

会 議 録

会議の名称		令和7年度第3回つくば市大規模事業評価委員会			
開催日時		令和8年(2026年)3月11日(水) 開会 10:00 閉会 11:45			
開催場所		つくば市役所 コミュニティ棟1階 会議室1			
事務局(担当課)		政策イノベーション部企画経営課			
出席者	委員	藤井委員、藤川委員、堀委員、松橋委員、山脇委員			
	事務局	高橋政策イノベーション部長、中根政策イノベーション部次長、 中村課長補佐、齋藤係長、石川主任			
公開・非公開の別		公開	非公開	一部公開	傍聴者数 3人
議題		(仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備事業について			
会議録署名人				確定年月日	年 月 日
会議次第	1	開 会			
	2	議 事 審議事項(仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備事業について			
	3	その他			
	4	閉 会			

< 審議内容 >

事務局

皆様本日はお忙しいところ、委員会に御出席いただきまして誠にありがとうございます。定刻となりましたので、ただいまから令和7年度第3回大規模事業評価委員会を開会いたします。

本日の委員会ですが、藤川委員長、藤井副委員長、堀委員、松橋委員に出席いただいております。山脇委員につきましては少し遅れるという御連絡を受けております。また、大塚委員につきましては、日程の都合上御欠席となっております。本日は、現在4名、後程1名追加で御出席ということになっております。つくば市大規模事業評価委員会条例第6条第3項に定めます、委員の過半数の出席要件を満たしておりますので、会議が成立しておりますことを御報告させていただきます。

それでは早速ですが、条例第6条第2号にて、委員長は会議の議長となる場合がございますので、ここからの議事進行は藤川委員長にお預けしたいと思います。よろしく願いいたします。

藤川委員長

まず議事に移る前に、会議の公開についてです。参考資料1及び参考資料2を御覧ください。本日の会議ですが、前回同様に原則公開といたします。ただし、個人を特定する情報などの、つくば市情報公開条例に規定される不開示情報が含まれる場合のみ、非公開といたします。よろしいでしょうか。

《異議なしの声》

それでは、本委員会は原則として公開します。傍聴者の方がいらっしゃいます。引き続き会議を傍聴していただくことができます。なお、傍聴に際しては、会議の秩序を乱し、また会議の妨害となるような行為はしないようお願いいたします。もし、写真などを撮る必要がありましたら、始まる前に今の段階で撮っていただけますでしょうか。

それでは、次第の2審議事項に入るに当たって、事務局からこれまでの経緯と本日の目的について簡単に御説明ください。

事務局

本日はどうぞよろしくお願いいたします。本日の目的については、委員の皆様が現時点で感じている疑義を整理し、市に追加で確認、整理を求めたい事項を明

らかにすることと考えております。

お手元の資料1は、第1回委員会後に整理した委員の皆様の疑義・意見に対する市の回答です。資料2は、それを踏まえた第2回委員会でなお疑義が残っている事項を整理したものです。

資料3は、資料2を踏まえまして、それらへの一問一答ではなく、関連する論点ごとに、6つの視点と3つの機能ごとに整理して見える化したものになります。

本日の目的としては2つあります。1つ目は、個別機能の評価に関する不足事項について洗い出しをしたいと考えています。こちらは、各機能について、何がまだ判断しきれていないのか、また市にどのような整理を求めるべきかを確認いただきたいと考えております。続いて、目的の2つ目は、個別の機能と複合化の比較としているんですけども、個別機能毎の議論を踏まえつつ、規模や場所の組み合わせの観点から、複合化した場合に、どのように評価していただくか。その考え方を御議論いただければと考えております。

また、本日はこれらの議論に入る前に、前提として、委員会として最終的にどのような形式で結論を整理していくのかについても認識を共有いただければと考えております。

一度、藤川委員長にお戻しいたします。

藤川委員長

ありがとうございます。

今日はあえて健康教育課の方にはここにはお越しいただかないで、むしろ我々委員の間で、どういう形の結論出すのがいいか、そもそもイエスかノーという、単一の答えを最後に出すべきなのかどうかということ、個別の論点に関して、どの程度の形で出していくのかどうかとかですね。いくつか気にしておくべきことがあるだろうと思うんですね。ですので、私自身もどう結論出したらいいのか迷うところがあるわけなので、そのあたりから共有することを始めたいと思います。それで、事務局側では、どのようなイメージの結論を出して欲しいというふうに我々委員会に対して御要望を持っているのかをまずお聞きできたらと思います。

事務局

原則としては、今回6つの視点で評価をしているんですけども、その6つの視点に関しては、イエス・ノーで、判断をいただきたいと考えています。一方で、個別機能毎の扱い、一部課題があった場合の全体判断については、6つの視点での結論を踏まえて、どのような形で落とし込むかというところは、これから議論

が必要かなとは考えています。

藤川委員長

例えば、ここで6つの論点があって、そこに3つの機能があるわけですけど、前回以来、議論が特に出ているのは、給食レストランが成り立つんだらうかみたいなことだと思います。その場合、最終的にマルという感じではなくて、バツみたいなものが残ったような場合に、それでも我々の結論として、イエスというような形で出すべきなのかどうか。あるいは、もうとにかくそういう判断を我々が個別にしておけば、さあ、最終的には市にお任せするという考え方もあるのかもしれないし、バツになっているところは少し見直しを求めた上で、全体としてはOKですというような言い方もあるかもしれないと思うんですよね。

その点どうですか、先生方。これまで2回の委員会を経てお考えになったことをお話いただければと思います。山脇先生からお願いしてもいいですか。

山脇委員

委員会の結論の出し方ということですかね。その中での私の意見になりますけど、我々は、この委員会の設立経緯から考えても、基本的にはすごく中立な立場でマルバツをつけていくことになるだろうと思います。基本的には、例えばマルの数が多いからマルという委員会の結論という形ではなくて、比較評価に対してこういう結論になりましたというふうに、公表されるのがいいのかなと思っています。それを市側がどのように受けとめ、どのようにこのプロジェクトの方針を変換するなり、あるいは進めるなりというのはつくば市の判断になるのかなと、個人的にはそんな気持ちであります。

藤川委員長

松橋先生お願いします。

松橋委員

ありがとうございます。現時点での感覚としては、給食レストランに関しては、他の事例と違うやり方にチャレンジするという事で、データの分析が十分ではないのではないかという意味では、どちらかといえばバツに近い総合評価になるかなと思っています。ただ、各評価軸ではバツがつくところもあるんだけど、総合評価は三角をつけて、この点に関しての懸念があるので、そこはしっかり責任を持ってやるようにしてほしい。責任を持ってないのであればやめた方がいい、という助言として使っていただける形で表現するのがいいと考えています。

堀委員

堀です。先ほどの事務局の御説明を聞いていて、個別のマルバツをつけて、そ

れでもいいですということだったので、それで済むのであればそれでやるのが我々としてはやりやすいのかなってという感覚はあります。どうしても、やっぱり数値とか、比較検証とかでこっちの方が駄目というのはしやすいんですけども、それぞれにマルが多かったから概ねいいとか、バツが多かったらだめというものではないですし、特に必要性とかに関しては、なかなか我々で評価が難しい部分があると思うんですね。給食レストランとかは、多分地域との交流を深めていくみたいなのところに、かなり重点が置かれている面もあると思うんですけど、その辺の必要性というのは、なかなか、少なくとも私としては判断しづらいというところもあります。

全体としてのマルバツを付けて、かつそれぞれの機能を3つにまとめることがどうかという部分も重なってくるので、じゃあ2つだったらどうなんだ、別の2つの組み合わせはどうなんだという話になってくると、評価がかなりぶれてしまって、なかなか難しいかなという印象は受けています。

藤川委員長

藤井副委員長お願いします。

藤井副委員長

多分、総合的にマルかバツかは言えなさそうだなというのが、私も思っている感触で、バツのところは何ヶ所か出てくる中で、そこは計画をさらに見直していただく必要がある場所としてお戻しするのが、この委員会としてできることなのかなというふうに思っています。

今日出していただいた3機能と6つの項目の表で、私たちはどこが気になっているのかを整理する方がいいというのは私から提案させていただきました。一問一答の形で議論していても、まとまらないだろうなと思って、今回こういう形に整理させていただきました。

後の議論にはなりますけども、問題となっているのがどこかが大分見えてきて、先ほど松橋委員がおっしゃったように、給食レストランのところ、この事業の名前でもあるんですけども、一番妥当性や経済性が検討できていないということが、見えつつあるのかなというふうに思っています。

事業としてどうするのかのやり方は、おそらく2種類あって、給食レストランをやらないか、成り立つように計画を変えるか、どちらかしかないんですけど、そのどちらをやってくださいということは、この委員会では決めきれない。事業の計画を立てることは、私たちがすることではないと思うので、進めるとしたらこういう点は必ず見直す必要があるし、バツがこれだけあるところを対応できな

いのであれば、全体を見直すかのどちらかではないですかという形で市に戻すのが、この委員会としてできることなのかなと思っています。

藤川委員長

ありがとうございます。今回、この委員会の中でも、特別な案件になっているんだろうと思うんですね。計画途中で、大規模事業評価の対象になる事業費10億円を超えたこともそうですし、評価時点ですでに基本設計までできているという意味では、抜き差しならない状況で、イエスかノーを出すとなると、より判断が難しくなる、そういう特殊事情もあるような気がします。

先生方の御意見では、大体、あんまりイエスとかノーとか最終的に言うのが適切ではないのではないかという御意見だと思いますし、私自身も実はそう思っています。

それと、藤井先生も触れていましたけど、そもそも事業としての名前が給食レストランになっているんですけど、これで本当にいいんでしょうかというのが、根本的な問題として感じています。設計図を見てみると、これはむしろ加工貯蔵の施設がメインの建物のようにも見えて、そこに隣の小学校の給食であるとか、あるいは給食レストランを提供するというぐらいの順番で設計されているように見えるんですね。ですので、そうやって考えてみると、そもそもタイトルがいいのかという根本の部分にも関わってくるので、余計に我々としてはイエス・ノーの形では、結論を出しにくいというのが一番の印象です。

一通り先生方の御意見を伺いましたので、今ここでまとめてこの点について決めましたというよりは、この先、もうちょっと具体的な議論する中で、最終的に次回の委員会をどういう形で開いたらいいかという点を相談させてもらえたらなと思います。そんな進め方でよろしいでしょうか。

そうしましたら、少し具体論に入っていくことにします。最初に、資料3の3ページ目、必要性の点で言うと、自校式給食の提供の必要性はどうかというところに意見が集中していると整理していただきました。それで、山脇先生の御意見は全体に関わる場所だということで、そもそも必要だろうかというふうにも読めないでもないということだろうと思います。今ここで、私の意見も書いてあるし、先生方の意見も書いてありますけど、どうでしょうか。追加で何か御意見とかあればお願いしたいんですが。

松橋委員

会議が始まる前に少しお話していたのですが、必要性に関しては、ちょっと評価しづらいところがあります。給食レストランに関しては今回妥当性にたくさん

コメントをまとめていただいているところですが、必要性の説明をする上での妥当性の指摘みたいな側面もあるのかなと思うので、必要性で分けて議論を尽くすのは難しいのかなという感覚はあります。

藤川委員長

むしろ、次の妥当性のところを見ていただきながら、必要性とあわせて議論していく必要があるかと思います。それで全体的なまとめとしては、資料3の2ページ目のところにまとめてありますね。必要性ということで言うと、加工貯蔵はマル、自校式給食提供はマル、給食レストランはバツとなっていたわけです。妥当性の点で言うと、加工貯蔵がバツで、自校式がマル、それから給食レストランを三角という形になっていますが、そもそも、バツとかマルとか三角とかをつけられるのかという話もあるような気がするんですが、この点についてデータを次の委員会までに用意して欲しいということがあれば、それもあわせて御意見いただければと思うんですが、いかがでしょう。

山脇委員

山脇です。私は自校式給食提供の妥当性というのは、大分あやしいなと思って、前回もそのような意図で意見したつもりでいました。というのは、今までセンター方式を進めていく中で、この自校方式のトライアルになるわけですよ。その重要な検証対象として、この規模、あるいはこの小さく、児童数が減っていくかもしれない学校をトライアルとして選定しているということに対して、私はどうしても納得する部分が少ないです。しかも、減少していくであろう地域の学校に対して、現在でも約1.5倍以上の余力を持つ機能を、自校給食提供機能として持ちますということを行っているところに関しては、私は妥当性はちょっと低いのではないかと思っておりましたので、先ほどの一覧表でのマルというのは、私の心情とは少しずれるなというのが正直なところです。

藤川委員長

他はいかがでしょう。

以前の荃崎の給食センターだと、3,500食の調理能力があって、令和5年度には2,421食提供していた。それを廃止して、今度300食規模の施設を作ろうということだから、荃崎周辺の小学校にはどこか別のところから持っていくということですよ。事務局で把握されておりますか。

事務局

どこからという詳細なデータはすぐに出ないのですが、この間に桜の新しい給食センターができておりますので、そこを含めて過不足ないように提供され

ております。

藤川委員長

ということは、むしろ少し以前より給食を運んでくる距離が遠くなっているということだと思っんですけど、そうすると冷めてしまうということがむしろ発生しているのかなという気がします。もし、今までの給食センターに変わるものかと考えるとすると、300食で今度は足りるのだろうかという気もします。もうちょっと大きいものを作る考え方もあるのかなと思いました。

