

様式第5号（第10条関係）

パブリックコメント実施結果報告書
【案件名：つくば市学校給食センター整備方針(案)】

令和3年(2021年)3月
つくば市教育局健康教育課

■ 意見集計結果

令和3年(2021年)1月22日から2月21日までの間、つくば市学校給食センター整備方針(案)について、意見募集を行った結果、13人(団体を含む。)から28件の意見の提出がありました。これらの意見について、適宜要約した上、項目ごとに整理し、それに対する市の考え方をまとめましたので、公表します。

提出方法別の人数は、以下のとおりです。

提出方法	人数(団体を含む。)
直接持参	1人
郵便	人
電子メール	1人
ファクシミリ	1人
電子申請	10人
合計	13人

■ 意見の概要及び意見に対する市の考え方

○ 3 必要食数の推計(P.5) について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>必要食数の予測は、最新のつくば駅周辺でのマンション建設計画や、将来、新たに計画される開発が十分に考慮できているのか。</p> <p>つくば市では、学校の大規模校化が深刻になっている経緯があり、必要食数が上振れするケースや、令和11年以降も増加し続けるケースを想定しておく必要があるのではないか。</p>	1件	<p>必要食数については、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)」に基づき、予測しています。</p> <p>本計画は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土地区画整理事業などの開発が行われている地区は、計画戸数に対して実績戸数を除いた残り戸数を加味して推計 ・公務員宿舍の売却が行われる場合は、売却から5年後に住宅供給が行われることを想定し、開発人口を加味して推計 ・その他、既定のマンション開発等

			<p>の計画がある場合は、その開発人口を加味して推計などを基本的な考え方として、児童生徒数の推計を行っています。</p>
2	<p>必要食数の推計について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・推計は、継続的に行っているのか、それはいつからか。 ・令和4年度には必要食数が調理能力を上回ると予想されるとある。不足することが明らかとなったのはいつか。 ・推計公表は、もっと早期にできなかったのか。 	1件	<p>必要食数については、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)」に基づき、予測しています。</p> <p>本計画は、5年ごとに状況の変化に応じた計画の見直しを行っています。</p>
3	<p>P,6について</p> <p>幼稚園の人数が変わらないが、つくば市はこれから市立幼稚園の3年保育導入を言っているの、若干増えるのではないかと思う。</p> <p>児童・生徒数の増加に比べて、教職員の増加数も少ないと思う。今後35人学級が進むので、若干将来の必要給食数の推計は増やす必要があると思う。</p>	1件	<p>公立幼稚園の入園希望者は、近年減少傾向のため、必要食数については、現状維持のまま推計しています。</p> <p>また、教職員の必要食数については、クラス数の増加に鑑み、推計しています。</p> <p>御意見を参考に、公立幼稚園の3年保育が開始しましたら、入園希望者の動向を注視していきます。</p>
4	<p>P,10について</p> <p>桜給食センターの跡地の北側の林は、駐車場等の面積確保のために購入の検討が必要。</p> <p>つくば駅周辺も再開発で人口が増えていく傾向があると思う。余裕ある給食センターの設置が必要だと思う。</p>	1件	<p>桜給食センターの跡地については、敷地内での給食センター整備が可能と考えていますので、駐車場等の面積確保のための購入は検討していません。</p> <p>必要食数の概算については、令和20年頃までを見据えた上で、整備方針案に反映させています。</p> <p>御意見を参考に、今後も児童生徒数の動向を注視していきます。</p>

○ 4 新センターの規模等(P,7) について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>1 か所で 10,000 食以上の給食を調理するとなると、新型コロナや食中毒のリスクが高い。</p>	1 件	<p>本整備方針案では、7,000 食の給食センター建設を計画しています。</p> <p>新しい学校給食センターは、HACCP (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」等に適合した施設として整備し、確実な衛生管理体制及び設備のもと、集中した衛生管理を行っていきます。</p>
2	<p>大規模な給食センターの整備計画には以下の理由から反対。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 効率優先で、こどもの成長や食育を考えていない超大型給食センターでの給食調理には疑問がある。 2. 調理した後、搬送しなければならず、十分な調理時間が確保できないため、加工品や半調理品(冷凍食品)の使用量が多くなり、下ごしらえや調理に時間のかかる野菜など地産品の使用ができにくい。 3. 搬送に費用がかかる。 4. 使用済み食器の回収時間に追われ、喫食時間を十分に取れない。 5. 調理する人と食べるこどもとが対面することがないために、センター方式では食事に対する有難さや、自校方式で感じられる調理中の匂 	1 件	<p>学校給食法に定められた学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安心安全な給食を提供することで、子供たちの心身の健全な育成を図ることにあります。今回の整備方針案は、これらを踏まえ、学校給食の目標達成のため、安定した給食を提供することを考え作成したものです。</p> <p>加工品や半調理品の使用については、給食センター方式、自校方式に関わらず、大量調理過程においては、活用する必要があると考えていますが、地産品の件については、現在、地元食材を使用した加工品の開発、提供も行っており、今後も積極的に推進していきます。</p> <p>給食の喫食時間については、学校のカリキュラムにおいて設定されています。</p> <p>御意見を参考に、給食センター方式においても、自校方式の良さ</p>

