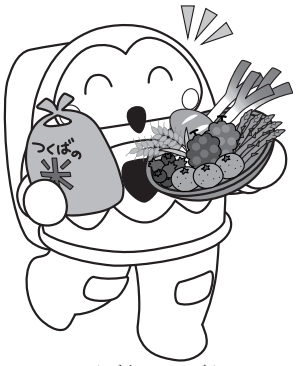


つくば市イメージキャラクター
フックン船長

もっと知りたい！

つくば市 かわら版

第45号

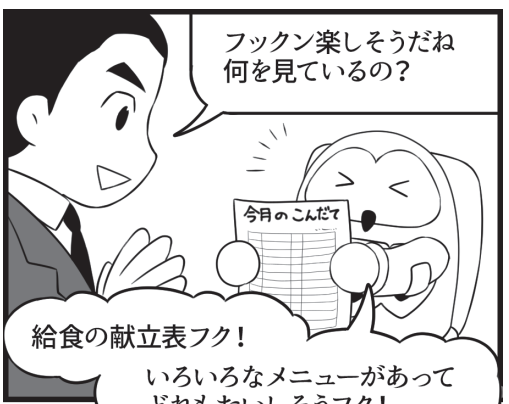
つくば市長　五十嵐立青

2025年5月15日

皆さんのギモンに市長が答えます

今回のテーマ　つくば市の学校給食の取り組み

問 健康教育課



ギモン01　あんぜん！あんしん！おいしい！！

新しい市の給食施設について教えて

市では、安全で安心なおいしい給食を将来にわたり安定的に提供するため、新たに2つの給食施設を整備することになりました。

一つ目は、近年の児童数の増加や食物アレルギー除去食の提供、給食センターの老朽化などの課題を早急に解決するために、桜学校給食センターを建設し、4月から児童生徒の皆さんにおいしい給食の提供を開始していますよ。

桜学校給食センター〔天王台2-2-2〕

もう一つの給食施設はどんなもの？

二つ目は、地場産物の貯蔵庫や加工施設、市民向けの給食レストランなどの機能を備えた学校給食施設だよ。この施設は茎崎第二小学校に隣接した旧岩崎保育所用地に整備して、2028年度から本稼働する予定なんだ。

イメージ図

(仮称)つくば市茎崎給食レストラン
〔下岩崎2105〕

学校給食に使われている食材ってどういうものなの？

ご飯はつくば産の特別栽培米を使っているんだ。これは化学肥料や化学合成農薬の使用を控えたお米なんだよ。そのほかにも、つくば産の米粉を使用したパンや、旬の食材・地場産物を多く取り入れ、子どもたちの健全な発達を支える栄養素やバランスを考えた献立を提供しているよ。次のページでは、新しい給食施設について詳しく紹介するね。

ギモン 02

「桜学校給食センター」について教えて！

桜学校給食センターの様子は YouTube（ユーチューブ）動画でもご覧いただけます。

桜学校給食センターを見てみたいなぁ

この施設は、食物アレルギー除去食を含めた一日最大7,000 食分の調理が可能だったり、生ごみ処理機や太陽熱給湯システムなど環境に配慮した施設なんだよ。早速新しい学校給食施設に入ってみよう。

