

# 大規模事業自己評価調書

(仮称) つくば市茎崎給食レストラン整備事業

# 大規模事業自己評価調書

【事業概要】 .....	4
【評価項目】 .....	8
事業の必要性.....	8
(市民ニーズ等) .....	8
1. 自校方式の検討を望む意見 .....	8
2. 食を通じた人々の交流.....	11
3. 健康的な食生活の促進.....	12
4. 地産地消の推進.....	12
(課題と市が担う必要性) .....	13
1. 地域コミュニティの活性化 .....	13
2. 市民の健康増進と豊かな生活の実現.....	13
3. 地産地消の推進・経済の活性化 .....	14
4. 学校給食提供（調理の効率化を含む給食提供体制） .....	15
事業の妥当性.....	18
(整備場所、用地確保形態等の妥当性) .....	18

(事業規模の妥当性) .....	19
(整備手法の妥当性) .....	24
事業の優先性 .....	26
事業の有効性 .....	29
(市の課題に対する有効性) .....	29
(費用便益分析による有効性) .....	31
(経済波及効果) .....	33
(市政策への有効性) .....	33
事業の経済性・効率性 .....	35
(概算事業費の適切性) .....	35
(維持管理費及び運営費の適切性) .....	36
(事業採算性) .....	36
(コスト縮減の工夫) .....	37
地域への対応 .....	40
(周辺環境及び景観との調和) .....	40
(周辺環境及び景観への配慮) .....	40

(環境影響低減の工夫) ..... 40

(合意形成の取組) ..... 40

## 大規模事業自己評価調書

事業所管部署：教育局健康教育課  
作成年月日：令和7年（2025年）11月4日

### 【事業概要】

#### 事業名

（仮称）つくば市茎崎給食レストラン整備事業

#### 場所

つくば市下岩崎 2105 番地（旧岩崎保育所用地）

#### 目的

つくば市学校給食の在り方懇談会の意見や地産地消の課題を踏まえ、「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」を基本方針とし、つくば市の給食事業のさらなる向上を図るため、複合的給食施設を整備する。

#### 内容

##### ◇施設概要

- ・敷地面積約 2,500 m<sup>2</sup>
- ・延床面積 約 1,083 m<sup>2</sup>（1階：約 626 m<sup>2</sup> 2階：約 457 m<sup>2</sup>）
- ・鉄骨 2階建て
- ・1日最大 300 食 1 献立（うち 1 日約 50 食を給食レストランで提供）
- ・開館時間（予定） 平日 8:45～16:30  
給食レストラン 平日 10:00～15:00（給食提供 11:30～13:30）

※休日や夜間については今後検討

##### ◇施設の主な機能

###### ・貯蔵庫・加工施設

より多くの地場産物やこれまで活用できなかった規格外品の活用を進めるために必要な貯蔵庫と一次加工設備を設ける。これにより、地産地消を進める。一次加工品については食材として、市内給食センターにも提供し、給食事業全体の効率化や質向上に寄与する。

###### ・給食調理場

学校の隣接地に整備することで自校方式に近い給食の提供が可能となる給食調理施設。

炊飯設備を導入することで、季節や地域の特産物を活かした多彩で美味しい米飯メニューの提供が可能となる。1日最大 300 食を提供。

###### ・給食レストラン

給食調理場でつくられた給食の一部（50 食）を提供。一般市民が給食に触れること

ができる場。栄養バランスの取れた食事に触れる機会とともに、地域住民や世代間の交流機会の場となる。

- ・学校ランチルーム

給食調理場でつくられた給食を、全学年の児童生徒が一斉に食すことができる場。異学年交流のほか、地域住民との交流の場となる。

- ・会議室兼調理実習室

市民の地域交流の場として、調理実習室の設置。栄養相談や食育イベントを開催することにより、学校給食も含めた市の食育の拠点としての役割を付する。

### 位置付け(関連計画等)

- ◇第3期つくば市戦略プラン

- ・個別施策III-2-②

- 「学び」の多様性に対応し個性が花開く教育の推進

- 学校の適正配置や施設整備、給食等、学びを保障する学校環境の整備

- ◇市長公約事業のロードマップ

- ・公約番号 60

- こどもたちと地域の住民が同じ給食を食べる「給食レストラン」を整備

- ◇第3期つくば市教育振興基本計画

- ・基本方針5 「学び」を保証する学校環境を整備する

- 施策4 学校給食の充実

- ◇つくば市地球温暖化対策実行計画【区域施策編】

- ・施策4 持続可能なライフスタイルの推進

- 地産地消の推進と食品廃棄の減量化

- ◇生物多様性つくば戦略

- ・基本戦略3 つくばの生物多様性を“活用する”

- 施策3 魅力的な田園風景の保全・活用

- 地産地消の推進

### 事業スケジュール

令和7年9月 基本設計完了

令和7年10月から令和8年5月 大規模事業評価

令和8年7月から12月 実施設計

令和9年4月から令和10年9月 建設工事

令和10年10月から 準備・シミュレーション

令和10年度末 プレオープン

令和11年4月 本稼働

## 概算事業費

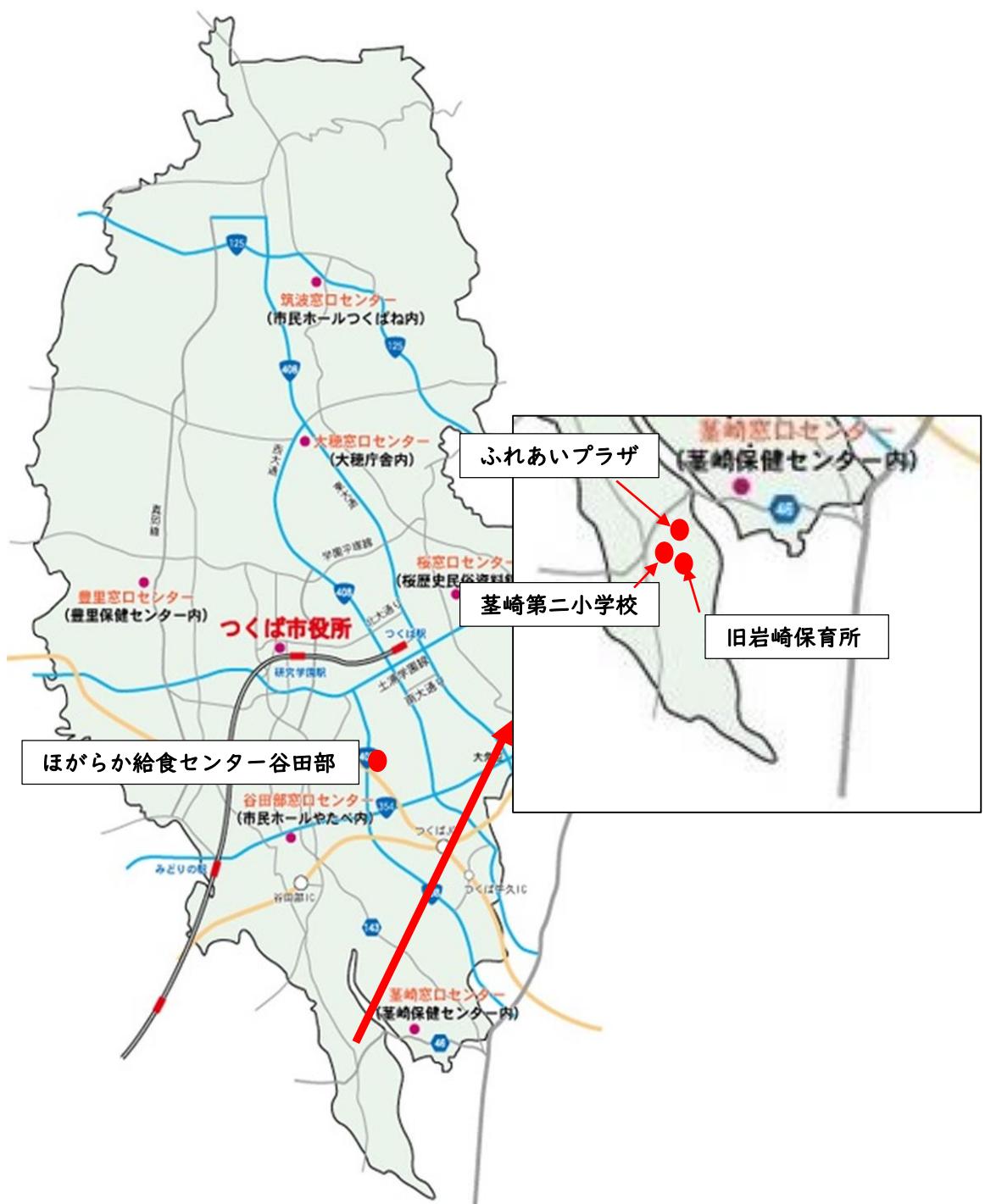
基本計画策定支援	495 千円
敷地測量業務委託費	1, 254 千円
基本設計・実施設計業務委託費	17, 930 千円
建設工事費	1, 250, 000 千円
工事監理業務委託費	10, 000 千円
備品購入費（厨房用設備）	159, 000 千円
合計	1, 438, 679 千円

## その他特記事項

### ◇位置図等

旧岩崎保育所用地は、徒歩 5 分から 15 分程度の範囲に、つくば市ふれあいプラザ、上岩崎集落、下岩崎集落があり、公共施設利用者や近隣集落からも比較的集まりやすい場所に立地している。

- ・つくばエクスプレスつくば駅から約 14.0km
- ・つくばエクスプレスみどりの駅から約 9.0km
- ・JR 常磐線牛久駅から約 5.4km
- ・つくバス：南部シャトル「下岩崎」からつくばセンター（つくば駅）まで約 55 分  
自由ヶ丘シャトル「下岩崎」からみどりの駅まで約 65 分  
茎崎シャトル「下岩崎」から牛久駅まで約 30 分
- ・常磐道谷田部 IC から約 5.5km
- ・圏央道つくば牛久 IC から約 7.7km



## 【評価項目】

### 事業の必要性

#### (市民ニーズ等)

つくば市では児童・生徒の給食提供について、センター方式を進めてきたが、自校方式を評価する声も多い。こうしたニーズをより顕在化するために、在り方懇談会のほか、意見収集してきた。これらを整理すると市民ニーズは主に4点に集約される。

