

会 議 録

会議の名称		令和2年度(2020年度)第1回つくば市立学校給食センター運営審議会		
開催日時		令和2年12月18日(金) 開会14:00 閉会15:00		
開催場所		つくばほがらか給食センター谷田部 2階研修室		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村清隆(会長)、和田雅彦(副会長)(代理:岡野光浩)、藤岡賢治、玉田晴美、舟久保せいこ、千葉瑞恵、高岡和彦、宮田利光、吉田史織、飯竹弘子、宮本由美子、森田佳子		
	その他			
	事務局	森田教育長、吉沼教育局長、中山教育局次長、柳町健康教育課長、川又健康教育課長補佐、瓜阪係長、山下主任、小野管理栄養士、石塚茎崎学校給食センター所長、山口つくばほがらか給食センター谷田部所長		
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	3名
非公開の場合はその理由				
議題		(1) 給食センターの整備方針案について (2) その他		
会 議 次 第	1	開会		
	2	教育長あいさつ		
	3	委嘱状交付		
	4	会長及び副会長の選出		
	5	自己紹介		
	6	諮問		

7	議題
	(1) 給食センターの整備方針案について
	(2) その他
8	閉会

<審議内容>

- 1 開会 会議の成立、会議及び会議録の公開について報告・説明
- 2 会長・副会長の選任 会長に木村清隆委員、副会長に和田雅彦委員を選出
- 3 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

4 議事

(1) 給食センターの整備方針案について

会 長： (1) 給食センターの整備方針案について事務局から説明をお願いします。

事務局： (資料に基づき説明)

会 長： 委員の皆様からご質問、ご意見などはありませんか。

委 員： 現在の荃崎給食センターの場所に建てるのは難しそうな気がしますので、桜給食センターの跡地に建てるのがよいと思います。費用的にもその方がよいと思いました。ただ、この先筑波給食センターもなくなるのであれば、もう少し北の大穂のあたりに建てるのもよいと思いましたが、人口が増えているのは比較的南側の地域のような気がするので、桜に建てるのが最良かと思いました。

会 長： ありがとうございます。大穂と桜が閉所となりましたが、大穂ではなく桜を選んだ理由があればご説明をお願いします。

事務局： 大穂学校給食センターは敷地面積がかなり狭いです。7,000 食のセンターの建設となりますと、1 万㎡以上必要であり、1 万㎡を超

えている桜給食センターを選定いたしました。

会 長： ありがとうございます。そのほかにごございますか。

委 員： 荃崎が廃止されて、筑波も廃止されることになるとは思います、その場合すこやか給食センターから配送するエリア、ほがらか給食センターから配送するエリア、桜給食センターから配送するエリアはどのようになるのでしょうか。新たに再編するのでしょうか。それとも、荃崎給食センターと筑波給食センターから配送されていた学校には、桜給食センターから配送するのでしょうか。

会 長： 事務局から説明をお願いします。

事務局： 新しい給食センターが建設されたら、配送校を変更いたします。現時点での案では、荃崎給食センターの配送校には、ほがらか給食センターから配送することになるとは思います。喫食は調理から2時間以内となっているので、それを踏まえた新しい配送校を検討していきます。また、人口が減少し、筑波給食センターが廃止となった場合には、改めて配送校を検討します。

会 長： ありがとうございます。ほかにご意見・ご質問はありますか。

会 長： パブリックコメントを実施すると思いますが、今後のスケジュールとして、1月末に庁議を行い、その後2月5日から3月7日まで意見を募集し、3月中に再度審議会を開催することになると伺いました。パブリックコメントはさまざまなご意見がいただけると思います。賛成のご意見もいただけるかもしれませんが、課題や別な提案などがあつた場合、調査や研究などの対応が必要ですが、精査する時間が短いような気がします。意見に対する精査が大切なプロセスの1つかと思います。急がなければならないのは分かりますが、何か事務局として考えはありますか。

事務局： 案として2月・3月というお話はさせていただきましたが、会長

のおっしゃるとおり、いろいろな意見に対するこちらの対応や丁寧な説明が必要かと思っています。パブリックコメント担当課とは、もう少し日程を前倒しでできないか協議中です。あくまで2月・3月というのは予定ですので、早めに開始できれば、意見を聞いて検討していく時間が増えますので、まずは日程について検討をしていきます。あとは、意見の内容によっては、最終的な答申が伸びることもあり得ると考えています。期間を一番に優先してはいけないということは承知しており、皆様の意見が大事であると思っていますが、安定した給食を提供することに関しては、限られた時間ということもありますので、慎重に検討しながら進めていきたいと思っています。

会 長： ありがとうございます。ほかに何かありますか。

委 員： 主食の米飯を桜給食センターに作って供給することになるということですが、すこやか給食センターやほがらか給食センターから供給することは考えていないのでしょうか。それからもう1つお聞きしたいのですが、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について、現在どのようになっているのかお聞きしたいと思います。

事務局： 炊飯設備は今回初めて取り組むということで、供給できる給食の数と同じ数の7,000食の米飯を提供することとしています。他のセンターに関しては、従来通り学校給食会からの配送と考えております。既存の給食センターの敷地だと、炊飯設備を増設するにはかなり狭いということがあります。炊飯設備を備えた施設ができれば、今後炊飯設備だけの計画も検討していけるかと思っています。ただ、やはり敷地が必要となりますので、立地条件に合うところなど、総合的に検討していかなければならないと思っています。

委員： 先ほどの2点目の質問のことですが、理想を言えば有機農業で作られたお米を提供していただきたいという気持ちがあるのですが、桜給食センターに米飯施設も作るということなので聞いてみました。

会長： 学識経験の立場からお願いします。

委員： まず地産地消の推進ということで、つくば市では地産地消ガイドラインを昨年度策定し、できるだけつくば市産の野菜をたくさん使う給食を作っていくことを進めています。ほがらか給食センターでは12,000食を3献立、すこやか給食センターでは9,000食を3献立で作っていますが、量が多すぎて確保できず、地場産の野菜を使えないということがあります。7,000食で2献立の給食センターの方が、より地産地消に根差した給食を提供できると考えています。また、農薬が少ない安全なお米を提供してほしいというご意見をいただきましたが、つくば市では現在も、つくば市産の特別栽培米であるコシヒカリを、1年間通じて全センターで使っており、今後も使っていきたいと思っております。

委員： 民間に委託した場合も同じ米を使っているのでしょうか。

委員： 委託の炊飯業者につくば市産の特別栽培米のコシヒカリを送っております。

会長： 引き続き何かございますでしょうか。

会長： 先生方やPTAの代表の方もいらっしゃると思いますが、それぞれ発信をしていただきまして、意見を集約するなり、パブリックコメントに意見を頂戴できればと思います。また、傍聴席にはベテランの議員や常任委員の議員も見えておりますので、ご意見を賜りましたら、しっかりと取り組んでいき、意見を反映していきたいと思っております。

(2) その他

会 長： 議題2のその他に入ります。事務局からお願いします。

事務局： つくば市学校給食センター整備方針案につきまして、貴重なご意見いただきありがとうございました。この審議会で発言されなかったご意見などございましたら、健康教育課のメールかFAXで12月中にご意見をいただければと思います。先ほど会長からスケジュールについてお話がありましたが、次回のつくば市学校給食センター運営審議会につきましては、今のところ令和3年の3月ごろを予定しております。コロナ渦でもございますので、状況によっては予定が変更になる場合もあるかと思いますが、よろしく願いいたします。

会 長： その他について、ご意見やご質問等ございますでしょうか。

会 長： もし意見があれば今月中にお願いいたします。また、その後お気づきの点があれば、この後予定されているパブリックコメントに直接ご提言頂ければと思います。再度のお願いですが、パブリックコメントでいただいたご意見について、次の審議会の前に、丁寧に慎重にご対応をお願いします。また3月7日で締め切って対応するのではなく、その都度ご対応をお願いいたします。本日用意させていただきました審議内容はすべて終了いたしました。皆様のご協力をいただきまして、ありがとうございました。

5 閉会

事務局： 以上をもちまして本日の案件はすべて終了いたしましたので、つくば市立学校給食センター運営審議会を閉会いたします。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。

令和2年度（2020年度）第1回
つくば市立学校給食センター運営審議会 次第

日時：令和2年(2020年)12月18日（金）

午後2時から3時30分まで

場所：つくばほがらか給食センター谷田部

2階研修室

- 1 開会
- 2 教育長あいさつ
- 3 委嘱状交付
- 4 会長及び副会長の選出
- 5 自己紹介
- 6 諮問
- 7 議題
 - (1) 給食センターの整備方針案について
 - (2) その他
- 8 閉会

つくば市立学校給食センター運営審議会委員名簿

(任期：平成31年3月26日～令和3年3月25日) (※令和2年11月30日～令和3年3月25日)

選任種別	委員氏名	役職等	備考
市議会議員	木村清隆	議会推薦(文教福祉委員長)	※新規
学校長	和田雅彦	つくば市校長会会長(桜南小)	※新規
〃	藤岡賢治	つくば市学校給食会会長(葛城小)	※新規
〃	玉田晴美	つくば市学校給食会副会長(九重小)	※新規
学校医	飯田章太郎	つくば市医師会推薦	
学校歯科医	舟久保せいこ	つくば市歯科医師会推薦	
学校薬剤師	千葉瑞恵	つくば薬剤師会推薦	※新規
保健所長	入江ふじこ	つくば保健所所長	※新規
保護者代表	中島一治	つくば市PTA連絡協議会副会長(北西支部)	(大曾根小) ※新規
〃	小沢恭一郎	つくば市PTA連絡協議会副会長(東支部)	(吾妻中) ※新規
〃	高岡和彦	つくば市PTA連絡協議会副会長(南東支部)	(谷田部東中) ※新規
〃	宮田利光	つくば市PTA連絡協議会副会長(南支部)	(谷田部中) ※新規
学識経験者	吉田史織	つくば市学校給食会栄養士部会部長	(つくばほがらか給食センター谷田部) ※新規
〃	飯竹弘子	つくば市学校給食会給食主任代表(葛城小)	※新規
〃	宮本由美子	つくば市幼稚園長会会長(桜南幼)	※新規
〃	森田佳子	つくば市食生活改善推進員協議会会長	※新規

○つくば市立学校給食センター条例

平成3年3月20日

条例第30号

改正 平成9年6月30日条例第43号 平成14年9月30日条例第80号
平成15年3月28日条例第15号 平成21年3月24日条例第14号
平成25年12月25日条例第42号 平成27年3月26日条例第18号
令和元年12月24日条例第49号

(設置)

第1条 学校給食を実施するため、学校給食法（昭和29年法律第160号）第6条に規定する共同調理場として、つくば市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）を設置する。

(平21条例14・全改)

(名称及び位置)

第2条 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
筑波学校給食センター	つくば市神郡1222番地
つくばすこやか給食センター豊里	つくば市高野1197番地17
つくばほがらか給食センター谷田部	つくば市藤本3番地1
荃崎学校給食センター	つくば市小荃401番地

(平9条例43・平14条例80・平15条例15・平25条例42・令元条例49・一部改正)

(管理)

第3条 給食センターは、常に良好な状態において管理し、その設置目的に応じて最も効率的な運用をしなければならない。

(職員)

第4条 給食センターに所長その他必要な職員を置く。

(平14条例80・一部改正)

(運営審議会)

第5条 給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため、つくば市立学校給食センター運営審議会（以下「審議会」という。）を置く。

2 審議会は、教育委員会の諮問に応じ給食センターの運営に関する重要な事項について審議し、及び助言する。

(組織)

第6条 審議会は、委員28人以内で組織し、次に掲げる者のうちから、教育委員会が任命する。

- (1) 市議会議員
- (2) 学校長
- (3) 学校医
- (4) 学校歯科医
- (5) 学校薬剤師
- (6) 保健所長
- (7) 児童又は生徒の保護者
- (8) 学識経験者

(平9条例43・平14条例80・一部改正)

(任期)

第7条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

3 前条第1号から第7号までに規定する者で当該職又は地位により委員に任命されたものが当該職又は地位を離れたときは、委員の職を失うものとする。

(平9条例43・平14条例80・一部改正)

(会長及び副会長)

第8条 審議会に会長及び副会長を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選によって定める。
- 3 会長は、審議会を代表し、会務を総括し、会議の議長となる。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(平9条例43・一部改正)

(会議)

第9条 審議会の会議は、会長が招集する。

- 2 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(平9条例43・一部改正)

(庶務)

第10条 審議会の庶務は、教育局において処理する。

(平9条例43・平27条例18・一部改正)

(委任)

第11条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会規則で定める。

附 則

この条例は、平成3年4月1日から施行する。

附 則 (平成9年条例第43号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則 (平成14年条例第80号)

この条例は、平成14年11月1日から施行する。

附 則 (平成15年条例第15号)

この条例は、平成15年4月1日から施行する。

附 則 (平成21年条例第14号)

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

附 則（平成25年条例第42号）

この条例は、平成26年4月1日から施行する。

附 則（平成27年条例第18号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（令和元年条例第49号）

この条例は、令和2年4月1日から施行する。



つくば市 学校給食センター 整備方針（案）

令和2年(2020年)12月

目次

1	現状と課題	1
	(1) 現状のつくば市立学校給食センター	1
	(2) 現状の課題	2
2	基本方針	6
	(1) 確実な衛生管理体制	6
	(2) 安心・安全でおいしい給食の提供	6
	(3) 効率のよい調理環境の確保	7
	(4) 食育の推進と食育啓発活動	7
	(5) 環境負荷の低減	7
	(6) 維持管理費の効率化	7
	(7) その他	8
3	必要食数の推計	8
4	新センターの規模等について	10
	(1) 調理能力（提供食数）	10
	(2) その他の施設形態（運用方法）	11
5	建設候補地について	12
	(1) 必要な敷地面積について	12
	(2) 建設候補地について	12
6	財政負担及び工期	15
	(1) 予算及び財源の確保	15
	(2) 供用開始までのスケジュール	15
7	施設整備計画（案）	16
	(1) 建設候補地	16
	(2) 施設概要	16
	(3) 供用開始時期	16
	(4) 給食センター棟	16
	(5) 駐車場	16
	(6) 外構	17

1 現状と課題

(1) 現状のつくば市立学校給食センター

つくば市では、現在4か所の学校給食センター（以下、「給食センター」という。）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応した最新の施設として供用を開した。