事務局

食数自体については、現状、レストランができる前にも不足は生じていないので、提供体制として、食数は確保できています。今の荃崎給食センターは営業していないわけですが、今は荃崎地区に、センターで作られたものを一番近い谷田部から配送しています。

藤川委員長

そうすると、この300食は、全くこの小学校のため、あと給食レストランのためだけに提供されることになるわけですね。いや、何か新しいセンターの形という理屈づけだったら、いけるかなと思ったんですが、給食センターというよりは、あくまでもその加工貯蔵の機能中心というふうにどうしても見えてしまうんですね。つまり、今までの1万食を超えるような規模のセンターとはちょっと違う、小規模まで行かなくても中規模ぐらいの施設で、というような考え方はあるのかなとちょっと思ったんですけど、ただ本当にこの小学校のためだけということだとすると、システムとしてはもう全部の学校に作らないと、自校式給食提供のシステムに変えることにならないわけだから、やっぱり市全体として、どういうシステムを選択するかという問題は残っている気がしますよね。妥当性という意味では、やっぱりそもそも市全体のシステムの問題で、それをどう考えるかによって妥当性も変わってくるような気がします。

藤井副委員長

自校式給食のところについては、妥当性と必要性が両方関連していて、やっぱりもう少し検討が必要だったということなのかなと今の議論を聞いていて思いました。

自校式で自分の学校のための温かい給食を提供するという議論は、前の懇談会の中からでてきて、センターではなく自校式がやっぱり必要ではないかというところをかなり議論されたんだと思うんですけども、ここでやってみて、そのあとに同じような自校式を他でもやるのかやらないのか、今だとやらない方向で1

校だけやってみて、そこから先を考えることは今はやっていません、様子を見て考えますという状況なので、どうしても今このタイミングでやらなきゃいけないのかが、伝わりにくいということなのかなと。先ほど、必要性のところでは出なかったんですが、やっぱりそういうところなのかなと思いました。

その上で、でもやってみるほうがいいとなったときの妥当性として、先ほど山脇先生がおっしゃったように、一校のためなのだとすると、150人ぐらいの規模でこれから倍増すると思えないところに300食で作りますというのがどうしてなのかが、よくわからなくなってしまう。もしかすると、隣のもう1つの小学校にも配送する予定があるのかもしれないなと思いながら、資料にそう書いてあるところが今見つけられないんですけれども、自校式で温かいものをといいながら、もし配送するとなると、目的が混在しているように見えるので、規模を大きくしないといけない理由がきちんと整理されていないように見えるということかと思いつつ伺っていました。

ですので、自校式の議論がもう少しきちんと整理された上で、どの形が必要だからこの規模ですというところ、曖昧になっているところを示していただくと良いのかなと思いました。

あと、1点確認ですけれども、資料3の2ページ目に作っていただいているマルと三角の意味が、この文章を読むと、事業の必要性がマルという意味ではなくて、必要性の判断については一応検討してあるからマルなのか、私たちがマルと言っているということなのか、その意味が混在しているようにも感じて、改めて事務局にお伺いしたいです。

事務局

資料1では、前回の第2回委員会の際に、つくば市で各個別機能と複合化について評価をした、しないであったり、例えば必要性が弱い、強いであったりという部分を置いた資料をお出ししたんですが、ただそれが内部の観点で一旦置いているもので、そのマルバツの基準が不明瞭であったというところなので、委員の皆様がこのマルバツをもとに何かを判断するという状況には、まだ立てていないところがございます。ですので、このマルバツをどのようにつけるかというところも、少し難航しているところです。一旦は、この中身についてお話しただいて、マルバツをどうやってつくば市として判断したらいいのかというところは、これ以降議論できればと考えています。

藤川委員長

そうすると、今、必要性や妥当性という横軸で見ていこうとしたけれども、も

しかすると縦軸で見た方がいいのかもしれないですね。例えば、加工貯蔵の施設は、前回御説明いただいたところによると、確かにあったらいいかもしれないと私自身は思ったんですけど、ただそれが荃崎のこの場所であるのがいいのかどうかとか、あるいは、それが経済性・効率性とか、妥当性とかそういうことに関係してくるといいますが、どうでしょう。

縦軸で見ていく方が話しやすいのかなと思うんですけど、どうでしょう。とりあえず、加工貯蔵施設に関しては、そういうものはあってもいいなという意味では、必要性はあるでもいいような気がします。妥当性というのは、どういう意味での妥当性なのか、必要だったら妥当ではないかという気もしますが。

藤井副委員長

場所がここでいいのかとか、規模がこれぐらいでいいのかということなのかなと思うので、そういう意味では、堀先生のコメントも入っていますけれども、妥当性の部分が、もう少し検討が必要かもしれないとなるのかなと思いました。

藤川委員長

次が優先性ですが、そもそもマルが1個もつけられていないですけど、この場合は何に優先するんでしょうね。

事務局

事務局です。今の御議論していただくときに、見ていただいたらよろしいのかなという資料を御案内させていただきます。基礎資料4の最後のページです。例えば、優先性で言えば、課題解決のため、また事業の整合性から見て、事業着手時期が今の時期がいいのかどうかという観点を中心に御議論いただければと思います。先ほどの妥当性であれば、藤井委員がおっしゃっていたとおり、規模や場所がここでいいのかどうかというところを論点としていただけるとありがたいと思います。

藤川委員長

はい、ありがとうございます。事業着手時期の適切性という意味では、どうですか。

堀委員

多分、優先性というのは、大規模事業ということなので、金額が大きい施設とかを建てるときに、他に優先すべきことがあるのではないかという観点で検討してくださいということだと思います。その観点からいくと、市の財政規模からいくと、この加工貯蔵施設については、その優先度合いをさほど厳密に検証する必要はない部分なのかなという認識でいます。

藤川委員長

そんなところかなと思います。

その次が有効性、経済波及効果、市民生活の利便性向上などという意味では、地元の農業を支えるという意味では、確かに役に立つところかなという気もするので、マルでもいいような気が私はしますけど、いいですかね。

その次は経済性・効率性です。さっきのこの場所でいいかということと、経済性・効率性は密接な関係があるはずなので、その辺の検討がもう少し必要だったのではないかという意味では、バツがいいのかわからないですけど、クエスチョンマークみたいな感じですよ。これはさっきの妥当性のところもそうかもしれませんけど。

それから、地域への対応ですが、この場合の地域っていうのは、周辺環境及び景観への調和、これらへの配慮だから、それほどそう問題になるところではないような気がしますね。

事務局

ありがとうございます。自己評価調書の中でも、周辺景観のため建物の高さだとかを配慮していますということを内部評価しております。これに対して、特に異論がなければ、そのままマルということでもいいのかなと思います。

合意形成の取り組みについては、地元への説明ですとか、そういった経緯を踏まえて、合意もある程度取れているという自己評価調書のまとめになっています。これに対して、例えば、合意形成の対象範囲はもっとこうの方がいいのではないかと、そういったところで何か付言があれば御議論いただければと思います。

藤川委員長

はい、お願いします。

藤井副委員長

周辺地域の件について、加工施設の場合だと、建物が建って影響を受ける住民の方というよりは、納品してくれる農家さんとか、この施設と関係を持つ可能性のある人たちとの合意形成ですとか、ここでやっていけそうかどうかというところはちょっと検討が弱いのかなと思います。それが地域への対応なのか、経済性なのかは微妙かもしれませんが、農家さんとかとも議論していそうな記載がどこかにあると思うんですけども、もう少し検討があってもよかったのかもしいと思いました。

藤川委員長

ありがとうございます。

松橋委員

加工貯蔵に関して、今御指摘の地域への対応のところ、その地域での産品を有効活用するためのものだということが、今後もしっかりわかるように、データとして見えるようにするとか、作るときのことだけではなくて、そのあともきちんと見えるようにしていくこと自体が多分大事だと思うんです。そこにもう少し、アンテナを立てたほうがいいかなということは感じました。

あと、経済性・効率性に関しても、うまく施設が活用されることがまず大事だと思います。もしも学校給食で活用されなければ、他の販路をちゃんと見つけにいくとか、何を図って経営していくか、運営してくかということも、加工貯蔵に関しても気になるところはなくはないです。そこがちゃんとうまくいくようにしてほしいです。他の部分に関しては、割といいかなというふうに私としては思っています。

藤川委員長

ありがとうございます。

まとめますと、加工貯蔵施設については妥当性とそれから経済性・効率性のところ、これはまた妥当性との関係があるわけですけど、その2点とそれから3番目の地域への対応というところが、どれくらいできているか。特に、これは周辺景観というよりは、そこに農業産品を納める農家の人たちとどれくらいそういう合意ができているのか。施設整備したけど、全然持ってきてくれなかったみたいな話だと困るわけですね。その3つぐらいが、我々としては、今疑問を持っているということですかね。

加工貯蔵施設はそれぐらいにして、その次の自校式給食提供ですね。これは大塚委員も書いていただきましたけど、そもそもセンター方式にするのか自校方式するのかというあたりで、これはもうシステムの大転換になりかねないことで、そこまでの覚悟を持って、自校方式をそもそも主張するのかというところはずごく気になります。どこかでモデル的という言葉があるんですけど、モデルとしてやりますということは、よければ他でもやってみようということになると思うんですよね。ただ、そういうつもりでもないんだとすると、必要性や妥当性のところは、やっぱり答えが本当に出るのかという気がします。どちらももう少し説明なり補足なりが必要なのではないかと思います。そもそも、自校方式という言葉を使う必要があるのだろうかという気もするんですけどね。どちらかという、加工貯蔵施設を作ったから、隣にある小学校には特別に提供するだけで、システムとしての自校式に関する議論はしないっていうのが、むしろこの施設に

関して言うと適切なのではないかというような気がします。どうでしょうか、その点は。松橋先生お願いします。

松橋委員

私は、自校式給食提供については、やってみてもいいかなと思っています。センター方式と自校方式どっちがいいかということは、なかなか判断つかないんですけども、子どもの数をうまく予想し尽くすことはできないです。また、学校の統廃合となるとセンシティブなので、こういった場所で議事録に残して、議論できるかというところも少し難しいのではないのかなと思います。その部分を含めてオープンに議論できるのであれば、どういう考え方でセンター方式をやっているのかを理解した上で、判断することはありなのかなと思います。

私の理解では、150食から300食提供ということで、1学年あたりは50か25なので、1クラスか2クラス分になります。人口減少で小規模になっていっただけならいずれは合併して、300になるということもどこか頭の片隅に置いた上での数なのかなと感じています。そういう意味では、何食ということを決めて経営しようということ自体が、そもそも無理難題ではないかなと思います。それだから150から300食になっているのですと言ってくれば、納得できるのかなと思うんです。

自校式をしばらく使うということでもいいと僕は思います。活用されるように経営していかなければいけないと思います。一番悪いのは、自校式給食を作ったけれども5年でやめましたとかです。そうなるが無駄な投資だとなるので、できれば20年は使いたいという考えのもとでの規模感であって、センター方式だけではなくて自校方式も組み合わせて検討していこうということであれば、必要性や妥当性に関しては、説明できていることになるのだろうと、私は理解しています。

藤川委員長

お願いします。

山脇委員

山脇です。私も、実は自校式給食提供が、まかりならぬというつもりは全くなくて、つくば市の地域を見たときに、例えば周辺地域、センターから距離のある学校に対しては自校方式を行いますというような大きな想定をした上で、モデルとして行うのであれば、十分に検討の余地はある、実施する余地はあるかなと思っています。

私が加工も含めてですけど、特に気になっているのは、やはり規模感です。例えば、先ほど加工貯蔵の方で言おうか迷ったんですが、対象がどこのエリアの小

規模農家さんを言われていて、どの地域の人たちまでこの効果が及ぶのかという部分がやはり見えにくいんですね。私はスモールスタートしたらいかがですかと書いたんですけども、地域のあり方として、周辺の農家さんから野菜を買い入れて地域の学校に出していきますという、そういうスモールな方式を今後周辺地域にはやっつけていけないかというような想定であれば、私はどちらもマルでいいような気はしているんです。

そういった規模感が、レストランも含めて、この3つでまちまちなものなので、それを整えれば全然ありだと思っていますというのは正直なところですよ。はっきり言えば、もっともっとスモールにして、学校給食だって100食、それを本当に周辺の農家さんでまわしていきますよというモデルが作れるのであれば、筑波山の麓でもどこでも、できるんじゃないですか。野菜などを作った人の顔を思い浮かべながら、温かいご飯が食べられるということであれば、ぜひやってくださいと思います。今はそう描かれていないように見えていて、だから全部マルと言いくらいのかなと思っていますところですよ。

藤川委員長

なんとなく分かってきましたが、必要性・妥当性に関して言うと、ランドデザインみたいなものをきちんと示して欲しいということに尽きるのかなという気がします。確かに、私はセンター方式か自校方式かというのは、二者択一かと思っていたんですが、中心部はセンター方式で、周辺は自校方式というようなランドデザインがあるんだったら、まだなるほどという感じはあります。今決めるというよりは、どういうことを考えてあえてここで自校方式をやろうとしているのかを、やはり説明して欲しいというか、示す必要があるということですかね。