1. 自校方式の検討を望む意見
2. 食を通じた人々の交流
3. 健康的な食生活の促進
4. 地産地消の推進

#### 1. 自校方式の検討を望む意見

◇今後の学校給食の在り方について（つくば市学校給食の在り方懇談会）

つくば市では、TX 沿線開発に伴う児童生徒数の急増を受け、令和3年3月に1日3万食の給食提供が可能な新しい学校給食センターの建設を柱とする「つくば市学校給食センター整備方針」を策定した。当方針に基づき、新しい給食センター（桜学校給食センター）を整備し、令和7年4月から稼働している。一方、新しい給食センターの建設に対しては、地域住民を含む関係者から自校式の給食を望む声もあり、建設場所や給食センターの規模等の様々な反対意見も寄せられたが、急増する児童生徒への給食提供に対応する必要があることから、十分な議論の時間を取れないまま新しい給食センターを建設しなければならなかつた経緯がある。このため、つくば市の学校給食の今後のあり方について検討するため、令和3年度から令和4年度にかけて、公募による市民委員を含め幅広い立場の委員で構成された「つくば市学校給食の在り方懇談会」を設置し、つくば市の学校給食の今後のあり方について議論が行われた。

懇談会では、食育や地産地消の取組に関する意見交換や、学校給食への市民の関心と理解を深める工夫について議論された。

学校給食の提供における望ましい施設については、現行のセンター方式と自校方式の比較検討を行い、下表のとおりメリット・デメリットを整理した。

## 【令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書から抜粋】

### ◆給食センター方式

	メリット	デメリット
食育	・市内で統一した食育が可能。	・児童生徒にとって調理現場が身近でないでの、気軽に見ることができない。

地産地消		<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量納品に対応できる農家もしくはJAを通してのケースでないと納品しづらい。</li> <li>・小規模農家は大量の需要に対応することが難しい。</li> </ul>
コスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の整備費や維持管理費のコスト効率が良い。</li> <li>・大量購入のため、食材購入費のコスト効率が良い。</li> <li>・人件費のコスト効率がよい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送費用がかかる。</li> <li>・センター整備時に多額の建設費がかかる。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・徹底した衛生管理の一元化を図ることができる。</li> <li>・調理工程の完全分業化や、専門調理室の整備により、アレルギー対応の安全性が確保される。</li> <li>・児童生徒数の増減に対応しやすい。</li> <li>・自校方式より調理員や栄養士の配置が少なくてすむため、人員を確保しやすい。</li> <li>・全児童生徒が、同じ給食費で同じ給食を食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送時間が必要であり、出来立ての給食を提供することができない。</li> <li>・配送時間確保と大量調理のため、加工品を使わざるを得なくなり、メニューに制限がでる。</li> <li>・食中毒が発生した場合、複数の学校に被害が及ぶ。</li> <li>・メニュー毎の残菜量がわからない。</li> <li>・休校や学校行事等、急な変更への対応がしにくい。</li> </ul>

#### ◆自校方式

	メリット	デメリット
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒が給食を身近に感じることができる。</li> <li>・児童生徒の実態に応じた食育が進めやすい。</li> <li>・学校独自の献立や、手間をかけた調理が可能。</li> <li>・加工品の使用を抑えられ、添加物の使用が少なくできる。</li> <li>・学校で児童生徒が育てた野菜を給食に使用することができる。</li> <li>・メニューと残菜量の比較ができるため改善点が検討でき、フードロス削減を図ることができる。</li> <li>・学校行事と連携したメニューを作りやすい。</li> <li>・児童生徒自身が献立を作るなど、直接給食作りに参加しやすい。</li> </ul>	

地産地消	・ <u>少量生産の地元生産者からの納入も可能なため、地産地消が進めやすい。</u>	・配送先が増えた場合、業者の納品が大変になってくる。
コスト	・配送費用がかからない。	・ <u>施設の整備費や維持管理費のコスト負担が大きい。</u> ・ <u>食材購入費が割高になる。</u> ・ <u>人件費のコスト負担が大きい。</u>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出来立ての給食を提供することができる。</li> <li>・学校独自の個別のアレルギー対応ができる。</li> <li>・行事や休校等、急な変更の場合でも学校の都合に応じた給食提供が可能。</li> <li>・各校に人員を配置するため雇用が生まれる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各校に人員を配置する必要があり、人員確保が困難。</li> <li>・学校内に給食室整備のための場所が必要。</li> <li>・児童生徒数の増加に対応しづらい。</li> <li>・衛生管理やアレルギー対応について、個別管理の徹底が必要となる。</li> </ul>

センター方式、自校方式ともにメリット・デメリットはあるが、特にセンター方式は、効率的な運営や衛生管理の面で優れており、また、将来的な安定供給が期待できる一方で、小規模農家からの納入が難しいという課題があり、自校方式は、センター方式に比べて財政的負担が増す可能性があるものの、給食を身近に感じることができるという特徴があり、地場産物の活用や少量生産の小規模農家からの納入が可能であることから、地産地消や食育の推進において高い効果が見込まれることが分かった。これらを踏まえ、「市は今後の給食施設整備において、懇談会委員から導入を望む声が多かった自校方式について検討すべきである」との意見がまとめられた。

#### ◇茎崎第二小学校 PTA からの要望書

令和3年4月に自校方式での給食提供を望む要望書を受領

#### 【要望書の内容】

つくば市学校給食センター整備方針によると、茎崎給食センターは閉所し、桜給食センター跡地に新センターを建設し、食数に余力ができたつくばほがらか給食センター谷田部から茎崎地区へ給食が提供されることになっている。合理的で経済的な計画ではあるが、より安心安全で温かい給食を提供できる体制を強く望んでいる。

#### 【茎崎地区における自校方式給食の採用についてのメリット】

- ・児童達により温かく、よりおいしい給食を提供する事ができる。
- ・近隣農家・生産者と連携が期待でき、よりよい食育の機会が期待できる。

- ・空き教室等、学校内のスペースに余裕があるので、改修して給食室として利用ができる可能性がある。小規模校で農村部である事がメリットと捉える事ができる。
- ・自校方式による給食が茎崎地区の大きな特色となり、地元住民感情としても、誇れるものになる。
- ・新たにつくば市に移住する際にも、都市部のメリットと郊外（農村部）のメリットを選択する多様性が生まれる要因となりえる。
- ・茎崎給食センターを稼働させながら、改修工事を行う事ができる。
- ・新たな土地取得が必要ない。
- ・災害時にも、活用できる設備になりうる。
- ・給食運搬のコストがかからない。
- ・近隣の幼稚園については、親子方式で対応する事ができる。

◇つくば市学校給食センター整備方針策定時のパブリックコメントにおける意見

実施期間：令和3年1月22日から2月21日

13人（団体を含む。）から28件の意見提出あり

（うち市内すべての学校給食について自校方式による給食の提供を望む意見が4件、茎崎地区を自校方式にする意見が2件、茎崎地区に給食施設整備を求める意見が6件）

## 2. 食を通じた人々の交流

### ◇住民説明会や保護者説明会での意見

- ・茎崎第二小学校保護者説明会（令和6年5月9日）
 

参加者：6名（うち市議会議員2名）
- ・住民説明会（令和6年5月11日）
 

参加者：28名（うち市議会議員5名）
- ・茎崎地区区会連合会勉強会（令和6年7月11日）
 

参加者：18名
- ・茎崎第二小学校保護者説明会2回目（令和6年8月17日）
 

参加者：19名
- ・設計に係るワークショップ（令和7年5月17日）
 

参加者：26名（茎崎地区区長：5人、茎崎地区小学校保護者：10人、  
茎崎地区小学校児童：11人）
- ・茎崎地区区会連合会勉強会2回目（令和7年7月15日）
 

参加者：12名

### 【主な意見】

- ・数年前にPTAから自校式の要望書を提出しているので、実現することになり、ありが

たい。

- ・今後も説明や意見交換の機会を設けてほしい。
- ・高齢者のたまり場となるよう他部署と連携して検討してほしい。
- ・災害時の機能についても力を入れて検討していただけると良い。

### 3. 健康的な食生活の促進

#### ◇給食見学会

学校給食に关心を持つ人は多く、令和6年度に1か所の給食センターで実施した見学試食会では、申し込み開始から約30分で定員（先着20名）に達した。このため、令和7年度は3か所の給食センターに拡充し見学試食会を計画した。11月末時点で2か所の給食センターで見学試食会を実施予定であり、合わせて定員が40人であるところ、142人の応募があった。また、これまでに見学試食会や家庭教育学級（給食試食を実施した場合）に参加した保護者からは、「小学生の息子が給食を完食した日がこの1年で2回しかないと言っていたのでどんな給食かなと思って参加しましたが、とてもおいしかったです。」「すごく手間をかけて作っていることが伝わってきて、息子に伝えたいと思います。また参加したいです。」「子どもが普段食べている給食ができる過程が知れて安心しました。子供たちに必要な栄養素を考えて給食が提供されていることを知り、家庭でも気を付ける必要があることを感じた」といったような意見が寄せられている。

### 4. 地産地消の推進

#### ◇第3次つくば市農業基本計画

「第3次つくば市農業基本計画」策定時に実施した市民アンケートの結果によれば、地産地消の推進に対する認識について、「積極的に推進すべき」と回答した者が42.9%、「推進すべき」と回答した者が40.4%であり、8割以上の回答者が地産地消の推進を肯定的に捉えていることが明らかとなった。この結果から、市民の地産地消に対する意識は非常に高い水準にあることが示されている。また、地産地消の推進に必要な取組についての質問に対しては、「学校給食での使用」と回答した者が47.5%と、約半数を占めていた。これは、地産地消を具体的に推進する方策として学校給食への活用が多くの市民から支持されていることを示している。

#### ◇地産地消推進会議等における市内生産者からの要望

##### 【地産地消推進会議（年に1回程度開催）】

- ・例えば、玉ねぎが大量に収穫できる時期があるが、貯蔵技術がないので、時期によって入荷できない場合がある。貯蔵庫があればより多く納品することができる。
- ・形が悪かったり、サイズが小さかったりする規格外品を活用してほしい。中身は問題なく食べられるのに捨てられてしまうものも多くあり、フードロス削減の観点からも