	いなどからの想像力が刺激されず、食育の機会が失われる。		を最大限取り入れられるよう努めていきます。
3	<p>学校給食センターの大規模化、集約に反対。</p> <p>筑波給食センターは、栄養士さんが努力して地元の農業生産者からの販路を開拓されてきたと聞いたが、小規模だからこそできたことだと思う。</p> <p>学校給食は教育の一環であり、作る人と食べる人の顔が互いに見える環境を整えていくべき。</p>	1件	<p>現在つくば市では、給食センターの規模に関わらず、令和元年度に策定した「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進しています。</p> <p>今年度は、給食センターでの調理過程を撮影した「学校給食ができるまで」という動画を作成し、各校に配付することによって、児童生徒の給食調理に対する理解を促しました。</p> <p>また、新型コロナウイルスの感染拡大により現在中止している給食センターの施設見学について、施設内外の状況が整った段階で再開したいと考えており、給食調理従事者と児童生徒が相互に交流ができるよう工夫していきます。</p>
4	<p>大規模センターの見直しについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大規模センター方式の見直しの検討を行う想定は無かったのか ・荃崎センターについて庁舎跡地活用は検討しないのか 	1件	<p>整備方針案作成にあたっては、急増する児童に対し、今の状況を踏まえると、給食の提供が不足してしまうため、安定的な給食提供を行う施設整備が急務です。</p> <p>荃崎庁舎跡地については、公共施設併設型商業施設の利活用を検討中であり、すでに地元説明会も実施済であるため、利活用は難しいと考えています。</p>

○ 5 建設候補地(P,9) について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>荃崎地区内での移転を希望する。暖かい給食は、子供たちにとって大切なことだと思う。</p>	1件	<p>児童生徒数が急増する中でも、継続的に学校給食を提供することは自治体の責務であり、その責を果たすためには、公有地である桜学校給食センター跡地を利用して、早急に整備事業に着手すべきと考えています。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していく中で、荃崎地区における学校給食センターの在り方についても、再度検討していきます。</p>
2	<p>現在、研究学園地区、みどりの地区、万博記念公園駅地区、これからは、旧桜地区の、春風台、さくらの森地区が、まだまだ人口が増加しそうである。一方、旧荃崎地区は人口が減少している。せめて、新しい給食センターを建設することで、荃崎地区の雇用を創出してほしい。</p>	1件	<p>荃崎地区の雇用創出については、今後の計画の参考とさせていただきます。</p>
3	<p>P,2について 荃崎中学校用地の一部を使用して、荃崎給食センターを新設し、残していくことが今後の荃崎地域の発展のためにも必要だと思う。給食センターは、災害時の支援にもなる。</p>	1件	<p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していく中で、荃崎地区における学校給食センターの在り方についても、再度検討していきます。</p> <p>災害時の支援については、今後の計画の参考とさせていただきます。</p>