堀委員

堀です。周辺地域で自校方式という計画のスタートとして、温かい給食というお話が所々に出てくるんですけど、実際に食事ができて、それを配送する時間と食事を開始する時間を聞くと、あんまり大差ないのではないかなという気がします。だから、自校方式の何がいいのかがあまり私には見えていなくて、どちらかというとな否定的です。大規模な給食センターを作ったタイミングで、全く真逆に見えるような施設を作るといって、そんな余裕がつくば市にあるのかなと、今はもちろん余裕があるのはわかるんですけど、今後のお話として疑問が残っていて、やっぱりその辺の説明が欲しいという思いはあります。

藤川委員長

このようないろいろな意見があるから、なおさらやっぱりランドデザインを

示す必要があるということなのかなという気がしますね。今、必要性や妥当性のところに集中していますけど、その先はどうでしょうか。優先性、有効性、経済性、効率性、地域への対応。どこでもいいですが、いかがでしょう。

藤井副委員長

また妥当性とかに戻ってしまうかもしれませんが、グランドデザインというところに関連して、教育の方向性として、つくば市の小学校・中学校はいろいろなタイプが混在しています。小中一貫の大きな義務教育学校もあれば、新たに小規模特認校として小さいことを生かした学校もできている中で、先ほど山脇先生がおっしゃったような地域との関係性を強く持っていく学校教育の一環として、自校方式の給食も位置づいていますという説明があると、理解がしやすいというか、必要性がよりわかりやすいという点は、以前の議論の中でも少し申し上げたことがあります。今の資料からは、そういった関係性が見えないことと、あとは、他の周辺の学校に展開していくということだと、つくば市は多様すぎて、筑波地区だとむしろ大きく統合してしまっているの、茎崎のこの学校とは違う形になってしまっている。そうした学校の状況からいくと、やっぱり今回の事業がモデルなのかというと、難しいと感じるところがあります。アイデアとしてはいいなと思いながら、つくば市としてのその先の展開を考えたときに、本当に先があるのだろうかという疑問に思っています。そうすると、教育全体のところとの関係性も、本来は考えた上での位置付けにならないと、なかなか説得力が難しいのかなと思います。

一方で、センター方式に進みますという事に一旦なったときに、センター方式のマイナス点、デメリットを考えた上で、別の形態を検討していく方がいいということを検討されたのが、新しい給食施設の検討の下の資料にまとめられているいろいろな御意見だと思います。そこで言っていたからこの機能を入れましたというだけではなく、教育全体の中での位置付けを追加していただく方がよいです。市による妥当性検討の資料内でも、この検討会で言っていたから必要と見えてしまうところを、その意見を受け取った市の教育として、給食施策としての考え方をもう一步言っていただくといいかなと思いました。

藤川委員長

経済性・効率性という点は、多分、そもそもそういうことを目指さないから自校方式があるような気もするので、バツというわけではなくて、もしかするとマルでもいいのかもしれないですね。むしろ有効性に関する疑問が、先ほど堀先生からあったように、本当に自校方式は有効ですかといった、そういう点もあった

と思います。

地域への対応のところはどうでしょうか。これも、小学校のすぐ隣に作っていることもあるし、特に大きい問題、ここに関して説明が必要ということはないでしょうか。もし、また話していて気がついたことあったら追加していただくとして、給食レストランに進めてもよろしいでしょうか。

一番いろいろ問題がありそうなところですが、どうでしょうか。必要性、妥当性、優先性など、タイトルに掲げられているのに、一番点数が低い感じですけど。必要性、妥当性、優先性のあたりから、御議論いただければと思います。

藤井副委員長

一番事業内容が固まっていない印象を持っていて、平日の給食があるときだけ50食提供というところは決まっています、それ以外のところは、栄養士さんが地域の人とコミュニケーションをとりますとか、土日とかは必要であればオープンしますといった内容になっているんですけども、給食レストランとして50食を提供するだけなのか、地域の居場所まで含めた場所としてやっていくのかによっては、採算性が取れる施設なのかどうかの見え方が全然変わってきます。その計画が今はまだ固まっていないように思います。

地域の方に聞くと、皆さん欲しいとおっしゃっていますというのは、それはそうだと思いますし、自校方式の給食自体もそれはそうだと思います。できるだけ地域が欲しいというものは作っていく方がいいということは、私も思うのですが、平日の3時間ぐらい50食のものを、この規模感で作るということが良いやり方なのかというところで、やはり疑問を持ってしまうところがあります。

必要性、妥当性、経済性、あとは優先性など、バラバラなところに関連してしまうんですけども、事業計画が曖昧な上に、全部が絡んでくるので、まずは計画を丁寧に検討いただく必要があるし、その上で判断をしないと難しいと思っています。それで、もしできたとしても、この建物の設計のイメージでいくと、2階部分に地域の人が自由に出入りできて、外からも活動している様子が見えるような場所ではないところに部屋だけがあって、管理する人に開けてもらって使うという場所に見えます。そうだとすると、公民館の会議室が1つ増えただけの場所になってしまわないだろうかと思っています。それが、ここでいう地域のための場所なのだろうかというところが、私には想像が難しく、このままで大丈夫かなと思っているところになります。

近くにいくつか施設があるということなので、そこに給食を持っていくとかではできないのだろうかとか、そんなに大きな規模ではなく、地域の方がやる居場

所に直接支援を出す方が、地域の居場所に対するお金の効果としてはもっと有効ではないかとか、どうしてもそのあたりを考えてしまうので、給食レストランが一番練られておらず、今の内容から判断しても、いろいろな項目が大丈夫とは言いにくいなと思っています。

藤川委員長

松橋先生お願いします。

松橋委員

ありがとうございます。市民ニーズがあったから作るという関係は、非常に重要ではあると思うんですけども、市民と専門家の関係で言うと、例えば家をつくるとき、施主の言うとおりに設計を書く部分もあれば、やっぱり法律に則った形でデザインしないといけないし、むしろ設計者がやった方がいろいろな願いを叶えるようなものになる可能性があるという観点からすると、言われたとおりにそのまま作ります、言った人も1人ですという形で進めるのは、相当問題があるのかなと思います。

それを叶える方法として、今藤井委員のおっしゃったような形で、他の場所に給食を持っていくということでも達成できるのではないかと、人が集まる場所が目的なのであれば、こういった計画の方がもっと良くなりますよということを、行政のプロがやらなければいけないと思うんですけども、その部分が非常に弱い形で、ニーズがあったからやりますという形で言われると、はたから評価する立場としては、それではよくないと思います。市民ニーズをきちんと反映した形で計画ができていくということに関しては、疑義があります。

結果として、使われないものになったり、非常に効率の悪いものができたりしたときに、これは市民ニーズでしたという言い訳では許されないと思います。ちゃんとした責任が取れる形で思いを叶えるようなことを市役所としては考える必要があるという観点でいうと、必要性とか妥当性に関して、この経営の形で、500円が50人でうまくいくとは思えないです。

週末に、たまたま1,500円ぐらいで給食にちなんだ食事を出している道の駅を見たりしました。それだけの価値を生み出すから人が来て、ちゃんと消費されるという形じゃないとだめで、日々の食事としての500円という魅力はあるかもしれませんが、そこで50人が毎日食べる姿がどうやってもイメージできません。そこをイメージできるような形の事業にすることは、施設整備する側としては必要かなと思います。

藤川委員長

堀委員お願いします。

堀委員

おっしゃっていることと似通った話になってしまうんですが、やはり地域交流とレストランが、なかなかすぐには結びつかなくて、その時にレストランとしての需要予測が、なかなか精査できていないという印象が強いんですね。前にも申し上げましたけど、比較で挙げられている他市の事例などはかなり異なるものですし、当初は給食を余分に作るからそれを提供して一石二鳥じゃないかという計画だと思ってしまうんですけど、レストランとしてうまくやっていくのであれば、他のメニューであったり、営業時間の拡大であったり、そういったことも検討していかなければいけないとなると、もうこれはつくば市がその場所でレストランをやりますということに等しいのかなと思います。それで、メニューの一環として給食がありますという形になっていきかねないと思っていて、そうすると、そもそもここでいいのかという話も出てくるでしょうし、当初の考えとかなり変わってきてしまうのかなという気もします。

大塚委員もおっしゃっていましたが、やはりスモールスタートで、そういったことができないのかとか、先ほど藤井先生もおっしゃったように、別の場所でそういった給食の提供ができないのかというところは、まず検討されてみるべきだと思います。それでさらに反響がいいということであれば、その次のステップとして、給食レストランのような形でも十分間に合う気がします。そういう意味で言うと、優先性もあまり高くない気がします。というところが、今まで議論を聞いていて思ったことになります。以上です。

藤川委員長

ありがとうございます。では、私からも申し上げますと、図面を見ていると給食レストランは2階ですよ。ですけど、おそらく来られる方は高齢の方が多いはずで、エレベーターがついていますけど、2階まで上がること自体がかなり面倒ではないかなと思います。しかも、1階のいわゆるエントランスホールのところが結構手狭ですよ。だから、例えば集まるところが1階にあって、それでご飯を食べようかという感じになっていけば別ですが、2階へ直行するしかないような設計になっているんですよ。建物の面積的あるいは費用上の限界もあって、こうなっているのかもしれないですけど、どうもその辺のちぐはぐな印象が否めなそうですね。

疑問が噴出するところになっているので、給食レストランについては、もう少し必要性、あるいはどういう営業のプログラムでやっていくのかとか、その辺の

ことを考えておいていただきたいし、それからスモールスタートという言葉もありましたけれども、給食レストランなしで始めるというのもありではないかという気がします。スペース的にも区切らなければいいだけの話という気もするので、なしでも十分できるはずですよ。ですので、そうすると事業名自体の変更になってくるのかもしれませんが、ぜひその辺りをもう少し厳しくやっていただきたいというのは、委員会からのお願いのような形になるかなと思いますが、いいでしょうか。

複合施設として、そもそもこの3つを複合する必要があるだろうかというところですけども、給食レストランについては、なくてもいいのではないかといいくらいの感じでした。加工貯蔵と自校方式の給食提供が一体化することに関してはどう思われますか。一体化することによって新しい問題が発生することはないと見ていいでしょうか。

山脇委員

山脇です。本当に繰り返しになるんですけど、やっぱり規模感がすごく気になっています。加工して出すというだけであれば、先ほど言ったように、その地域の中で循環していく形としてあり得るところが、全域に配布する分貯蔵しますと言った瞬間にスケールが格段に上がる。そのことがここで複合化していいのかという疑問になる気がしています。ランドデザインというような言葉もありましたが、給食提供の仕方として、例えば月の給食メニュー決定がセンター方式だとかのぐらいの期間になっていて、それが地域の農家と連携して80食100食を出すから2週間で計画していけます、しかも、場合によってはセレクトメニューとか、あるいはアレルギー対応もすごくやりやすくなるといった、地域との循環で給食の質が変わるといいう仕組みが成立するのであれば、私はこの2つはあって然るべきだろうと思っています。

ただ、先ほども言いましたように、全域分の貯蔵機能をここで持ちますということについて、この場所に必要かと言われると、私はそうではないだろうなと思っているという意見です。

藤川委員長

他はいかがでしょう。

松橋委員

加工貯蔵と自校方式の給食提供に関しては、多少共通する設備があったり、あるいは、働く時間が給食準備とちょうど少しずれていたりする部分があれば、何らか効率化が図られそうという意味で、複合施設である意義があるというところ

は、少し言えるのかなと感じます。

それに対して、給食レストランに関しては、利用する時間がバッティングすることであったり、あるいは、余計に50食作って、お客さんが来なければフードロスが発生してしまったり、複合施設にすることによりデメリットの方が目についてしまうところがあります。そういった点に関しては、複合施設の評価の中では、少し指摘しておきたいと感じるところです。

あと、調理施設、カフェ用の調理器具とかの設備に関しても、加工貯蔵したものを活用して新しいメニューを提案するとか、地域での食育での活用のねらいとかがあるのであれば、そこはもうちょっとしっかり組み立てて、整理した上で複合施設としてのメリットを、給食レストランではない形で言えるといいかなと思います。それは委員会の枠を超えるかなと思います。今後の展望としては、そういったところをうまく踏まえられるようになると、マルとして評価しやすかったかなと思います。

藤川委員長

お願いします。

堀委員

まず、加工貯蔵施設と自校方式の給食提供ということであれば、機能的には重なる部分もありますので、一緒にやるメリットがあると思います。ただ、やはり加工貯蔵施設はどちらかというところ、センター方式に親和性があるものだと理解しているので、場所が本当にここでなければいけないということの説明が必要で、それは複合施設としての評価というよりは、加工貯蔵施設をここで置くべきなのかというところで検証されるべきだと思いますが、ここがベストということであれば、親和性が認められると思います。

給食レストランは、2階にレストランが置かれてしまうとのことですが、例えば、この給食レストランの下に産地直送の野菜とかが買えるような部分があって、その買い物ついでに上で食事できるというものだとすごくわかりやすく、複合施設としていいですねと私は言えるんですけど、レストランという人が集まる場所と、給食を製造する施設の親和性がやっぱり認められづらいのかなという感覚を持っています。