検討していただきたい。

### (課題と市が担う必要性)

つくば市の給食事業のさらなる向上を図るため、これまでつくば市の給食事業が抱えてきた課題と課題解決のために市が担う必要性を4点に集約した。

#### 1. 地域コミュニティの活性化

##### ◇課題

令和7年10月1日時点でのつくば市全体の高齢化率が19.3%であるのに対し、茎崎地区では37.8%と高齢化が進行している。また、市内の交流センター間の距離を見ると、茎崎交流センターから最も近い谷田部交流センターまでは約8.4kmと、市内最長の距離となっている。この地理的な隔たりは、住民、特に高齢者の方々が他の地区へ移動し、地域活動に参加するまでの障壁となっており、結果として交流の機会も制限がされている。住民が気軽に集い、交流できる場を確保し、地域全体で支え合う体制を強化することは、高齢者の孤立や活動意欲減少の抑止力にもつながることとなる。

##### ◇市が担う必要性

給食レストランを通じて、地域住民同士、または地域住民と児童たちとの交流を促進することができる。特に、地域の高齢者や子どもたちにとっては、食を通じた世代を超えた交流が生まれることで、孤立や分断を防ぎ、社会的なつながりの形成に寄与でき、高齢者の心の健康や幸福感を高め、元気で充実した生活につながる。さらに、給食は年間約200回提供されているため、ほぼ毎日地域住民と児童たちが交流する機会を創出できる。また、地域や保護者が教育活動に積極的に参加し、地域全体で子どもたちを育てる「開かれた学校」の構築の一助にもつながり、子どもたちが地域社会とのつながりを持ち、豊かな学びと人間性を育む場としてコミュニティスクールの柱となる可能性もある。この施設は、子どもたちが日常的に給食を食べるランチルームと一般の方が利用できる給食レストランを一体化しており、「食」を中心とした新たなコミュニティの創出の場の機能をもつ。

これらは、行政が果たすべき「地域社会の基盤づくり」に直結する施策である上、「給食」という誰もが慣れ親しんだ訴求力のあるコンテンツを活用することは、市が持つ独自のリソースを地域コミュニティの活性化事業に効果的に活用できるという点で、市が実施する必要があるといえる。

#### 2. 市民の健康増進と豊かな生活の実現

##### ◇課題

学校給食は「生きた教材」といわれ、学校現場において子どもたちが栄養バランスの取れた献立のモデルや食文化を日常的に体験させる極めて有効な仕組みである。実際、学

校給食は法令に基づく学校給食実施基準に沿って設計され、全国の小中学校で実施されているため、地域に根ざした標準モデルとしての信頼性が高いと言える。

学校給食実施基準は、日本人の食事摂取基準を参考に定められており、子どもに限らず、大人にとっても理想的な栄養バランスの献立例として参考にすべき教材といえる。しかし、学校現場外で給食の教育効果を活用できる設備は既存施設にはない。この現状を踏まえ、本施設を地域に開放し、子どもから大人までを対象とした「給食型食育プログラム」を展開することは、地域の健康課題の解決に直結する実効性の高い投資である。

給食の見学試食会については、上述の「事業の必要性」>（市民ニーズ等）>「3-. 健康的な食生活の促進」でも需要は示されていた一方で開催のハードルが高いという課題があった。理由としては、次の点が挙げられる。給食センターは市職員と県費の栄養教諭で運営しているが、栄養教諭は週2日程度の勤務で人員体制が不安定である。また、見学・試食会は午前から昼にかけて通常業務と並行して実施するため負担が大きく、数か月前からの計画と人員調整が不可欠である。このため、突発的な要請への対応は計画を崩し、児童生徒への給食提供に影響を及ぼすおそれがある。上記の理由から、令和7年度の給食センターでの見学試食会は年1回の開催にとどめている。このような中、この施設を整備することにより、いつでも給食を食べることが可能となる。以上のことから、学校給食をテーマにした取組は高い関心を集めしており、レストラン運営にも一定の需要が見込まれる。

#### ◇市が担う必要性

この施設は、単に給食を提供する場にとどまらず、地域住民の健康的な生活を支援する重要な役割を果たす。栄養指導や食育活動を通じて、市民が健康的な食生活について学び、実践できる環境を提供することは、生活習慣病の予防や医療費の削減につながる。また、心身の健康を維持することで、生産性が向上し、市民がより充実した生活を送ることが可能となる。これらは、行政が果たすべき「住民福祉の向上」に直結する施策であるので市が実施する必要性がある。

### 3. 地産地消の推進・経済の活性化

#### ◇課題

令和元年12月に、地域の活性化、生産者と消費者の結びつき強化、流通コストや環境負荷の削減などを目的として、地域で生産された農産物を地域で消費する取組の一環として、「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の利用を推進してきた。

また、本ガイドラインの中間年度である令和3年度には、学校給食の献立に使用する食品のうち、つくば市で生産・収穫された食品の割合目標を20%と設定したが、農産物は天候不良などの影響を受けやすく、献立の使用日と収穫時期が一致しない場合や、地

場産品の入札がない月もあり、地産地消率が低下することが課題となっている。さらに、市内全体で毎日約 27,000 食の給食を提供している一方で、給食センターで必要量の食材を安定的に確保する観点から、規模の小さい生産者からの受入れが難しい状況にある。年間を通して安定供給を実現するためには、新規地場産生産者の拡大に加え、食品の貯蔵や加工品の開発などの推進も検討する必要がある。

「つくば市学校給食の在り方懇談会」で出された意見や地産地消に関する課題については、立地や敷地面積から、既存のセンターだけでは解決は難しい。特に、貯蔵庫や加工施設の整備においては、建物内または敷地内に十分なスペースが必要となるが、既存のセンターにはそのようなスペースが不足している。

そのため、つくば市の給食事業をさらなる向上へと導くためには、新しい給食施設の検討が必要であり、(仮称) つくば市茎崎給食レストランで貯蔵および加工された食材を、この施設だけでなく全ての給食センターで活用することにより、市内全体での課題解決を図ることができる。

#### ◇市が担う必要性

加工施設の整備は、地域の農産物や特産品を積極的に活用することで、生産者の収入増加や地域経済の活性化を後押しする。また、地域の食材を使用することで、地域資源の有効活用や食材の流通の効率化が期待でき、環境負荷の軽減にもつながる。現状では、茨城県産の農産物を加工できる民間業者は存在するが、つくば市産に限定して農産物を加工できる民間業者は存在しない。また、民間業者に委託した場合には、加工賃が上乗せされる。市が加工施設を整備することで、民間業者に委託するよりも安価に加工品を製造でき、さらに、農産物の種類や時期加工形態の自由度が上がるため、規模の小さい生産者の積極的な活用も見込まれる。このような取組は、地域の魅力促進の観点からも有効であるため、市が実施する必要性がある。

なお、「第3次つくば市農業基本計画」策定時に実施した市民アンケートの結果によれば、地産地消の推進に対する認識について、「積極的に推進すべき」と回答した者が 42.9%、「推進すべき」と回答した者が 40.4% であり、8割以上の回答者が地産地消の推進を肯定的に捉えていることが明らかとなった。この結果から、市民の地産地消に対する意識は非常に高い水準にあることが示されている。また、地産地消の推進に必要な取組についての質問に対しては、「学校給食での使用」と回答した者が 47.5% と、約半数を占めていた。これは、地産地消を具体的に推進する方策として学校給食への活用が多くの市民から支持されていることを示している。

### 4. 学校給食提供（調理の効率化を含む給食提供体制）

#### ◇課題

ここでいう『学校給食提供』は、調理工程の効率化も含めた給食提供体制全体を指す。

給食の調理は、食材の納品、野菜の洗浄や皮むきなどの下処理、鍋などでの加熱処理といった工程で進めているが、このうち下処理に時間がかかり、早朝から約5時間かけて下処理を行っている。

#### ◇市が担う必要性

この施設の整備により、人件費として年間約3,200万円のほか、配送費として年間約700万円が発生するものの、この施設で下処理をした食材を他の給食センターに配送することにより、他の給食センターの調理員を1つの施設で3人から5人の削減が可能であり、早朝の勤務時間も2時間程度短縮できると試算している。人件費として年間1人約400万円と仮定すると全体で約4,000万円程度削減できると見込んでいる。

前述した「給食調理における下処理時間の課題」が解決されることで、新しい調理法を取り入れたメニューの開発など、子どもたちにとって魅力的で栄養バランスの取れた給食が提供できるようになる。これにより、子どもたちの食への関心の高まりや、健康的な食習慣の形成が促され、食育活動がより充実することが期待できる。学校給食の実施者として、学校給食のさらなる向上への取組は、市が実施する必要性がある。

以上のとおり、市民ニーズ等や市の課題を解決し、地域住民の「健康」「交流」「経済」に対して長期的かつ多面的な効果をもたらすためには、「貯蔵庫・加工施設」、「給食調理場」、「給食レストラン」、「学校ランチルーム」、「会議室兼調理実習室」等の機能が必要であり、市が主体となって建設・運営を進める必要性がある。

「つくば市学校給食在り方懇談会」においても、給食のPRや保護者・一般市民の関心と理解を高める取組の必要性が指摘されたことから、つくば市産食材のPRと、栄養バランスの取れた給食を市民に提供する場として、上述の機能を兼ね備えた複合施設を整備することとした。

「給食」を中心に据えた複合施設を整備することで、個別の施設では得られない大きな相乗効果を生み出せると考えている。例えば、実際に給食調理の工程を見学できることによる学校教育の質の向上、料理教室や運動教室を通じた地域住民の健康増進、食に関するワークショップなどを通じた地域コミュニティの活性化など、多岐にわたる活動を一体的に展開することができる。

特に、子どもたちと地域住民が同じ空間で給食を食べることができる場は、世代を超えた貴重な交流の機会となる。この多世代交流は、知識や経験の継承、新しいアイデアの創出、地域社会の結びつきの強化に繋がり、地域全体の持続可能性を高めることにもつながる。

今後の展望として、施設整備がもたらす効果について、利用者数、稼働率、地産地消の達成度、地域満足度といった客観的な指標を用いて定期的に検証していく。

また、これらの検証結果に基づき、施設の費用対効果、持続可能な運営体制、そして地

域経済への良い影響が明確に確認された場合は、今後の給食のあり方を検討する際の重要な材料とする。

## 【評価項目】

### 事業の妥当性

#### (整備場所、用地確保形態等の妥当性)

施設の整備にあたっては、以下要素から候補地を比較検討した。

##### ◇整備場所の妥当性

###### 1. 候補地の考え方について

- (1) 利用可能な市有地
- (2) 市有地と学校との隣接性（隣接している土地であれば、市民が集える場と同時に通常の給食を子供たちに提供することが可能）
- (3) 公共施設が近くにあること（日常的な地域の人々の利用や市民向けのイベント等の実施、駐車場の共有が可能）
- (4) 給食の提供数（自校式給食施設と市民が同時に使用するため、提供数が少ないことが望ましい。）
- (5) 既存センターからの配送時間（既存の給食センターからの配送時間がかかる場所からの選定が望ましい。）※

