

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：つくば市学校給食整備方針（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

学校等適正配置計画の改定（令和2年3月）により、既存4センターでは調理能力が不足することが判明した。上記計画の推計によると、令和4年度に予想される必要食数が、既存4センターの調理能力（26,500食）を超え、令和7年度中には調理能力の限界（28,200食）を上回ると予想され、必要食数の給食提供が不可能となる。

また、荃崎学校給食センターの老朽化が著しく、現行の衛生管理基準を満たしておらず、長期にわたる施設使用には耐えられない状況である。

以上の課題を解決し、今後増加する児童生徒数に対応し、安心・安全な学校給食の継続提供を維持するため、市全域に係る学校給食センターの整備方針を策定するもの。

○ 他の自治体の類似する計画等の事例

H28.8 土浦市立学校給食センター整備基本計画策定

H30.3 常陸大宮市学校給食センター基本計画策定

H31.4 守谷市立学校給食センター整備基本計画策定

R2.3 龍ヶ崎市学校給食センター整備基本計画策定

○ 未来構想における根拠又は位置付け

つくば市未来構想

Ⅲ 未来をつくる人が育つまち

○ 関係法令、条例等

学校給食法

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。）

安心・安全な学校給食を安定して提供していくとともに、食育啓発施設としての役割を果たすために、学校給食センターの適正な規模や配置等の検討を行い、学校給食運営のための適正な環境を確立してその向上を図ることが期待できる。

つくば市学校給食センター整備方針(案)〔概要版〕

現状と課題

＜現状＞

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合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。

＜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、引き続き、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、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。

既存センターだけでは、課題解決が図れない。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の整備が必要。

基本方針

(1) 確実な衛生管理体制

HACCP(Hazard Analysis and Critical 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。

(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。

(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。

(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

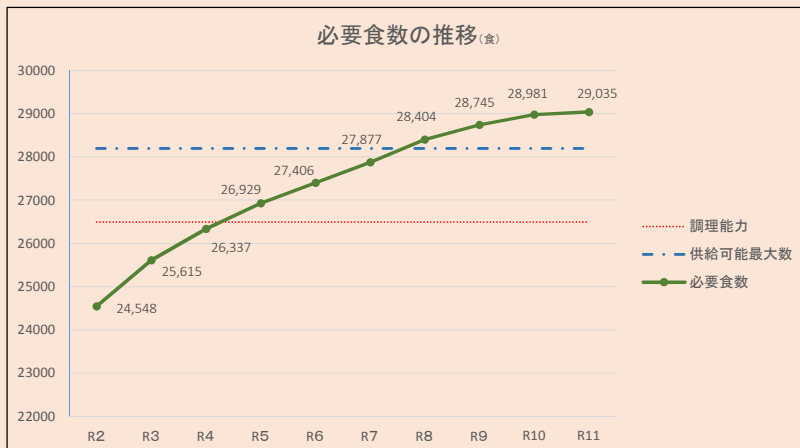
新センター開所後の配送校の再編成を考慮すると、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部で使用している、食器、食器カゴ及びコンテナ等について、互換性のある施設が望ましい。

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。



新センターの規模等について

(1) 調理能力

新センターの調理能力は**7,000食**とする。
→ 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。
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。

(2) 敷地面積

7,000食規模の給食センターとする場合10,000㎡程度の土地が必要と見込まれる。

(2) そのほかの施設形態

- 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を検討する。
- ④ 炊飯用設備
炊飯用設備の導入、自前による米飯提供を検討する。



現センター及び閉所センター位置図

- ①筑波学校給食センター(神郡1222):調理能力2,500食
- ②すこやか給食センター豊里(高野1197-17):調理能力8,500食
- ③ほがらか給食センター谷田部(藤本3-1):調理能力12,000食
- ④荃崎学校給食センター(小荃401):調理能力3,500食
- ⑤大穂学校給食センター(若森1645-2):閉所
- ⑥桜学校給食センター(天王台2-2-2):閉所



建設候補地、スケジュール

(1) 建設候補地

候補地は以下の4か所。

①現荃崎学校給食センター敷地に建設

敷地が狭隘であり、必要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

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

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出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、必要面積を確保できるのは桜学校給食センター跡地であるが、建物が残っており、解体のための費用と期間が発生する。

(2) スケジュール

事業着手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。



施設整備計画

1 建設候補地

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

鉄骨造2階建て
調理能力**7,000食**、**2献立**を調理・提供
食物アレルギー専用調理室設置

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。
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

令和7年(2025年)4月供用開始

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

出入口に面して玄関を設置
施設見学者や職員、給食配送車両などの円滑な交通を確保しつつ、センター棟を敷地内に適切に配置する。

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。

5 駐車場

普通車、自転車、大型バス、給食配送車両のための駐車スペースを確保する。

50台以上の駐車場と自転車駐車場を設置する。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

今後実施する敷地測量の結果に基づき、適切な処理方法を検討する。