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。

給食センター概要

令和2年4月1日現在

施設名称	ほがらか給食センター谷田部	つくばすこやか給食センター豊里	筑波学校給食センター	荃崎学校給食センター	合計
所在地	つくば市藤本3-1	つくば市高野1197-17	つくば市神郡1222	つくば市小基401	
電話番号	029-896-6311	029-847-6789	029-867-5411	029-876-2463	
開設年月日	令和2年4月1日	平成26年4月1日	平成15年4月1日	昭和55年4月1日	
改築年月日	-	-	-	-	
増築年月日	-	-	-	昭和58年3月	
延床面積	4,744㎡	3,299㎡	822㎡	1,141㎡	10,006㎡
敷地面積	11,444㎡	8,364㎡	3,502㎡	4,617㎡	27,927㎡
構造	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造	
職員数	所長 1名 職員 1名 栄養士 6名 調理員 民間委託	所長 1名 職員 0名 栄養士 6名 調理員 民間委託	所長 1名 職員 0名 栄養士 3名 調理員 民間委託	所長 1名 職員 0名 栄養士 3名 調理員 17名 会計年度任用職員調理員 1名	所長 4名 職員 1名 栄養士 18名 調理員 17名 会計年度任用職員調理員 1名
	合計 8名	合計 7名	合計 4名	合計 22名	合計 41名
給食対象校	幼稚園 9園 小学校 14校 中学校 7校 義務教育学校 1校 合計 31施設	幼稚園 3園 小学校 11校 中学校 3校 義務教育学校 2校 合計 19施設	幼稚園 1園 小学校 0校 中学校(黒立並木中等含む) 1校 義務教育学校 1校 合計 3施設	幼稚園 3園 小学校 4校 中学校 2校 義務教育学校 -校 合計 9施設	幼稚園 16園 小学校 29校 中学校 13校 義務教育学校 4校 合計 62施設
	幼稚園 370人 小学校 7,356人 中学校 3,317人 教職員等 1,081人 合計 12,124人	幼稚園 127人 小学校 5,913人 中学校 1,937人 教職員等 692人 合計 8,669人	幼稚園 25人 小学校 751人 中学校 863人 教職員等 125人 合計 1,764人	幼稚園 225人 小学校 1,064人 中学校 504人 教職員等 198人 合計 1,991人	幼稚園 747人 小学校 15,084人 中学校 6,621人 教職員等 2,096人 合計 24,548人
調理方法	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	ウェット方式(ドライ運用)	
給食配送	民間委託 13台	民間委託 10台	民間委託 2台	民間委託 2台	民間委託27台
調理能力	12,000食	8,500食	2,500食	3,500食	26,500食

(2) 現状の課題

- 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、現アレルギー対応除去食提供校については、引続き、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、以下のような課題があげられる。
 - ・建築基準法の旧耐震基準に基づき昭和 55 年に建設されているため、昭和 56 年の建築基準施行令改正による現行の耐震基準を満たさない既存不適格建築物となっている。
 - ・設備が老朽化しており、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い。
 - ・学校衛生管理基準にある各部屋単位での衛生管理区分がされていない等、同基準に適合しない項目が多数認められる。(3 項～5 項参照)
 - ・食物アレルギー対応除去食を提供する専用調理室が設置されていない。
 - ・見学スペースや研修室が整備されていないため、多様な食育に関する活動等を行うことができない。

＜荳崎学校給食センター＞
学校給食衛生管理基準との対比①

学校給食衛生管理基準	現状施設	(判定)
1 二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分すること。	下処理室、保管室(冷蔵庫、冷凍庫、調味料庫)、調理室、洗浄室に部屋単位で区分されているが、汚染作業区域と非汚染作業区域が直接往来できる構造(写真①)となっている。	✘
2 検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。	検収と下処理が一体であり、それぞれ区分がなされていない。(写真②)	✘
3 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。さらに、ウェットシステムの場合は、耐水性材料による腰板を使用すること。	ウェットシステムであり、シンクや洗浄機から排水溝に排水する構造や排水接続がない箇所が見られる(写真②A)。 シンクや球根皮剥き機、回転釜等の各厨房機器の仕様がドライシステムに対応していない。(写真②B・②C)	✘
4 作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。	外部に開放される下処理室、洗浄室ともにエアカーテンは設置されている。	○
5 食品を取り扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。	加熱機器の換気フードは設置されているが、その他は天井ルーフファンによる換気であり、適切な空調等は備えられていない(写真③A)。 また、壁や天井の構造が簡素で空調管理が行い難い。	✘
6 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。	下処理室から出入りできる位置に食品や備品の保管室が設けられているが、湿度の高い環境において衛生的ではない。	△
7 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。	検収室と下処理室が同じな上、野菜・肉・魚類が一緒になっている(写真③B)。	✘

写真① 検収・下処理室と調理室の往来



写真②A 検収・下処理室の往来



写真②B 土手が付いていない作業台



写真②C ドライシステムに非対応のシンク



写真③A 調理室の空調・換気設備



写真③B 肉・魚・野菜類が同じ検収室



＜荳崎学校給食センター＞
学校給食衛生管理基準との対比②

学校給食衛生管理基準	現状施設	(判定)
8 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。	ピットが浅く、排水時の水はねが激しく、床に飛散する。(写真④)	×
9 機械及び機器については可動式にするなど、調理工程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。	シンク周りの作業台が固定式であり、毎日の調理工程に合った作業動線とすることは難しい。	×
10 床は破損箇所がないよう管理すること。	錆が進行し、壁にもクラックが入っている。(写真⑤)	×
11 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。	給水栓は通常の蛇口またはボールバルブによる開閉となっており、手指を触れないと操作できない箇所がある。(写真⑥)	△
12 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。	容器・器具類は収納されており、適切な区別がなされているか確認できていない。	—
13 シンクは食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理における加熱調理用食品・非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。	下処理のシンクは三槽式それぞれ1台のみの設置であり、槽の数・台数ともに十分でない。(写真⑦)	×



**<荃崎学校給食センター>
学校給食衛生管理基準との対比③**

学校給食衛生管理基準	現状施設	(判定)
14 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。	原材料用の冷蔵・冷凍庫は整備されているが、真空冷却後の保温など調理用の冷蔵設備が備えられていない。	✗
15 調理場における食品及び調理用の器具や容器は、床上60cm以上の置台の上に置くこと。	食材が、L型運搬車に乗っており、床上60cmが守られていない。(写真⑧)	✗
16 学校給食従事者専用の便所は、食品を取扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるようつとめること。さらに、便所の個室の前に調理衣を脱着できる場所を設けるよう努めること。	専用便所が調理室入口に近接はしているが、3m以上の距離が確保されている。	○
17 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい場所に設置すること。 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。	専用手洗い設備が前室や作業区分ごとに設置されているが、大きさや給水栓の構造がじゅうぶんでない(写真⑨)。	✗



<その他>

1. 床面のひび割れや壁面が劣化しており施設の老朽化が著しい(写真A)。
2. 各種配管やフード類が露出しており、埃だまりになっており、落下菌の要因になる(写真B・C)。
3. 配管類の錆が発生しており、衛生的ではない(写真D)。

以上のように、当市の給食提供において、児童生徒数の急増への対応が急務であるが、上記②、③などの理由から、現存する給食センターだけで本課題を解決することは、ほぼ不可能である。

供給能力増強のためには、老朽化が著しく、上記④のとおり、多くの課題を抱える、現行の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衛生管理基準に適応した新学校給食センター（以下「新センター」という）の整備が必要である。

2 基本方針

新センター整備については、つくば市立学校給食センター整備基本計画（平成 22 年 11 月）で示された施設整備方針を踏襲し、(1) から (6) については、以下のとおりとする。

なお、(7) については、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の整備を終えた現在の状況に鑑み、新たに追加するものとする。

(1) 確実な衛生管理体制

H A C C P (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。

具体的には、汚染区域と非汚染区域の明確な分離、適切な温度管理、ドライシステム対応施設とする。

(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。

これにより、学校給食への多様なニーズに応じながら、調理後2時間以内に喫食という要件を満たすことのできる調理施設とする。

(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。

また、児童生徒のみならず、研修、展示、見学機能を充実させ、地域における食育推進施設の役割を果たせる施設とする。

(5) 環境負荷の低減

節水器具、LED照明、コンピューター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、コンテナ、その他厨房用備品等について、互換性のある施設が望ましい。

3 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年度に最大の25,627人になると予想されている。（※学園の森義務教育学校学区内において今後5年で計画戸数100%を達成、みどりの義務教育学校学区内において今後10年で計画戸数100%を達成するとした場合）（表1参照）

この値に、幼稚園児、教職員、県立並木中等教育学校を加え、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。

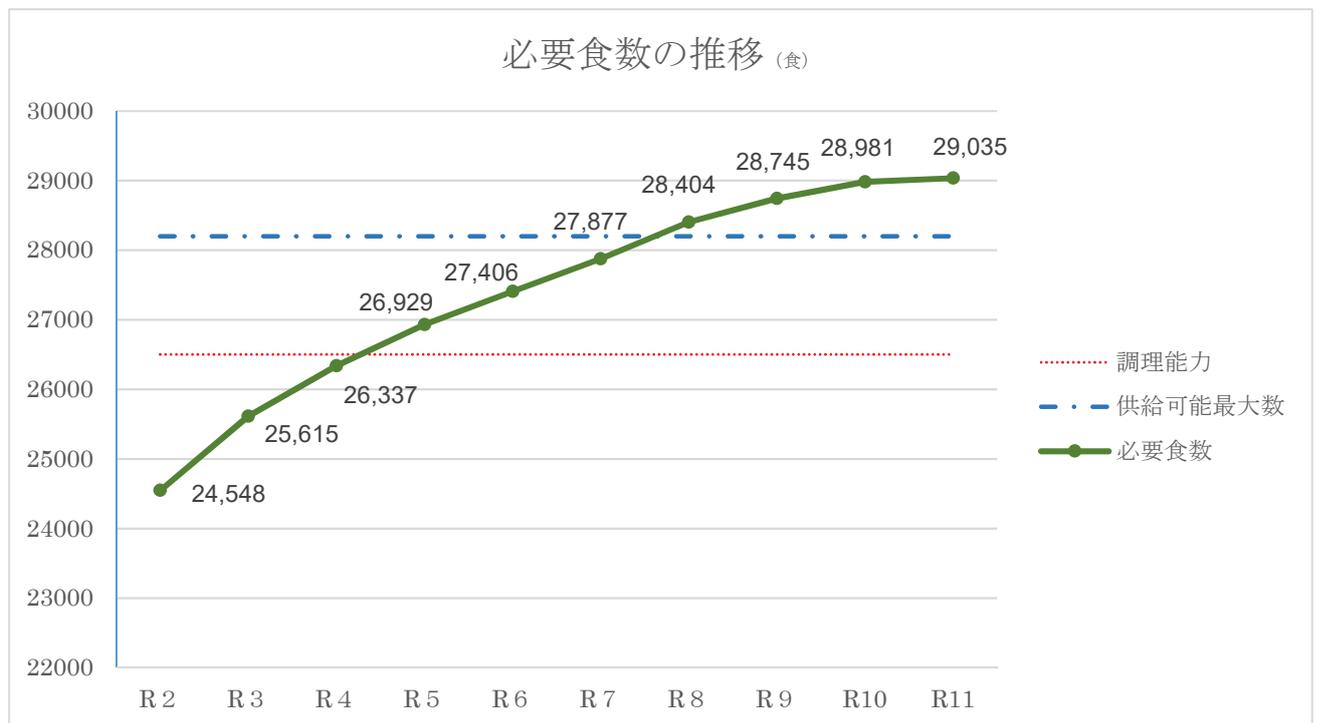
令和元年度において、すこやか給食センター豊里が、調理能力を超えた9,500食を調理、提供していた実績があること、さらにほがらか給食センターの消毒保管庫を増設することによって700食分ほどの余力が見込めることに鑑み、供給可能最大数を28,200食と想定しても、令和8年度には、必要食数の提供が不可能となることが予想される。

児童生徒数が急増するなかでも、継続的に学校給食を供給することは自治体の責務であり、その責を果たすべく、新センターの整備事業は早急に着手すべきである。

《表1》今後の必要食数の推移

	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
小学校	10,871	11,059	11,038	10,994	11,017	11,113	11,221	11,260	11,282	11,315
義務教育学校 (前期)	4,213	4,628	5,062	5,568	5,842	6,089	6,314	6,418	6,401	6,274
中学校	4,819	5,053	5,191	5,184	5,166	5,107	5,062	5,094	5,125	5,072
義務教育学校 (後期)	1,324	1,526	1,681	1,811	1,995	2,172	2,403	2,563	2,763	2,966
県立並木中等	478	478	478	478	478	478	478	478	478	478
幼稚園	747	747	747	747	747	747	747	747	747	772
教職員	2,096	2,124	2,140	2,147	2,161	2,171	2,179	2,185	2,185	2,183
合計	24,548	25,615	26,337	26,929	27,406	27,877	28,404	28,745	28,981	29,035

R2は実数、R3以降は推計（単位：食）



《表2》センター別提供食数の推移

	すこやか (調理能力 8,500 食)	ほがらか (調理能力 12,000 食)	筑波 (調理能力 2,500 食)	茎崎 (調理能力 3,500 食)
R 2 年度	8,669	12,124	1,764	1,991
R 4 年度	9,515	13,287	1,647	1,888
R 6 年度	9,935	14,191	1,544	1,736
R 8 年度	10,161	15,185	1,467	1,591

R2は実数、R3以降は推計（単位：食）

《表3》新センター調理能力の設計（単位：食）

4 新センターの規模等 について

(1) 調理能力（提供食数）

表1において、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であるとの推計から、表3のとおり、新センターは、6,000～7,000食の規模が必要となる。

給食センター名	食数		
	R2.4 提供数	調理能力	筑波センター 閉所後
筑波	1,764	2,500	—
ほがらか	12,124	12,000	12,000
すこやか	8,669	8,500	8,500
茎崎	1,991	—	—
新センター	—	6,000～7,000	6,000～7,000
合 計	24,548	29,000～30,000	26,500～27,500

また、供用開始から18年目を迎えた筑波学校給食センターだが、建物や設備・機器等の老朽化が進んでおり、近年はボイラー、食器洗浄機、食缶洗浄機、揚物機等、大規模な設備更新が続いている。一般的な給食センターの耐用年数が30年から40年であることから、つくば市全体の調理能力を設定する際には、筑波セン

ターの閉所も想定する必要がある。

一方、令和 14 年頃までは、29,000 食程度の需要が見込まれるが、その後、必要食数は徐々に減少し、令和 20 年には 24,000 食ほどとなることが予想される。

今後様々な社会的要因の変化によって、児童生徒数について、現推計値とズレが生じてくることが十分に予想されるため、今後の人口増加を見極めながらの調理能力の設定が必要となるが、食数ピーク時に対応し、かつ筑波学校給食センター閉所後の調理能力にも勘案して、新センターの調理能力は 7,000 食とし、以下方針を定めることとする。

これにより、全センターの総調理能力は 30,000 食となる。

(2) その他の施設形態（運用方法）

① 運用方式及び献立数

学校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（新谷田部センターと同様の方式。専用の濾材を使用することにより微生物の管理が容易）を検討。

④炊飯用設備

現在つくば市は、茨城県学校給食会との契約に基づき、主食の提供については、民間加工工場に委託している。しかし、近年、後継者問題、施設の老朽化問題、衛生管理問題等、県内主食業者をとりまく状況には課題が多く、廃業する業者も少なくない。

そのような状況に鑑み、新センターにおいては、炊飯用設備の導入、自前による米飯提供を積極的に検討すべきである。

5 建設候補地について

(1) 必要な敷地面積について

4-(1)で決定した、7,000食規模の給食センターとする場合、8,500食の設計であるすこやか給食センター豊里の敷地面積が8,364㎡であることから、(ただし、職員の駐車場を含まない面積であることを踏まえ)9,000㎡程度の土地が必要と見込まれる。