※国の学校給食衛生管理基準において、調理後2時間以内に喫食することが定められているため、できる限り配送時間の短い学校に配送することが求められることから、現状配送時間がかかっている学校を候補地の考え方に入れ加えた。一方、加工した製品は冷凍や冷蔵の状態のものを各センターに配送するため、配送時間が長くても食材に影響はない。

###### 2. 候補地の選定

5つの条件のうち、全てを満たす場所は、茎崎第二小学校であった。また、4つの条件を満たす場所は、茎崎中学校であった。

これらの条件比較、配送時間を総合的に考慮し、茎崎第二小学校に隣接する旧岩崎保育所用地を候補地とする。この場所は徒歩5分（約350m）の場所にプールや多目的ホールを備える「つくば市ふれあいプラザ」や野球場、テニスコート、多目的広場を備える「茎崎運動公園」がある。これらの施設は、スポーツ・健康づくり、講演会・文化活動、地域イベント、サークル運営等の多世代の学び・交流・運動の受け皿とし、給食レストランについては、試食会、親子料理教室、管理栄養士による栄養指導・食育講座・栄養相談など、栄養教育・食文化継承の実践等の受け皿として棲み分けをはかる。

さらに、「ふれあいプラザ」と「茎崎運動公園」は主に利用する時間帯が類似しているが、「(仮称) つくば市茎崎給食レストラン」はこの2つの施設とは利用する時間帯が異なっており、複数の施設を連続して利用することや、近隣にこれらの施設があることで、運動施設の健康プログラムと栄養・食育講座をパッケージ化（例：運動45分+栄養講座30

分+ヘルシー試食) や、学校・地域イベント時にはホールでの講演+給食施設の見学・試食を同日開催し、動線短縮で回遊性を高めることができるなど相乗効果も生むことができる。

学校給食やレストラン、市民と交流可能なランチルーム、加工貯蔵施設を組み合わせた取組は、全国でも前例のない希少性を明確な付加価値として打ち出し、茎崎地域外からの来訪・回遊を促進し、茎崎地域の広域的な魅力向上と継続的な認知度拡大へと着実につなげていく。

#### ◇用地確保形態

旧岩崎保育所用地に整備することで、新たに用地取得をする必要がなく、市有地を有効に活用することができる。

なお、岩崎保育所が稼働していた際は、近隣の敷地を職員用駐車場として借用しており、今後の借用についても内諾をいただいている。また、駐車場敷地内を一方通行にすることで日常的な渋滞は発生せず安全性も高めている。ただし、市民向けのイベント等を実施した場合は、駐車場の大幅な不足が予測されるため、徒歩圏内に数百台の駐車場を持つ公共施設と共有する。

#### (事業規模の妥当性)

施設を整備する上で、需要に対応できる施設規模を検討した。

#### ◇需要予測

##### 1. 給食レストランとしての需要

##### ◆位置情報

建設予定地は、徒歩 5 分から 15 分程度の範囲に、つくば市ふれあいプラザ、上岩崎集落、下岩崎集落があり、公共施設利用者や近隣集落からも比較的集まりやすい場所に立地している。

- ・つくばエクスプレスつくば駅から約 14.0km
- ・つくばエクスプレスみどりの駅から約 9.0km
- ・JR 常磐線牛久駅から約 5.4km
- ・つくバス：南部シャトル「下岩崎」からつくばセンター（つくば駅）まで約 55 分  
自由ヶ丘シャトル「下岩崎」からみどりの駅まで約 65 分  
茎崎シャトル「下岩崎」から牛久駅まで約 30 分  
「下岩崎」バス停から建設予定地まで徒歩 2 分

- ・常磐道谷田部 IC から約 5.5km
- ・圏央道つくば牛久 IC から約 7.7km

##### ◆地域人口・位置特性

茎崎地区はつくば市の南端にあり、中心部から離れているため、地元完結型の外食ニーズが発生しやすい。

【表1】

区分	総人口	65歳以上 人口	高齢化率	特徴
つくば市全体	261,771人	50,503人	19.3%	市中心部に研究学園・竹園地区など 都市機能が集中
茎崎地区	22,771人	8,617人	37.8%	市南部に位置し、中心部から離れた 住宅・農村混在地域
上岩崎・下岩崎地 域	886人	288人	32.5%	小規模集落。高齢世帯が多く、車移 動が前提の生活圏

#### ◆交通・立地環境

近隣の公共交通状況から主要なアクセス手段は車と想定される。

【表2】

項目	内容
公共交通	近隣にバス停あり（1時間に1～2本）
駅アクセス	最寄駅から徒歩不可。自家用車・バス利用が中心
駐車需要	主要来店手段が車のため、駐車場併設が前提
近隣施設	運動施設2か所（年間利用者48,047人・73,258人）
想定流入客	地域住民+運動利用後のランチ需要+隣接地域来訪者+視察等

### ◆想定来店者数の算出

給食提供時間 2 時間 (※) における「給食レストラン」に来店する人数を算出した。

【表 3】

来店要因	想定対象者	想定 来店率	1 日あたり 来店者数	来店率設定根拠
一次商圏人口 (上岩崎・下岩崎 地区、65 歳以上)	288 人	3.5%	約 10 人	・厚生労働省「国民健康・栄養調査」 において、「外食を利用している頻度」 として「週 1 回以上」及び「週 1 回」 の回答が約半数を占める。 →外食頻度：週 1 回 14%
二次商圏人口 (上岩崎・下岩崎 除く茎崎地区、65 歳以上)	8,329 人	0.45%	約 37 人	・上岩崎及び下岩崎地区の飲食店数 (昼営業)：3 店舗 →14%/4 店舗=3.5%
運動施設利用者 (令和 6 年度実績 より)	ふれあいプラザ： 48,047 人/年 茎崎運動公園： 73,258 人/年 合計 121,305 人 (1 日約 330 人)	3.5%	約 11 人	・ホームメイト市場調査： つくば市で 1 万人当たり 16.3 店舗 →茎崎地区で約 30 店舗 →14%/31 店舗=0.45%
隣接地域来訪者	観察等含む	若干 見込み	-	市全体及び他市町村、観察等の目的來 訪

※ 国の学校給食衛生管理基準により、学校給食は調理後 2 時間以内に喫食することが定められている。レストランにおいても、HACCP の考えに基づいた衛生管理が求められる。児童への給食提供開始時間が 12 時 20 分であり、それに伴い調理は 11 時 30 分に完了となる。そのため 11 時 30 分から 13 時 30 分まで 2 時間がレストランにおける給食提供時間となる。

### ◆来店者数まとめ

表 3 の試算では、給食提供時間 2 時間における想定来店者数は 1 日平均約 58 人と見込まれる。一方、来店者数の変動や食材ロスの抑制を踏まえると、日常的な提供食数は 1 日 50 食とする。岩崎地域は車移動が前提の生活圏であり、地元住民と近隣施設利用者を中心に安定した需要が見込まれる。隣接地域からの来店は限定的だが、週末やイベント時の流入により一定の補完効果が期待できる。

#### 【参考】

- ・事例 1：北海道伊達市

給食センター内に一般の方が利用できるレストランを併設している伊達市の施設では、1日に約50食の給食ランチがほぼ完売している。

- ・事例2：東京都町田市

給食センター内に一般の方が利用できるカフェを併設している町田市では1日30食の給食ランチがほぼ完売している。

## 2. 地域コミュニティとしての需要

すべての地域交流センター16か所の令和6年度利用者数は、393,638人であった。そのうち、茎崎交流センターの令和6年度利用者数は、43,438人であり、これは市内の地域交流センターにおいて3番目に多い利用者数であった。利用件数においても、2,308件であり、茎崎地域における地域コミュニティの需要は高いと言える。

2階のランチルームは、児童が給食を食べている時間以外は一般開放することもできるため、地域交流センターと同様の活用が可能となる。また、一般市民が利用できる調理実習室やマルシェ広場も兼ね備えている。従来飲食可能な公共施設は限られていたので、飲食を伴う地域の集いや、こども食堂の拠点等市域全体においてもこれまでにない活用が期待される。

なお、学校の長期休業中は厨房機器等の修繕工事を行う必要があるため、調理場を活用したメニューを提供することは困難である。また、調理場は学校給食の調理を学校給食衛生管理基準に基づく厳格な衛生体制を要する構造であり、一般飲食業の基準とは異なるものである。加えて、アレルゲンの交差汚染のリスクもあることから調理場は学校給食を提供する日のみの利用とする。このため、長期休業中や休日のレストランでのメニューは2階の配膳スペースで調理することが可能なメニューとする。なお、地元生産者を支援する観点からも地場産物を積極的に活用したメニューを検討していく。

### 【例】

- ・つくば市産の食材を使用した商品（お弁当等）を扱う事業者の出張店舗（チャレンジショップ等）としての活用
- ・地場産農産物を使ったドリンクの提供

## 3. 保健事業としての需要

運動と栄養の両面からアプローチする既存の保健事業として「ヘルシー教室」が各保健センターで実施されている。令和6年度は谷田部保健センター、大穂保健センター、桜保健センターで実施しているが、平日昼間中心で参加しづらい等の課題があり、年間で9回の実施、参加延人数は73人であった。今後、この施設で休日や夜間の開催をした場合、多くの参加者が見込まれる。

また、近隣の運動施設で運動教室を行い、この施設で給食を活用した食育講座を行う等、従来にない柔軟な運用が可能である。さらに、管理栄養士が常駐しているため、栄養

指導のほか、離乳食や介護食に関するアドバイスが可能である。

#### ◇主な施設機能の規模

##### ◆ランチルーム

茎崎第二小学校における令和 11 年度の児童数推計は 125 人、教職員は約 25 人であるため、給食提供数は約 150 食である。そのうち、ランチルームを利用せず学校で給食を食べると想定されているのは、教職員は管理職 1 人、学校事務職員 1 人の 2 人であり、この施設のランチルームで給食を食べる人数の推計は 148 人としている。このため、2 階ランチルームは 150 人が収容できる規模とする。