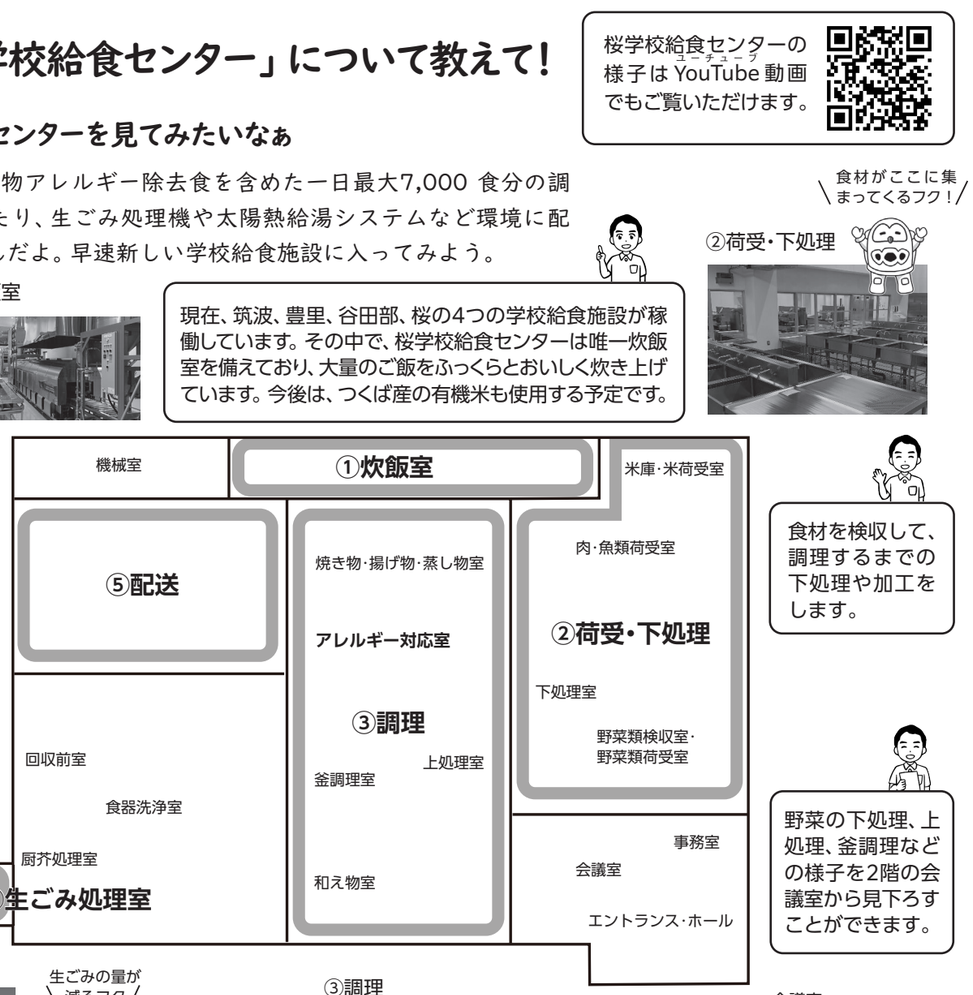
現在、筑波、豊里、谷田部、桜の4つの学校給食施設が稼働しています。その中で、桜学校給食センターは唯一炊飯室を備えており、大量のご飯をふっくらとおいしく炊き上げています。今後は、つくば産の有機米も使用する予定です。

この中でご飯が炊けるフク！

①炊飯室

食材がここに集まってくるフク！

②荷受・下処理



⑤配送

みんなのところにあたたかくて、おいしい給食が届くフクね！

食材を検収して、調理するまでの下処理や加工をします。

野菜の下処理、上処理、釜調理などの様子を2階の会議室から見下ろすことができます。

④生ごみ処理室

生ごみの量が減るフク

ごみの量を低減し、バクテリアによる分解を行って処分します。

③調理

和え物室

釜調理室

アレルギー対応室

焼き物室

蒸し物室

会議室

調理室

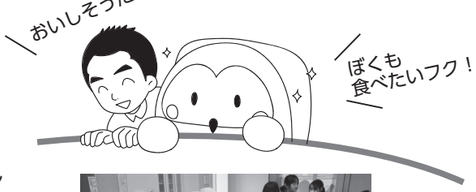
豊里、谷田部につづき、桜でも食物アレルギー除去食を提供する専用調理室が設置されました。筑波でも2026年秋頃を目処に提供できるように進めていきます。