藤井副委員長

皆さんおっしゃったとおりなので、あまり付け加えるところがないですけども、加工貯蔵で全域を対象としている規模感と、地域に密着した給食とか居場所というところが、あまり親和性がよくない複合化になってしまっているのかなと

思います。

給食レストランも、今の作り方は、本当に中途半端になってしまっているなと思います。自校方式と合わせるのであれば、地域と一緒に教育していくようなプログラムの中で、一緒に給食を食べるとか、そういうところまで考えた上での計画だったら納得感があるかもしれませんが、今はそうではない。

あと、今日は議論に出ませんでしたが、防犯的なところで、動線が一体になっているけれども、微妙に違うところとか、一緒にすることで良くなるための工夫がないままに、機能だけが乗っかってしまっている状況なので、やはり一緒にするなら、一緒にするための丁寧な検討が必要ですが、今はそこが不足しているように見えると思いました。

あとは、松橋委員のおっしゃった地域の声だから絶対入れますというところの、計画としての翻訳のようなところが、やっぱり私も大事だと思うので、そこは再度強調しておきたいです。地域が本当に望んでいる形が、この形態なのかということとちょっとずれているように思うので、そこを一応お聞きしておきたいと思いました。

藤川委員長

ありがとうございます。小学校の教室からこのレストランまで行くのに、歩いて時間がかかる気がするんですけど、その点はどれくらい検証されているのか。決められた食事の時間の中で、行って帰ってくるという時間が当然出てくるので、そういう意味では、複合施設として加工貯蔵施設と自校方式の給食提供を一体化させるのであれば、子どもたちの移動のことを検証してもらいたいです。

大体、意見が出尽くしたかなと思います。そうすると、事務局どうですか。

事務局

残りの時間で次回に向けて事務局に求める点を整理していければと思っていますが、それでよろしいでしょうか。

先ほど、自校方式について御議論いただいたところですが、委員の皆様のご意見のまとめとしては、自校方式給食施設の妥当性については、施設単体というよりも、市全体の方針の中での位置付けが不明確という点が最大の論点かなと思っています。なぜ今作るのか、なぜ荃崎第二小学校なのかということについて、あとは既存センターとの役割分担ということについても、グランドデザインを示して欲しいということで、この自校方式の部分については事務局への宿題と認識しています。

グランドデザインの内容については、そもそも給食提供施設のあり方がどうな

のかというところに加えて、地域との連携とか、食材の調達をどのように絡めていくのかというところ、あとは藤井先生のおっしゃっていた、教育プログラムとしての要素が、これにどう絡んでいくのかというのもあるというところでした。

グランドデザインの言語化のところでも補足させていただくと、おそらくまず給食が教育の一環だということであれば、教育も含めて市の考え方をお示しすべきだろうと理解しました。

もう1つは松橋先生でしたか。給食の製造が、150から300食とありますが、ここについて、そのあと20年、先々どのように使っていくのかというところの考え方も少し整理しておくべきだろうと。

藤川先生からもお話があった、成功したら全部展開するのかどうかというところも、グランドデザインといいますか、その考え方を少し整理した方がいいのではないかとこのところ、大きくはその辺を言語化して、市の考え方を明確にすることを問われたと理解しましたが、どうでしょうか。

藤川委員長

はい。お願いします。

事務局

それともう1点ですが、山脇委員が特に気にされていた、この実証実験という形をこれまで説明をしてきていまして、そうであれば対象とするエリアや規模、それらがふさわしいのかどうかということも含めての御意見が非常に多かったと認識しています。仮にグランドデザイン、つくば市の給食体提供体制を今後どう考えているのかを示すと同時に、もし今回の計画に対してある程度、市の方でこういった形でやりたいですと説明するのであれば、山脇先生のおっしゃったように、グランドデザインを生かすための実証実験として、このエリア、この規模、でやるからこの計画は妥当ですということを言って、初めて山脇先生のリクエストにも応えられるのかなと思います。

今回、事務局にこういったところを求められたとするのであれば、どこまで対応できるかというところがありまして、一旦グランドデザインを示すところまでにするのか、グランドデザインを示すと同時に、それに対して今回の計画にどのようなモデル性があるか、ふさわしい計画規模になっているのかというところまで作るのかは、確認させていただきたいです。グランドデザインだけにとどめるのか、もう1歩先のところ、今回のモデルの適切性まで少し踏み込んだ資料準備するのかというところです。

藤川委員長

どうでしょうか。そこまで体系的に、細部まで決めたグランドデザインを示して欲しいと言っているわけではないですけど、今の時点だと、この建物を作り出すという範囲の計画だと思うんですね。そうではなくて、ここで自校方式がうまくいったら、どういう場所だったら適合するとか、どういうところに広げていくつもりだとか、センター式はセンター式でどういう形で残していくだとか、方向性ぐらいは少なくとも示してもらった必要がある気がします。もちろん、その先まで考えてあればいいですけど。

そうすると、先ほど中間でも申し上げましたが、加工貯蔵施設については、妥当性・経済性のところを、きちんと説明できるようにしていただきたい。それから、地域というか、現時点で生産者とどれぐらい連携が取れているのか、本当にうまくいくのだろうかという点が、まだ何とも言えない気がします。

自校方式の給食提供の必要性・妥当性ということに関して言うと、今申し上げたようなグランドデザインの中で必要性・妥当性を説明して欲しい。さらに、有効性についても、少し疑義が出されています。例えば、温かい食事が出せるということ言えば、センター方式でも、作ったものを温めた状態で運ぶことをもう少し考えることだってできる気がしますし、その辺りをやはり自校方式であることが必要だと御説明いただければと思います。

さらに、給食レストランについては、かなり否定的な意見が出ているので、例えば、最初はなしでスタートすることができるのかどうかを確認していただいてもいいのかなという気がします。面積的には、それほど広い面積がとってあるわけでもないですね。

それから、複合施設に関しては、それぞれの機能的にはいいかもしれないけれども、そもそも加工貯蔵施設をやるにしても、ここでこんなに大きいものを作る必要があるのかという疑義も出されたので、それに対してどのように考えていくのか、これも結局グランドデザインと関係する話だと思います。

それから、私からは先ほど申し上げたように子どもの移動についてはどれぐらい考えてあるのか。

大体そんなところでよろしいでしょうか。そうしたら、今申し上げたようなことを、次は事務局に御説明いただくということと、その上で我々として本当に必要かということを経済的な意見として取りまとめ、冒頭に御意見があったように、特に全体としてのイエスとかノーをつけることは考えずに、我々のまとめの意見として答申とは少しイメージと違うかもしれませんが、委員会の結論を出す、そんな形に次回できればと思います。あと1回ぐらいで結論出すということでは

いでしょうか。

事務局

ありがとうございます。今後の進め方にも絡んでくると思いますので、1つ御提案です。本日御議論いただいたことをまとめて、次回までに準備してお示しすることになりますが、一旦、本日の議論を踏まえた事務局への宿題について資料として整理させていただいて、それを委員の皆様にも1度見ていただいてから、準備を進めていくという形で進めたいと思いますがよろしいでしょうか。

藤川委員長

それで結構です。そうすると、事務局でまず1回まとめてもらう必要があるし、それを我々チェックして、改めて事務局も準備を進めるという話になるでしょうから、少し時間かかりますよね。次回は何月ぐらいになりそうでしょうか。まだ目途が立たないですかね。

事務局

そうしましたら、4月の中下旬か5月頭あたりが想定されるころかなと思います。

藤川委員長

5月の連休明けになる気がしますね。日程調整もうまくいくだろうかという気がするので。5月連休明けぐらいを目安に、あと1回で終わらせることにして、もちろんそれより前の日程調整あっても構いませんけれど、そこは相談して大体の目途を教えていただければと思います。

松橋委員

あと1回で終わらせるというのは、今後、最終の評価案、答申案のようなものを事務局に作っていただいて、次回、事務局から説明したい事項があれば説明していただくけれども、そこが特になければ、まとめていただいた答申案の内容について確認して終わりということでもいいですかね。

つまり、事務局にもう1回資料を準備してもらうことがメインの回になるのか、基本的にはこんな感じの評価になりそうですという内容を確認した上で、もし何かあればというぐらいの回になるのかというと、後者の方でいいですか。

藤川委員長

いや、私はもう少し事務局の御意見を伺うべきかと思っています。

松橋委員

そうすると、あと1回では終わらないかなというのが私の感想です。すり合わせがしきれていないような気がします。またいろいろな資料が出てきたら、もう

1回議論して、また最後にまとめるという流れに近い形になりそうな気がしていて、あと1.5回ぐらいかかりそうかなと思いました。

事務局

こちらは答申案がまとまるまでにどのような過程を経るかというところかと思えます。今の松橋先生の御意見は、ある程度今日のお話をもとに答申のベースを作って、その上で今日整理された質問への回答を加味して、それらを合わせた答申案に絞り込むということかと思えます。おそらくイメージされたのは、もう1回、事務局からの回答とそれを踏まえた皆さんの、それぞれの視点の御意見とか総評についてコメントいただく回を設けて、そのコメントの内容を後日事務局や委員長と合わせて答申に近い形で文章化したものを再度皆さんに確認していただき、最終的な答申とするという流れかと思えます。答申案としてテキスト化する作業はある程度事務局に投げさせていただくという御意見だったかと思えます。

山脇委員

山脇です。私はやはりもう一度モデルとして再構築していただくのがいいのではないかと思います。加工貯蔵機能を持つことによって、小規模の農家さんへの支援策や、自校方式の学校給食提供、それを延長して、地域の人たちにも給食を提供ができる。それぞれの妥当性を少しずつは持っていると理解しているんですが、どのようなモデルをつくれれば、今後、給食センター方式とのハイブリッドをつくば市で実現できそうなのかという、そういった新たな3つの機能を持つモデルをやはり農村部や、あるいは小学校区域といったキーワードで再構築できないかということが、個人的にずっと思っているところです。

この点を焼き直しすることは、本当に大変な作業になる可能性はあって、そういうリクエストを出すことで重い負担になってしまうと考えると、申し上げにくいんですけど、ここでのマルバツという意味では、再構築するのであればマルとしていいのではないかと私自身は思うので、そこを期待したいです。

そのために、この会議が何回か増える、あるいは計画が1年後ろ倒しになる、市にとってはあまりありがたくないかもしれませんが、本当の意味での妥当性の検討はそういうことなのかなと思っているところです。委員長も含めて、市側の意向もあるとは思いますが。

堀委員

進め方は、委員長のおっしゃるとおりでいいのかなとは思っているんですが、やはりこの大規模事業評価委員会は、市が評価したものを妥当かどうか検証するというものなので、質疑を繰り返しながら計画をブラッシュアップしていくとい

うことは念頭に置いてない。ですので、ここで指摘をして、あとは市に投げ返しますというものであるべきだろうと思っています。

単純に委員の負担が大きくなってしまうというところもあるので、今後、いくつかの案件が控えているとも聞いているのですが、やはりこのやりとりは1往復ぐらいでとどめて、そこで出てきたもので結論を出す、ある意味、割り切りとして今日の内容で結論を出してもいいような気もするんですね。そういう感じで見られるといいのかなと思います。

だから、今回お伺いしていることも、当初の計画についての説明を補足していただくという位置付けであって、こういう指摘があったから、じゃあこう変えますとか、こういうことも考えられますみたいなことを追加していただくような場面ではないと思っています。次回、何か新しく検討しないといけないことが出てきて、それをもう1回委員会で確認しましょうという会にはならないといいなと思っていますところでは。

藤井副委員長

伺っていて、すごく悩ましいと思っています。今日の議論からいくと、堀先生のおっしゃった役割に徹するとしたら、妥当ではないと答えることになってしまうのかなと思います。

山脇先生のおっしゃったところに加えて、給食レストランに関する地域の声を読み直していたんですが、地域から上がっている要望を受けとめた形になっているかということ、必要なスペースは入れてあるんですが、これを回すための事業が何も計画できていない状態で、それを次回までに、実はこういう計画だと出てくるとも思えないと感じています。山脇先生がおっしゃったところや、自校方式のグランドデザインというお話もそうだと思います。

大きくその2つが、この計画には弱い部分としてあるから、そこを丁寧に検討してくださいと、委員会として妥当ではないので、そこを計画して丁寧にやってくださいとお返しして終わるという形なのかなと思っています。妥当ではないという返し方をするのか、見直し・修正のような出し方なのかわかりませんが、そういうことなのかなと思います。

多分、短い時間で埋め合わせとして再度戻していただいても、委員会が言っているところに届くブラッシュアップにはならないと思うので、むしろその指摘事項を返して終わる形がよいのかもしれないと思いました。

藤川委員長

わかってきたこととして、我々委員会としての議論は出尽くしたということでは

すね。足りないところは文書レベルで少し練って、その上で、もう1回だけ集まって、すり合わせをするような感じでしょうか。その上で、その結果を事務局に対してお伝えする形になる、そういう感じでいいでしょうか。

松橋委員

ありがとうございます。そういう形でいいと思います。最終的に妥当ではないと書いてしまうか、条件付きの意見としてお渡しするかということは、現段階では保留で、次回の冒頭部分でも多分保留という形で進んで、次回会議での最終的な委員会意見に関しては、答申案に近い、ただし主文はまだ書いてないような形でお示しする。その上で、この意見は余りにも市が考えていることと齟齬があるのではないかということがあれば、少し事務局とのすり合わせもあるかもしれないですし、あるいは、我々の指摘が受けとめられているかどうかという意味での確認も、もしシェアできるのであればいいなと思います。