##### ◆レストランスペース

レストランは、1 人あたりの平均滞在時間が 60 分程度、営業時間を約 2 時間(11 時 30 分～13 時 30 分)と想定する。運営は、人件費を最小にできること、設備規模を小さくすることで初期投資が抑えられること等から、入替運営とすることが最も適切と考える

1 人あたりの平均滞在時間が 60 分、営業時間を約 2 時間とすると、回転率は、2 回転となる。1 日 50 食を提供するために必要な席数は、必要席数=50 食 / 2 回転=25 席となるため、フードスケープテラス利用者も想定し、約 20 席のスペースをレストラン規模とする。

##### ◆1 階調理場

1 階調理場は、給食 150 食とレストラン 50 食の計 200 食の提供に対応可能なキャパシティを確保する。併せて、食物アレルギーに配慮した乳・卵除去食の提供が可能となる特別給食室を整備する。学校ランチルームにおいては、異なる学校の児童たちが一緒に給食を食べる「交流給食」の機会を設けたり、児童が喫食し終わった後には、保護者の方々向けの「家庭教育学級」や、市民向けの「試食会」等も予定しているため、最大 300 食の調理能力を備える施設とする。

##### ◆加工・貯蔵施設

地場産物をより多く使用するための加工施設・貯蔵施設については、例えば小松菜を例に挙げると、市内の全給食センターにおける 1 日あたりの使用量である約 300kg を 1 日で加熱処理し、冷凍保存することが可能な施設を想定している。

また、市内の全給食センターにおける令和 5 年度の年間使用量は約 23 トンだが、そのうちつくば市産は約 17 トンであり、加工施設を整備することで、つくば市産が使用されなかつた約 6 トンについても、将来的にはつくば市産に切り替えることが可能になる。

そのほか、にんじんであれば全給食センターにおける令和 5 年度の年間にんじん使用量が約 114 トンであり、そのうちつくば市産は約 23 トンであった。加工できる量として

は、給食の調理を行わない午後の時間帯に加工作業を行った場合、1日で600kgを切裁、真空処理できると想定している。全給食センターにおける1日あたりのにんじんの使用量は約600kgであり、1日の加工作業で1日の使用分を確保できる想定である。

玉ねぎであれば、全給食センターにおける令和5年度の年間玉ねぎ使用量が約106トンであり、そのうちつくば市産は約5トンであった。加工できる量としては、給食の調理を行わない午後の時間帯に加工作業を行った場合、1日で約1トンを切裁、真空処理できると想定している。全給食センターにおける1日あたりの玉ねぎの使用量は約1トンであり、1日の加工作業で1日の使用分を確保できる想定である。

この施設で加工・貯蔵した食材は、市内すべての給食センターで活用する計画である。なお、令和5年度の実績による試算では、全給食センターで購入した青果物、カット野菜、冷凍野菜の総額のうち、カット野菜及び冷凍野菜をすべてつくば市産で貰うことができた場合には、地産地消率が金額ベースで60%を達成できると試算している。これは「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【2024年度-2028年度】」における2028年度の目標値と合致している。

### (整備手法の妥当性)

整備を進めるうえでPFIと個別発注について検討した。前提として(仮称)つくば市茎崎給食レストランは、学校のランチルーム、一般向けレストラン、加工施設などを兼ね備えた全国的にも例の少ない複合施設である。事業の特性上、開業後の運営データや利用者の反応を踏まえ、レストランでの提供食数など運営の見直しや仕様の微修正を段階的に重ねていく必要性が高いと考えられる。

とりわけ加工施設では、取り扱う農産物の種類、加工方法、切り方や大きさなど、各給食センターのきめ細かな要望に日々対応していく必要がある。仕様や運用の最適解は、実際の運用と対話の積み重ねの中で磨かれていくものであり、現場のニーズを迅速かつ正確に反映できる発注スキームが不可欠である。

PFIは設計・建設・運営・維持管理を一体で発注できるため、公共事業の効率化や財政負担の平準化といった利点がある一方で、契約時点での事業内容やサービス水準を詳細に固定する性質上、契約後の見直しや追加要件への対応が極めて困難になる可能性がある。また、契約変更には多大な時間とコストを要し、柔軟な改善や試行錯誤を阻害するリスクも避けられない。

そのため、不確実性と学習・改善のサイクルを前提とする事業において、変更が難しい長期・包括契約のPFI方式を採用することは、結果として機動性を損ない、機会損失や追加コストの発生につながりかねない。

以上を踏まえ、本事業ではPFI方式ではなく、個別発注による段階的な整備を選択する。個別発注であれば、(1)実証→改善→横展開の循環を短いリードタイムで回せる、(2)変更や追加要件に迅速・低コストで対応できる、(3)各給食センターの要望や市の方針を確実に

反映できる、(4)事業リスクを段階ごとに把握・制御できる、といった効果が期待できる。独自性が高く、運営の柔軟性が成功の鍵を握る本事業においては、固定的な包括契約よりも、現場起点で調整可能な個別発注こそが、品質確保と費用対効果の最大化を同時に実現する、最も合理的で低リスクな選択である。

## 【評価項目】

### 事業の優先性

「事業の必要性」(課題と市が担う必要性)で記載した「1. 地域コミュニティの活性化」「2. 健康的な食生活の促進」「3. 地産地消の推進」「4. 学校給食提供」について事業の優先性を評価した。

#### 1. 地域コミュニティの活性化

食事を通じた交流の場を創出することで、地域コミュニティの希薄化や高齢者の社会的孤立を防ぎ、災害時には食の供給拠点としても活用できる。これらの課題は、効果の即効性は低いが着手の遅れがリスクとなる重要課題であり、直ちに着手すべきである。

#### 2. 健康的な食生活の促進

近隣の運動施設で運動した人が、給食レストランでバランスのとれた給食を喫食する流れが生まれ、「食」と「運動」の両方からアプローチし、健康寿命の延伸や介護予防に寄与できると考えられる。

自校式の学校給食にはさまざまなメリットがあるといわれている。しかし、つくば市は給食センターによる給食提供を実施しており、自校式のメリットについてこれまで検証する機会はなかった。早期に検証を進めることで、これらの活動が学校現場でどのように活かせるかを見極めることができ、他の学校での活用方法等も含めて教育効果を高める取組を早くスタートできる。

自校式のメリットとしては、調理員が子どもたちと直接交流する機会が増えるため、食材や調理過程についての説明や、食材の大切さを伝える食育活動が行いやすくなる点があげられる。他にも、食育におけるメリットとして、児童の活動や意見を給食に即時反映できる点がある。給食センターにおいても、学校単位でリクエスト給食を実施するなどして、児童生徒が立案した献立を具現化しているが、配送校が多いため、実施は限定的である。自校式であれば、学級単位でリクエスト給食を実施することも可能であるため、各学年に合わせた学校教育と関連させる等単なるリクエスト給食に留まらず、学校で育てた食材を給食に使用するなど、教育効果も期待できる取組に昇華できる。児童が自ら地域の特徴を調査研究し、その結果を学校給食に反映させるといったことも可能であり、児童の学びをアウトプットするという貴重な経験を提供できる。これは、近隣の学校と共同して行うことも可能なため、波及効果は茎崎第二小学校に留まらない。

このことから、自校方式での給食提供施設を整備し、これらのメリットについてモデル的に実践することは、市内全域の子どもたちの健康と教育の質を向上させ、地域や保護者の期待に応えることができ、教育や地域社会の持続可能な発展に向けて優先度の高い取組である。

### 3. 地産地消の推進

多くの自治体アンケートや消費者調査が示すように、市民は鮮度・安全性・トレーサビリティ、そして短い輸送距離による環境負荷低減と地域経済循環の観点から、地産地消を強く支持している。

一方、近年地産地消率が横ばいにとどまっている背景には、気候変動に伴う極端気象の増加による生育不良・収量変動、担い手減少や高齢化による生産体制の脆弱化、さらに物流制約による調達リスクの高まりが複合的に影響している。

このギャップを放置すれば、耕作放棄地の拡大や農家収益の悪化を通じて生産基盤がさらに縮小し、災害時の食料供給の脆弱化や地元農産物需要の萎縮という負の連鎖が加速する懸念が大きい。したがって、市民の期待に応えると同時に地域農業を持続可能にするためには、「安定供給体制」の構築が急務である。

こうした課題に対して、食品の貯蔵機能や加工機能を備えた施設を整備することで、天候等の影響を受けにくい仕組を構築し、安定的な地場産物の供給を可能にし、学校給食における地産地消率向上の基盤を確立するものである。

本施設では農産物を1品目あたり最大でも1日30kg程度(全品目合計で1日あたり60kg程度)使用するため、日々の安定的な需要が生まれ、これまで給食に参入していない、地域の小規模生産者の新たな販路となることにより、地域内での確実な供給が回復し、需要の底上げと生産者の投資・継承意欲が高まる好循環を実現できる。

### 4. 学校給食提供

前述の「事業の必要性」>(課題と市が担う必要性)>「4. 学校給食提供」で記載したとおり、「加工・貯蔵機能」をそなえた給食提供施設を整備することは調理工程の効率化とコスト削減につながるため、早期の実現が必要である。

以上のとおり、「事業の必要性>(課題と市が担う必要性)」で記載した「1. 地域コミュニティの活性化」「2. 健康的な食生活の促進」「3. 地産地消の推進」「4. 学校給食提供」を解決するためには、複合施設のもつ機能を早急に整備する必要があることがわかった。

特に、地産地消の推進は、単に地産地消率を向上させるだけではなく、学校給食を核とした地域食育として重要な役割を果たす。子供たちが食にかかわる人々への理解と感謝の気持ちを育むことや、地域住民の地場産物への理解促進、さらには地域コミュニティの強化といった多岐にわたる効果が期待される。これにより、地域全体としての「食」に対する意識向上が期待でき、持続可能な社会の形成へつながる重要なきっかけとなる。

加えて、国や県の施策においても「地域における食育の推進」が重要課題として掲げられており、これに即応するためにも早急な施設整備が求められる。

このように、本事業は給食レストラン(複合施設)の整備により、市内全域の子どもたち

の健康と教育の質を高めるだけでなく、地域農業の活性化、運営効率化など、多くのメリットをもたらし、教育や地域社会の持続可能な発展に寄与する極めて重要な施策であり市の優先事業の一つであると考える。

## 【評価項目】

### 事業の有効性

#### (市の課題に対する有効性)

「事業の必要性>（課題と市が担う必要性）」で記載した「1. 地域コミュニティの活性化」「2. 健康的な食生活の促進」「3. 地産地消の推進」「4. 学校給食提供」について有効性を評価した。

