

## 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書

### 1 はじめに

従来、つくば市における学校給食運営上の重要事項については、教育委員会の附属機関である「つくば市立学校給食センター運営審議会」で審議を行ってきた。しかしながら、基本的な学校給食の在り方や望まれる形について、自由な意見を聴取、交換する場が存在せず、望まれる給食施設や食育の在り方について議論する機会が必要であると考えた。

そのため、学校給食に係る施設整備や学校給食の課題と方向性について、今後のつくば市の学校給食の基本的な在り方を検討する際の参考とするため、つくば市では令和3年度から「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催してきた。

令和4年度も引き続き、計5回の懇談会を開催し、市議会議員、公共的団体の職員、学識経験者、学校教育関係者、公募により選考された市民委員等様々な関係者による意見交換を行った。

本報告書は、全5回の懇談会について、その実施内容と交わされた意見について、とりまとめたものである。

### 2 懇談会構成員

区分	所属・役職	委員指名
市議会議員	つくば市議会	小森谷 さやか
地方行政機関及び公共的団体の役職員	JA つくば市学校給食部会部会長	稲葉 恒男
	JA つくば市職員	會原 亮太
	JA つくば市谷田部役職員	横山 治夫
	JA つくば市谷田部職員	太田 英明
学識経験者	つくば市栄養士部会部長	井砂 利江子
	つくば市学校給食会給食主任代表	宇都宮 彩花里
	つくば市食生活改善推進員協議会会長	鷹巣 節子
学校教育関係者	つくば市校長会会長	栗山 賢司
	つくば市学校給食会会長	岡野 知樹
	つくば市幼稚園会会長	中野 桂子
学校給食運営に関わる市職員	つくば市教育局長	吉沼 正美
	つくば市財務部長	中島 弘志
	つくば市経済部長	野澤 政章

	つくば市給食センター代表所長	新関 清美
市民	つくば市PTA連絡協議会会長又は会長が指名する者	重光 泉
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)	金子 朋子
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)	河口 宗央
	市民公募	秋元 波
	市民公募	加藤 祐望

### 3 開催状況

#### (1) 第1回

令和4年7月4日(月) 13:30~15:30 庁舎204会議室

自己紹介

事務局説明

- ・つくば市学校給食の在り方懇談会について
  - ・令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告について
- 意見交換(3班に分かれてグループワーク)

#### (2) 第2回

令和4年9月8日(木) 9:30~11:30 つくばすこやか給食センター豊里

他施設見学

意見交換

#### (3) 第3回

令和4年11月16日(水) 10:00~12:00 庁舎職員研修室

Zoomによる自校方式給食施設の紹介及び説明

都内自校式小学校事例発表

質疑応答

#### (4) 第4回

令和5年1月13日(金) 9:30~11:30 庁舎防災会議室

意見交換(センター方式給食と自校方式給食の比較検討)

#### (5) 第5回

令和5年3月9日(木) 9:30~11:30 庁舎防災会議室

事務局説明

意見交換(センター方式給食と自校方式給食の比較検討)

#### 4 各回の概要

懇談会では、つくば市の学校給食における地産地消の推進や、食育の実施状況を確認した上で、その重要性を再認識し、さらなる工夫の余地について意見が交換された。(表1)

また、地産地消や食育等の観点から、学校給食の提供上望ましい施設として、現行のセンター方式と自校方式の比較や施設見学を行い、それぞれのメリット、デメリットを委員間で議論を行った。(表2)