短時間で方針は出ないだろうという前提で、次回、そういった会議をした上で、答申をまとめていくことができれば、大変ありがたいなと思います。

山脇委員

山脇です。先ほど意見した身として、委員会の性格といたしますか、位置付けといたしますか、皆さんの御意見を聞きながら少し理解したところです。おっしゃることを理解できましたのでそれで賛成します。

藤川委員長

結論を急いでしまっているかもしれないですけど、今回はそのままOKというわけではないことは間違いありません。だから、答申の仕方としては、現状だと妥当ではないということになってしまうけど、こういう点が特に足りないから、そこを直したり、追加して考えたりしていただくのは、委員会の後に市で実施してくださいという感じになりそうですね。

事務局

今回御議論いただいた内容を事務局として一旦資料に落とし込みます。それを委員の皆様にご確認いただきます。その上で、そのまま解決されないのであれば、答申の指摘事項として記載するイメージでありますが、よろしいでしょうか

藤川委員長

グランドデザインと言いましたけど、確かに一月二月でできるものだろうかという気がします。それが欠けているということを委員会として指摘する形ではないかなと思います。

事務局

その辺りが市の準備の中で解消されないのであれば、答申案に残ってくると思いますが、それが解消できるのであれば、削っていくという形でしょうか。

藤井副委員長

私は残すべきだと思っていて、庁内の議論での指摘事項も、解消されたから記載されておらず、一旦大丈夫だと委員会に出してしまったがゆえに、たくさんの指摘事項が出てきていますよね。だから、やはり一度出た議論は残した上で、おそらく解消できないところが残るとは思いますが、懸念が解決したという記録だけが残る形は適切ではないと思います。

事務局

前回、答申書の中では、テーマについてどういう視点からどういった議論を踏まえて審査したという文章があり、その後に各項目の判断はどうだったかということに記載する文章構成にしていたと思いますので、今回も必ず疑問が出た点は記録した上で、各項目に関する最後のメッセージとして残す構成になるかと思います。

藤川委員長

それは最終的にできあがった文章で判断させていただきたいという気がするので、あと1回で終わらせられるようにしましょう。もう意見は出尽くしていると思いますので、そういった形でまとめられればと思います。事務局に戻します。

事務局

次回の開催時期については、事務局で整理させていただいてから改めて御相談申し上げます。

藤川委員長

これで終わりにします。どうもありがとうございました。

令和7年度第3回つくば市大規模事業評価委員会

日時：令和8年（2026年）3月11日（水）10時00分から
会場：つくば市役所コミュニティ棟1階 会議室1

次 第

- 1 開 会
- 2 議 事 審議事項（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業について
・つくば市への回答要望確認
- 3 その他
- 4 閉 会

配付資料 ※新規資料に下線

- 基礎資料1 つくば市大規模事業評価委員会条例
- 基礎資料2 つくば市大規模事業評価委員会名簿
- 基礎資料3 つくば市大規模事業の進め方に関する基本方針
- 基礎資料4 つくば市大規模事業を実施する際の評価に関する要綱
- 基礎資料5 つくば市新しい給食施設の検討について
- 基礎資料6-1（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画
- 基礎資料6-2（仮称）つくば市荃崎給食レストラン基本設計図面
- 参考資料1 つくば市附属機関の会議及び懇談会等の公開に関する条例
- 参考資料2 つくば市情報公開条例（抜粋）
- 資料1 第1回終了後委員指摘事項一覧
- 資料2 第2回委員会意見整理
- 資料3 意見整理シート
- 資料4 第2回委員会会議録
- 資料5 自己評価調書

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
1	藤川 委員長	必要性	市内には大規模給食センター（例：7,000食規模等）もある中で、今回の小規模施設（300食規模）を整備する理由は何か。今後、同様の小規模施設を各地で順次整備するのか、それとも実験的に1件のみなのか。	懇談会等で自校式を望む声が多く、小規模での実証・検証を行う狙いがある。現時点では「まず1件の整備」とし、検証結果を踏まえて今後の在り方（増やすか等）を検討していきます。
2	藤川 委員長	必要性	他の地区から、同様の施設の設置希望が出た場合に、市としてどのような回答をする予定なのか？	No.1のとおり
3	藤川 委員長	必要性	現時点で既に小学校の生徒数は少ないようだが、これまでの生徒数の推移を示して欲しい。廃校は何年程度は無いと見込んでいるのか？	現時点では統合や廃校の予定はありません。（教育局学務課確認済） 茎崎第二小学校児童数推移（R7:150人） H25：198人 H30：151人 R5：154人 R10：139人 R15：111人 R20：111人 R25：109人
4	堀委員	必要性	1 給食について (1) 必要食数 ア つくば市における給食の必要食数（現在及び将来見込み）。既存の給食センターで食数は足りるということが良いか（本施設は給食数の観点からは不要な施設だが、追加で設置するものという理解が良いか。）。現在のつくば市内の生徒児童数及び今後の推移予測（目標人口ではなく、現実的な人口の推移予測に基づくもの。以下同様。）。 イ 茎崎第二小、近隣の小学校の現在及び今後の児童数の推移予測。つくば市北部のように学校の統廃合があるか否か等の見込み。	ア 既存の4センターの合計調理能力：30,000食/日 今後の推計（教職員及び並木中等教育学校を含む） R7：26,698人 R10：27,590人 R15：27,128人 R20：25,218人 R25：24,035人 イ 茎崎第二小学校の推計はNo.3のとおり 茎崎地区小学校の今後の推計（茎崎一小・茎崎二小・茎崎三小の合計） R7：874人 R10：866人 R15：846人 R20：847人 R25：840人 なお、現在のところ統廃合の予定はありません。 ※推計値はR7.3改訂の「つくば市学校等適正配置計画・指針」による
5	山脇 委員	必要性	2. 仮に〔2. 給食レストラン〕〔3. 地産食材の保存・加工・給食センターへの配送〕の事業に公共性を持たせるならば、〔2. 給食レストラン〕は高齢者や障がい者、低所得者などへの福祉的な食事提供機能を検討すべきではないか。しかし、これらについては具体的な対象検討や食事提供のスキーム検討はされていないように見える。〔3. 地産食材の保存・加工・給食センターへの配送〕も公共性を持たせるのならば、小規模農家支援事業のような公共事業化をすべきであり、支援対象や支援効果（KGI）を明確にすべきである。しかし、現時点でこのような公共事業は該当がないし、効果対象や効果圏域、さらにKGIも明確にされていない。これらからも、〔2. 給食レストラン〕〔3. 地産食材の保存・加工・給食センターへの配送〕の事業は、現時点においては、市が直接担う妥当性を見出すことが難しいように感じる。（事業の必要性）	福祉的な食事提供については、調理実習室をみんなの食堂等で活用することを検討しています。 小規模農家支援をKPIに含めることも可能だと思いますが、調達量確保の問題もあり、今後事業を進める中で加えることを検討したいと考えます。

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
6	山脇委員	必要性	<p>II-1) [2. 給食レストラン機能] について</p> <p>【事業の必要性】</p> <p>* I. 基本的な意見、で述べたように、給食レストラン機能については、現時点で示された根拠では必要性があると思えない。むしろ採算性が低いことを前提とするなら、福祉事業として公共性を明確にすべきだが、現時点ではあいまいとなっている。すなわち、給食レストラン事業におけるKGIが不明瞭であると考え</p>	<p>対象を限定せずだれでも利用できることとしており、公共性はあると考えています。</p>
7	藤井副委員長	必要性	<p>加工（地産地消）機能を市が直接やらないといけない理由、効率面でより大規模なセンターで代替できないのかも気になる。</p>	<p>加工したものは学校給食で活用するため、市が行う必要がある。また、加工場（地産地消）は、地域の食文化・地場野菜・生産者とのつながりを深め、外から見える（見学できる）づくりも含めて、地域・子どもも巻き込んだ事業展開につなげたいと考えています。</p>
8	堀委員	必要性	<p>3 貯蔵庫・加工施設について</p> <p>(1) 現在の貯蔵・加工の実施方法、新施設による場合の相違点</p> <p>現在、食材の貯蔵や下処理（加工）はどのように実施しているのか。当該方法と新施設の比較（費用やメリットデメリット）。</p>	<p>【現在の実施方法】</p> <p>前日納品はあるものの、保管スペースが不足し、実質的な貯蔵は不可（当日仕込みが前提）です。下処理は、皮むき・洗浄・カットを現場で実施しています。特に洗浄に時間がかかり、作業が逼迫しています。生野菜の使用量が多い日は調理が間に合わないため、冷凍品や市販カット品へ切り替えています。また、いも類のさいの目・乱切りなど、センターの機械で対応できない形状は市販加工品を使用しています。</p> <p>【新施設での相違点】</p> <p>数日分の計画的保管が可能で、需要に合わせたまとめ仕入れと加工で他センターの当日作業を平準化します。加工は、洗浄、下茹で、急冷機能を備え、時間のかかる工程を一括処理します。手切り対応により、さいの目、乱切りなど多様な形状を内製化します。これにより、生野菜の使用量制限を緩和し、従来は冷凍・カット品で代替していた品目を地元産生鮮野菜に替えられます。</p> <p>【現行方式のメリット/デメリット】</p> <p>メリット：初期投資が不要、運用が単純</p> <p>デメリット：洗浄、下処理の人手、時間負担が大きい、形状の自由度が低い。当日負荷が集中し品質、衛生管理リスクが上がる。市販カット品は加工賃上乗せで単価が高い。冷凍品は価格安定だが産地指定が難しく、地産地消に不向き。</p> <p>【新施設のメリット/デメリット】</p> <p>メリット：前日～数日計画の加工で当日作業を平準化、内製化により市販カット品の加工賃を削減、必要な形状に合わせた加工で献立の幅が拡大、産地指定が可能で地産地消を推進。</p> <p>デメリット：貯蔵設備、機器の初期投資</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
9	堀委員	必要性	(2) 貯蔵庫を新たに保有する必要性 貯蔵庫をなぜ作る必要があるのか。市場から適時に調達する事、あるいは購入後保管を依頼することではいけないのか。民間業者、JAなどへの委託の可否、別の方法との費用等の比較。	購入後に民間冷蔵庫やJAへ保管委託する方法は初期費用が不要ですが、入出庫のリードタイムやセンター分配、泥落とし処理が発生し、短期の頻繁な出し入れでは割高です。保管だけでは短期寿命のトマト等の傷みが進み、廃棄増の恐れもあります。JAからは市による貯蔵機能整備の要望があり、地元の少量・規格外品を受け入れる受け皿が必要です。そこで自前の「貯蔵+加工」を一体で整備し、前日～数日分を貯蔵、必要量を加工して他センターに供給します。これにより当日作業の平準化、欠品と無駄の同時抑制、外部カット品の加工賃削減、配送や入出庫の二重手間の解消が可能になります。さらに、規格外の地元産も選別・加工で活用でき、地産地消を実効化できます。外部委託のみは日々の小口運用で割高になりやすく、自前で貯蔵だけ整備しても加工賃は残り効果が限定的です。時間厳守と少量多品目への即応、地産地消と総コストの平準化を同時に満たす最適解が「貯蔵と加工の一体整備」です。
10	堀委員	必要性	(3) 貯蔵庫の設置場所について 貯蔵庫をなぜ既存の大規模な給食センター内あるいは近隣の場所に作るできないのか。必要とされるスペースはどの程度か。他の給食センター敷地内、あるいは隣接地（隣地や近くの市有地、購入可能地等を含む）に本当に設置できないのか（駐車場などをつぶして隣接地に駐車場を確保する等）。	自前で貯蔵だけを整備しても、加工賃は残るため効果は限定的となります。既存の施設の建物内に貯蔵スペースを設ける余裕はありませんので、建物の外に設置する必要があります。野菜を納品する検収室に隣接する場所に設置しないと、運搬などの手間がかさみます。また、検収室前は配送トラックがつくプラットフォームがあるため、外付けにすると車両動線が難しくなります。さらに、センター敷地内の車両動線も問題となります。加工せずに野菜そのものを貯蔵する場合、必要な面積は少なくとも50平方メートルは必要になります。ほがらか給食センターや桜学校給食センターの隣接地には、利用可能な市有地はありませんが、購入可能性のある民地はございます。
11	堀委員	必要性	(4) 加工施設について 「給食調理における下処理時間の課題」について、新施設の設置により何故課題が解決されるのか。前日等を利用して加工を実施することを予定しているため、下処理時間の課題が解決されるということか。そうであれば、既存の給食センター等で同様の対応（空いた午後の時間等に翌日の材料について集中的に下処理を行う等）ができるのではないのか。 貯蔵庫と加工施設の機能を別の場所に設けることはできないのか。少なくとも加工施設のみであれば既存の施設の利用で足りるのではないのか。	自前で貯蔵だけ整備しても加工賃は残り効果が限定的です。時間厳守と少量多品目への即応、地産地消と総コストの平準化を同時に満たす最適解が「貯蔵と加工の一体整備」です。既存の給食センターに1/4規模の貯蔵庫を置く「貯蔵のみ」の分散整備では、下処理の負荷が現場に残り、地産地消拡大や当日負荷の解消にはつながりません。貯蔵と加工を一体で集約運用することが、コストと品質、安定供給の観点から最適解です。
12	堀委員	必要性	(4) 地産地消 評価資料の記述内に、新施設の貯蔵庫・加工施設の役割は全ての給食センターで使用される食材の貯蔵・加工であるとの記述がある一方で、今までの給食センター方式で購入できなかった地元で生産される少量の食材を購入することにより地産地消に資するとの記述もある。具体的にはどのような食材の調達を想定しているのか。	現在、ほぼすべて加工品に頼っているのは、しいたけ、トマト、パプリカ、さといもなどです。 しいたけ：生しいたけの軸の除去、カット トマト：規格外含む完熟品をカット、ペーストに加工 パプリカ：種取り、カット さといも：泥落とし、皮むき、下茹で この体制により、従来は規格・数量・下処理の負担から見送られていた地元の少量流通品を計画的に受け入れ可能となります。