いい匂いがしてきたフク

最新の調理機器の導入や、調理機器の配置により調理作業の効率化を図っています。これにより、調理後２時間以内に給食を提供できる調理施設になっています。

給食の時間ってどんなことをしているの？

学校での給食の様子を見てみよう。



キンコンカンコーン

4時間目の終了のチャイムが鳴ったら、給食当番が準備を始めます。

準備されている給食ワゴンやコンテナを運びます。

給食当番は配る量を調整します。

12:15

12:30

いただきます

先生

地産地消を考慮した給食なので、子どもたちが食べ物や地元のことを学ぶ良いきっかけになっています。

この日の献立：
麦ご飯、牛乳、白身魚のにんにく醤油あげ、焼豚サラダ（塩ドレッシング）、豆腐の中華煮

3月に利用された地場産物：
長ねぎ、ぶなしめじ、大根、水菜、小松菜、蓮根、米粉、一味唐辛子

13:00

12:50

ごちそうさまの後は素早く片付け

牛乳おかわりジャンケン

児童

最近食べた中で、ビビンバがおいしかったです。

児童

揚げパンが好きです。パンとご飯の日があって嬉しい！

児童

給食はとてもおいしいです。特に野菜が好き！

教えて管理栄養士さん！

栄養士のお仕事ってどんなことするの？

栄養バランスを考えた献立作成、衛生管理、アレルギー対応などを行っています。また、市内の学校や幼稚園を訪問し、子どもたちの食への興味や望ましい食習慣を形成するための食育活動も行っています。

つくば市の給食の特徴を教えて

市の農産物をたくさん使っていることが1番の特徴です。特に、11月30日の「つくば市民の日」にちなんだ特別メニューは、管理栄養士がオリジナルデザートを開発しています。昨年はつくば市産のさつまいもを使ったプリンを提供しました。

アレルギー対応はどうしているの？

症状の程度や原因食品に応じた対応を実施しています。一部の給食センターではアレルギー対応室を設け、乳および卵を除去した給食を提供しています。さらに、食物アレルギーなど、さまざまな理由で普段給食を食べていない人にもできるだけ給食を楽しんでもらいたいという思いから、年に1回「みんなで食べる学校給食の日」を実施しています。この日は、食物アレルギーの原因になることが多い食品とアルコール類を含む調味料などを使用しない献立になっています。

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

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供しています。また、地場産物を学校給食に活用することにより、地域の食が身近に感じられ食文化などについても学ぶきっかけとなります。さらに、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを育てることに繋がります。地産地消のさらなる発展と活性化のため2024年10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」を改定し、新たな学校給食の取り組みを推進しています。

ギモン03 2028年本稼働予定の「茎崎給食レストラン」について教えて！

どんなレストランなの？

一番の特徴は、児童だけでなく一般の人も給食を楽しめるレストランってことだよ。このほかにも、児童が集まって一緒に給食を食べる「学校ランチルーム」や、旬の時期に大量に収穫された農産物を保存するための貯蔵庫、規格外野菜を加工する施設などの導入も予定していますよ。これらは、幅広い分野の委員で構成された「つくば市学校給食の在り方懇談会」における意見を参考に、新しい形の給食施設が考案され、実現することになったんだよ。

※茎崎第二小学校に隣接された場所です。

懇談会で提言された「今後の学校給食の在り方」

地産地消

- 消費者として生産者をサポート
- 地産地消を進めるための食材選定の方法を検討
- 給食にオーガニック食材を取り入れる

食育

- 出来たての温かい給食の提供
- 加工品を減らした添加物の少ない給食の提供
- 給食時間や食育の充実
- 給食づくりに子どもたちを積極的に巻き込み発信

給食PR

- 保護者や一般の方が学校給食にもっと関心を持ち理解を深める取り組みが必要

給食施設整備

- 自校方式（学校内の調理室で給食を調理する方式）を取り入れる
- 将来に負担を残さない持続可能な施設整備

これからの給食

学校給食は、安全・安心な食事を届けるだけでなく、栄養バランスの取れた食事の提供や環境への配慮も求められています。
今後も、地産地消推進ガイドラインに基づき、地元で採れた食材を積極的に活用し、すべての人が食の大切さを学べる「食育」の充実を図るとともに、地域経済の活性化にもつなげていきます。

2027年にレストランの一部をプレオープンします。
2028年には本稼働しますので、ぜひ「（仮称）つくば市茎崎給食レストラン」にお越しください。

アンケートへのご協力をお願いします。

今後の発行の参考とさせていただきますので、**「もっと知りたい！つくば市かわら版 第45号」**をお読みになったご感想などをお寄せください。（各号ごとのアンケートとなります）

▶https://r.qrqrq.com/LA2ORYp0

※個別の質問にお答えすることはできません。

パソコン スマホ
でつくば市かわら版をいつでもどこでも！

市ホームページ　マチイロ　市公式YouTube

発行：つくば市　〒305-8555　茨城県つくば市研究学園一丁目1番地1
編集：市長公室広報戦略課 TEL. 029(883)1111(代)