(2) 建設候補地について

建設候補地としては、「現荃崎学校給食センター敷地」、「荃崎地内の公有地又は新たな土地の購入」、「新設予定校又はその隣接地」そして、「閉所センター跡地の利用」の4つが考えられる。

① 現荃崎学校給食センター敷地に建設

現在地は、荃崎中学校の隣地であること、これまで現センターが立地していた実績があり、廃棄物から生じる異臭等に係る近隣住民とのトラブルが少ないなどメリットがある。しかし、出入口の斜路がややきつく、周辺道路も狭い。

さらに、敷地が狭隘であり、5-(1)の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

現在地以外に建設する場合は、荃崎学校給食センターを稼働させながら給食を提供できるというメリットがある一方で、新たな土地の確保という問題が生じる。

市有地としては、旧荃崎庁舎跡地が第一候補として挙げられるが、公有地利用推進課によると、既に他の用途で準備中であり新センターの建設は難しいとのことである。

また、管財課においても、新センターを建てられる面積の土地はないとのことである。

以上、市有地としては候補地が存在しないことから、新たに土地を購入する

ことになるが、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

市内でも特に人口増加率が高いみどりの駅周辺地域の児童生徒の増加に合わせ、みどりの学園の南に新設校予定地がある。しかし、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 m²、大穂学校給食センターの敷地面積は、2,605 m²であり、5-（1）の面積を確保できるのは、桜学校給食センター跡地となる。実際、桜学校給食センターの調理能力は、7,000食であり、新センターの規模と同等であった。

桜学校給食センターは、市の北東部、中心からおよそ4km圏内に位置する。主要幹線道路に面しており、住居系用途地域であるが、周辺に住居などは見られない。沿線開発地域と並んで、今後人口の増加が見込まれる中根・金田台地区にも近く、新センター建設のための各種要件を満たしている。

既に市有地であることから、土地の購入、地権者との交渉等の必要がなく、周辺住民の理解も得やすいと思われるが、桜学校給食センターの建物は残っており、解体のための期間と費用が発生する。

《図1》現センター及び閉所センター位置図



6 財政負担及び工期

(1) 予算及び財源の確保

新センター建設に係る経費については、これまでと同様、特定財源の確保に努めながら進めていく。

新センターの提供能力を7,000食規模とした場合の概算は以下のとおりである。

① 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入する場合（5-（2）-②）

通常の施設建設に必要な設計委託料、工事管理委託料、建設工事費等のほか敷地造成工事費及び土地購入費として、およそ200,000千円が必要である。

② 桜学校給食センター跡地を利用する場合（5-（2）-④）

通常の施設建設に必要な設計委託料、工事管理委託料、建設工事費等のほか解体設計委託料及び解体工事費として、およそ84,000千円が必要である。

《積算根拠》 土地価格：15千円／ m^2 （参考実勢価格）

延床面積：3,880 m^2

敷地造成費用：（ほがらか給食センター実績参考）

解体費用：（参考：旧谷田部学校給食センター解体費用参考）

(2) 供用開始までのスケジュール

基本・実施設計で約16か月、建築工事で約17か月、解体工事等をそれらと並行して施工しても3年程度、その他入札、議決等のタイミングもあることから、供用開始までは、4年以上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。

7 施設整備計画（案）

(1) 建設候補地

上記5及び6から、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。

(2) 施設概要

近年整備されたすこやかセンター及びほがらかセンターと同じく、鉄骨造2階建てとし、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。

調理能力については、7,000食2献立を調理提供する施設とする。食物アレルギー専用調理室や炊飯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

桜学校給食センター跡地に建設することにより、令和7年4月供用開始を目指す。これにより、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

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。

食材搬入車、給食配送者等が安全に通行できる道路を敷地内に確保しつつ、給食センター棟を適切に配置する。

(5) 駐車場

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

敷地外周の処理については、敷地測量の結果に基づき、検討する。

会 議 録

会議の名称		令和2年度(2020年度)第2回つくば市立学校給食センター運営審議会		
開催日時		令和3年3月15日(月) 開会 13:15 閉会 14:20		
開催場所		つくば市役所5階庁議室		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村清隆(会長)、和田雅彦(副会長)、藤岡賢治、玉田晴美、舟久保せいこ、千葉瑞恵、小沢恭一郎、高岡和彦、吉田史織、宮本由美子、森田佳子		
	その他			
	事務局	教育局長 吉沼 正美、教育局次長 中山 隆、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又 文江、係長 瓜阪 恵理名、主任 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、筑波学校給食センター所長 杉山 一彦、荃崎学校給食センター所長 石塚 英樹、つくばすこやか給食センター豊里所長 新関 清美、つくばほがらか給食センター谷田部所長 山口 康弘		
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	5名
非公開の場合はその理由				
議題		(1) パブリックコメント実施結果について (2) つくば市学校給食センター整備方針の策定について		
会 議 次	1 開会			
	2 会長あいさつ			
	3 議題			

第	<p>(1) パブリックコメント実施結果について</p> <p>(2) つくば市学校給食センター整備方針の策定について</p>
4	報告
	<p>(1) つくば市地産地消推進ガイドラインについて</p>
5	閉会

<審議内容>

1 開会 会議の成立

2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

3 議事

(1) パブリックコメント実施結果について

会 長： (1) パブリックコメント実施結果について事務局から説明をお願いします。

事務局： (資料に基づき説明)

事務局： パブリックコメントの結果を受けまして、事前に本審議会の委員様よりいただいたご意見がございますので、この場で紹介させていただきます。ただいてもよろしいでしょうか。

会 長： お願いします。

事務局： 事前にお配りしました意見記入用紙に4つほど質問がございました。それに従ってご説明いたします。

まず、必要食数の推計についての意見及び市の考え方についてのご意見です。つくばすこやか給食センター豊里は、供用開始後、調理能力を超えて運営した時期があり、つくばほがらか給食センター谷田部は供用開始初年度からほぼ調理能力数を満たして運用している。調理能力を超えた運用は、施設設備に負荷がかかり耐用年数も

下がる。必要食数の推計は現行の5年ごとの見直しではなく、細分化することが望ましい、といったご意見をいただいております。

次に、新センターの規模等についての意見及び市の考え方についてのご意見です。新センターの規模は急激な食数増加に対応するためには妥当と考える。大規模なセンター方式を採用することで児童生徒が不利益を被らないよう市として工夫が必要。例えば栄養教諭・学校栄養職員の配置人数を増やし、食に関する指導を充実させることなどが挙げられる。

次に、建設候補地についての意見及び市の考え方に対するご意見です。閉所センター跡地の利用として桜給食センターの跡地に建設することは妥当だと考える。ただし、桜給食センターは旧式のウェットシステムであり、同規模の調理能力であっても、新センターはドライシステムのため、必要な敷地面積は増加する。炊飯設備を併設するのであれば、作業動線などをしっかりと考慮し、十分な面積がとれるかどうか入念な検討が必要である。

最後にその他今回のパブリックコメント実施結果についてのご意見です。整備方針案13ページの施設設備計画の供用開始時期について、令和7年4月とされている。しかし、4月供用開始だと新センターの試運転や諸準備を年度末に行う必要があること、4月は学校の教職員やセンター職員の異動時期と重なることから、引継ぎを受けた教職員が慣れない中で新センターの運営や学校での対応を行うこととなる。衛生管理や食物アレルギー対応を徹底し、安全安心な給食提供ができるよう、現場に少しでもゆとりのあるスケジュールとしてほしい、といった意見をいただきました。以上事務局からの説明になります。

会 長： ありがとうございます。ただいまの説明に対してそれぞれ委員

の皆様から何かご質問、またご意見等ございましたらお願い申し上げます。

会 長： 若干時間を取りたいと思いますので、改めて目を通していただいて、大切な審議・答申にむけてまとめていきたいと思いますので、ご検討いただければと思います。

会 長： お考えになりながら進めさせていただければと思います。随時ご発言をお願いいたします。

ただいまご説明いただいたこれまでの経過等を考えますと、必要食数の推移についての意見は、つくば市は、令和 11 年以降も増加し続けるケースの想定や、幼稚園の 3 年保育開始を見込んで食数を若干増やす必要がある等の意見がありました。

また、新センターの規模についての意見については、10,000 食以上を調理するとなると食中毒のリスクが高くなるのではないかと。小規模だと地元の農業生産者からの販路を開拓され、地産地消の推進ができるのではないかと。などの意見がありました。それらの意見に対し、「学校給食衛生管理基準」等に適合した施設として整備し、確実な衛生管理体制及び設備のもと、集中した衛生管理を行っていくこと。また、地産地消については、「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」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進していくという市の考えでした。

前回の審議会で事務局からの説明にありましたように令和 2 年 3 月に策定された「つくば市学校等適正化配置計画（指針）」では、今後、児童生徒は、毎年増加を続け、令和 11 年度に最大の 25,627 人と予測され、この値に、幼稚園、教職員、並木中等教育学校を加えると 29,000 食と想定されるとのことでした。必要食数ピーク時にお

ける7,000食の不足分について、給食センター整備に約4年かかり、急激に増加する児童生徒に対して、早急な対応が求められるということでした。財政面を考慮するといくつも給食センターを建てるより、建築費用やランニングコストが抑えられ、7,000食の新給食センターの建設は、必須であるとのことでした。建設候補地についての意見は、桜学校給食センター跡地に予定とのことでしたが、先ほど事務局からの説明では、荃崎地区における学校給食センターの在り方について、再検討の必要があるとの見解もございました。その他の意見として、自校式のご意見もございましたが、荃崎地区の給食センターの必要性も含めて今後給食に対する在り方を検討していく場が必要であるとのことでございます。そういったことを含めての委員の皆様からのご意見等ございましたらお願いいたします。

今後かなり児童生徒数が急増していくつくば市でございまして、学校建設も急ピッチでさまざまな取組・検討を審議し、想定を超えるような判断をしながら進めているところがございます。合わせて給食センターにつきましても、29,000食を想定ということですが、この数字につきまして心配もあります。お話がありましたように、桜地区に作るセンターについては、パブリックコメントを含めた結果でのお話であり、荃崎の給食センターや自校式等を含めたものを今後検討していくということで進めさせていただくようなお話になっております。

委員： 荃崎地区における学校給食のセンターの在り方、それと今後学校給食の在り方について幅広く議論する場を設けるということは、具体的にはどういう場を考えていらっしゃいますか。

事務局： 荃崎の在り方と今後の検討ということですが、荃崎の給食センターにつきましても、当初廃止ということでも明記をしていたところな

のですが、今回さまざまなご意見や問題提起があって、私たちも今後考えなければいけないということで、例えば荃崎給食センターの建て替えであったりとか、建て替えについてさらに自校式で行うのかなど、そういったものを深く私たちの方で検討する場を設けていきたいと考えております。学校給食の在り方につきましても、今まで給食センターに対する話の場はありましたが、例えば自校式や食育など広く給食について議論する場がなかったというご意見もございまして、そういう場をもって、さらによりよい給食の在り方について、みなさんと意見を話し合えればよいと思って、検討していきたいと思っております。

委員： 具体的にはどういうふうに、例えば広く意見を求めるときにどういう場を考えていますか。

事務局： 例えばこの運営審議会のように、さまざまな分野の方から意見をいただきたいと考えております。例えば栄養士であったりとか保護者の方であったりとか、さまざまな分野という形で皆様とお集まりができればということで、今検討をしているところです。

委員： それは公開でやるのですか。

事務局： 内容にもよりますので、そこは検討していきたいと考えております。

委員： ありがとうございます。

会長： その他ございますか。今ほどのご質問でございますけども、各界の代表の方が委員になっていただいております、PTA、保護者を代表して来られている方々もいらっしゃいます。市内に学校がたくさんある中での連絡協議会の会合の場で、報告や周知をし、ご意見を吸い上げることは相当時間もかかります。教育局に置かれましては、PTAの代表の方に負担にならないように、各 PTA 連絡協議会を通じなが

ら、説明・意見集約等をし、各委員の方にも報告をしていただければと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは、パブリックコメントに対する市の考え方については、ただ今ご意見いただいた内容に修正することによりよろしいでしょうか。

(異議なし)

では、進めさせていただきますのでよろしく願いいたします。

(2) つくば市学校給食センター整備方針の策定について

会 長： つくば市学校給食センター整備方針の策定について事務局から説明をお願いします。

事務局： (資料に基づき説明)

会 長： ありがとうございます。ただいまご説明いただいたことにつきまして委員の皆様からご意見、ご要望等ございましたらお願いいたします。

今ご説明いただきましたように、多方面からご意見・ご要望いただいた案を基に、答申案としまして、つくば市学校給食センター整備方針(案)の通り策定することを承認することになります。しかし、パブリックコメントの意見や今回、この給食センター運営審議会を含めてご意見いただきました茎崎地区での給食センターの在り方について検討した方がよいということ、そして自校式を含めた給食の在り方を検討する場を設ける必要があるという付帯意見を付しての答申をすることで進めていきたいと思っておりますけれども、いかがでしょうか。ご意見等ございましたら、挙手をお願いします。

委 員： 新センターの建設につきましては、児童生徒が急激に増加しているという状況から、整備を急がなければならないのではないかと

うことを私も思っております。また、跡地を活用して桜に同程度の規模で作ることもよいと思っております。ドライシステムという想像がつかない方もいるかもしれませんが、古い給食センターは、床を濡らしても大丈夫な状態で運用していくというものだったのですが、食中毒防止の観点から、床を濡らさずに、一方通行のラインで給食を提供して出していくというシステムが、ドライシステムということになります。なので新センター建設の際には、十分な広さを確保した新センター建設ということを事務局には十分検討しながら進めていただければと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

もうひとつ供用開始時期についての意見なのですが、現在の整備の計画では令和7年4月に供用開始となっているかと思えます。新年度は学校現場にとっていろいろなことが変わる時期で、先生も異動で変わる、担任の先生も変わる、子どもたちも新入生が入ってくる、そんな中で先生方は給食にも真摯に取り組んでおられます。しかし、学校は給食だけを司っているわけではなく、教育全体のことを司っておられる場所ですので、4月の一番慌ただしい時期に供用を開始することがよいのか、改めて十分検討していただけると大変ありがたいと思っております。

事務局： 敷地の面積、建物の面積等につきましては、十分に検討していきたいと考えております。また設計段階で、現場の栄養士の方々などからご意見をいただく機会を設ける予定でおりますので、そういったものを生かして検討を進めていきたいと考えております。供用開始については、ご意見も踏まえまして、今後どういったことができるのか、さらに検討していきたいと考えております。

委員： 今年度の予算編成の状況を見させていただいたのですが、給食セ

ンター建設に要する経費として、予算が計上されていますが、何をする予算でしょうか。

事務局： 今年の予算は、まず桜の学校給食センターの解体設計委託があります。解体をする前に設計をしますので、その予算が約 240 万円です。また、桜学校給食センターの建築工事の設計なのですが、令和 3 年と 4 年で 2 年続けて行うような設計で、令和 3 年として約 2,200 万円、給食センター建設計画の基本計画を作るのに約 49 万円、あとは桜給食センターの敷地の測量を行う委託料ということで、約 396 万円、合計 2892 万円を計上させていただいております。