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
13	大塚委員	必要性	<p>地産地消の観点から、自校方式により小規模農家にメリットがあるものとされていますが、小規模農家は圏内にどれくらいの割合でいるのでしょうか？</p> <p>一般的に、小規模農家ゆえに、よりJAを利用するものと考えられますが、小規模農家にとって販路が増えることで事務的煩雑性が増すため、</p> <p>納入価をJA（もしくは現在の販売先）より引き上げないと安定した納入がなされないことも懸念されますが（結果としてコスト高で納品するケースが増える）、そのような観点でもご検討されていればご教示ください。</p>	<p>現時点で市内の小規模農家の件数・割合の公式データはありません。</p> <p>また、直納に限定せずJA経由も歓迎し、集荷・一次選別はJA、他センター向け加工は新施設という運用も可能です。</p> <p>なお、第3次つくば市農業基本計画策定に伴う会議において、小規模農家から学校給食に参入したいという要望がありました。</p>
14	山脇委員	必要性	<p>II-3) [3. 地産農産物の加工・貯蔵機能] について</p> <p>【事業の必要性】</p> <p>* これも基本的な意見で述べたが、この事業がもっとも「民間にすべき」事業ではないか。現時点において、給食における地産地消率は市の目標を上回っている（重量ベース、20%）ように見える。これに対して、小規模農家がこれらのスキームに乗れていないことを根拠としているように見えるが、それについては根拠資料がまったく示されていない。受け入れが難しい（p.15）とはどのような状態か、どのような生産規模の農家を指しているのか、効果圏域はどこか（荃崎周辺か、市全域か）、などが不明瞭であり、この事業を市が担う根拠は発見できない。</p> <p>* 市が小規模農家の営農を支援するならば、そのような公共事業に位置付けられるべきだと考える。</p>	<p>直近の地産地消率（金額ベース及び食品数ベース）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(2024-2028)」で掲げた目標を安定的に上回っておらず、横ばい～やや低下傾向で改善余地があります。小規模農家の受け入れが難しい具体像は、給食の調達で月単位の全量一括契約を基本とし、欠品ゼロ・同品質の継続納入が求められる一方、小規模農家は天候・労力で月間必要量の確保が難しく、規格選別や小分け、指定日時納品の負担が大きい点にあります。受け入れを細分化すると見積・契約・発注・検収が事業者数に比例して増え、現行センターの人員では日常運用に支障が出るため、現状は月内の前半・後半に分ける程度が限界です。本事業は単なる物流・加工の効率化ではなく、地産地消の推進、食育や見学の提供、公平な提供、欠品ゼロの達成といった公共目的を同時に満たす基盤整備であり、市が設計・基準・監督機能を持つ意義があります。一方で、加工やレストラン運営等は民間委託やJAとの協働を活用し、効率性と公共性を両立させます。効果範囲は市全域を想定し、まずは施設周辺から段階的に拡大します。</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
15	藤川 委員長	妥当性	・給食だけ考えれば既存校でも自校方式ができるのではないか。既存校でできない理由を明確にしてほしい。	空き教室でも面積要件が足りないこと、給食施設は工場仕様で地下ピットや排水等が必要で、荃崎第二小学校含めた既存校への付加は難しい、という整理となります。
16	藤川 委員長	妥当性	小学校の空き教室を利用したの食堂施設設置は難しいとのことだったが、現在何平米程度教室は空いているのか？	荃崎第二小学校に空き教室はなく、すべての教室が活用されています。また多目的室は、児童クラブ等で利用されています。（普通教室6教室・特別支援教室4教室、理科室等の特別教室9教室、多目的室5教室） 他の学校においても、空き教室については、少人数学級や多目的教室としてすでに活用されており、調理室に改装できる面積の空き教室はありません。
17	藤川 委員長	妥当性	小学校の空き教室の調理室への改装は、給排水設備の設置を含めて1階なら可能ではないかと思われるが、検討はどこまでしたのか？	No.16のとおり荃崎第二小学校に空き教室はありません。 また、空き教室を調理室にする場合の課題は以下の通りです。 ・1階床レベルを配送車両の荷台の高さに合わせて地盤面から0.9メートル程度上げる必要があります。特に洗浄室や釜調理室では、蒸気により高温多湿となることから天井を高くし、作業区域に熱がこもりにくくする必要があるため、1階と2階を改修することが望ましいです。荃崎第二小学校の場合、必要面積から想定すると、1階と2階を合わせて10教室程度を転用しなければなりません。 ・仮に1階のみに整備する場合、天井裏にダクト等を通す必要があるため、天井高が2.5メートル程度になることが想定されます。これにより、学校給食衛生管理基準に基づく室温25度以下、湿度80%以下を保つことが難しくなる可能性があります。 ・建物の基礎部分は残す必要があり、柱などを避けて配置しなければなりません。そのため、通常よりも面積が必要となります。 ・児童の朝の登校時間帯に肉や野菜などの食材の搬入があり、その後牛乳やパンなどさまざまな車両が通ります。したがって、児童の動線と重ならないような車両動線を確保しなければなりません。 ・地下ピットの設置ができないため、配管等を地中に埋めることとなります。しかし、配管等の故障時は地中から掘り返して修繕する必要があります。費用がかさみます。 ・空調管理のために常にファンが稼働しており、2階に教室がある場合は騒音の問題があります。 ・給食の匂いは良いイメージもあると思いますが、必ずしも全員が良い匂いと感じるわけではありません。その日の食材によっては不快に感じる場合もあります。また、午後の洗浄時は良い匂いとは言えず、脱臭対策をしたとしても真上の教室への臭いを完全に防ぐことは難しいです。 なお、調理室（家庭科室）は教育施設の一環としての設計であり、主に学校教育法や建築基準法の教育施設区分に含まれます。一方で、給食調理施設は食品製造業（工場）としての法的規制を受けます。食品衛生法、労働安全衛生法、消防法など、複数の厳格な基準に対応する必要があります。

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
18	山脇委員	妥当性	<p>【事業の妥当性】</p> <p>*150食の給食提供数、現在の数は妥当だが、将来の児童数見込みを知りたい。現在は児童数も各学年1クラスを満たさない（35名に満たない）数である。統廃合の可能性はないのか、児童数推移の見込みを示してほしい。</p> <p>*プラス100食分の提供力の確保は、保護者向け家庭教育学級や市民向け試食会をその根拠としている（p.23）が、そもそも見学会や試食会は負担が大きいため給食センターでも年1回の開催（p.14）が限界である旨を指摘し、日常の給食提供によってその役割を果たすことを目指している（同p.14）なら矛盾していないか。100食提供する家庭教育学級や試食会の開催の実現性を示してほしい。なお、年数回の開催だとすれば、そのためにプラス100食提供力を有することはオーバースペックだと考える。</p> <p>*基礎資料P.11で市が回答しているように、「学校内のスペースに余裕があるので、改修して給食室として利用できる可能性がある。小規模校で農村部であることがメリットと捉える事ができる」のであれば、新築でランチルームを建設する妥当性は乏しいといえる。荃崎第二小学校の余裕教室/利用教室の状況を示してほしい。</p>	<p>児童数見込みについてはNo.4のとおり</p> <p>年数回の家庭教育学級や試食会だけを想定した過剰仕様ではなく、日常運営の安全余力としても位置づけています。学校給食は時間厳守、欠品ゼロが原則であり、断水、機器故障などに備えています。</p> <p>荃崎第二小学校の空き教室の状況はNo.16のとおり</p>
19	堀委員	妥当性	<p>(3) 食育等</p> <p>ア 生徒児童への食育</p> <p>給食センターの見学を実施又は増やすなどの対応はできないのか。新施設などで雇用を増やす代わりに、給食センターの人員を増やすなどの対応で可能なのではないか。</p> <p>イ 一般への給食の提供</p> <p>現在の見学試食会の実施場所（給食センター内で実施するスペースがあるということか。）。</p> <p>人員を増やすなどして給食センター内の既存スペースを利用して毎月、毎週などで開催することは考えられないのか。</p>	<p>既存の給食センターの見学エリアは、自由に入出入りが不可能となっており、見学時は必ず職員の同行・案内が必要となるため、日時を定めたイベント形式での実施とし、事前申込制としています。運営にかかる職員の業務負担が発生することから、頻繁な開催は困難です。一方、新施設は予約や職員の付き添いを要さず、来訪者が自由に調理工程を見学できる設計としています。人員配置を増やすことなく見学機会を拡充できる点が、既存センターとの大きな違いです。</p>
20	山脇委員、松橋委員	妥当性	<p>「加工・貯蔵が1階、地域・子どもが食べに来る想定が2階」という優先順位が腑に落ちない。小規模校（児童数120名という前提）や「300食を2階で提供」という前提も含め、庁内での議論もあったと思うが、どう検討して今回の計画に至ったのか。</p>	<p>調理・加工は重量物や搬入出、衛生管理等の関係で1階配置が合理的という整理をしています。2階の利用（ランチルーム等）を含め、運用面の説明も含めて整理しています。</p>
21	大塚委員	妥当性	<p>今回の候補地においては、つくば市内では人口減少区域であり、将来の児童数減少やレストラン稼働率低下が予測されますが、</p> <p>そのようなリスクに対して、施設転用なども含めどのように考えているか、もしくはどのような検討を実施しているかご教示ください。</p>	<p>学校ランチルームに移動間仕切りを設置する予定であり、児童数減少により学校ランチルームに必要な面積が縮小した場合は、他の目的で使用できる部屋（会議室等）に転用可能としています。</p> <p>また、調理場についても、将来的には厨房機器等の入れ替えを行い、その時のニーズに応じ弁当調理や炊飯施設、地場産物の加工に特化するなどの転用も可能と考えています。</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
22	堀委員	妥当性	4 転用の可否 (廃校、給食センターへの集約等により) 施設を使用しなくなった場合の転用の見込みは何かあるか。	No.21のとおり
23	山脇委員	妥当性	<p>【事業の妥当性】</p> <p>* 想定来店者数の算出については、資料2-2のp.21に示されているが、その算定方法は多少疑問を禁じ得ない。 <表：別紙P2-3> これによれば、60歳以上の外食率は30%程度、70歳以上は18%程度である。</p> <p>* 週1回程度外食をする高齢者を14%程度とすることは概ね妥当だが、288人のうち14%が週1回外食するなら、1日の外食者数はおおよそ2% (週7日で割って)、つまり5~6人程度。この人たちが4店舗の飲食店に等分されるとすると、1店舗あたりは1.5人。</p> <p>* 同じく二次商圏に対しても、週1回外食率が14%なら1日は2%となるので、約5人。</p> <p>* ふれあいセンターおよび荃崎運動公園の利用者が休日と平日とが同じとは考えにくい 給食提供を想定する平日の利用者数平均はどの程度の数か、妥当な数値を提示してほしい。</p> <p>* これらを考えると、給食レストランが平日に想定する50食の提供はその根拠が乏しいと感じる。</p> <p>* KGIが不明瞭なため、交流回数や健康指数などを指標とするKPIが設定しにくい。これは公共事業であれば設定しなくてよいわけではなく、公共事業だからこそ示すべきだと考えるが、効果は売上のみが示されているように見える。</p>	<p>ふれあいプラザの利用者実績については、担当課にヒアリングしたところ、ふれあいプラザは年齢の高い利用者であり(減免申請(65歳以上)が7割以上)約400種類の講座を行っており、平日4日、休日2日(主に昼間)で実施しています。</p> <p>講座参加者については、平日休日の別なく多くの方が参加しており、開催日数も平日が多いため、平日の方が若干ではあるが参加者は多い印象である。このことから年間の利用者数については平日休日を分けて算定しています。</p> <p>また、荃崎運動公園についても担当課にヒアリングしたところ、テニスコートの予約状況を見ると休日の方が若干ではあるが多い傾向とのことであった。ただし、施設の予約が必要ない、外の遊具や公園内の散歩利用者については平日も多く利用されており、このことから、ふれあいプラザ同様、利用者には平日を分けて算定しています。</p> <p>今後施設整備がもたらす効果について、利用者数、稼働率、地産地消の達成度、地域満足度といった客観的な指標を用いて定期的に検証し、運営方針を定める中で設定していきます。</p> <p>つくば市の給食事業のさらなる向上を図ることを目的としており、学校給食法にも記載されている通り、栄養バランスの取れた食事で健康増進を図るとともに、食育を通じた健全な食習慣の形成、協同の精神や感謝の心の育成、食文化の理解、食料生産への理解など、多岐にわたる教育的役割を果たすことを複合施設を整備することで行いたいと考えています。</p>
24	藤井副委員長	妥当性	「ふれあいプラザが近い」とあるが、地図で見ると距離感も含め、どの程度の人が移動してくる想定か/立地の説明をもう少し求めたい。	ふれあいプラザとの距離は約300~350m(徒歩約5分)を想定しています。
25	松橋委員、堀委員	妥当性	<ul style="list-style-type: none"> ・加工・冷凍・真空パック等を行う場合、各地で活用できるだけの量を確保できる見込みはあるのか。 ・既存施設で対応できないのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎ、にんじんの例では1日の加工量で1日の使用量が対応できる想定しています。 ・既存施設での実施も内部で検討しましたが、既存センターの調理室等に加工機器を増設するには面積要件等の制約があり、追加が難しい(実施場所として成立しにくい)という整理です。
26	藤川委員長	妥当性	新桜センターに、貯蔵庫及び加工施設を併設することは検討しなかったのか?	桜学校給食センターについては、急増する児童生徒数に対応するために早急に施設を整備する必要があり、桜学校給食センターの整備計画作成時点では貯蔵庫及び加工施設について検討していません。