#### 1. 地域コミュニティの活性化

児童が給食を食べる場であるランチルームに給食レストランを併設することで、日頃から市民との多世代交流が促進される。多世代が交流する場で、児童は年配世代の知恵や経験に触れ、地域住民は子どもの成長や価値観を理解する機会を得る。こうした相互理解は、社会的包摂を促進し、多様な価値観や文化を尊重する風土の醸成につながる。

さらに、月に2回程度世代間交流のイベントを実施することで、より児童と市民との交流を深め、地域全体が子どもを育む環境づくりに関与し、地域共同体としての一体感や共助の精神が強化される。

児童においても異なる世代や背景を持つ人々と交流する経験は、児童の社会性や多様な人間関係を構築する力を伸ばすことができる。特に自己表現や他者理解、共感力といった社会生活に不可欠な能力の育成に有効である。

そのほか、このランチルームや「会議室兼調理実習室」を活用しての、食のイベントや食育等の場を通じて、地域の食への関心を高め、地産地消のさらなる推進が期待できる。

#### 2. 健康的な食生活の促進

給食の見学試食会については、前述の「事業の必要性」>（市民ニーズ等）で記載した「3. 健康的な食生活の促進」でも需要は示されていた一方で開催のハードルが高いという課題があった。

理由としては、次の点が挙げられる。給食センターは市職員と県費の栄養教諭で運営しているが、栄養教諭は週2日程度の勤務で人員体制が不安定である。また、見学・試食会は午前から昼にかけて通常業務と並行して実施するため負担が大きく、数か月前からの計画と人員調整が不可欠である。このため、突発的な要請への対応は計画を崩し、児童生徒への給食提供に影響を及ぼすおそれがある。

上記の理由から、令和7年度の給食センターでの見学試食会は年1回の開催にとどめている。このような中、この施設を整備することにより、いつでも給食を食べることが可能となる。以上のことから、学校給食をテーマにした取組は高い関心を集めており、レストラン運営にも一定の需要が見込まれる。

### 3. 地産地消の推進

自校方式の給食施設を整備することで、地域農業の活性化や新規生産者の参入促進が期待されるだけでなく、食材を提供する生産者による食育活動も充実させることが可能となる。令和6年度は、生産者による学校訪問授業が24回行われた。内容は、ごぼうやにんじん、小松菜等の生産者による農業のやりがいや苦労の話、野菜の栽培過程についてのクイズ、ふくれみかんの皮むき体験等が行われた。児童生徒は農業や地元の食に強い関心を示し、学びを通じて野菜への理解と愛着が深まった。学校からの事後報告によると、地産地消の大切さを実感し、食べ残しを減らす意識、実際に育ててみたい・農家になりたいといった前向きな行動意欲が子供たちに生まれているとのことであった。

地域住民や保護者から自校方式給食の導入を求める声もあり、つくば市学校給食の在り方懇談会での意見や要望書などを通じて、そのニーズが明確に示されていた。これを受け学校給食の提供方法としてセンター方式と自校方式を検討する中で、両方式の特性を定量的側面（財政負担）及び定性的側面（衛生管理、食物アレルギー対応、食育推進、安定供給など）から比較した。

前述の「事業の必要性」>（市民ニーズ等）>「1. 自校方式の検討を望む意見」でも、センター方式は、効率的な運営や衛生管理の面で優れており、また、将来的な安定供給が期待できる一方で、小規模農家からの納入が難しいという課題があった。一方、自校方式は、センター方式に比べて財政的負担が増す可能性があるものの、給食を身近に感じることができるという特徴があり、地場産物の活用や少量生産の小規模農家からの納入が可能であることから、地産地消や食育の推進において高い効果が見込まれる。

### 4. 学校給食提供

隣接する茎崎第二小学校の児童が施設内のランチルームで給食を食べることで、自校方式に近い給食が可能となり、全学年で一斉に食べるため異学年交流が促進される。学習指導要領においても、学校教育における「豊かな人間関係の形成」や「社会性の育成」に向けた具体的な活動の重要性が強調されており、異年齢集団での交流活動の意義として、異年齢、異学年の児童・生徒が交流することで、年上の子どもが年下の子どもを支援・指導する役割を担い、リーダーシップや責任感を培うとともに、年下の子どもはモデルを持って学習意欲を高めると言及している。さらに、学校ランチルームを活用した学校間の児童交流など市域全体での有効性も期待される。

従来、学校における食育指導は、教室という学習環境の中で座学や調理実習を通じて食に関する知識や技能を体系的に学ぶことに重点が置かれている。一方で、給食レストランでの食育指導は、実際の食事の場で地域の食材や季節感を体感しながら、五感を通じて食文化や栄養の重要性を学べる体験型教育である点が大きな特徴である。

また、本施設では加工・貯蔵機能と下処理機能を併せ持つことで、現在は各給食センターで行っている野菜の洗浄や皮むき等の下処理工程を集約することができる。これにより、

既存センターにおける早朝勤務時間を約2時間程度短縮しつつ、1センターあたり3～5人程度の調理員配置を見直すことができ、調理員の負担軽減と人件費の抑制が可能となる。

下処理の効率化により、栄養教諭・管理栄養士と調理員との打合せ時間等を確保しやすくなり、新メニュー開発や地場産物を生かした献立づくりに振り向けることで、児童に提供する給食の栄養バランスと満足度の向上につなげることができる。

このように、本施設は、自校方式に近い喫食環境の提供と調理工程の効率化の双方を通じて、市全体の学校給食提供体制の質を底上げする役割を果たす。

#### (費用便益分析による有効性)

##### ◇レストラン給食販売による収支

###### ◆収入

以下の条件とした場合、年間で7,500千円の収入が見込める。

- ・商圏人口と需要想定1日50食とする。
- ・学校給食の提供日数である年間約200日を提供する。
- ・レストランで提供する給食の単価を仮に1食500円とする。
- ・その他カフェメニューの利用者を年間5,000人とし、平均利用額を500円とする。

なお、価格設定に当たっては、近隣の飲食店への民業圧迫を避けることが重要であり、地域経済への配慮も必要であると考えている。そのため、単に原価や運営費を考慮するだけでなく、他自治体の事例や地域の飲食店の価格帯なども調査し、公正かつ適正な価格を設定していく。

###### ◆支出

令和6年度の市内全体の食材費平均単価は1食あたり約350円であり、同様の単価が見込まれる。人件費については、150食作る場合と200食作る場合とで必要な調理員の人数は同一のため、学校給食用のほかにレストラン用の50食を調理しても人件費の変更はない。なお、人件費や維持管理費として、年間45,800千円がかかると見込まれる。

以上のとおり、採算がとれる施設ではないが、公共事業として市民の健康増進やたまり場としての効果が期待できる施設であり、施設を整備する必要性があると考える。

また、市民や児童へ栄養バランスの良い食事提供及び食育教育を行うことで、生活習慣病の予防や健康増進に寄与する。例えば、つくば市国民健康保険計画（第3期：令和6年度～令和11年度）によると令和4年度の透析患者1人当たりの年間医療費は約440万円にのぼるが、糖尿病予備軍や生活習慣病リスクの高い層が、早期に適切な食事や運動等の対策を講じることで、透析に至る病状の進行を防ぐことが可能となり、透析治療にかかる医療費の削減効果が期待される。

※令和6年度の糖尿病予備軍の人数（つくば市の国民健康保険加入者） 5,043名

### 【参考】年換算費用（資本費+運営費）

- ・資本費の年換算（資本回収係数を利用）

初期整備費=15 億円、利率=0.03、耐用年数 40 年の場合

年間換算資本費 ≈ 64,900 千円/年と計算できる。

- ・年間施設管理費（人件費、維持管理費など）

年間施設管理費=45,800 千円/年と計算できる。

- ・総年間コスト：資本費 + 運営費

110,700 千円/年と計算できる。

### ◇期待される便益の評価

#### 1. 市民の健康増進（医療費削減効果）

給食を直接提供し、食事教育を行うことで生活習慣病（糖尿病、高血圧、肥満等）予防に寄与する。

市民 5,000 人/年が施設を利用し、健康的な食事の実践率が 10%向上した場合、医療費削減額を以下で求める。

生活習慣病患者の年間医療費削減額を 50,000 円/人 と仮定する場合：

削減便益=利用者数×実践向上者数比率×削減額

$$=5,000 \times 0.10 \times 50,000 = 25,000 \text{ 千円/年}$$

年間便益 ≈ 25,000 千円

#### 2. 教育的・食育効果

年間で児童・生徒及び大人約 6,500 人が施設を利用し、「食育・栄養指導」を受けると仮定する。健康的な食習慣や食品ロス削減を学び、それが生涯にわたるメリットとして便益を生む。例えば、1 人あたりの将来便益（健康改善、社会的価値向上）を年間効果の試算で 5 千円/人 と仮定する。

便益=対象数×効果額=6,500×5,000=32,500 千円/年

年間便益 ≈ 32,500 千円

#### 3. 地域交流・経済活性化（直接支出額の波及効果）

地域住民やイベントで給食レストランで給食を食べたり、カフェメニューを利用するなどして地域に経済的波及効果をもたらす。

仮に給食提供食数を年間 10,000 食とし、利用額 500 円とする。また、カフェメニューの利用者を年間 5,000 人とし、平均利用額を 500 円とする。

売上=利用者数×利用額=15,000×500=7,500 千円/年

さらに、地域経済に波及する間接便益を 1.4 倍と仮定すると、

総経済便益=7,500×1.4=10,500 千円/年

年間便益 ≈ 10,500 千円

#### 4. 年間便益合計

以上により、年間便益合計は、25,000 千円+32,500 千円+10,500 千円=68,000 千円と見込まれる。

#### (経済波及効果)

この施設を整備することにより、地産地消の推進により、地域経済を支える基盤としての役割を果たすとともに、安定した雇用環境の創出にも貢献することができる。想定される効果は以下のとおり。