○ その他の意見 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>学校給食において、宗教食（ハラール、ビーガン食、ベジミートなど）や、流動食、病人食、制限食などにも対応ができればと思う。</p>	1件	<p>現在、つくば市では1日当たり24,000食を超える学校給食を提供しており、新センター供用開始後は、27,000食を超える給食を提供する予定です。</p> <p>学校給食センターは、大量調理をするための施設として整備されることとなり、宗教文化への対応や、多様な御要望の全てにお応えすることは困難です。そのため、多様な宗教文化や食物アレルギー等の理由から、普段は給食を食べられない児童生徒が、みんなで同じ給食を食べられるよう、食材等を考慮した特別メニューを提供する「みんなで食べる学校給食の日」の取組を毎年実施しています。</p>
2	<p>他市町村において、学校給食をビュッフェ式にしている事例がある。</p> <p>食育の問題もあるが、苦手なものを食べなくてはいけないのか、という事を検討すべきだと思う。</p>	1件	<p>ビュッフェ式での給食提供は、生徒の移動や配膳に係る負担が大きくなり、学校現場での日課等への影響が懸念されます。</p> <p>学校現場で、偏食予防や食べ残しをなくすための指導や取組は行っていますが、食物アレルギーや食べられる量の個人差等も考慮し、完食を強要することはしていません。</p>
3	<p>筑波学校給食センターが供用開始18年で老朽化するのは早過ぎである。各センターをいくつも建設、廃止を繰り返すのはもったいない。</p>	1件	<p>筑波学校給食センターについては、直ちに廃止を検討するものではありません。必要食数が減少し、一般的な給食センターの耐用年数(30～40年)を迎えるまでは稼働させる必要があるため、適宜修繕等を実施し、施設機能の維持保</p>

			<p>全に努めていきます。</p> <p>設備については、学校給食センターで使用している主要な厨房用機器の耐用年数は、10年程度であるため、近年、筑波学校給食センターでは、ボイラー、食器洗浄機、食缶洗浄機、揚物機等の設備更新を行っています。</p>
4	<p>荃崎地区における自校方式給食の採用はできないか。</p> <p>より暖かい給食を提供することができ、よりよい食育の機会が期待できるなどのメリットが考えられる。</p> <p>デメリットとしては、つくば市全体の調理能力を満たすことができず、新給食センターも併せて必要となるため不経済であることや、給食の品質に格差が生じやすいことなどが挙げられる。</p>	1件	<p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していく中で、荃崎地区における学校給食センターの在り方についても、再度検討していきます。</p> <p>御意見を参考に、より暖かい給食提供についての検討や、さらなる食育の推進等を実施していきます。</p>
5	<p>自校方式を要望する。</p>	2件	<p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していきます。</p> <p>ただし、急増する児童に対し、今の状況を踏まえると、給食の提供が不足してしまうため、安定的な給食提供を行う施設整備が必要です。</p>
6	<p>無農薬で安全な食材の使用を要望する。</p>	2件	<p>現在つくば市では、令和元年度に策定した「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進しています。</p>

			<p>また、学校給食で提供している米飯は、つくば市産の特別栽培米（一般的な栽培方法(慣行栽培)と比較して、使用する農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らした米)を使用しています。</p> <p>無農薬の食材については、量の確保や予算の面から、学校給食での使用は難しい状況ですが、地場産物や特別栽培米などの食材を積極的に活用し、安心安全な学校給食を提供していきます。</p>
7	<p>牛久市内の私立保育園に務めており、日々園内で調理される給食の良さを感じている。</p> <p>自校方式の牛久市とセンター方式のつくば市の比較はできないが、かつて荃崎学校給食センターを見学した際、予想よりも「だし」をとる過程を大切にしている、ありがたく、そしておいしかった。</p> <p>新センターが計画されているが、今まで受け継がれてきたことをできる限り継続すること、また、食物アレルギー対応除去食の子の対応に間違えがないことを希望する。</p>	1件	<p>御意見を参考に、新しい学校給食センターにおいても、自校方式の良さや、荃崎学校給食センターで受け継がれてきた良さを、最大限取り入れられるよう努めていきます。</p> <p>また、食物アレルギー対応除去食の提供については、調理から配食までの過程において細心の注意を払い、安全管理を徹底していきます。</p>
8	<p>給食センターではなく、自校方式への移行を希望します。</p> <p>近隣農家(零細農家)の野菜や地元商店の食材を使用できる。</p> <p>学校で調理する「顔の見える関係」は、調理師の方に感謝</p>	1件	<p>「その他の意見について」の5、6、及び「4 新センターの規模等(P,7)」 についての3のとおりです。</p> <p>御意見を参考に、新しい学校給食センターにおいても、自校方式の良さを最大限取り入れられるよう努めていきます。</p>