会 長： 先週金曜日に、数名の議員で給食センターを視察させていただきました。今ドライのお話がありましたけども、仕事がすべて終わってからきれいに拭けばよいと思っておりましたが、仕事をしながらであっても、その都度きれいに拭き掃除をしているのを見まして、衛生管理が徹底されていまして。また、朝礼をしているところを視察した際に、他の議員が感心してうなずいていたのですが、他県での事故の事例を説明して、そのようなことがあるので、緊張感を持って、事故が起きないように気を付けましようと言っておられました。また最後に、今日も子どもたちのためにおいしい給食を作りましようということで終わっていて、すごくうれしく思って帰ってまいりました。

現場の先生方、職員の方々、作業する方々が、年度末や年度初めですとかなり煩雑な時期ですので、ぜひご検討いただければと私も思っております。

それでは皆様から確認させていただいたことを含めまして、よろしければ教育長への答申につきましては、正副委員長に一任をさせていただいてよろしいでしょうか。

(異議なし)

ありがとうございます。なお、この答申につきましては、審議委員の皆様の後日答申書の写しを送付させていただきたいと思います。

4 報告

(1) つくば市地産地消推進ガイドラインについて

会 長： (1) つくば市地産地消推進ガイドラインについて事務局から報告をお願いします。

事務局： (資料に基づき説明)

会 長： ありがとうございます。ただいまの地産地消推進ガイドラインについての説明に対するご質問、ご要望などありましたら、ご発言をお願いいたします。

大切なことですので、若干時間をとりますので、再度目を通してご検討ください。

委 員： 前回の会議で地産地消についてどうなっているかとお伺いさせていただきました。事務局の方たちにもいろいろとお聞きしたのですが、ガイドラインなども作っており、いろいろ努力をしているのがよくわかってうれしかったです。食育教育について、子どもたちに食事というのがどれだけ健康にいいのかということを知っていただく食育教育もしていただいているというのもわかりました。私たちが子どもの頃はすぐそばに田んぼがあって、学校でも田んぼを作っていたりと、そういう時代だったので、食がどのように届けられるかが身近なことでした。今はお魚というと切り身をイメージするような子どもたちも増えているのではないかと思っています。ですから食育教育の中で、お米がどういう風にして作られているか、現

場に行くということも必要かと思えます。

先生たちの業務が増えているとお聞きしておりますので、そういうこともやるのは気の毒には思いますが、子どもたちにとって食はすごく大切だということと、どのように届けられるのかということ現場で見る食育もあってもよいかと思えます。ご検討していただけるのであればよろしくお願ひします。

事務局： 今年にはコロナ渦ということで、できなかった授業もありますが、学校ごとで生産者に伺っていたという授業もあったので、今後そういったことが継続してできるよう、学校の先生方とも協議していきたいと思ひます。自分たちの体に入るものがどのようにできるのかということは、食育教育の原点かと思ひますので、検討していきたいと思ひておひます。

委員： うちの学校では、毎年5年生が米作りに関わっていて、地域の方が無償で田んぼを貸してくださっているのひ、そこまで歩いて田植えをやるし、稲刈りもやるし、そこの方がゲストティーチャーとなって教えてくれるという取り組みをずっとしています。自分たちの口に入るものを自分たちで作る経験は大切だと思ひておひますので、ぜひ続けていきたいと思ひますし、校長会とか学校の話し合いの中でも、取り組み例を紹介することで、他の学校も取り組めるように工夫していきたいと思ひます。

事務局： 実際にやられている学校はありますが、こちらとしてはPR不足なのかなと大いに反省すべきところだと感じておひます。せっかく食育教育をたくさんやっていたのに、広く知られていないという部分において、現場の努力を皆様に見ていただいて、そこからまたフィードバックして気づきがあるのかと考えますので、PRについても検討していきたいと思ひます。

また、すべてではないのですが、幼稚園や学校に配膳員を配置して、給食の配膳をしていただいております。今年配膳員と面接をさせていただいた際に、配膳員お一人お一人が、子どもたちとのコミュニケーションの中で、地場産の野菜の話などを行っていることを認識いたしました。今年度の夏ぐらいに、配膳員の研修も行う予定なのですが、食育とか地産地消とかに関しても底上げをしていきたいと考えております。

会 長： 可能であれば食生活改善推進委員という立場から、何かご意見をいただければと思います。

委 員： 今年度はコロナの関係で中学校に行くこともなかったのですが、7年生の授業でゲストティーチャーとしてお伺いして、出汁をとることなどもやっています。出汁は顆粒の方がおいしいという子が多くてショックですが、そういうこともやらせていただいています。ここは恵まれた土地ですから、生産者の方にも行かれるし、私たちとしては、さらに地産地消を使った料理をやっていきたいと思っています。また、親と子をつないで食を考えていきたいと思っています。そして特に地産地消は重点課題にしたいと思っています。茨城県は北海道に次いで野菜の生産が多いという話も、大人でも驚く方もいらっしゃいますので、地産地消は食品ロスをなくすという話と一緒に取り組んでいきたいと思っています。なにかありましたら、食改の方にご連絡をいただきたいと思っています。

会 長： ありがとうございます。事務局をはじめ、給食センター職員の皆様、そして学校の先生方、今ご説明のありました配膳員の方々、それぞれ子どもたちにさまざまなご指導をされているということですが、食改の方々は市内にたくさんいらっしゃいますので、ぜひ頼っていただいて、よりいい方向に進めばよいと思います。

会 長： PTA から何かあればお願いいたします。

委 員： 皆様のやっということが大変素晴らしいと思って聞かせていただきました。ぜひ来年も引き続きよろしくをお願いいたします。

委 員： 幼稚園も食育に取り組んでいます。子どもたちが自分たちで苗を植えて、水をかけて、食物を収穫しています。今年は稲をやったり、とうもろこしをやったり、そらまめとかも育てています。例年ですと、それを調理して子どもたちが食べて、嫌いだったものもおいしいと感じることができて、給食に出てきたものも挑戦してみようとなっていく姿を見ることができました。今年に関しては家に持ち帰りでしたが、成長していく過程も保育の中に取り入れてますので、今後も学校に上がっていく中で、1つでもそういった経験、そして保護者の方にも食育ということで、学校から管理栄養士を招いて、PTA の家庭教育学級なども通して、食育活動もしています。今後も続けていきたいと思います。

委 員： 今年学校給食会の会長をやらせていただいております。今年はなかなか活動ができない中で、管理栄養士が現場に行き生産者にインタビューをして、ビデオを撮り、それを教材にさせていただきました。例えば、2年生は給食センターの紹介、3年生は農家の仕事、5年生ではこれからの食料生産、8年生は環境にやさしい食生活など、私もすべて見させていただきましたが、担当の学年の先生と話したら、教科書とぴったりとあって、よい授業ができたと言っていました。なおかつ学校でもサツマイモを作ったり、2年生は野菜を作ったりしています。また、近くの農家に行き、苦労した話も聞いています。実際に体験することが大切だと思いますので、これからも毎年続けていきたいと思います。

会 長： ありがとうございます。その他ございますでしょうか。

委員： 栄養教諭やセンターにいる管理栄養士で、今年度は5回ほど集まりを持ちまして、食教育の教材の開発をいたしました。ただいま紹介がありましたように、小松菜農家ですとかネギ農家に取材に行きまして、栄養教諭たちがDVD教材にまとめて、子どもたちに見てもらえるように、学校の先生方に活用していただきました。来年度についても、ただいま計画を作っております、地産地消班でさらなる教材の開発と、実際に生産者の方に来ていただいて授業をしていくゲストティーチャーも計画をしております。今後も連携しながら進めていきたいと思っております。

会長： ありがとうございます。その他ございますでしょうか。

多くの皆様から情報をいただいたり、ご発言いただきながら、子どもたちのために、次の世代のためにということでございますけども、案件としての地産地消、それぞれ大切なことと理解しております。さらには地産地消のみだけでなく、地産多消もお考えいただければと思っております。つくばの学校給食において、さんまやいわし、バナナとかは当然地産地消というわけにはいきませんので、魚は銚子や北海道の釧路から買い、釧路につくばの米を買ってもらうような、そういったトレードもうまく工夫することによって経済効果とつくばの発信、発展ができればいいと思います。

食育ということで、栄養士の先生方、食改の先生、学校の先生の立場から、いろいろと取り組まれていると思います。食育を進めながら健康な体を育てる体育、感謝の気持ちや残さなど無駄にしないということでの道徳として徳育、小学校・中学校と成長過程の中で美しく育てるような美育。給食を通じて、食育・体育・徳育・美育となるようなつくば市の給食センターであればいいのかなと思います。

改めて、なにかご意見いただけることがございましたら、食育・地産地消ということを外して、全体的なことを含めて、ご意見いただけましたらと思います。ご要望でもけっこうです。

委員の皆様におかれましては、それぞれさまざまな代表で席についていただいておりますので、今後気になることやご要望等ありましたら、事務局の方に相談や申し入れをしていただければと思います。それぞれ委員として交流を深めたり、私の方でも取り組みをしていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは本会における審議につきましては、すべて終了いたしました。ここで議長を退任いたしますが、スムーズな進行、またご意見いただきまして、ありがとうございました。今後ともどうぞよろしくよろしくお願いいたします。

5 閉会

事務局： 以上をもちまして本日の案件はすべて終了いたしましたので、つくば市立学校給食センター運営審議会を閉会いたします。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。委員各位から寄せられたご意見を今後の学校給食運営に役立てたいと思います。

会 長： 今後の審議日程等、分かっている範囲で何かありますか。

事務局： 今回で案件はすべて終了しました。今後の方針案につきましては、3月末に教育委員会が開かれますので、今回答申をいただいた後に、教育委員会で決定していきます。この会としてはこちらの方針で、方向性が決まりましたので、後ほど答申案を皆様に見ていただく予定です。

令和2年度（2020年度）第2回
つくば市立学校給食センター運営審議会 次第

日時：令和3年（2021年）3月15日（月）

午後1時15分から3時まで

場所：つくば市役所 5階庁議室

1 開会

2 会長あいさつ

3 議題

（1）パブリックコメント実施結果について

（2）つくば市学校給食センター整備方針の策定について

4 報告

（1）つくば市地産地消推進ガイドラインについて

5 閉会

様式第 5 号 (第 10 条関係)

パブリックコメント実施結果報告書
【案件名：つくば市学校給食センター整備方針(案)】

令和3年(2021年)3月
つくば市教育局健康教育課

■ 意見集計結果

令和3年(2021年)1月22日から2月21日までの間、つくば市学校給食センター整備方針(案)について、意見募集を行った結果、13人(団体を含む。)から28件の意見の提出がありました。これらの意見について、適宜要約した上、項目ごとに整理し、それに対する市の考え方をまとめましたので、公表します。

提出方法別の人数は、以下のとおりです。

提出方法	人数(団体を含む。)
直接持参	1人
郵便	人
電子メール	1人
ファクシミリ	1人
電子申請	10人
合計	13人

■ 意見の概要及び意見に対する市の考え方

○ 3 必要食数の推計(P.5) について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>必要食数の予測は、最新のつくば駅周辺でのマンション建設計画や、将来、新たに計画される開発が十分に考慮できているのか。</p> <p>つくば市では、学校の大規模校化が深刻になっている経緯があり、必要食数が上振れするケースや、令和11年以降も増加し続けるケースを想定しておく必要があるのではないか。</p>	1件	<p>必要食数については、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)」に基づき、予測しています。</p> <p>本計画は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土地区画整理事業などの開発が行われている地区は、計画戸数に対して実績戸数を除いた残り戸数を加味して推計 ・公務員宿舍の売却が行われる場合は、売却から5年後に住宅供給が行われることを想定し、開発人口を加味して推計 ・その他、既定のマンション開発等

資料 1

			<p>の計画がある場合は、その開発人口を加味して推計などを基本的な考え方として、児童生徒数の推計を行っています。</p>
2	<p>必要食数の推計について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・推計は、継続的に行っているのか、それはいつからか。 ・令和4年度には必要食数が調理能力を上回ると予想されるとある。不足することが明らかとなったのはいつか。 ・推計公表は、もっと早期にできなかったのか。 	1件	<p>必要食数については、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)」に基づき、予測しています。</p> <p>本計画は、5年ごとに状況の変化に応じた計画の見直しを行っています。</p>
3	<p>P,6について</p> <p>幼稚園の人数が変わらないが、つくば市はこれから市立幼稚園の3年保育導入を言っているの、若干増えるのではないかと思う。</p> <p>児童・生徒数の増加に比べて、教職員の増加数も少ないと思う。今後35人学級が進むので、若干将来の必要給食数の推計は増やす必要があると思う。</p>	1件	<p>公立幼稚園の入園希望者は、近年減少傾向のため、必要食数については、現状維持のまま推計しています。</p> <p>また、教職員の必要食数については、クラス数の増加に鑑み、推計しています。</p> <p>御意見を参考に、公立幼稚園の3年保育が開始しましたら、入園希望者の動向を注視していきます。</p>
4	<p>P,10について</p> <p>桜給食センターの跡地の北側の林は、駐車場等の面積確保のために購入の検討が必要。</p> <p>つくば駅周辺も再開発で人口が増えていく傾向があると思う。余裕ある給食センターの設置が必要だと思う。</p>	1件	<p>桜給食センターの跡地については、敷地内での給食センター整備が可能と考えていますので、駐車場等の面積確保のための購入は検討していません。</p> <p>必要食数の概算については、令和20年頃までを見据えた上で、整備方針案に反映させています。</p> <p>御意見を参考に、今後も児童生徒数の動向を注視していきます。</p>

○ 4 新センターの規模等(P,7) について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	1 か所で 10,000 食以上の給食を調理するとなると、新型コロナや食中毒のリスクが高い。	1 件	<p>本整備方針案では、7,000 食の給食センター建設を計画しています。</p> <p>新しい学校給食センターは、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」等に適合した施設として整備し、確実な衛生管理体制及び設備のもと、集中した衛生管理を行っていきます。</p>
2	<p>大規模な給食センターの整備計画には以下の理由から反対。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 効率優先で、こどもの成長や食育を考えていない超大型給食センターでの給食調理には疑問がある。 2. 調理した後、搬送しなければならず、十分な調理時間が確保できないため、加工品や半調理品(冷凍食品)の使用量が多くなり、下ごしらえや調理に時間のかかる野菜など地産品の使用ができにくい。 3. 搬送に費用がかかる。 4. 使用済み食器の回収時間に追われ、喫食時間を十分に取れない。 5. 調理する人と食べるこどもとが対面することがないために、センター方式では食事に対する有難さや、自校方式で感じられる調理中の匂 	1 件	<p>学校給食法に定められた学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安心安全な給食を提供することで、子供たちの心身の健全な育成を図ることにあります。今回の整備方針案は、これらを踏まえ、学校給食の目標達成のため、安定した給食を提供することを考え作成したものです。</p> <p>加工品や半調理品の使用については、給食センター方式、自校方式に関わらず、大量調理過程においては、活用する必要があると考えていますが、地産品の件については、現在、地元食材を使用した加工品の開発、提供も行っており、今後も積極的に推進していきます。</p> <p>給食の喫食時間については、学校のカリキュラムにおいて設定されています。</p> <p>御意見を参考に、給食センター方式においても、自校方式の良さ</p>