- ・加工施設や貯蔵庫を整備することで地産地消を推進し、地元の農家・生産者への需要増が期待される。これにより地域経済の活性化に寄与するとともに、新たな雇用の創出にもつながる。さらに、地元資源を有効活用することで、地域経済の自立性向上も見込まれる。なお、地産地消率が目標値の 60%に達した場合、令和 5 年度実績の試算では、現状の 47,000 千円に加えて約 65,000 千円を市内生産者の収入として貢献できる見込みである。
- ・地産地消の推進により、食料の輸送距離は、例えば茨城県内産（片道平均 50km）からつくば市内産（片道平均 10km）へと短縮され、CO<sub>2</sub>排出量の削減が可能となる。この取組は環境保護に資するとともに、持続可能な地域社会の構築に寄与する。
- ・施設の運営・維持管理に伴い、継続的な雇用創出が見込まれる（調理規模から、間接雇用として約 10 人を想定）。

#### (市政策への有効性)

施設を整備することで課題の解決及び政策目標が達成されるため、有用性及び有効性があると判断できる。

##### ◇政策目標「つくば市戦略プラン」

- ・個別施策 III-2-②

「学び」の多様性に対応し個性が花開く教育の推進

学校の適正配置や施設整備、給食等、学びを保障する学校環境の整備

##### ◇政策目標「市長公約事業のロードマップ」

- ・公約番号 60

こどもたちと地域の住民が同じ給食を食べる「給食レストラン」を整備

##### ◇政策目標「つくば市教育振興基本計画」

- ・基本方針 5 「学び」を保証する学校環境を整備する

施策 4 学校給食の充実

##### ◇政策目標「つくば市地球温暖化対策実行計画【区域施策編】」

- ・施策4 持続可能なライフスタイルの推進

　　地産地消の推進と食品廃棄の減量化

◇政策目標「生物多様性つくば戦略」

- ・基本戦略3 つくばの生物多様性を“活用する”

　　施策3 魅力的な田園風景の保全・活用

　　地産地消の推進

◇政策目標「第3次つくば市農業基本計画」

- ・基本方針3 市民と農のつながりの強化

　　基本施策(1) 地産地消の推進

## 【評価項目】

### 事業の経済性・効率性

#### (概算事業費の適切性)

基本設計終了時点での概算事業費の内訳は以下のとおりである。

基本計画策定支援	495 千円
敷地測量業務委託費	1, 254 千円
基本設計・実施設計業務委託費	17, 930 千円
建設工事費	1, 250, 000 千円
工事監理業務委託費	10, 000 千円
備品購入費（厨房用設備）	159, 000 千円
合計	1, 438, 679 千円

本施設は「貯蔵庫、加工施設」、「市民に向けた給食レストラン機能」、「学校ランチルームとしての機能」を備えた複合的な給食施設である。このように複合的に計画することで、個別施設として整備した場合よりも整備費用や維持管理費を抑えることが可能である。

#### 1. 個別施設とした場合の整備費用の増加

個別施設として整備する場合、それぞれの施設に事務室、トイレ及び共用スペースを整備する必要があるため、建設工事費が増加する。例えば、各施設に 100 m<sup>2</sup>の追加面積が必要になると仮定すると、約 200, 000 千円の建設工事費が増加することとなる。

さらに、学校ランチルームとレストランにはそれぞれ調理場が必要となり、加工・貯蔵施設についても、調理場にも含まれる荷受け室・下処理室・上処理室・加熱調理室等の整備が必要であり、それぞれを個別に整備した場合の概算工事費は、1, 688, 500 千円となる。

	食数（食）	面積（m <sup>2</sup> ）	概算建設費（千円）
学校ランチルーム	200	350	731,500
レストラン	100	300	627,000
貯蔵庫・加工施設	0	150	330,000
合計			1,688,500

#### 2. 維持管理費の削減効果

複合施設とすることで、維持管理費を効率化することができる。

##### ◇調理委託費の削減

個別施設の場合、施設ごとに職員を配置する必要があるが、複合施設ではこれらを統合することができる。概算委託費として年間で約 30, 000 千円を削減することができる。

### ◇光熱水費の削減

建物の統合により電気・水道などの光熱水費を効率化でき、年間で約 10,000 千円の光熱水費を削減することができる。

	正職員（人）	パート（人）	委託費（千円）
学校ランチルーム	1	3	20,485
レストラン	2	2	23,869
貯蔵庫・加工施設	1	2	18,301
合計	4	7	62,655

茎崎レストラン	2	6	31,912
---------	---	---	--------

### 3. 長期的な設備更新費用の削減効果

複合施設とすることで、設備利用率が向上し、設備更新に伴う費用も削減することができる。例えば、厨房設備や冷暖房設備の統合により、設備更新費用が約 25% 低減すると仮定すると、10 年ごとの更新費用で約 10,000 千円の削減が可能となる。

以上を踏まえると、本施設を複合的に整備することは、個別施設として整備する場合に比べて、初期費用として約 200,000 千円の削減効果があるだけでなく、年間約 15,000 千円の維持管理費削減や長期的な設備更新費用の削減が可能となる。

#### （維持管理費及び運営費の適切性）

施設の維持管理については、設備や厨房機器等の点検や修繕、清掃等が必要と考えられ、概算で年間 13,800 千円程度の費用（調理場部分の延べ床面積が近い給食センターの点検委託費や修繕費等の実績をもとに算出）が見込まれる。

また、管理運営方法については、民間委託を検討しており、調理・加工・レストラン運営等を含めて概算で年間 32,000 千円程度の費用（想定される調理員の人数をもとに、給食センター調理委託の人工費や消耗品費等の単価をもとに算出）が見込まれる。

#### （事業採算性）

貯蔵庫や加工施設を整備することで、生産者との連携を強化し、安定した供給体制を築くことが可能となり、地場産物を効率的に活用できる体制が構築できる。

その結果、地元農業の活性化や雇用創出に寄与するだけでなく、フードマイレージの削減や環境負荷の軽減といった、持続可能性の観点からも地域社会に貢献することができる。

加工施設の活用により、地元産食材をあらかじめ調理・加工することで、調理現場の負担を軽減し、効率的な運営を実現できる。また、規格外の野菜など市場では流通しにくい食材を加工して使用することで、フードロスの削減にもつながる。

このことから、経済的な採算性のほか、環境面や社会的価値を高める取組を行うことができる。

地場産物を積極的に使用することは、子どもたちが地元の食材や食文化について学び、地元への愛着を育むきっかけとなる。また市の施設は飲食可能な場所が限られているが、これまでできなかった食育プログラムの開催が可能となる。さらに地元農家との交流イベントを実施することで、食の安全や持続可能な農業に対する理解を深めることができる。

給食メニューは、アレルギー対応やHACCPに準拠した衛生管理により安全・安心な提供体制の可視化ができ、下処理時間の削減や規格外野菜の活用などによる効率的な運営、さらに生産・流通・環境に関する学習（生産者授業・収穫体験等）による地域理解の促進や、地場産物の活用や規格外野菜の受け入れによる農業支援などの地域への多面的な貢献を通じて、行政への信頼向上や地域経済の活性化といった間接的な価値を創出することができる。

#### （コスト縮減の工夫）

第3次つくば市地球温暖化対策実行計画事務事業編（改定版）では、新設する公共施設のZEB化や太陽光発電設備の導入を基本方針として掲げているため、ZEB化を進めていく。太陽光発電設備に関しては、令和7年4月に開所した桜学校給食センターを整備する際に、国立研究開発法人建築研究所から「食器洗浄等でお湯を多く使う給食施設等においては、太陽光発電設備より太陽熱給湯システムを導入したほうが効率がよい」と助言を受け、比較検討し太陽熱給湯システムを採用しており、この施設においても検証した結果太陽光発電設備の約4倍の効率があることが分かったため、太陽熱給湯システムを導入する。

	太陽熱利用システム		太陽光発電システム	
効率	1m <sup>2</sup> の年間熱利用量 605kWhth	<input type="radio"/>	1m <sup>2</sup> の年間発電量 150kWh	<input checked="" type="radio"/>
コスト	180,000円/m <sup>2</sup>	<input type="radio"/>	203,500円/m <sup>2</sup>	<input checked="" type="radio"/>

省エネ化を基本とし、一次エネルギー消費量の削減を図る。

省エネ	空調	個別空調（EHP）による効率化、高効率空調機器の採用
	換気	高窓による重力換気
	照明	軒・ルーバー等による日射遮蔽
		LED、人感センサー、調光器
	給湯	太陽熱給湯パネル、高効率給湯機器、高断熱配管

省メンテナンスによる持続性の高い設備計画を検討する。

省メンテナンス (長寿命化)	建物や機器の破損を防ぐコーナーガード等の設置
	高耐久素材の採用 (ステンレス板貼等)
	埃だまりの少ない建具採用 (スライド扉等)
	清掃しやすい納まり (床等の埃だまり防止)
	メンテナンスしやすい設備空間 (ピット等)
	厨房機器の配管設備・蒸気ボイラーの削減