表1 各回での意見一覧

	意見	備考
第1回	<p><b>【A班】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマとして自校方式給食を取り上げたい。</li> <li>・牛久市の自校方式給食施設とつくば市の給食センターの両方を見学したい。</li> </ul> <p><b>【B班】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の現状について情報共有した。</li> <li>・現在、給食は前を向いて黙食をしておりとても悲しい状況だが、早く元のようにしゃべりながら楽しく食べられるようになってほしい。</li> </ul> <p><b>【C班】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昨年度多く意見の挙がった自校方式かセンター方式かについて、今年度も引き続き議論していきたい。自校方の実験的な導入など、建設的なゴールに向かって何かしら提案していきたい。</li> <li>・地産地消に関する理解を深めたい。</li> <li>・今後も物価が上がっていく中で、誇れるつくば市の給食を維持するために必要なことをお金のことも絡めて議論したい。</li> <li>・フードロスを減らすためにどうしたらいいかを考えていきたい。</li> </ul>	<p>A、B、Cの3つの班に分かれて、グループワークを実施。</p> <p>今年度懇談会の進め方等について、意見交換を行った。</p>
第2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードロスや購入額の課題に対して、B品(規格外)の利用について言及されることがあるが、B品だけを納入するのは困難である。また、子どもたちには、なるべくいいものを提供したいと考えている。</li> <li>・野菜の規格(大きさ)を一律そろえるというのは不可能だが、大小にわけることで極力受け取ってもらっており、すごく助かっている。</li> <li>・フードロスに関して、給食の献立は決まっているので、今この野菜が余っているから使ってくれというのはどうしても難しい。協議していくしかない。</li> <li>・地産地消率の向上という点では、入札制度が非常にネックになっている。特に今までに経験の無い気象となっており、経験を分析しながら作っている農家が1か月後</li> </ul>	<p>すこやか給食センター豊里見学後、地産地消について意見交換を行った。</p>

	<p>の価格を予測するのは非常に困難。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・規模の小さな農家を抱える JA は、少量多品目生産の農家が早くから発達し、直売所等に販路を開拓してきた。反して、大規模化するセンターになかなか対応が難しくなっている。</li> </ul>	
第3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旬のものが経済面でも、栄養面でも一番優れている。子どもたちにしっかりと旬をわかってもらい、その作物の背景にある歴史や物語等考えてもらおうと、地球環境にやさしい農業経営につながると考える。</li> <li>・残食率が非常に少なくて、本当に子どもたちが大好きだということがひしひし伝わってきた。 (非公開の部分が多かったため、公開できる意見が少なくなってしまった)</li> </ul>	牛久市の自校方式給食施設紹介 (Zoom 利用) 後、都内小学校の栄養教諭による事例発表を行う。
第4回	<p>(各グループから出た意見をそれぞれ「本当にメリット・デメリットと言えるのか」を全員でチェックした。結果は表2に記載。)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現実的な方向として、給食センターのデメリットをどうしたら消していけるか、自校方式のメリットをどうやったらセンターに取り入れていけるか、という話し合いを行った方が建設的である。</li> <li>・メインはセンター方式だが実験的に自校方式もやってみよう、というような提言をまとめつつ、センターをよりよく運営していくためにはどうすればよいか考えるべき。</li> </ul>	<p>A、B、Cの3つの班に分かれて、グループワークを実施。</p> <p>センター方式給食と自校方式給食の比較検討を行った。</p>
第5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つくば市の望ましい学校給食の在り方について、各委員の意見が聞きたい。(各委員の意見については、「5 今後の取組みに対する各委員からの意見」に記載。)</li> <li>・意見を報告書としてまとめる。</li> </ul>	第4回から継続して、センター方式給食と自校方式給食の比較検討を行い、各委員の意見を求めた。

表2 給食施設の比較検討

【給食センター方式】

	メリット	デメリット
食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内で統一した食育が可能。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒にとって調理現場が身近でないので、気軽に見ることができない。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送先が増えた場合、業者の納品が大変になってくる。</li> </ul>
コスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送費用がかからない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の整備費や維持管理費のコスト負担が大きい。</li> <li>・食材購入費が割高になる。</li> <li>・人件費のコスト負担が大きい。</li> </ul>

<p>その他</p>	<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>
------------	--	--