	いなどからの想像力が刺激されず、食育の機会が失われる。		を最大限取り入れられるよう努めていきます。
3	<p>学校給食センターの大規模化、集約に反対。</p> <p>筑波給食センターは、栄養士さんが努力して地元の農業生産者からの販路を開拓されてきたと聞いたが、小規模だからこそできたことだと思う。</p> <p>学校給食は教育の一環であり、作る人と食べる人の顔が互いに見える環境を整えていくべき。</p>	1件	<p>現在つくば市では、給食センターの規模に関わらず、令和元年度に策定した「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」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進しています。</p> <p>今年度は、給食センターでの調理過程を撮影した「学校給食ができるまで」という動画を作成し、各校に配付することによって、児童生徒の給食調理に対する理解を促しました。</p> <p>また、新型コロナウイルスの感染拡大により現在中止している給食センターの施設見学について、施設内外の状況が整った段階で再開したいと考えており、給食調理従事者と児童生徒が相互に交流ができるよう工夫していきます。</p>
4	<p>大規模センターの見直しについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大規模センター方式の見直しの検討を行う想定は無かったのか ・荃崎センターについて庁舎跡地活用は検討しないのか 	1件	<p>整備方針案作成にあたっては、急増する児童に対し、今の現状を踏まえると、給食の提供が不足してしまうため、安定的な給食提供を行う施設整備が急務です。</p> <p>2 整備・運営管理費が自校式よりも共同調理場方式の方が、費用負担が少ない事</p> <p>3 H22 に策定された「つくば市立学校給食センター整備基本計画」により、計画方針を図った事等を検討した上で、センター方式を採用しています。</p>

			<p>荃崎庁舎跡地については、公共施設併設型商業施設の利活用を検討中であり、すでに地元説明会も実施済であるため、利活用は難しいと考えています。</p>
--	--	--	---

○ 5 建設候補地(P,9) について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>荃崎地区内での移転を希望する。暖かい給食は、子供たちにとって大切なことだと思う。</p>	1件	<p>—荃崎地区内での給食センターの移転となると、用地の選定、地権者との交渉、周辺住民への説明、市議会で議決を経ての土地購入契約の締結と、長期に渡る手続きが必要となり、継続的な給食提供の維持が危ぶまれると考えています。</p> <p>—また、財政状況が極めて厳しい中、土地を購入するための資金調達が、大きな課題となります。</p> <p>児童生徒数が急増する中でも、継続的に学校給食を提供することは自治体の責務であり、その責を果たすためには、公有地である桜学校給食センター跡地を利用して、早急に整備事業に着手すべきと考えています。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していく中で、荃崎地区における学校給食センターの在り方についても、再度検討していきます。</p> <p>また、暖かい給食提供については、保温性・保冷性の高い食缶に関する調査、研究をするなどして、対応策を検討してまいります。</p>

2	<p>現在、研究学園地区、みどりの地区、万博記念公園駅地区、これからは、旧桜地区の、春風台、さくらの森地区が、まだまだ人口が増加しそうである。一方、旧荃崎地区は人口が減少している。せめて、新しい給食センターを建設することで、荃崎地区の雇用を創出してほしい。</p>	1 件	<p>荃崎地区の雇用の創出につきましては、学校給食担当課のみで解決できる課題ではないため、庁内の関係部署に情報共有させていただきます。</p> <p>荃崎地区の雇用創出については、今後の計画の参考とさせていただきます。</p>
3	<p>P,2 について 荃崎中学校用地の一部を使用して、荃崎給食センターを新設し、残していくことが今後の荃崎地域の発展のためにも必要だと思う。給食センターは、災害時の支援にもなる。</p>	1 件	<p>新しい給食センターは、学校給食法及び学校給食法施行令に基づく共同調理場であり、児童生徒への給食提供を第一目的とした施設整備を予定しています。</p> <p>その中で、備蓄機能などの取り入れられる機能については、積極的に検討していきたいと考えています。</p> <p>また、いただいた御意見は、防災、災害対策担当部署に情報共有させていただきます。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していく中で、荃崎地区における学校給食センターの在り方についても、再度検討していきます。</p> <p>災害時の支援については、今後の計画の参考とさせていただきます。</p>

○ その他の意見 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>学校給食において、宗教食（ハラール、ビーガン食、ベジミートなど）や、流動食、病人食、制限食などにも対応があ</p>	1 件	<p>現在、つくば市では 1 日当たり 24,000 食を超える学校給食を提供しており、新センター供用開始後は、27,000 食を超える給食を提供</p>

	ればと思う。		<p>する予定です。</p> <p>学校給食センターは、大量調理をするための施設として整備されることとなり、宗教文化への対応や、多様な御要望の全てにお応えすることは困難です。そのため、多様な宗教文化や食物アレルギー等の理由から、普段は給食を食べられない児童生徒が、みんなで同じ給食を食べられるよう、食材等を考慮した特別メニューを提供する「みんなで食べる学校給食の日」の取組を毎年実施しています。</p>
2	<p>他市町村において、学校給食をビュッフェ式にしている事例がある。</p> <p>食育の問題もあるが、苦手なものを食べなくてはいけないのか、という事を検討すべきだと思う。</p>	1件	<p>ビュッフェ式での給食提供は、生徒の移動や配膳に係る負担が大きくなり、学校現場での日課等への影響が懸念されます。</p> <p>学校現場で、偏食予防や食べ残しをなくすための指導や取組は行っていますが、食物アレルギーや食べられる量の個人差等も考慮し、完食を強要することはしていません。</p>
3	<p>筑波学校給食センターが供用開始 18 年で老朽化するの は早過ぎである。各センターを いくつも建設、廃止を繰り返すの はもったいない。</p>	1件	<p>筑波学校給食センターについては、直ちに廃止を検討するものではありません。必要食数が減少し、一般的な給食センターの耐用年数(30~40年)を迎えるまでは稼働させる必要があるため、適宜修繕等を実施し、施設機能の維持保全に努めていきます。</p> <p>設備については、学校給食センターで使用している主要な厨房用機器の耐用年数は、10年程度であるため、近年、筑波学校給食センターでは、ボイラー、食器洗浄機、食</p>

			缶洗浄機、揚物機等の設備更新を行っています。
4	<p>荃崎地区における自校方式給食の採用はできないか。</p> <p>より暖かい給食を提供することができ、よりよい食育の機会が期待できるなどのメリットが考えられる。</p> <p>デメリットとしては、つくば市全体の調理能力を満たすことができず、新給食センターも併せて必要となるため不経済であることや、給食の品質に格差が生じやすいことなどが挙げられる。</p>	1件	<p>複数の実施方式を組み合わせることについては、給食を運営する段階で食材調達や食物アレルギー対応、事故発生時の対応等、様々な点で実施方式毎に異なる対応が必要となります。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していく中で、荃崎地区における学校給食センターの在り方についても、再度検討していきます。</p> <p>御意見を参考に、より暖かい給食提供についての検討や、さらなる食育の推進等を実施していきます。</p>
5	自校方式を要望する。	2件	<p>今回の整備方針案の作成は、今後の児童生徒数の急増に対応するため、給食センターの適正規模や配置等の検討を行った平成22年度策定の「つくば市学校給食センター整備基本計画」を見直したものです。当該整備基本計画には、自校方式の整備位置づけがされていません。</p> <p>—また、既存の筑波学校給食センター、つくばすこやか給食センター、豊里及びつくばほがらか給食センター、谷田部の3施設を、今後活用しないことは考えにくいいため、自校方式を導入した場合、給食センター方式と自校方式が混在する運営体制となります。</p> <p>—複数の実施方式を組み合わせた場合の懸念事項については、「そ</p>

			<p>の他の意見について」の4とおりで す。</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していきます。</p> <p>ただし、急増する児童に対し、今の現状を踏まえると、給食の提供が不足してしまうため、安定的な給食提供を行う施設整備が必要です。</p>
6	無農薬で安全な食材の使用を要望する。	2件	<p>現在つくば市では、令和元年度に策定した「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」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進しています。</p> <p>また、学校給食で提供している米飯は、つくば市産の特別栽培米（一般的な栽培方法(慣行栽培)と比較して、使用する農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らした米)を使用しています。</p> <p>無農薬の食材については、量の確保や予算の面から、学校給食での使用は難しい状況ですが、地場産物や特別栽培米などの食材を積極的に活用し、安心安全な学校給食を提供していきます。</p>
7	<p>牛久市内の私立保育園に務めており、日々園内で調理される給食の良さを感じている。</p> <p>自校方式の牛久市とセンター方式のつくば市の比較はできないが、かつて荃崎学校給食センターを見学した際、予想</p>	1件	<p>御意見を参考に、新しい学校給食センターにおいても、自校方式の良さや、荃崎学校給食センターで受け継がれてきた良さを、最大限取り入れられるよう努めていきます。</p> <p>また、食物アレルギー対応除去</p>

	<p>よりも「だし」をとる過程を大切にしている、ありがたく、そしておいしかった。</p> <p>新センターが計画されているが、今まで受け継がれてきたことをできる限り継続すること、また、食物アレルギー対応除去食の子の対応に間違えがないことを希望する。</p>		<p>食の提供については、調理から配食までの過程において細心の注意を払い、安全管理を徹底していきます。</p>
8	<p>給食センターではなく、自校式への移行を希望します。</p> <p>近隣農家(零細農家)の野菜や地元商店の食材を使用できる。</p> <p>学校で調理する「顔の見える関係」は、調理師の方に感謝し、気持ちを伝えることができる。調理を身近に感じることで、手作りすることの利点を学ぶことができる。センター方式より自校式である「小さな単位」で取り組むことで、「食」を身近に感じるができる。</p> <p>また、自校式で子どもたちの顔が見えた方が、調理師のモチベーションも上がるのではないかと？作る側と食べる側のコミュニケーションは学校環境を良くすると思う。</p>	1件	<p>「その他の意見について」の5、6、及び「4 新センターの規模等(P,7)」についての3のとおりです。</p> <p>御意見を参考に、新しい学校給食センターにおいても、自校方式の良さを最大限取り入れられるよう努めていきます。</p>
9	<p>センター方式が将来も続いていくという考え方で良いのか？</p> <p>センターで大量生産、低コストの時代が続くのか？「食」の大切さを重視した方向へ向か</p>	1件	<p>給食センター方式は、児童生徒数の変動や学校の統廃合にも、柔軟に対応することができるため、長期的視点に基づいた、つくば市の実情に合致した方式と考えています。</p>

	<p>って欲しい。</p>		<p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していきます。</p> <p>学校給食法に定められた学校給食の目標は、食育の推進を図るとともに、栄養バランスのとれた安心安全な給食を提供することで、子供達の心身の健全な育成を図ることにあります。</p> <p>今回の整備方針案は、これらを踏まえ、安定した給食を提供することを考え作成したものであり、従来どおり「食」の大切さを重視した給食運営を実施していきます。</p>
10	<p>給食と教育を一体化した取り組みを行ってほしい。</p> <p>農作業、メニューの考案、コスト計算、調理実習、栄養バランスの勉強、等々。学習要素は山ほどある。</p>	1件	<p>給食と教育を一体化した取り組みについては、生産者の学校訪問、栄養教諭による食育授業、給食の時間における給食使用食材に関する情報の放送、ポスターの作成・掲示等を実施しています。</p> <p>今後も、学校教育活動全体を通しての食育を、より一層推進していきます。</p>
11	<p>荃崎給食センターについては、現在の規模を維持し、将来の高齢化に備えて高齢者向けの配食センターへの転換も考えながら、旧荃崎庁舎跡地への建設を提案する。</p> <p>また新設される学校については、モデルケースの自校式や、小中規模のセンター方式、親子方式など、様々な方法を考えていく。短絡的に“足りなくなるから即、大センターを建設”ではなく先々人口のピークを越えたときのことを考えながら</p>	1件	<p>—旧荃崎庁舎跡地については、公共施設併設型商業施設の利活用を検討中であり、すでに地元説明会も実施済であるため、利活用は難しいと考えています。</p> <p>また、複数の実施方式を組み合わせた場合の懸念事項については、「その他の意見について」の4のとおりです</p> <p>今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設け検討していきます。</p> <p>給食センター方式は、児童生徒数の変動や学校の統廃合にも、柔軟</p>

	の計画を立てていくことを要望する。		に対応することができるため、長期的視点に基づいたつくば市の実情に合致した方式と考えております。
12	<p>P,4 について</p> <p>食育の推進と食育啓発活動を推進していくためにも現行の4つのセンターと新センターの設立は必要だと思う。</p> <p>地場産の農産物の割合を増やし、安心・安全なおいしい給食を子ども達に食べさせてほしいと思う。</p>	1件	<p>茎崎学校給食センターについては、老朽化が著しく、学校衛生管理基準への適合や、食物アレルギーへの対応に課題があるため、長期にわたる施設使用には耐えられない状況ですが、御意見を参考に、茎崎地区における学校給食センターの在り方については、今後検討していきます。</p> <p>現在つくば市では、令和元年度に策定した「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」に基づき、地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる体制づくりを推進しています。</p> <p>今後も、地場産物を積極的に活用し、安心安全な学校給食の提供に努めていきます。</p>
13	<p>移動キッチンカーや保温カー、オープン付きカー、野外炊具 1 号なども災害時のことや平時の際は市民利用などでもぜひ導入も検討してほしい。</p>	1件	<p>いただいた御意見は、防災、災害対策担当部署に情報共有させていただきます。</p> <p>災害時の利用等については、今後の計画の参考とさせていただきます。</p>
14	<p>茎崎地区から各学校の空き教室を活用して給食施設にリフォームし、自校式給食をスタートして、将来的には他の地域でもできるところから自校式給食に移行していくべき。</p> <p>自校式給食は人件費がか</p>	1件	<p>給食施設を学校に整備する場合、換気フード設置のための高い天井、ライフラインを設置するための地下ピット整備などの施設構造面、食材搬入車両接車に備える児童生徒の安全確保面等から、空き教室を利用するの整備は困難と考</p>

	かると言われるが、配送費がかからず喫食直前まで調理できるため、現在のように朝 6 時半から調理開始、という厳しい労働環境にはならず、地元の学校で子どもたちの顔が見えるところでの調理なら、調理員の希望者も増えると思う。		えます。 また、複数の実施方式を組合わせた場合の懸念事項については、「その他の意見について」4のとおりです。が、今後、学校給食の在り方について、幅広く議論する場を設けることを検討していきます。 茎崎地区の雇用の創出にきましては、「5 建設候補地について (P,9)」の2のとおりです。
15	P,3「HACCP」の説明が Hazard Analysis and Critical Point となっているが、Critical Control Point では。	1 件	御指摘のとおりですので、修正します。