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
27	藤川 委員長	妥当性	貯蔵庫及び加工施設機能を分離することはできないのか？民間業者の利用または、中心部にある他の市所有地への建設などの道を探ることは出来ないのか？	給食の調理と加工の工程は途中まで同じです。そのため、貯蔵庫と加工施設機能を分離し、他の市所有地などに整備すると、調理場にも含まれる荷受け室・下処理室・上処理室・加熱調理室などの整備が必要となり、コストがかかります。（資料2-2自己評価調査P35参照） 民間事業者に加工を委託する場合、事業者を確認したところ、茨城県産は可能であるものの、つくば市産に限定して加工することはできないとのことでした。また、加工賃のほかに運搬費がかかります。 市内の事業者（JA）においても自社での整備が難しい状況であり、市に整備していただきたいという意見がありました。
28	堀委員	妥当性	(2) 給食センターからの配送との比較 現在の給食センターでの調理終了時間。 新施設の予定では11時半に調理完了（＝レストランへの給食提供時間）、12時20分に児童への給食提供開始時間を想定とのこと。レストラン運営のために調理完了時間が早まっているということか。	「調理完了」は配缶直前までの作業が終わった時点を指します。現在の給食センターでは調理完了は概ね10:30～11:00で、その後に配缶・積み込み・配送・配膳準備を行い、児童の喫食は12:30～13:00です。新施設では調理完了を11:30と想定しており、レストランは随時配膳のため調理完了後すぐに提供を開始できます。一方、児童向けは配缶・配膳台への設置・配膳作業が必要なため、提供開始は12:20を想定しています。したがって、レストラン運営のために調理完了は早めていません。
29	山脇 委員	妥当性	3. このような本来採算性を求めていくべき事業を公共性の高い給食事業に組み合わせることによって生じる「不確実性と学習・改善のサイクルを前提（p.24）」とする事業計画に対してそのことを理由にPFIはそぐわない、としている（p.24）が、PFIという制度そのものの適否というよりも、事業の成熟度や段階設定の問題として整理すべきではないかと考える。（事業の妥当性）。[2. 給食レストラン] [3. 地産食材の保存・加工・給食センターへの配送]の事業運営を公募型プロポーザル等で外部委託する可能性があるならむしろ、公地活用型PPPなど民間活力の有効利用、官民連携を模索し、建築への公共投資リスクを低減すべきではないか。	事業運営の委託については、市の考えを最も反映しやすく、委託業者からの提案も受け入れられると考えています。PPPなどで長期契約した場合に、物価等の変動時のリスク分担や協議が必要となります。 この施設は、全国でも類をみない新しい施設であり、現時点では運営の委託を考えていますが、今後事業を進めていく過程で指定管理など民間活用も検討していきます。

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
30	山脇委員	妥当性	<p>【事業の妥当性】</p> <p>1) 加工・貯蔵施設の規模について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜：300kg/日 →年間6トンの調理加工により100%地産地消を実現 ・にんじん：600kg/日 →全給食センターの1日分の加工 ・玉ねぎ：1000kg/日 →全給食センターの1日分の加工・・・(p.24) <p>*これらのデータを見ても、年間でどれほどの加工を毎日おこなうのか、どれほどの量を保存するのか、理解ができない。</p> <p>*加工は、給食調理・下処理とは別の専用設備・専用空間とするのか、「給食の調理を行わない午後の時間帯に加工作業を行(P.24)」うのならば、兼用設備で行えないのか。</p> <p>*貯蔵量はどの程度を想定しているのか。基礎資料中の平面図によれば、貯蔵冷蔵庫の面積は14㎡程度のものであるが、各給食センターでその1/4(施設数)程度の貯蔵を本当に確保できないのか。示してほしい。</p>	<p>視察先の事例から、1日あたり平均して1tの加工処理を想定しています。年間にすると、240t程度の規模になります。</p> <p>加工は給食の調理と性質が異なり、急速冷凍機、真空包装機、金属探知機、製品用冷蔵冷凍庫などの専用機器が必要です。設備は4センター分散整備よりも1拠点集約が、初期投資・保守費の抑制、技術・記録の標準化、在庫最適化の面で合理的です。既存の給食センターに1/4規模の貯蔵庫を置く「貯蔵のみ」の分散整備では、下処理の負荷が現場に残り、地産地消拡大や当日負荷の解消にはつながりません。貯蔵と加工を一体で集約運用することが、コストと品質、安定供給の観点から最適解です。</p>
31	堀委員	妥当性	<p>2 レストラン事業について</p> <p>(1) 他自治体のケース</p> <p>ウェブサイトで確認したところ、伊達市及び町田市の給食センターで実施している給食レストラン事業については以下のような形で運営されているようであった。</p> <p>伊達市：市の中心地に設置、給食以外にもメニューを提供。11～15時まで、土曜も営業、PFIで民間企業が運営。</p> <p>町田市：市街地に位置しており、給食以外のメニューを提供。9時～17時まで、土日祝日も営業。PFIで民間企業が運営。</p> <p>これらの他自治体(伊達市や町田市以外にもあれば当該自治体も含む)の情報についてももう少し詳しく知りたい。特に新施設の設置場所と類似するような立地において給食ランチを提供しているケースがあれば、当該ケースの状況を知りたい。需要数等について条件が大きく異なるようであれば、単純な比較ができないようにも思われる。</p>	<p>【北海道伊達市給食レストラン】</p> <p>プロポーザルでの業者提案により、レストランを整備しました。コロナ禍の影響で年間100万円程度の赤字でしたが、コロナ緩和後は黒字に転換しています。レジで注文し、お盆に乗せた状態で提供しており、ご自身で盛り付けは行いません。開設時は1日約70人が利用していましたが、コロナ禍では30人、現在は約50人の利用があります。利用者からは、レストランの時間延長やメニュー増加の要望が寄せられています。保護者からは、子どもが普段食べている給食と同じものを食べることができ、喜ばれています。</p> <p>【町田市給食レストラン】</p> <p>平日は、当日の給食(牛乳なし)とパン、レトルトのカレーライス、スイーツ、ドリンクを提供しています。休日は、ハンバーグやグリルチキン、パスタなどがあります。パンやレトルトのカレーライス、スイーツ、ドリンクなど、給食以外の調理はカフェの厨房設備を使用しています。カフェの1日の利用客数は30～50人です。年齢層は、小さなお子様連れの20代～30代が約30%、高齢者が約50%、20代～50代が約20%となっています。11時～13時がピークで、13時以降はまばらに利用があります。小さなお子様連れの方のうち、プレイルームやこども広場を目的に来店される方がほとんどで、給食など別の目的で来店された方もほとんどがプレイルームやこども広場を利用されています。給食メニューは、2時間以内に喫食となるように、販売時間を11時30分～13時に設定しています。予約優先とし、予約した方には確実に給食を提供できるよう運営しています。</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答																																																
32	堀委員	妥当性	<p>(2) つくば市役所レストランで提供している学校給食</p> <p>つくば市のウェブサイトによると、つくば市役所レストランで毎月1回学校給食メニューを提供しているとのことである。<u>実施の経緯や当該給食メニューの売上状況、他の週との全体の客数の変化、提供方法（給食センターからの配送によるものなのか）について知りたい。</u></p>	<p>学校給食提供はつくば市学校給食の在り方懇談会での意見から、学校給食における地産地消の取り組み等が市民に知られていない、PRが不足していると考え、市民等に学校給食の内容を知ってもらいたいという経緯で始まったものです。</p> <p>市役所レストランは一般の方と市役所職員が利用するのでその傾向を把握はできておりませんが、売上状況は下記表のとおり毎回売売となっています。</p> <p>提供方法は、学校給食レシピを市役所レストランの調理部門に渡し調理しています。</p> <p>R7.4～12の売上食数（販売実績）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>給食メニュー</th> <th>日替わり定食</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">4月</td> <td>ミートソーススパゲティ</td> <td>とんかつ</td> </tr> <tr> <td>80食</td> <td>50食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">5月</td> <td>ビビンバ</td> <td>鶏の七味焼き</td> </tr> <tr> <td>60食</td> <td>40食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">6月</td> <td>ポークカレー・冷凍みかん</td> <td>カリカリチキンの醤油だれ</td> </tr> <tr> <td>80食</td> <td>40食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">7月</td> <td>やきそば</td> <td>とんかつおろしポン酢</td> </tr> <tr> <td>60食</td> <td>50食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">8月</td> <td>ナポリタン</td> <td>おろしハンバーグ</td> </tr> <tr> <td>60食</td> <td>40食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">9月</td> <td>鶏肉のふくれ揚げ</td> <td>牛肉と野菜の和風炒め</td> </tr> <tr> <td>100食</td> <td>30食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">10月</td> <td>みそラーメン</td> <td>カリカリチキンの醤油だれ</td> </tr> <tr> <td>70食</td> <td>40食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">11月</td> <td>鶏肉のにんじんソース</td> <td>豚の生姜焼き</td> </tr> <tr> <td>60食</td> <td>40食</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">12月</td> <td>カレーうどん</td> <td>アジフライ</td> </tr> <tr> <td>60食※30分で完売</td> <td>60食</td> </tr> </tbody> </table>		給食メニュー	日替わり定食	4月	ミートソーススパゲティ	とんかつ	80食	50食	5月	ビビンバ	鶏の七味焼き	60食	40食	6月	ポークカレー・冷凍みかん	カリカリチキンの醤油だれ	80食	40食	7月	やきそば	とんかつおろしポン酢	60食	50食	8月	ナポリタン	おろしハンバーグ	60食	40食	9月	鶏肉のふくれ揚げ	牛肉と野菜の和風炒め	100食	30食	10月	みそラーメン	カリカリチキンの醤油だれ	70食	40食	11月	鶏肉のにんじんソース	豚の生姜焼き	60食	40食	12月	カレーうどん	アジフライ	60食※30分で完売	60食
	給食メニュー	日替わり定食																																																		
4月	ミートソーススパゲティ	とんかつ																																																		
	80食	50食																																																		
5月	ビビンバ	鶏の七味焼き																																																		
	60食	40食																																																		
6月	ポークカレー・冷凍みかん	カリカリチキンの醤油だれ																																																		
	80食	40食																																																		
7月	やきそば	とんかつおろしポン酢																																																		
	60食	50食																																																		
8月	ナポリタン	おろしハンバーグ																																																		
	60食	40食																																																		
9月	鶏肉のふくれ揚げ	牛肉と野菜の和風炒め																																																		
	100食	30食																																																		
10月	みそラーメン	カリカリチキンの醤油だれ																																																		
	70食	40食																																																		
11月	鶏肉のにんじんソース	豚の生姜焼き																																																		
	60食	40食																																																		
12月	カレーうどん	アジフライ																																																		
	60食※30分で完売	60食																																																		
33	堀委員	妥当性	<p>(3) 運営内容</p> <p>新施設で予定しているレストラン事業の内容（上記他自治体との比較、営業時間、提供メニュー、規模等）について詳しく知りたい。</p> <p>（予定している事業内容・規模にもよるが）運営を民間に委託することは考えられないのか。</p>	<p>あくまで想定段階ではありますが、営業時間は10:00～16:00とし、給食メニュー及びランチメニューの提供は給食の調理間に合わせて11:30～13:30としています。その他の時間は、ドリンクや軽食等のカフェ営業を行います。新施設2階の一般客用配膳調理室は、ランチ営業で給食メニュー及びレトルトカレーライスの2種類販売、カフェ営業で数種類のドリンクと軽食の販売が行えるよう、一般客用配膳調理室を整備予定です。</p>																																																