	<p>し、気持ちを伝えることができる。調理を身近に感じることで、手作りすることの利点を学ぶことができる。センター方式より自校式である「小さな単位」で取り組むことで、「食」を身近に感じるができる。</p> <p>また、自校式で子どもたちの顔が見えた方が、調理師のモチベーションも上がるのではないかと？作る側と食べる側のコミュニケーションは学校環境を良くすると思う。</p>		
9	<p>センター方式が将来も続いていくという考え方で良いのか？</p> <p>センターで大量生産、低コストの時代が続くのか？「食」の大切さを重視した方向へ向かって欲しい。</p>	1件	<p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していきます。</p> <p>学校給食法に定められた学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安心安全な給食を提供することで、子供達の心身の健全な育成を図ることにあります。</p> <p>今回の整備方針案は、これらを踏まえ、安定した給食を提供することを考え作成したものであり、従来どおり「食」の大切さを重視した給食運営を実施していきます。</p>
10	<p>給食と教育を一体化した取り組みを行ってほしい。</p> <p>農作業、メニューの考案、コスト計算、調理実習、栄養バランスの勉強、等々。学習要素は山ほどある。</p>	1件	<p>給食と教育を一体化した取り組みについては、生産者の学校訪問、栄養教諭による食育授業、給食の時間における給食使用食材に関する情報の放送、ポスターの作成・掲示等を実施しています。</p> <p>今後も、学校教育活動全体を通しての食育を、より一層推進していきます。</p>

11	<p>荃崎給食センターについては、現在の規模を維持し、将来の高齢化に備えて高齢者向けの配食センターへの転換も考えながら、旧荃崎庁舎跡地への建設を提案する。</p> <p>また新設される学校については、モデルケースの自校式や、小中規模のセンター方式、親子方式など、様々な方法を考えていく。短絡的に“足りなくなるから即、大センターを建設”ではなく先々人口のピークを越えたときのことを考えながらの計画を立てていくことを要望する。</p>	1件	<p>荃崎庁舎跡地については、公共施設併設型商業施設の利活用を検討中であり、すでに地元説明会も実施済であるため、利活用は難しいと考えています。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していきます。</p>
12	<p>P,4について</p> <p>食育の推進と食育啓発活動を推進していくためにも現行の4つのセンターと新センターの設立は必要だと思う。</p> <p>地場産の農産物の割合を増やし、安心・安全なおいしい給食を子ども達に食べさせてほしいと思う。</p>	1件	<p>荃崎学校給食センターについては、老朽化が著しく、学校衛生管理基準への適合や、食物アレルギーへの対応に課題があるため、長期にわたる施設使用には耐えられない状況ですが、御意見を参考に、荃崎地区における学校給食センターの在り方については、今後検討していきます。</p> <p>現在つくば市では、令和元年度に策定した「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進しています。</p> <p>今後も、地場産物を積極的に活用し、安心安全な学校給食の提供に努めていきます。</p>

13	<p>移動キッチンカーや保温カー、オープン付きカー、野外炊具 1 号なども災害時のことや平時の際は市民利用などでもぜひ導入も検討してほしい。</p>	1 件	<p>災害時の利用等については、今後の計画の参考とさせていただきます。</p>
14	<p>荃崎地区から各学校の空き教室を活用して給食施設にリフォームし、自校式給食をスタートして、将来的には他の地域でもできるところから自校式給食に移行していくべき。</p> <p>自校式給食は人件費がかかると言われるが、配送費がかからず喫食直前まで調理できるため、現在のように朝 6 時半から調理開始、という厳しい労働環境にはならず、地元の学校で子どもたちの顔が見えるところでの調理なら、調理員の希望者も増えると思う。</p>	1 件	<p>給食施設を学校に整備する場合、換気フード設置のための高い天井、ライフラインを設置するための地下ピット整備などの施設構造面、食材搬入車両接車に備える児童生徒の安全確保面等から、空き教室を利用するの整備は困難と考えます。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設けることを検討していきます。</p> <p>荃崎地区の雇用の創出にきましては、「5 建設候補地について (P.9)」の 2 のとおりです。</p>
15	<p>P.3「HACCP」の説明が Hazard Analysis and Critical Point となっているが、Critical Control Point では。</p>	1 件	<p>御指摘のとおりですので、修正します。</p>

■ 修正の内容

○ 2 基本方針 について

修正前	修正後
<p>P,2 調理能力増強のためには、老朽化が著しく、上記④のとおり、多くの課題を抱える、現行の荃崎学校給食センターを廃止し、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合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。</p>	<p>P,2 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合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。 <u>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。</u></p>
<p>P,3 HACCP (Hazard Analysis and Critical Point: 危害分析・重要管理点)</p>	<p>P,3 HACCP (Hazard Analysis and Critical <u>Control</u> Point: 危害分析・重要管理点)</p>

※パブリックコメントを受けて修正したものです。