

(仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画〔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)