■ 修正の内容

○ 2 基本方針 について

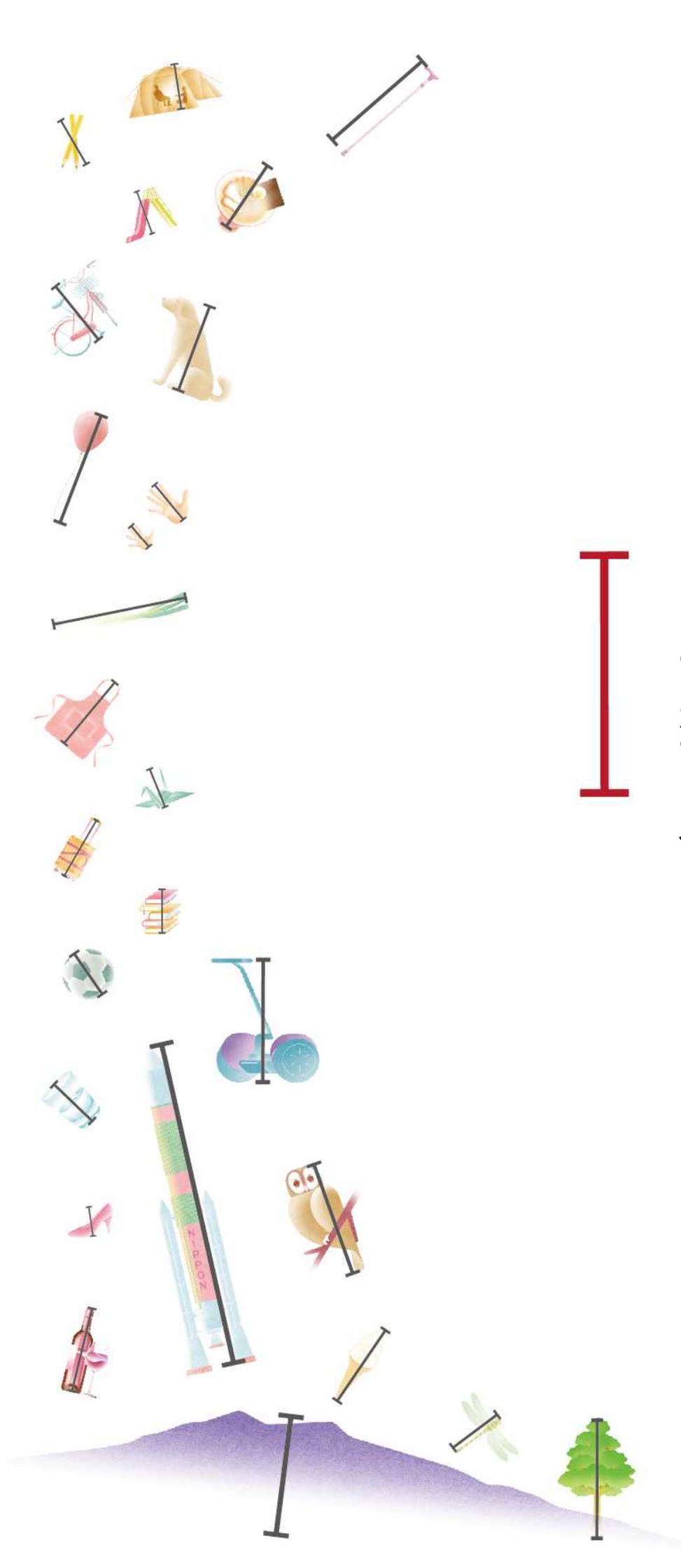
修正前	修正後
P,2 調理能力増強のためには、老朽化が著しく、上記④のとおり、多くの課題を抱える、現行の茎崎学校給食センターを廃止し、市全域を考慮した調理能力と学校給食衛生管理基準に適した新学校給食センター（以下「新センター」という）の整備が必要である。	P,2 調理能力増強のためには、老朽化が著しく、市全域を考慮した調理能力と学校給食衛生管理基準に適した新学校給食センター（以下「新センター」という）の整備が必要である。 <u>なお、茎崎地区における給食センターの在り方については、今後の児童生徒数の動向を注視しながら、再度検討していく必要がある。</u>
P,3 HACCP (Hazard Analysis and Critical Point: 危害分析・重要管理点)	P,3 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)

※パブリックコメントを受けて修正したものです。



つくば市 学校給食センター 整備方針（案）

令和2年(2020年)12月



目次

1	現状と課題	1
	(1) 現状のつくば市立学校給食センター	1
	(2) 現状の課題	2
2	基本方針	3
	(1) 確実な衛生管理体制	3
	(2) 安心・安全でおいしい給食の提供	3
	(3) 効率のよい調理環境の確保	3
	(4) 食育の推進と食育啓発活動	4
	(5) 環境負荷の低減	4
	(6) 維持管理費の効率化	4
	(7) その他	4
3	必要食数の推計	5
4	新センターの規模等について	7
	(1) 調理能力	7
	(2) その他の施設形態（運用方法）	8
5	建設候補地について	9
	(1) 必要な敷地面積について	9
	(2) 建設候補地について	9
6	財政負担及び工期	12
	(1) 予算及び財源の確保	12
	(2) 供用開始までのスケジュール	12
7	施設整備計画	13
	(1) 建設候補地	13
	(2) 施設概要	13
	(3) 供用開始時期	13
	(4) 給食センター棟	13
	(5) 駐車場	14
	(6) 外構	14

1 現状と課題

(1) 現状のつくば市立学校給食センター

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応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。

給食センター概要

令和2年4月1日現在

施設名称	ほがらか給食センター谷田部	つくばすこやか給食センター豊里	筑波学校給食センター	荃崎学校給食センター	合計		
所在地	つくば市藤本3-1	つくば市高野1197-17	つくば市神郡1222	つくば市小荃401			
電話番号	029-896-6311	029-847-6789	029-867-5411	029-876-2463			
開設年月日	令和2年4月1日	平成26年4月1日	平成15年4月1日	昭和55年4月1日			
改築年月日	-	-	-	-			
増築年月日	-	-	-	昭和58年3月			
延床面積	4,744㎡	3,299㎡	822㎡	1,141㎡	10,006㎡		
敷地面積	11,444㎡	8,364㎡	3,502㎡	4,617㎡	27,927㎡		
構造	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造	鉄骨造			
職員数	所長	1名	所長	1名	所長	4名	
	職員	1名	職員	0名	職員	1名	
	栄養士	6名	栄養士	6名	栄養士	3名	
	調理員	民間委託	調理員	民間委託	調理員	民間委託	17名
	合計	8名	合計	7名	合計	4名	
給食対象校	幼稚園	9園	幼稚園	3園	幼稚園	1園	
	小学校	14校	小学校	11校	小学校	0校	
	中学校	7校	中学校	3校	中学校(県立草木中等含む)	1校	
	義務教育学校	1校	義務教育学校	2校	義務教育学校	1校	
	合計	31施設	合計	19施設	合計	3施設	
対象人員数	幼稚園	370人	幼稚園	127人	幼稚園	25人	
	小学校	7,356人	小学校	5,913人	小学校	751人	
	中学校	3,317人	中学校	1,937人	中学校	863人	
	教職員等	1,081人	教職員等	692人	教職員等	125人	
	合計	12,124人	合計	8,669人	合計	1,764人	
調理方法	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	ウェット方式(ドライ運用)			
給食配送	民間委託 13台	民間委託 10台	民間委託 2台	民間委託 2台	民間委託27台		
調理能力	12,000食	8,500食	2,500食	3,500食	26,500食		

(2) 現状の課題

- 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、以下のような課題があげられる。
 - ・建築基準法の旧耐震基準に基づき昭和 55 年に建設されているため、昭和 56 年の建築基準施行令改正による現行の耐震基準を満たさない既存不適格建築物となっている。
 - ・設備が老朽化しており、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。
 - ・食物アレルギー対応除去食を提供する専用調理室が設置されていない。
 - ・見学スペースや研修室が整備されていないため、多様な食育に関する活動等を行うことができない。

以上のように、当市の給食提供において、児童生徒数の急増への対応が急務であるが、上記②、③などの理由から、現存する給食センターだけで本課題を解決することは、ほぼ不可能である。

調理能力増強のためには、老朽化が著しく、上記④のとおり、多くの課題を抱える、現行の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応した新学校給食センター（以下「新センター」という）の整備が必要である。

2 基本方針

新センター整備については、つくば市立学校給食センター整備基本計画（平成 22 年 11 月）で示された施設整備方針を踏襲し、(1) から (6) については、以下のとおりとする。

なお、(7) については、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の整備を終えた現在の状況に鑑み、新たに追加するものとする。

(1) 確実な衛生管理体制

H A C C P (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。

具体的には、汚染区域と非汚染区域の明確な分離、適切な温度管理、ドライシステム対応施設とする。

(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。

これにより、学校給食への多様なニーズに応じながら、調理後 2 時間以内に喫食という要件を満たすことのできる調理施設とする。

(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。

また、児童生徒のみならず、研修、展示、見学機能を充実させ、地域における食育推進施設の役割を果たせる施設とする。

(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。

3 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年度に最大の25,627人になると予想されている。（※学園の森義務教育学校学区内において今後5年で計画戸数100%を達成、みどりの義務教育学校学区内において今後10年で計画戸数100%を達成するとした場合）（表1参照）

この値に、幼稚園児、教職員、県立並木中等教育学校を加え、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。

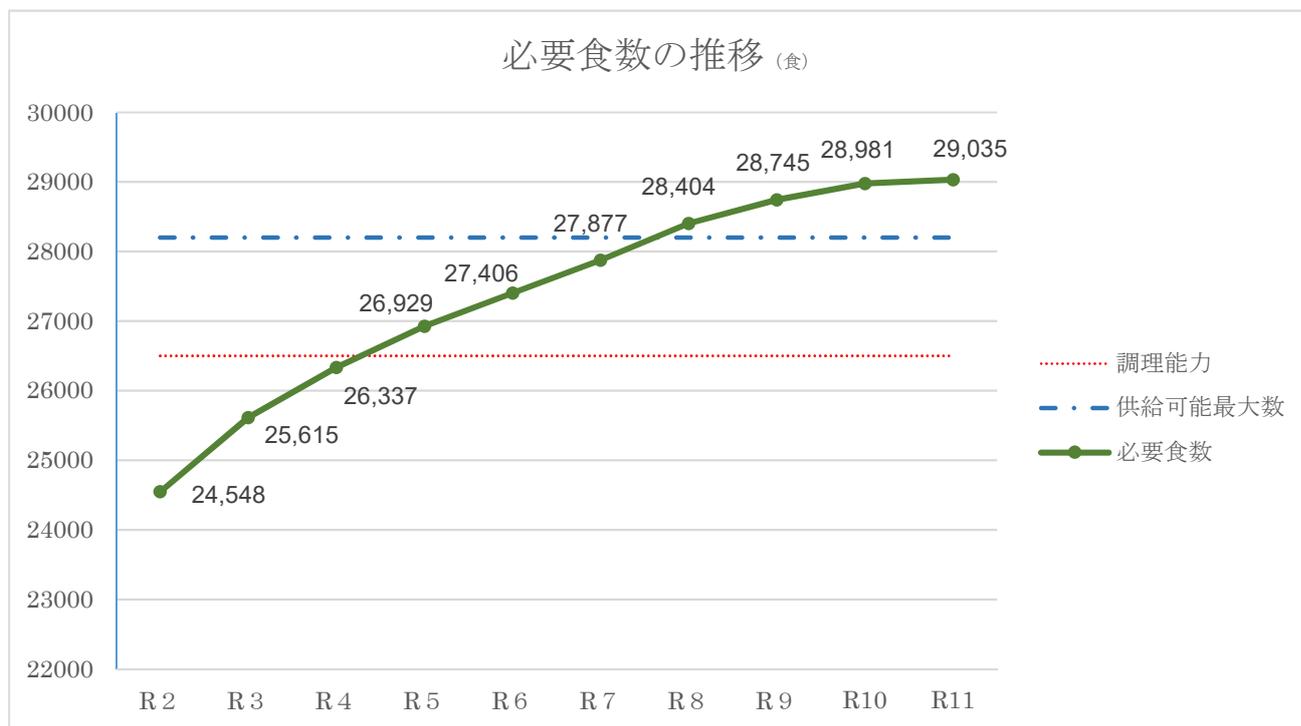
令和元年度において、すこやか給食センター豊里が、調理能力を超えた9,500食を調理・提供していた実績があること、さらにほがらか給食センター谷田部の消毒保管庫を増設することによって700食分ほどの余力が見込めることに鑑み、供給可能最大数を28,200食と想定しても、令和8年度には、必要食数の提供が不可能となることが予想される。

児童生徒数が急増するなかでも、継続的に学校給食を供給することは自治体の責務であり、その責を果たすべく、新センターの整備事業は早急に着手すべきである。

《表1》今後の必要食数の推移

	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11
小学校	10,871	11,059	11,038	10,994	11,017	11,113	11,221	11,260	11,282	11,315
義務教育学校 (前期)	4,213	4,628	5,062	5,568	5,842	6,089	6,314	6,418	6,401	6,274
中学校	4,819	5,053	5,191	5,184	5,166	5,107	5,062	5,094	5,125	5,072
義務教育学校 (後期)	1,324	1,526	1,681	1,811	1,995	2,172	2,403	2,563	2,763	2,966
県立並木中等	478	478	478	478	478	478	478	478	478	478
幼稚園	747	747	747	747	747	747	747	747	747	747
教職員	2,096	2,124	2,140	2,147	2,161	2,171	2,179	2,185	2,185	2,183
合計	24,548	25,615	26,337	26,929	27,406	27,877	28,404	28,745	28,981	29,035

R2は実数、R3以降は推計（単位：食）



《表2》センター別必要食数の推移

	筑波 (調理能力 2,500 食)	ほがらか (谷田部) (調理能力 12,000 食)	すこやか (豊里) (調理能力 8,500 食)	荃崎 (調理能力 3,500 食)
R2年度	1,764	12,124	8,669	1,991
R4年度	1,647	13,287	9,515	1,888
R6年度	1,544	14,191	9,935	1,736
R8年度	1,467	15,185	10,161	1,591

R2は実数、R3以降は推計 (単位: 食)

4 新センターの規模等について

《表3》新センター調理能力の設計 (単位: 食)

(1) 調理能力

表1において、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であるとの推計から、表3のとおり、新センターは、6,000

給食センター名	食数		
	R2.4 提供数	調理能力	筑波センター 閉所後
筑波	1,764	2,500	—
ほがらか (谷田部)	12,124	12,000	12,000
すこやか (豊里)	8,669	8,500	8,500
荃崎	1,991	—	—
新センター	—	6,000~7,000	6,000~7,000

~7,000食の規模が必要となる。

また、供用開始から18年目を迎えた筑波学校給食センターだが、建物や設備・機器等の老朽化が進んでおり、近年はボイラー、食器洗浄機、食缶洗浄機、揚物機等、大規模な設備更新が続いている。一般的な給食センターの耐用年数が30年から40年程度であることから、長期的な視点を持って、市全体の調理能力を設定する際には、筑波センターの閉所も想定する必要がある。

一方、令和 14 年頃までは、29,000 食程度の需要が見込まれるが、その後、必要食数は徐々に減少し、令和 20 年には 24,000 食ほどとなることが予想される。

