委託している。しかし、近年、後継者問題、施設の老朽化問題、衛生管理問題等、県内主食業者をとりまく状況には課題が多く、廃業する事業者も少なくない。

そのような状況に鑑み、新センターにおいては、炊飯用設備の導入、自前による米飯提供を検討する。

5 建設候補地について

(1) 必要な敷地面積について

4-(1)で示した、7,000食規模の給食センターとする場合、8,500食の設計であるすこやか給食センター豊里の敷地面積が8,364㎡であることから、(ただし、職員等の駐車場を含まない面積であることを踏まえ)10,000㎡程度の土地が必要と見込まれる。

(2) 建設候補地について

建設候補地としては、「現荃崎学校給食センター敷地」、「荃崎地内の公有地又は新たな土地の購入」、「新設予定校又はその隣接地」そして、「閉所センター跡地の利用」の4つが考えられる。

① 現荃崎学校給食センター敷地に建設

現在地は、荃崎中学校の隣地であること、これまで現センターが立地していた実績というメリットがある。しかし、出入口の斜路がややきつく、周辺道路も狭い。

さらに、敷地が狭隘であり、5-(1)の面積を確保できないため、現荃崎学校給食センター敷地での建て替えは困難である。

② 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入

現在地以外に建設する場合は、荃崎学校給食センターを稼働させながら給食を提供できるというメリットがある一方で、新たな土地の確保という問題が生じる。

市有地としては、旧荃崎庁舎跡地が候補として挙げられるが、既に他の用途で検討中であり新センターの建設は難しい。

新たに土地を購入する場合、候補地の選定、地権者との交渉、近隣住民への説明等が必要であることから、新センターの供用開始までは相当の期間を要する。

③ 新設予定校に併設又はその隣接地に建設

市内でも特に人口増加率が高い、みどりの駅周辺地域の児童生徒の増加に合わせ、みどりの学園の南に新設校予定地がある。しかし、住宅地が隣接していることなどから、新センターの建設地としては望ましくない。

また、新センターが建設された場合、食材搬入車や、給食配送車が頻繁に入りすることとなり、通学路の安全確保に支障が生じる。

④ 閉所センター跡地の利用

令和2年3月に閉所となった桜学校給食センター（天王台2-2-2）及び大穂学校給食センター（若森1645-2）の跡地は、今後の利活用予定が未定である。

桜学校給食センターの敷地面積は、10,037㎡、大穂学校給食センターの敷地面積は、2,605㎡であり、5-(1)の面積を確保できるのは、桜学校給食センター跡地となる。実際、桜学校給食センターの調理能力は、7,000食であり、新センターの規模と同等であった。

桜学校給食センターは、市の北東部、中心からおよそ4km圏内に位置する。主要幹線道路に面しており、住居系用途地域であるが、半径100m以内に住居は立地していない。沿線開発地域と並んで、今後人口の増加が見込まれる中根・金田台地区にも近く、新センター建設のための各種要件を満たしている。

既に市有地であることから、土地の購入、地権者との交渉等の必要がないが、桜学校給食センターの建物は残っており、解体のための期間と費用が発生する。

《図1》現センター及び閉所センター位置図



6 財政負担及び工期

(1) 予算及び財源の確保

新センターの提供能力を 7,000 食規模とした場合の概算は以下のとおりである。

① 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入する場合（5-（2）-②）

通常の施設建設に必要な設計委託料、工事管理委託料、建設工事費等のほか敷地造成工事費及び土地購入費として、200,000 千円ほどの支出が見込まれる。

② 桜学校給食センター跡地を利用する場合（5-（2）-④）

通常の施設建設に必要な設計委託料、工事管理委託料、建設工事費等のほか解体設計委託料及び解体工事費として、84,000 千円ほどの支出が見込まれる。

《積算根拠》 敷地面積：10,000 m²

敷地造成費用：（ほがらか給食センター谷田部建設時実績参考）

解体費用：（参考：旧谷田部学校給食センター解体費用参考）

(2) 供用開始までのスケジュール

基本・実施設計で約 16 か月、建築工事で約 17 か月、解体工事等をそれらと並行して施工しても 3 年程度、その他入札、議決等のタイミングもあることから、供用開始までは、4 年程度の期間が必要と見込まれる。

また、新たに土地を購入する場合、上記期間の他に、諸条件を満たす用地の選定、地権者との交渉、近隣住民への説明等の期間が必要となる。

7 施設整備計画

(1) 建設候補地

上記5及び6から、立地条件、財政負担、工期等、総合的に判断して、桜学校給食センター跡地を建設候補地とする。

人口増加地域である桜地域に新センターを建設することで、市内各地域にバランスよく給食センターが配置されることとなり、調理後2時間以内とされている喫食時間（大量調理施設衛生管理マニュアル）を遵守し、安全な学校給食運営に寄与することができる。

(2) 施設概要

近年整備されたすこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部と同じく、鉄骨造2階建てとし、1階に調理関連部門各室及び事務関連部門各室を設け、2階にその他各室（調理員休憩室、見学機能等）を設ける。

調理能力については、7,000食2献立を調理提供する施設とする。食物アレルギー専用調理室や炊飯用設備を備えることにより、安心安全な給食提供に資する。

(3) 供用開始時期

桜学校給食センター跡地に建設することにより、令和7年4月供用開始を目指す。これにより、既存施設の調理能力の限界を迎える前に、新センターの整備が完了し、継続した学校給食の安定供給が可能となる。

(4) 給食センター棟

敷地の南側に出入口を設け、敷地西側に接する東大通りへ円滑な通行が行えるようにする。出入口に面して、一般用玄関及び事務室を設け、来客、施設見学者、職員等が円滑に出入りできるようにする。

食材搬入車、給食配送車等が安全に通行できる道路を敷地内に確保しつつ、給食センター棟を適切に配置する。

(5) 駐車場

50 台以上の駐車場と自転車駐車を設置する。また、大型バス 1～2 台分ほどの駐車スペースを確保する。

7 台程度の給食配送車の駐車スペース、2 台程度の米飯配送車の駐車スペースも併せて確保する。

(6) 外構

敷地外周の処理については、敷地測量の結果に基づき、検討する。



つくば市教育局健康教育課

電話：029-883-1111（内線：4930）

E-mail：edc060@city.tsukuba.lg.jp