コスト削減に寄与する厨房機器の熱源比較を行い、電気式とガス式を併用し、施設規模に見合った経済性を確保しつつ、環境性にも優れた組み合わせを検討する。

ガス・電気		ガス・蒸気		オール電化		
■ガス式		■蒸気式		■電気式		
回転釜	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がない	○	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がない ・蒸気配管が必要となる ・蒸気ボイラー、蒸気配管が必要になる	
	導入コスト	¥7,470,000 (¥2,490,000/台)	△	導入コスト	¥6,600,000 (¥2,200,000/台)	
	コストへの影響	・ガス式より部品数が少なく、故障し辛い ・ガス配管が不要 ・必要換気量が少ない	○	コストへの影響	・燃焼制御、内臓ボイラ等部品数が多くなる ・ガス配管が必要 ・必要換気量が多い	
	導入コスト	¥5,930,000	○	導入コスト	¥6,220,000	
■電気式		■ガス式		■電気式		
ステムコンベクションオーブン	コストへの影響	・ガス式より部品数が少なく、故障し辛い ・ガス配管が不要 ・必要換気量が少ない	○	コストへの影響	・ガス式より部品数が少なく、故障し辛い ・ガス配管が不要 ・必要換気量が少ない	
	導入コスト	¥1,260,000	△	導入コスト	¥453,000	
	コストへの影響	・ガス配管不要 ・必要換気量も少ない	○	コストへの影響	・ガス配管が必要 ・必要換気量が多い	
	導入コスト	¥1,260,000	△	導入コスト	¥1,260,000	
■電気式		■ガス式		■電気式		
フライヤー	コストへの影響	・ガス配管不要 ・必要換気量も少ない	○	コストへの影響	・ガス配管が必要 ・必要換気量が多い	
	導入コスト	¥1,260,000	△	導入コスト	¥453,000	
	コストへの影響	・ガス配管不要 ・必要換気量も少ない	○	コストへの影響	・ガス配管が必要 ・必要換気量が多い	
	導入コスト	¥1,260,000	△	導入コスト	¥1,260,000	
■ガス式		■ガス式		■電気式		
炊飯機	コストへの影響	・必要電気量が小さく、電力デマンドへの影響が少ない ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい	○	コストへの影響	・必要電気量が小さく、電力デマンドへの影響が少ない ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい	
	導入コスト	¥1,764,000 (¥882,000/台)	○	導入コスト	¥1,764,000 (¥882,000/台)	
	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がある ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい	○	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がある ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい	
	導入コスト	¥2,580,000 (¥1,290,000/台)	○	導入コスト	¥2,580,000 (¥1,290,000/台)	
■電気式		■蒸気式		■電気式		
消毒保管機	コストへの影響	・蒸気配管が不要になる ・蒸気ボイラー不要で、運転監視も不要となる	○	コストへの影響	・蒸気配管が必要 ・蒸気ボイラーが必要で、運転監視も必要になる	
	導入コスト	¥11,084,000 (¥1,100,000/台、¥1,116,000/台、 ¥1,388,000/台)	○	導入コスト	¥16,988,000 (¥1,676,000/台、¥2,132,000/台、 ¥1,924,000/台)	
	コストへの影響	・蒸気配管が不要になる ・蒸気ボイラー不要で、運転監視も不要となる	×	コストへの影響	・蒸気配管が必要 ・蒸気ボイラーが必要で、運転監視も必要になる	
	導入コスト	¥11,084,000 (¥1,100,000/台、1,116,000/台、 ¥1,388,000/台)	○	導入コスト	¥11,084,000 (¥1,100,000/台、1,116,000/台、 ¥1,388,000/台)	
■電気式		■蒸気式		■電気式		
食器洗浄機	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が不要になる ・ランニングコストが、蒸気式より安価	○	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が必要になる ・ランニングコストが、電気式より高価	
	導入コスト	¥7,565,000	△	導入コスト	¥6,109,000	
	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が不要になる ・ランニングコストが、蒸気式より安価	△	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が必要になる ・ランニングコストが、電気式より高価	
	導入コスト	¥7,565,000	○	導入コスト	¥7,565,000	
導入コスト合計	¥35,073,000		○	¥38,134,000		
ランニングコスト比較	上下水道	¥1,868,812/年		上下水道	¥1,868,812/年	
	電気	¥3,467,260/年		電気	¥2,181,372/年	
	ガス	¥253,880/年		ガス	¥166,100/年	
		蒸気		蒸気	¥1,219,888/年+保守管理費 約¥1,000,000	
合計	¥5,589,952/年		○	¥6,403,260		×
			○			△

## 【評価項目】

### 地域への対応

#### (周辺環境及び景観との調和)

茎崎地区は豊富な水と緑に加え、地質上においても耕作に適した環境である。また、敷地の目の前には畑が広がり、地場産物の生育から収穫までの変化を学ぶことができる。この恵まれた周辺環境の場所に、学校給食施設及び多様な活動の場を整備することが効果的である。また、「食」を通じて、人と人の心がつながり、そのつながりが環（わ）のように広がっていくことで、大きなコミュニティができる。

#### (周辺環境及び景観への配慮)

歩行速度を 80 m/分（約 4.8 km/h）とすると、徒歩 5~15 分は半径 400~1,200 m の商圏に相当し、つくば市ふれあいプラザ、上岩崎・下岩崎の両集落がこの範囲に収まるため、近隣住民・公共施設利用者の自発的来訪確率が高い立地である。

隣接道路及びアクセス条件の確認、駐車場の利用可能性を踏まえ、入口及び駐車場の配置と規模の考え方及び食材納入車両等の敷地内動線を整理する。

敷地内には駐車場出入口を 2 か所設け、バス乗降スペースを含め十分な駐車スペースを確保することで、登下校時やイベント時にも周辺道路の渋滞や危険な車両動線が生じないよう配慮している。

#### (環境影響低減の工夫)

騒音対策として遮音性に配慮した外壁やフェンス配置（建物や空調室外機等）、換気ファンの室内配置を検討する。

臭気対策として排気に脱臭装置、油煙除去装置付フライヤー等の採用を検討する。

排水において、除害施設を設ける場合は流量の計算を綿密に行い、十分な分解容量に対応可能な施設を設ける。

調理くずや食べ残しなどの食品残渣について、減量化を図るために生ごみ処理機を導入する。

#### (合意形成の取組)

建設予定地と隣接する茎崎第二小学校の保護者や地域住民を対象に複数回の説明会などを開催し、施設整備構想について意見交換を行った。概ね肯定的な意見が多く、保護者からは自校式給食やこども食堂などを望む声があり、住民からは給食センターの今後や施設の多機能活用、地域交流や防災機能の強化に関する意見が寄せられた。ワークショップやパブリックコメントでは、子どもや高齢者が快適に過ごせる設備やメニュー、多様な利用方法が提案され、これらを踏まえ調理実習室の整備、防犯対策、クーリングエリア指定などが検討されている。

◇茎崎第二小学校保護者説明会（令和6年5月9日）

参加者：6名（うち市議会議員2名）

〈主な意見〉

- ・構想はよく考えられていて、施設の建設は良いことだと思う。
- ・もっと早い段階で保護者に周知をしてほしかった。
- ・茎崎第二小の児童のみの提供でいいのかという思いもあるが、自校式になることはありがたい。
- ・数年前にPTAから自校式の要望書を提出しているので、実現することになり、ありがたい。
- ・今後も説明や意見交換の機会を設けてもらえば、ほかの保護者にも理解を得られるのではないか。
- ・茎崎に子ども食堂がないので、子ども食堂もできるとよいと思う。
- ・わがままかもしれないが、学童についても検討してほしい。

〈主な回答〉

- ・説明会等は今回限りではなく今後もさまざまな形で意見を伺う場を設け、さらに良い施設にしていきたい。
- ・貸出用の調理室を設けて、そこを子ども食堂として活用するということが考えられる。

〈その後の検討状況〉

- ・子ども食堂でも活用することを想定した調理実習室の整備を検討している。

◇住民説明会（令和6年5月11日）

参加者：28名（うち市議会議員5名）

〈主な意見〉

- ・市内数か所に広げてほしい。
- ・大変良い施設だと思う。
- ・茎崎給食センターを残してほしい。
- ・なぜ構想を決めてから説明会をするのか。意思決定の前に市民の意見を聞いてほしい。
- ・健康と給食という問題について、議論してほしい。
- ・センター方式と自校式とで差をつけるべきではない。
- ・高齢者のたまり場となるよう他部署と連携して検討してほしい。

〈主な回答〉

- ・たまり場としての利用も可能であると思う。現在構想の段階であるため、本日は主な機能だけを御説明した。活用方法や事業展開については、今後も皆様から御意見をいただきたい。
- ・検討を進めるにあたっては、庁内の他の部署とも共有していきたい。

〈その後の検討状況〉

- ・開館時間等は未定だが、給食の提供は国の基準に基づき昼食のみでの提供となる。そのほかカフェメニュー等の検討などを行い、昼食以外の時間帯の利用も検討している。
- ・災害や防犯について担当課に相談している。防犯対策として防犯カメラの設置や警察に直接連絡できる非常用のボタンを設置するなどして、安全確保も十分に担保できるようになる。また、イベント時には、事前登録や受付対応による外部参加者の把握を行う。
- ・災害時の機能については、学校給食施設としての本来の機能である「子ども達への安心・安全な給食の提供」を最重点とし、主要機能を早期に復旧し、インフラ復旧と同時に学校給食を再開できる災害に強い施設としていく。災害時の炊き出し機能や備蓄機能が求められる場合、防災倉庫の設置やインフラ停止時にも稼働可能な炊き出し設備の検討が必要になる。災害時の炊き出しについては、食糧・燃料等の備蓄をはじめ、食数や内容、提供方法、頻度、回数等の提供条件、さらには実施者の確保等の課題があるため、災害時の機能については、今後も防災担当部局等とも相談しながら検討していく。

◇ (仮称) つくば市茎崎給食レストラン整備基本計画（案）に関するパブリックコメント  
(令和6年8月13日から9月12日)

意見募集を行った結果、5人（団体を含む。）から20件の意見の提出があり、2か所の修正を行った。コメント全体として、施設の整備自体に反対する意見ではなく、整備の方向性に関する意見だった。

〈主な意見〉

- ・放課後や昼休みも気軽に利用できるようにしてほしい。
- ・地元食材を使ったメニュー、クラフトドリンク、テイクアウトメニューを提供してほしい。
- ・車椅子対応のトイレやテーブル、Wi-Fiや電源席の設置、キャッシュレス対応等、現代のニーズに応える設備を整えてほしい。

◇設計に係るワークショップ（令和7年5月17日）

参加者：26名（茎崎地区区長：5人、茎崎地区小学校保護者：10人、  
茎崎地区小学校児童：11人）

〈主な意見〉

- ・防災機能を持つ施設にしてほしい。
- ・交流できる場にしてほしい。
- ・予約なしで給食が食べられるようにしてほしい。
- ・多彩なメニューの提供をしてほしい。
- ・遊び場を入れてほしい。
- ・学習等ができる、くつろげる場にしてほしい。

〈意見に対する対応状況〉

- ・キッズスペースやレストランにおける円卓の設置を検討している。
- ・カフェメニューの内容や、災害時活用できるレトルトカレーの提供等を検討している。

◇茎崎地区区会連合会勉強会 2回目（令和7年7月15日）

参加者：12名

〈主な意見〉

- ・夏の時期は高齢者のクーリングエリアとして利用したい。
- ・給食レストランは地産地消も推進できるし、高齢者の居場所にもなるのでぜひ実現してほしい。
- ・他地区で集まる集会等への給食配達を検討してほしい。

〈その後の検討状況〉

- ・高齢者に限らず、学生の勉強場所などの様々な活用ができるフリースペースを設け夏のクーリングエリアとしての利用も可能と思われる。つくば市地球温暖化対策実行計画(区域施策編)に記載のとおり、熱中症対策の一環として、公共施設のクールシェアスポットとしての提供が掲げられているので、環境政策担当課と協力し、気候変動対策法に基づくクーリングシェルターへの指定を受ける。
- ・ランチルームは長期休暇中は児童が使用しないので、他部署とも連携し親子料理教室やワークショップ活用等の開催を検討する。