今後様々な社会的要因の変化によって、児童生徒数について、現推計値とズレが生じてくることが十分に予想されるため、今後の人口増加を見極めながらの調理能力の設定が必要となるが、食数ピーク時に対応し、かつ筑波学校給食センター閉所後の調理能力にも勘案して、新センターの調理能力は 7,000 食とし、以下方針を定めることとする。

これにより、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。今後、推計に多少のズレが生じたとしても、対応可能な食数と考えられる。

(2) その他の施設形態（運用方法）

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（ほがらか給食センター谷田部と同様の方式。専用の濾材を使用することにより微生物の管理が容易）を検討する。

④ 炊飯用設備

現在つくば市は、茨城県学校給食会との契約に基づき、主食の提供については、民間加工工場に委託している。しかし、近年、後継者問題、施設の老朽化問題、衛生管理問題等、県内主食業者をとりまく状況には課題が多く、廃業する事業者も少なくない。

そのような状況に鑑み、新センターにおいては、炊飯用設備の導入、自前による米飯提供を検討する。

5 建設候補地について

(1) 必要な敷地面積について

4-(1)で示した、7,000食規模の給食センターとする場合、8,500食の設計であるすこやか給食センター豊里の敷地面積が8,364㎡であることから、(ただし、職員等の駐車場を含まない面積であることを踏まえ)10,000㎡程度の土地が必要と見込まれる。

(2) 建設候補地について

建設候補地としては、「現荃崎学校給食センター敷地」、「荃崎地内の公有地又は新たな土地の購入」、「新設予定校又はその隣接地」そして、「閉所センター跡地の利用」の4つが考えられる。

① 現荃崎学校給食センター敷地に建設

現在地は、荃崎中学校の隣地であること、これまで現センターが立地していた実績というメリットがある。しかし、出入口の斜路がややきつく、周辺道路も狭い。

さらに、敷地が狭隘であり、5-(1)の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

現在地以外に建設する場合は、荃崎学校給食センターを稼働させながら給食を提供できるというメリットがある一方で、新たな土地の確保という問題が生じる。

市有地としては、旧荃崎庁舎跡地が候補として挙げられるが、既に他の用途で検討中であり新センターの建設は難しい。

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

市内でも特に人口増加率が高い、みどりの駅周辺地域の児童生徒の増加に合わせ、みどりの学園の南に新設校予定地がある。しかし、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、5-(1)の面積を確保できるのは、桜学校給食センター跡地となる。実際、桜学校給食センターの調理能力は、7,000食であり、新センターの規模と同等であった。

桜学校給食センターは、市の北東部、中心からおよそ4km圏内に位置する。主要幹線道路に面しており、住居系用途地域であるが、半径100m以内に住居は立地していない。沿線開発地域と並んで、今後人口の増加が見込まれる中根・金田台地区にも近く、新センター建設のための各種要件を満たしている。

既に市有地であることから、土地の購入、地権者との交渉等の必要がないが、桜学校給食センターの建物は残っており、解体のための期間と費用が発生する。

《図1》現センター及び閉所センター位置図



6 財政負担及び工期

(1) 予算及び財源の確保

新センターの提供能力を 7,000 食規模とした場合の概算は以下のとおりである。

① 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入する場合（5-（2）-②）

通常の施設建設に必要な設計委託料、工事管理委託料、建設工事費等のほか敷地造成工事費及び土地購入費として、200,000 千円ほどの支出が見込まれる。

② 桜学校給食センター跡地を利用する場合（5-（2）-④）

通常の施設建設に必要な設計委託料、工事管理委託料、建設工事費等のほか解体設計委託料及び解体工事費として、84,000 千円ほどの支出が見込まれる。

《積算根拠》 敷地面積：10,000 m²

敷地造成費用：（ほがらか給食センター谷田部建設時実績参考）

解体費用：（参考：旧谷田部学校給食センター解体費用参考）

(2) 供用開始までのスケジュール

基本・実施設計で約 16 か月、建築工事で約 17 か月、解体工事等をそれらと並行して施工しても 3 年程度、その他入札、議決等のタイミングもあることから、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。

7 施設整備計画

(1) 建設候補地

上記5及び6から、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（大量調理施設衛生管理マニュアル）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

近年整備され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と同じく、鉄骨造2階建てとし、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。

調理能力については、7,000食2献立を調理提供する施設とする。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

桜学校給食センター跡地に建設することにより、令和7年4月供用開始を目指す。これにより、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

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。

食材搬入車、給食配送車等が安全に通行できる道路を敷地内に確保しつつ、給食センター棟を適切に配置する。

(5) 駐車場

50 台以上の駐車場と自転車駐車を設置する。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

敷地外周の処理については、敷地測量の結果に基づき、検討する。



つくば市教育局健康教育課

電話：029-883-1111（内線：4930）

E-mail：edc060@city.tsukuba.lg.jp

【 つくば市の学校給食における地産地消ガイドラインについて 】

【資料3】

1 本ガイドライン策定について

子どもたちの食育において重要な役割である学校給食で地産地消をより一層推進するためのガイドラインです。数値目標達成に向け、関係者機関・団体等の連携を強化しつくばならではの独自取組を盛り込み、更なる展開を活性化します。

2 指標と年度

<指標>

地産地消率：品目数ベース

学校給食の献立に使用した食品のうち、つくば市で生産・収穫された食品数の割合

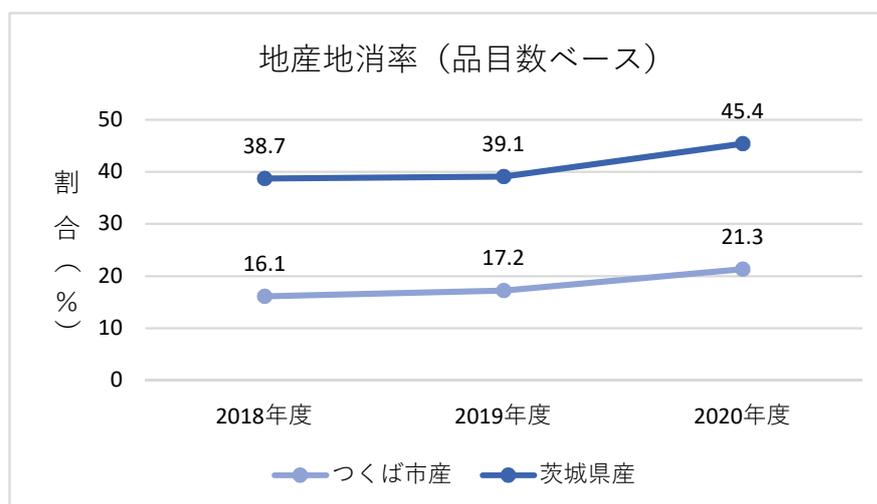
<年限>

取組実施期間：令和元年度から令和5年度までの5年間

目標値設定年度：令和3年度当初

<市内全体>

2018年度		2019年度		2020年度 (2021年1月現在)	
つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産
16.1%	38.7%	17.2%	39.1%	21.3%	45.4%



<各学校給食センター別>

給食センター名	2018年度		2019年度		2020年度 (2021年1月現在)	
	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産
大穂学校給食センター	20.3%	42.0%	19.3%	40.1%		
つくばすこやか給食センター豊里	16.5%	40.5%	18.2%	39.2%	20.4%	44.7%
桜学校給食センター	13.6%	34.3%	15.1%	33.9%		
茎崎学校給食センター	13.8%	39.6%	13.9%	34.3%	21.1%	46.9%
筑波学校給食センター	19.5%	44.8%	18.4%	44.5%	24.0%	51.0%
つくばほがらか給食センター谷田部					19.4%	38.2%

3 令和2年度 取り組み内容

○ つくば地産地消の日献立

月に1回「地産地消献立」を取り入れ、つくば市産食材の紹介や地産地消メニューの紹介を行っています。

○ つくば市民の日

11月30日のつくば市民の日に合わせ、学校給食において

つくば市産の野菜を使用した「つくば市民の日メニュー」を提供しました。



ほがらか給食センター谷田部

- 献立
- ・ユメシホウパン
 - ・鶏肉のにんじんソース
 - ・コーンサラダ
 - ・野菜のクリーム煮
 - ・つくば市産いちごゼリー

○ 栄養士部会地産地消班活動

食育教材の作成

- ・給食ができるまで（給食センター）
- ・はたらく人とわたしたちの暮らし「農家の仕事」（協力：ねぎ農家 小川氏）
- ・これからの食料生産をわたしたち「つくば市内の食料生産の取り組み」（協力：ふしちゃんファーム・JA谷田部）
- ・環境に優しい食生活を目指そう（協力：パプリカ農家 稲葉氏）

○ 地産地消推進会議

日時：令和3年2月25日（木）

出席者：JAつくば市学校給食部会会長、JAつくば市、JAつくば市谷田部

経済部農業政策課、各学校給食センター、教育局健康教育課

（内容）地場産物活用のための課題

生産者との連携体制（情報提供について）

加工品等の開発について

新規参入生産者の掘り起こしや学校給食のPR活動



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

2019年12月
つくば市教育局
健康教育課

はじめに

- 1 本ガイドライン策定の趣旨
- 2 本ガイドラインの位置づけ
- 3 定義
- 4 年限（目標値の設定）
- 5 進捗管理

第1章 現在の学校給食における地場産物納入状況及び納入体制について …… 4

- 1 地産地消率の推移
- 2 現在の地場産物納入までの流れ
- 3 現在までの取組
- 4 現状における課題

第2章 今後の学校給食における地場産物活用について …… 7

- 1 基本理念
- 2 基本方針
- 3 地場産物活用に向けた行動指針

<参考> 各指標における地産地消率 ……13

様式1 「学校給食センター地場産物年間使用計画」 …… 14～15

様式2 「地場産物生育状況共有様式」 …… 16～17



はじめに

1 本ガイドライン策定の趣旨

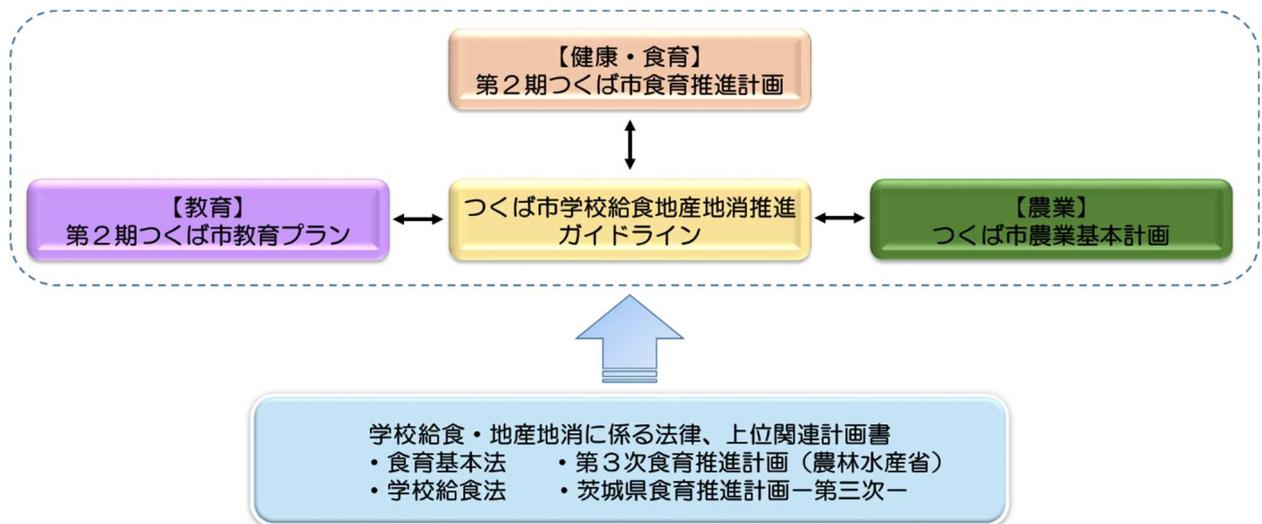
学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供するとともに、食べ物の大切さや生産者への感謝等、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

本ガイドラインにおいて推進する地産地消は、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等を目的とし、地域で生産された農産物を地域で消費する取組です。

教育局健康教育課及び各学校給食センターにおいては、これまでも地産地消の推進に取り組んできました。今後は数値目標を掲げ、その達成に向け、関係機関・団体等との連携を強化するとともに、つくばならではの独自取組を盛り込むなど施策の更なる展開を活性化することを目的として、本ガイドラインを策定いたします。

2 本ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインは、「第2期つくば市教育プラン」や「つくば市農業基本計画」、「第2期つくば市食育推進計画」等の関連計画との整合性を図るものとしします。



3 定義

このガイドラインで用いる地産地消率は、**学校給食の献立に使用した食品のうち、つくば市で生産・収穫された食品数の割合**と定義します。

(1) 指標設定の理由

地産地消率の指標を食品数とした理由…

- ①集計対象食品を青果物に限定していないため、多くの使用品目における地産地消率を把握することができるため。
- ②食品成分表上の食品分類を用いて集計することで、集計対象の食品が単純明快であり、公表に適しているため。
- ③農林水産省の第3次食育推進基本計画で設定されている目標値の指標が食品数のため、各地方公共団体において食品数ベースで地産地消率を算出していることが多く、他市町村と比較がしやすいため。
- ④地場産物の加工品利用についても、地産地消率に反映しやすいため。

(2) 集計する対象食品・対象外食品

【対象食品】

食品成分表における分類上の「1 穀類」「2 いも及びでん粉類」「4 豆類」「5 種実類」「6 野菜類」「7 果実類」「8 きのこと類」「9 藻類」「10 魚介類」「11 肉類」「12 卵類」「13 乳類」

【対象外食品】

「3 砂糖及び甘味類」、「14 油脂類」、「15 菓子類」、「16 し好飲料」、「17 調味料及び香辛料類」

(3) 集計上の規則

- ① 調理加工品の産地の選択は、加工地ではなく、当該加工品に含まれる材料の食品使用量重量ベースで割合が最も多い材料の産地とする。
- ② 同日に同じ食材（産地も同じ）を2品以上の料理に使用している場合は、1食材とする。同じ食材で産地が2箇所以上に及ぶ場合には、使用量の多い産地の1食材として計上する。

(例) ①にんじん 30kg をカレー、20kg をサラダに使用した場合（ともにつくば市産）
→つくば市産 1 食材として計上する。

②にんじん 50kg（つくば市産 30kg、千葉県産 20kg）を使用した場合
→つくば市産 1 食材として計上する。

4 年限（目標値の設定）

取組実施期間 令和元年度から令和 5 年度までの 5 年間

目標値設定年度 令和 3 年度当初

※ 目標値は、各取組の進捗状況を見極めた上で、本ガイドラインの中間年度（令和 3 年度）に設定することとします。

5 進捗管理

学校給食地産地消推進会議を開催し、学校給食への地場産野菜の積極的導入を推進するとともに、本ガイドラインで掲げる学校給食における地産地消率を常に把握し、必要に応じて見直しを行っていきます。