## 5 今後の取組みに対する各委員からの意見

- ・どうしても自校方式には勝てない部分があることが明確になった。しかし、様々な工夫によって、その差が埋まることはたくさんあるので今後取り組むべきと考える。
- ・給食は安全に安定して供給することが基本であり、その上に食育など様々なことがあると考える。センターのデメリットと言われることがメリットに変えられないか、検討していくべき。
- ・短期的にはつくば市が自校方式を取り入れることはないと思うが、将来的な考え方をどうするか、センター方式を取りながらも自校方式の良い点をどう取り入れるか、といったことを今後検討すべきと考える。
- ・子どもたちが減った時に施設が無駄になることのないよう、将来に負担を残すような施設整備をすべきではない。
- ・食料自給率が低い我が国の現状がある中、消費者側としていかに生産者をサポートし、生産者を増やしていくのか、皆で考えていくことが必要。
- ・国は 2050 年に 25%をオーガニックにするという目標を掲げているので、市内でもそれに向けた動きをする必要がある。オーガニック食材を給食にも取り入れられるように、方向性を探るべきと考える。
- ・センターのデメリットを抑えて自校方式のメリットを取り入れることで、子どもたちの給食を良くしていくべき。
- ・センター方式でも地産地消を進める方策を考えていく必要がある。
- ・将来的な給食センターの老朽化や調理機器の老朽化に対して、少しでも将来に負担をかけぬよう、日々の施設管理や設備メンテナンスを適切に行う必要がある。
- ・保護者が、自分たちの子どもが食べている給食についてもっと関心を持てるような取組みを考える必要がある。
- ・小麦アレルギーの子どもが皆と一緒に給食を食べられる頻度を増やすため、米粉を使ったパンや麺などの使用を考えると良い。

- ・給食の時間や食育を充実させるため、給食時間を長く取れる方策を考えると良い。
- ・自校方式の話になるとコスト面の話になりがちだが、給食は子どもの口に入るものであり、子どもを作っていくものであるので、コストを割くべきと考える。
- ・他自治体の情報も集めて調査研究を進め、つくば市ではどんなやり方がいいのか、今後も検討していくべき。
- ・自校方式の良いところをたくさん話し合った。1校でもいいので自校方式を取り入れることを検討していくべきと考える。
- ・ハラール食や、アレルギーの児童生徒も食べられる給食の提供の頻度を上げられると良い。
- ・割れにくい磁器（ポーセリン）の食器での提供について、検討いただくと良い。
- ・自校方式の給食を1か所でも2か所でも開始するための具体的な検討、準備を始めるべきと考える。老朽化が問題となっている荃崎給食センターの配送先の学校や、広い敷地を有する学校が候補になり得る。1か所、2か所での実施を踏まえ、さらに長期的な方針を検討するのが良いと考える。
- ・センター方式主流で実施していく中で、美味しく、できたての温かい給食を提供していく方法を模索すべき。具体的には、加工品の使用を減らし、添加物の少ない給食の提供を検討すべき。
- ・一対一の関係作りができる自校方式と異なり、センター方式は子どもたちの直接的な関わりが薄くなってしまおうということだったので、この弱みを補うべく、子どもたちの献立作りへの参加、子どもたちの施設見学など、積極的に子どもたちを給食づくりに巻き込み、発信していくと良い。
- ・新設校に自校方式給食施設を導入し、自校方式給食での食育の取り組みや地産地消の取り組みを積極的に進めるべきと考える。
- ・荃崎給食センターは谷田部に統合せず、各校に自校方式給食施設の導入を検討すべき。少なくとも、建替えて荃崎に給食センターを残すべき。
- ・自校方式給食に実際にかかる費用、食育及び地産地消推進におけるベネフィット等の比較をし、大規模給食センターが更新となる時までに方向性を定められるよう、研究を進めていくべきと考える。
- ・納入業者が大規模か小規模かを問わず、地産地消を進めるためには入札以外の方法を検討すべきと考える。

## 6 おわりに

本懇談会では、学校給食の提供上望ましい施設として、現行のセンター方式と

自校方式の比較検討を行った。市は今後の給食施設整備に当たっては、当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されたい。また、つくば市の学校給食における地産地消の状況や食育の実施状況を確認し、さらなる工夫の余地について意見も交換された。

他自治体の事例を学ぶ機会にも恵まれ、施設整備面だけでなく、食育の取組み等において参考となる事例に触れることもできた。

今年度最後の懇談会では、各委員から年間を通しての総括として、上記のような今後つくば市として取り組むべき内容が意見として出された。

今後、これらの意見を参考に、つくば市学校給食のさらなる向上を図ることが望まれる。