

様式第4号（第7条関係）

パブリックコメント募集案件概要書

【案件名：（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）】

つくば市教育局健康教育課

○ 計画等を必要とする背景・提案に至るまでの経緯

学校給食にかかる施設整備及び学校給食の課題と方向性について、今後の学校給食の在り方を検討するため、令和3年度から令和4年度の2年間をかけ、公募の市民委員も含め幅広い分野の委員で構成した「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催し、食育、地産地消、自校方式の給食施設整備について、今後の取組に対する意見をいただきました。

また、令和元年12月に「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」を策定し、学校給食での地元食材利用を推進してきました。しかし、農産物については、天候不良等に左右されることも多く、新規地場産物生産者の拡大のほか、食品の貯蔵や加工品の開発等の推進も検討していく必要があります。

「つくば市学校給食の在り方懇談会」における様々な意見と、既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ、つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的に、（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画を策定するものです。

なお、本計画を策定するに当たり、基本構想である「つくば市新しい給食施設の検討について」を「つくば市立学校給食センター運営審議会」へ諮問（令和5年12月26日）し、適当との答申（令和6年1月16日）をいただいています。

その後、教育委員会にて決定し、「つくば市新しい給食施設の検討について」を策定しています（令和6年3月29日）。

○ 他の自治体の類似する計画等の事例

- ・（仮称）川越市新学校給食センター整備基本計画
- ・まちだの中学校給食センター計画～おいしく食べて地域みんなで健康に！～（町田市）
- ・「日本一みらいにつながる給食」アクションプラン～日本一健康文化都市を支える日本一の学校給食～（袋井市） など

○ 未来構想における根拠又は位置付け

つくば市未来構想、第2期つくば市戦略プランを上位計画として各種計画との連携や整合性を意識して検討を行いました。

本計画は、それらの方針を参酌して定めるものです。

※個別施策：Ⅰ-2-①豊かな農資源を輝かせることによる魅力の創出

※個別施策：Ⅲ-2-①個性を伸ばし未来を切り拓く力を育む学校教育の創出

○ 関係法令、条例等

- ・ 学校給食法
- ・ 学校給食衛生管理基準
- ・ つくば市立学校給食センター条例

○ 計画等の実施により予測される影響及び効果（算出できるものはコストを含む。）

学校給食の複合型施設を整備することで、地域の人々が食を通じて交流を深める場として活用すること、栄養指導や食育活動の実施により市民の健康維持及び増進を図ること、地場産物をより多く給食に使用して地産地消の推進や地域経済を活性化することが期待できます。

(仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画(案)〔概要版〕

はじめに

<今後の学校給食の在り方>

学校給食にかかる施設整備及び学校給食の課題と方向性について、今後の学校給食の在り方を検討するため、令和3年度から令和4年度の2年間をかけ、公募の市民委員も含め幅広い分野の委員で構成した「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催した。

懇談会では、食育、地産地消、自校方式の給食施設整備について、今後の取組に対する意見をいただいた。

<地産地消の現状>

令和元年12月に、「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」を策定し、学校給食での地元食材利用を推進してきた。

しかし、農産物については、天候不良等に左右されることも多く、新規地場産物生産者の拡大のほか、食品の貯蔵や加工品の開発等の推進も検討していく必要がある。

つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的に「つくば市学校給食の在り方懇談会」における様々な意見と、既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ、本計画の基本構想である「つくば市新しい給食施設の検討について」を令和6年3月に策定した。

基本方針

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」に適合し、安心・安全でおいしい給食を提供しながら、前述した課題に対応するため以下の3点を施設の基本方針とする。

食を通じた人々の交流

健康的な食生活の促進

地産地消の推進

施設の機能

(1) 給食食材における地場産物の貯蔵及び加工機能の導入

地場産物の貯蔵庫を設けることにより、夏休み期間中に収穫される等、収穫時期と給食提供日とが合わず、従来は給食に使用できなかった地場産物の購入を可能とする。

また、青果物の一次加工(切裁、冷凍等)に必要な設備を導入することで、従来、既存の給食センターでは利用が難しい規格外品の活用や、様々な献立に合わせた製品製造が可能となる。

(2) 炊飯機能の導入

施設で炊飯を行うことで、季節や地域の特産物を活用した米飯メニューを提供することができ、食事のバリエーションを豊かにし、より美味しいご飯の提供が可能となる。

(3) 市民に向けた給食レストラン機能の導入

市民の健康維持及び増進、つくば市の食材PRを行い、栄養バランスの取れた食事を提供するため、市民が利用できる給食レストランを設ける。

また、同時に市民へコミュニケーションの場を提供する。

(4) 学校ランチルームとしての活用

近隣の学校の児童は、施設内の食堂(ランチルーム)で喫食することで、自校方式に近い給食が可能となる上、学年を超えた交流や市民との多世代交流が可能となる。

施設の整備方針

(1) 環境配慮

- ア 持続可能な施設管理、環境負荷に配慮した施設整備
- イ 電気・蒸気・ガスの併用
- ウ 生ごみ処理機の導入検討

(2) 調理場

- ア ドライシステム方式
- イ 献立の調理工程が整理された諸室の構成
- ウ 食育のために、外部から見える調理場
- エ 1日最大300食1献立の調理が可能な施設

(3) 貯蔵庫及び加工施設

- プレハブ冷蔵庫、冷凍冷蔵庫を整備
- 下処理した農産物の冷凍保存

(4) 食堂(ランチルーム)、給食レストラン

- ア 1日約50食を給食レストランで提供
- イ 自然素材(木質等)の利用
- ウ 多様なコミュニケーションが可能なオープンスペース
- エ 学校からのスムーズな移動が可能な動線

(5) 市民が利用できる多目的スペース

- 調理実習室の設置検討
- 学校給食も含めた市の食育の拠点としての役割

(6) 様々なコミュニケーションスペース

- 廊下や共用部にベンチやたまり場の設置

(7) 駐車場

- 30台程度の駐車場確保

建設予定地

基本構想である「つくば市新しい給食施設の検討について」で選定した旧岩崎保育所用地を建設予定地とする。

配置計画案

「新しい給食施設の機能」や「新しい給食施設の整備方針」を踏まえ、配置計画案を作成した。

検討事項

(1) 厨房機器・設備及び運営備品の選定

(2) 施設周辺環境への配慮

(3) 災害時機能等の検討

事業スケジュール

令和6年度から令和7年度 基本・実施設計
 令和7年度 旧岩崎保育所解体
 令和8年度から令和9年度 建設工事
 令和9年度 一部プレオープン(給食レストラン)
 令和10年度 本稼働(児童への給食提供)