第1章 現在の学校給食における地場産物納入状況及び納入体制について

1 地産地消率

定義に基づく2018年度の学校給食における地産地消率は以下のとおりです。

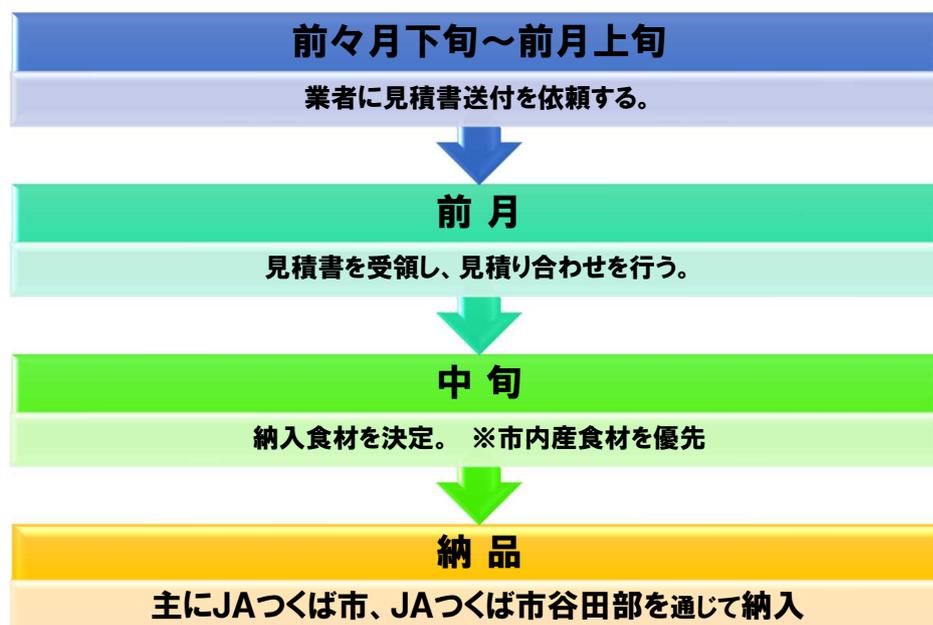
<市内全体>

2018年度	
つくば市産	茨城県産
16.1%	38.7%

<各学校給食センター別>

	2018年度	
	つくば市産	茨城県産
大穂学校給食センター	20.3%	42.0%
つくばすこやか給食センター豊里	16.5%	40.5%
桜学校給食センター	13.6%	34.3%
荃崎学校給食センター	13.8%	39.6%
筑波学校給食センター	19.5%	44.8%

2 現在の地場産物納入までの流れ



3 現在までの取組

(1) つくば市の学校給食における地産地消推進会議の開催

2017年6月に、生産者、市内2つのJA担当者、給食センター職員及び健康教育課職員による地産地消推進会議を立ち上げ、地産地消の推進に向けた協議を行いました(2017年度内に3回、2019年7月に1回開催)。

協議内容は以下のとおりです。

	開催日	協議内容
第1回	2017年 6月20日	つくば市の地産地消の取組や地産地消率の現状について、生産者とともに現状の確認と課題の洗い出しを行った。
第2回	2017年 10月2日	契約取引の試験的实施に向けて協議を行った。 2017年12月から2018年1月に、市内全5給食センターにおいて、にんじん、長ねぎの契約取引を実施することとした。
第3回	2018年 3月12日	地場産野菜の試験的契約取引に関して課題の洗い出しを行った。
第4回	2019年 7月5日	本ガイドラインの内容検討を行った。

(2) 契約取引の試験的实施

地産地消推進会議の協議に基づき、2017年12月から2018年1月の2か月間契約取引の試験的实施を行いました。その結果、課題として、安定した納入量の確保が難しかったことや、大規模農家に頼る部分が多く、中小規模の農家やJAに登録していない個人農家の新規参入につながりにくいこと等が挙げられました。

(3) つくば市民の日メニューの実施

毎年11月30日の「つくば市民の日」に合わせて、市内産食材を多く使用したつくば市民の日メニュー提供を行っています。ユメシホウ小麦を使用したロールパンや市内産野菜を使用した豚汁、ヤーコンサラダ、つくば鶏と福来みかんを使用したピリ福揚げ等学校給食センター栄養士が考案した特別メニューで



す。

また、市民の日付近には市内小中学校で生産者をゲストティーチャーとして招き、地産地消の食育授業も実施しました。



4 現状における課題

現在までの取組から見てきた地産地消の推進における課題は、次のとおりです。

(1) 納入業者数

地場産物納入業者は、主にＪＡつくば市、ＪＡつくば市谷田部の２業者となっており、ＪＡでの納入品目が少ない月については、地場産物がほぼ使用できないような状態です。したがって、農業法人や地域の生産組合等とも納入可能性を協議していく必要があります。

(2) 品目数

学校給食に提供できる量の地場産物の確保が難しく、品目数が限定されてしまいます。

(3) 地場産野菜の計上手法

見積り提出時には納入食材の産地が明示されず、仕入れ当日に市場で産地が判明するため、市内産であっても結果的に地場産野菜として計上されていない場合があります。

(4) 関係者の意思疎通

地場産物生産者と栄養士や調理員など地場産野菜を学校給食に使用している担当者が顔を合わせる機会が少ないため、双方の現状理解や直接の意見交換がなかなか難しくなっています。関係者の意思疎通の機会を設け、多くの生産者に給食における地場産物使用についての理解度を高める必要があります。

第2章 今後の学校給食における地場産物活用について

第1章における現状及び課題を踏まえ、今後の基本理念、基本方針、取組を以下のとおりとします。

1 基本理念

地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる

2 基本方針

- (1) 地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。
- (2) 学校給食における地場産物の利用拡大を図ります。
- (3) 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。
- (4) 地産地消と連携した食育を推進します。

3 地場産物活用に向けた行動指針

- (1) 地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。

給食センター・健康教育課

- ☑ 生産者・JAから提供された生産スケジュールを参考に、献立作成を行います。
- ☑ 生産者・JAに地場産物年間使用計画を前年度末に提示します。
- ☑ 納入規格について調理体制等を考慮しながら、複雑な規格を定めている食品について可能な範囲で簡素化し、生産者に分かりやすいよう説明します。
- ☑ 地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報を積極的に集めます。



地場産物年間使用計画

地場産物の生産スケジュールを参考に各学校給食センターが重点使用品目、献立案、目安使用量を示したもの。

* 様式1 参照

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 地場産物の生産スケジュールを各学校給食センターに提供します。

品目/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ナス												
ピーマン												
赤パプリカ												
黄パプリカ												
とうもろこし												
きゅうり												
トマト												
中玉トマト												
枝豆												
いんげん												
にがうり												
ミニかぼちゃ												

- ☑ 市から提供された地場産物年間使用計画を活用し、計画的な作付けを行います。
- ☑ 必要に応じて両 JA 間で納入調整を行い、安定した地場産物供給を行います。
- ☑ 「つくば市学校給食食材納入仕様書」に記載されている規格を理解し、より品質の良い地場産物の納入に努めます。

(2) 学校給食における地場産物の利用拡大を図ります。

給食センター・健康教育課

- ☑ 月に1回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」と題して地場産物を多く使用した献立を提供します。
- ☑ 学校給食のPR活動を行い、新規参入生産者の掘り起こしを行います。
- ☑ 既存の地場産物だけでなく、新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進します。
- ☑ 3か月前にJA等から情報提供された最新の地場産物生育状況をもとに献立作成を行います。*様式2参照

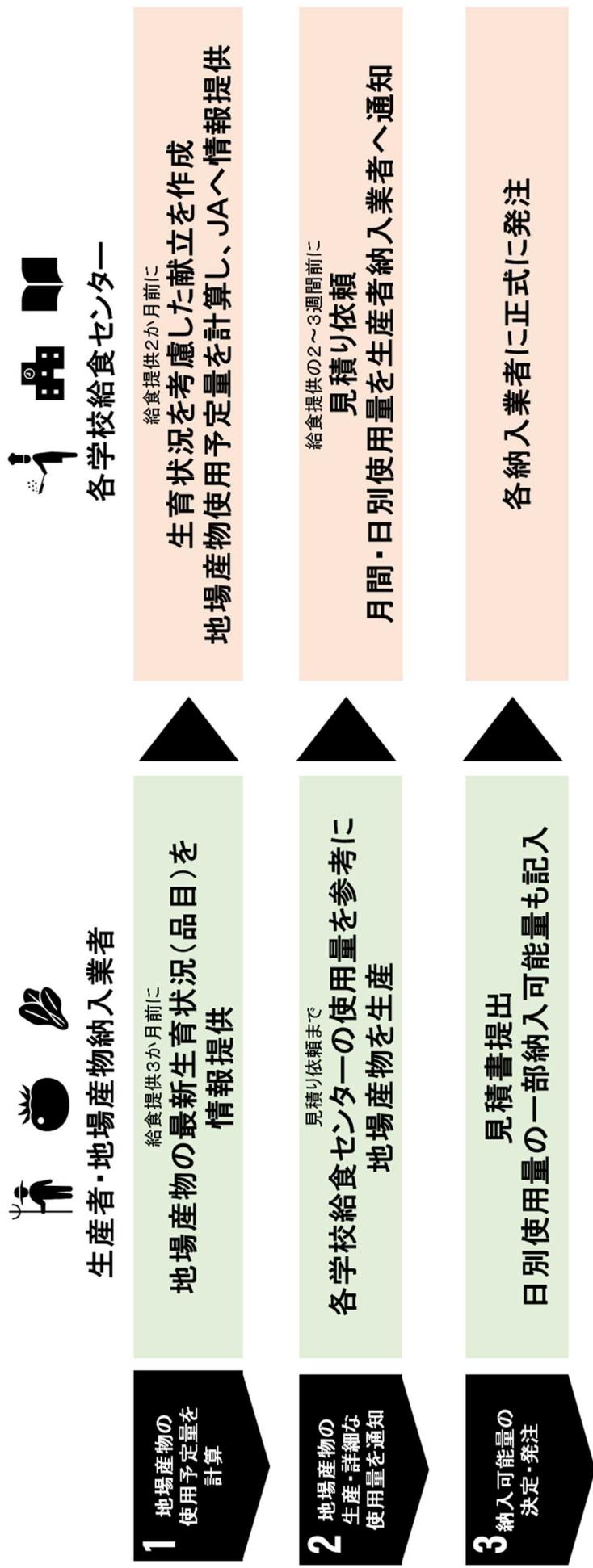
います。

- ☑ 新学校給食管理システムの導入に伴い、見積書様式の見直しを行い、産地記入欄で市内産と市外産が区別できるよう変更します。
- ☑ 調理員に対して、地場産物を給食に使うことの意義や、子どもたちへの食育効果を伝えることで、調理員の不安を解消し、より地場産物を使用しやすい環境を整えます。

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 使用月の3か月前に、最新の地場産物生育状況を各学校給食センターに情報提供します。*様式2参照
- ☑ 生産者やJA間で調整を行い、「つくば地産地消の日」を中心により多くの地場産物納入を図ります。
- ☑ 冷凍・冷蔵貯蔵やカット野菜等の加工品開発を積極的に行い、地場産物を通年安定して納入できるよう取り組みます。
- ☑ 生産者同士や組織内での調整をはかり、多品目かつより多量の地場産物納入を図ります。

*** 新しい地場産物納入体制の流れ（様式1・2を使用）**



経済部農業政策課

- ☑ 健康教育課、各学校給食センターに対して新規納入を希望する生産者や地場産物についての情報提供を行います。
- ☑ 新規納入を希望する生産者には健康教育課、各学校給食センター担当者への紹介、連絡調整を行います。

(3) 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。

給食センター・健康教育課

- ☑ 2017年度に立ち上げたつくば市学校給食地産地消推進会議を定例化します。
生産者、地場産物納入業者と給食センター職員（所長、栄養士）、健康教育課及び関係各課との意思疎通を図り、地産地消の推進に係る課題解決の場とします。また、安心・安全な給食の提供に向けた農薬使用のあり方や、食材の新規納入者の掘り起こし等についても協議していきます。
- ☑ 生産者の圃場訪問を定期的に企画し、給食センター職員と生産者の交流の場を設けます。現在はなかなか聞く機会のない地場産野菜の新たな調理方法などを聞くことで、献立作成や食育にいかしていきます。
- ☑ 各学校給食センターにおいて生産者の試食会を積極的に実施し、学校給食への理解促進に努めます。

生産者・地場産物納入業者

- ☑ つくば市学校給食地産地消推進会議に参加し、学校給食の現状を把握し、納入体制の改善等の課題解決に努めます。
- ☑ 圃場等において、学校給食関係者に対し、地場産物や生産に関する情報提供を行います。

(4) 地産地消と連携した食育を推進します。

給食センター・健康教育課

- ☑ 生産者による食育授業を企画し、自然に感謝し、郷土を愛する心を育てるとともに、子どもたちへ地元農産物に関する理解を促進します。
- ☑ 給食だより等において、地場産物情報の発信を積極的に行います。

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 学校での食育授業に参加し、地場産物や生産について、子どもたちに広く伝えていきます。
- ☑ 圃場等において、生きた教材としての農産物を触れる体験学習の実施に協力します。

経済部農業政策課

- ☑ 食育授業が実施可能な生産者や生産グループの情報提供を学校給食関係者に対して行います。



<参考>地産地消率（金額ベース）の推移

経済的効果を測ることができる金額ベースの地産地消率（つくば市の学校給食賄い材料費における地場産野菜取扱い業者取引額を全青果物取扱い業者の取引額で除したものは以下のとおりである。

<市内給食センター全体>

2016年度	2017年度	2018年度
32%	34%	35%

<各学校給食センター別>

	2016年度	2017年度	2018年度
大穂学校給食センター	34%	40%	47%
つくばすこやか給食センター-豊里	28%	32%	33%
桜学校給食センター	32%	35%	31%
荃崎学校給食センター	45%	32%	33%
筑波学校給食センター	39%	40%	40%

※青果以外で地場産物購入金額に含まれるもの

ユメシハウ小麦、いちごジャム、ブルーベリージャム

※地場産物購入金額に含まれないもの

米飯や米粉パンに使用されているつくば市産コシヒカリ

（米飯価格は精米価格と加工賃の合算で純粋な原材料費が算出困難であるため。また米粉パンにはつくば市産米粉の他に市外産小麦が20%含まれており、米粉分の価格が算出困難であるため。）

【様式2】(記入例)

令和元年9月分 地場産物生育状況共有様式

JA担当: JA●● ○○
 給食センター担当: ●●学校給食センター ○○

	共有事項	締切り
JA→給食センター	生育状況	3が月前の25日まで
給食センター→JA	使用量	7月5日(金)

※あくまで現時点での生育状況を共有するものであり、出荷には強制力を持たない。

JA		給食センター	備考 (使用可能時期・量、 作付け状況等)	
地場産物生育状況		使用量見込(kg)		
年間 生産 スケ ジュー ル から の変 更 品 目	生産増	かぶ	10 9月最終週から出荷できる見込	
		ほうれん草	30 9月から出荷できる見込	
	生産減	梨		天候不順のため、不作の可能性有
その他	パプリカ	30	目安使用量より多く出荷できる可能性有	
	長ねぎ	70	当初計画より作付け増	

伝達事項