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
34	松橋 委員	妥当性	<p>レストランについて、1日50食を11:30-13:30の2回転25席と見積もられていますが、食品ロスを生じない安定的な需要を獲得する見込みが不十分であるように見えます。例示された伊達市と町田市はPFIを導入し、民間運営によるカフェ機能の充実に重点を置いており、その中での給食メニューの提供とすることによって、需要を確保する工夫が見受けられます。予約割引の導入や予約状況の見える化など、さまざまな工夫を行うことのできる責任ある運営主体を想定できているのか、確認したいです。</p>	<p>食品ロスの観点から予約制が望ましいところですが、一方で住民説明会等における市民の意見の中には、予約せずに気軽に立ち寄れる施設にしてほしいという要望もあったため、予約優先とすることも検討しています。</p> <p>また、給食以外のカフェメニュー等の提供についても検討しています。</p> <p>あくまで想定段階ではありますが、ドリンクや軽食等のカフェ営業を行います。施設2階の一般客用配膳調理室は、ランチ営業で給食メニュー及びレトルトカレーライスの2種類販売、カフェ営業で数種類のドリンクと軽食の販売が行えるよう、一般客用配膳調理室を整備する予定です。</p>
35	大塚 委員	妥当性	<p>新施設は、加工・貯蔵・炊飯・レストランなど多機能化することから、従来より高度なスキルが必要となるものと考えられます（同時運営により調整が複雑化する、貯蔵庫を保有することにより在庫管理が重要となるなど）。</p> <p>運営にあたり、全体のマネジメントのノウハウやスキルが必要であり、その点が確保できるかが懸念される。</p> <p>人材確保・養成をはじめ全体マネジメント手法をどのように整備・構築しようとしているかを考えているかご教示ください。</p>	<p>同様の取組を進める先行自治体の事例研究と助言をいただいています。また、取引先の加工事業者等への現地視察を実施し、実運用に直結するノウハウを収集を行いました。</p> <p>レストラン運営については、調理委託業者の選定要件に飲食店運営等の実績を含めることを検討しています。調理委託業者についても給食調理だけでなく、社員食堂やレストラン部門等多角的に運営しているケースも少なくありません。</p> <p>衛生管理については、厚生労働省のガイドライン（農産加工、飲食店営業、給食施設）に準拠し、HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を策定します。</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
36	藤井副 委員長	有効性	「地域と子どもの交流」は資料上書かれているが、同じ場所で食べるだけでは交流の効果は出にくく、教育プログラム等とセットで初めて効果が出るのでは。今後どう発展させるのかが見えにくい。	交流は「同じ空間で給食を食べる」ことが前提ですが、それだけでなく交流事業など教育的観点の事業も今後展開していく想定です。つくばスタイル科等も活用し、地域社会とのつながりをつくることを目指します。
37	山脇 委員	有効性	<p>【事業の有効性】</p> <p>* 自校方式では温かい給食を提供することが可能になるだろうことから、市民ニーズに対する有効性があると考え。また、ランチルーム方式は、異学年交流などの多様な関わりを生むことが予想されるため、意義も十分に感じられる。</p> <p>* しかし、地域住民との交流や食育活用には、それをプロデュースする役割が欠かせない。それを誰がどのように担うのか、具体的な計画が見えないので、示してほしい。</p> <p>* また、アレルギー対応や障害児童への食形態の変更対応などとともに、今後は宗教やし好などの個別対応性が求められていくと思われる。具体的な検討があるとよいと思う。</p> <p>* 食育効果の便益試算の根拠とする員数（約6,500人）がよくわからない。説明求める。</p>	<p>本施設に市の管理栄養士を常駐配置し、「給食運営」と「食育・地域交流の企画運営」を兼務します。管理栄養士は、こども部、保健部等多様な経験を持つ人材を充て、学校現場、保健、地域連携の知見を生かします。想定される事業は、給食時にランチルームで食育授業の実施、小学校教員と共同で食育授業の実施、ランチルームを活用した食育イベント、調理室を活用した調理講習会等が考えられます。</p> <p>個別対応については、他の学校との公平性の観点から、慎重に検討します。</p> <p>食育効果の便益試算の根拠とする員数（約6,500人）は、児童生徒が1,500人、大人が5,000人と仮定しています。児童生徒については、学校間交流を市内全域で行う予定ですが、人数については近隣の茎崎地区の学校の児童生徒数から1,500人としています。また、大人については年間提供食数から再来店も考慮し、施設利用者を5,000人と仮定しています。</p>
38	大塚 委員	有効性	<p>レストラン給食販売による収支においては、年間ベースで大きな赤字となり採算がとれる施設ではないとされている一方、期待される便益が享受できるため、施設整備の必要性があるとされています。</p> <p>当該便益の算出について、初度効果としては理解が進みましたが、毎年同様の効果は期待できず、逡減していくものと考えられることから、</p> <p>実際は、想定されている採算と大きく乖離するリスクがあります。</p>	<p>効果が逡減しないように、食育やイベント等について、さまざまな内容を実施していきます。ご指摘のとおりオープン時に比べ効果が逡減する可能性もありますが、市民向けに提供する50食は過剰な数字ではなく継続的に需要があると考えています。</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
39	堀委員	地域への対応	防犯上の配慮が非常に気になる。地域の方と児童が交差する運用は理想としては分かるが、警察連携や防犯カメラ設置だけで十分と言い切れない。全国的に初めての取組なら、なおさら難しい論点ではないか。	他自治体事例（給食センター併設の見学等）では、イベント的に地域の方が給食を食べる例はありますが、日常的に混在する施設は確認できていません。今回のような“加工+レストラン+ランチルーム”までの複合は、調べる限り初めてに近い認識です。
40	堀委員	地域への対応	<p>(4) 防犯対策</p> <p>防犯対策として、防犯カメラの設置や警察へ連絡できる非常ボタンの設置が挙げられているが、これらはいずれも事件が発生してから的事後的な対応を可能とするものであり、犯罪の発生を未然に防止する手段としては弱いように思われる。</p> <p>他に犯罪の発生を防止する手段、犯罪に至らない迷惑行為の防止や不審者の利用を制限する等のために検討している事項はないのか。</p> <p>児童と地域住民との交流とはどのようなものを想定しているのか、評価資料においては「毎日（年200回）交流することができる」との記載があるが、会話を交わす、一定の身体的接触等も想定されているのか。</p> <p>児童と一般利用客の利用の導線を別とすることは検討したか。当該対応はできないのか。</p>	<p>日本防災通信協会が推奨している防犯対策（未然防止策）として、動きや持ち物等で不審に思ったら、職員が声かけをして早期発見に努める。（声かけは下見段階で犯行をあきらめさせたり、犯行直前に犯行を断念させたりするなど、犯罪の未然防止に効果的とされている。）</p> <p>そのほか、見通しを妨げるものを設置しないことや、「非常通報装置設置」や「警察立ち寄り」等のポスター・ステッカーを目立つ位置に掲示する。</p> <p>児童が利用するランチルームと一般向けのレストランスペースは分かれているが、会話を交わすことは想定される。また、事前登録や受付対応による外部参加者の把握を行ったうえで、月に2回程度世代間交流のイベントを実施することを検討しており、その際は児童の隣に座って一緒に給食を食べることを想定しています。</p>
41	松橋委員	地域への対応	ユーザー目線で、雨天時の移動、外部動線、土足／上履き、外来客の靴の扱い等、利用シーンがイメージしにくい。具体的な運用を確認したい。	児童の移動負担を踏まえた動線・設備（バリアフリー動線、エレベーター等）を計画しています。運用として上履き利用等の前提も含め整理しています（外来者の履き替え等の扱いも含め運用で対応する想定）。
追加	堀委員	地域への対応	<p>(5) 利用者の意見聴取</p> <p>本施設の設置について、実際の利用者である教職員や児童からの意見聴取は行ったか（必要性、使い勝手、防犯面の懸念等）。行ったのであればその結果。行っていないのであればその理由。</p>	<p>教職員に対しては、荃崎第二小学校のほか荃崎地区の小中学校（荃崎第一小学校、荃崎第三学校、荃崎中学校、高崎中学校）に対し、施設整備の説明をしています。また、教育局内に在籍している指導主事(教員)からの意見も伺っています。</p> <p>現場の先生方からは、防犯面や運用面について、安全対策の方法や喫食時間の確保や施設までの誘導方法、荃崎第二小学校以外の学校での活用について意見をいただきました。</p> <p>また、ワークショップ開催時には対象者を区会代表者と荃崎地区の児童とし、食べてみたい給食や施設に欲しい機能等、意見をいただいています。</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
42	山脇委員	経済性・効率性	<p>【事業の経済性・効率性】</p> <p>*上記のように、学校内スペースの有効活用の検討は、費用比較としても提示してほしい。P.35では、一体施設とした場合と個別施設とした場合との比較をしているが、そもそも余裕教室の改修が検討の余地をもつなら、改修費との比較を提示すべきと考える。</p> <p>現在、文科省は余裕教室活用を全国で推し進め、その整備事業については国庫補助を利用できる可能性もある。https://www.mext.go.jp/content/20220329-mxt_sisetujo-100003147_1.pdf</p> <p>第1回会議では、児童の移動負担への質疑に対して、雨天での移動への配慮として屋根付き渡り廊下の設置を検討する旨の回答があったと記憶しているが、そもそも余裕教室の改修でランチルームを設置することができれば、移動負担も減り、未利用公共施設部分の解消にも貢献できる。また、先に指摘した余裕教室活用の事例では、地域の高齢者をはじめとした地域住民の憩いの場を作っている例もある。このような方針での検討がなされたかどうか、検討資料を提示してほしい。</p> <p><表：別紙P2 ></p> <p>他の給食センターに比べて、出食数に対する床面積が過大であるように思える。調理エリアと下処理・貯蔵エリアの面積算定の妥当性について、検討資料を提示してほしい。また、面積削減のための工夫についても検討した内容を提示してほしい。</p>	<p>公立学校施設整備事務ハンドブックによると、少人数教育のための整備に国庫補助を利用できるとされており、学校ランチルームの整備は対象外となる可能性が高いです。</p> <p>空き教室検討についてはNo.17のとおり</p> <p>美味しい学校給食施設研究委員会が発行している「学校給食施設計画の手引き」における延床面積の目安として、単独調理場（自校式）300食は339㎡、共同調理場（給食センター）8,000食は4,849㎡、共同調理場（給食センター）10,000食は5,437㎡となっています。</p> <p>荃崎給食レストランの1階部分の延床面積は626㎡であるが、エントランスやエレベーター、加工及び貯蔵に必要なエリア等を除き、単独調理場に必要部分のみにした場合は約350㎡となります。</p> <p>（参考：桜学校給食センター 7,000食 3,886㎡、ほがらか給食センター 12,000食 4,744㎡、近隣市町村自校式給食施設 500食 471㎡）</p>
43	山脇委員	経済性・効率性	<p>II-4) 事業全体について</p> <p>【事業の経済性・効率性】</p> <p>*施設整備の平米単価について</p> <p>延床面積約1,083㎡の施設（P.4）に対して整備費1,438,679千円（P.6）であるから、単純計算して、平米単価が1328.4千円（坪単価で4383.8千円）となる。この平米単価は、これまでの公共施設整備、特に給食センター整備とくらべてどの程度妥当な金額なのか、提示してほしい。</p>	<p>（他事例と比較するために建設工事費（厨房用設備含む）から㎡単価を算出）</p> <p>荃崎給食レストラン（R11開所予定）：1,301千円</p> <p>桜学校給食センター（R7開所）：964千円（設計時は1,072千円）</p> <p>他自治体給食センター（R8.9開所、5,000食/日+炊飯11,000食）：1,118千円</p> <p>他自治体自校式給食施設（R9開所、700食/日）：1,000千円</p> <p>そのほかR11開所予定の施設において、コンサルが積算した㎡単価が7,000食・4,000㎡で1,700千円から1,850千円の情報もあります。</p>
44	藤川委員長	経済性・効率性	<p>市の最南部の立地で、既存センターへ配送する（または配送と一体で考える）なら、中心部立地等と比べて配送コストがどれだけ上がるのか、あるいはそもそも不可能ならそのことも含め、資料に追記してほしい（現状、配送関係の記載が薄い）。</p>	<p>荃崎給食レストラン：年間想定費用9,250千円（人件費7,000千円、車両・保険費1,700千円、燃料費550千円）</p> <p>市内中心部（仮に市役所とした場合）：年間想定費用6,950千円（人件費5,000千円、車両・保険費1,700千円、燃料費250千円）</p>

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
45	藤川 委員長	経済性・ 効率性	貯蔵庫及び加工施設から他のセンターへの配送はどの程度の量・頻度・費用になるのか、試算して欲しい。またその根拠となった数値を開示して欲しい。	配送費用は、年間費用9,250千円（人件費7,000千円、車両・保険費1,700千円、燃料費550千円）を想定しています。 量については、例えば重量が重い玉ねぎであれば、資料2-2自己評価調書P24のとおり1日の加工量が1,000kgであり、午前と午後の2回に分けて500kgずつ配送することを想定しています。 またそれに伴い、積載量1,000kg程度の低温冷凍車を想定し、トラックの耐用年数5年として、年間換算で1,700千円としています。 調理数の関係で、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、桜学校給食センターの3センターで主に加工したものを利用することを想定（特に調理能力12,000食のほがらか給食センター谷田部）しています。 ほがらか・すこやか・桜は週3回、筑波は週1回
46	大塚 委員	経済性・ 効率性	運営費については民間委託をご検討されており、概算で年間32,000千円程度の費用を見込んでいます。こちらについては物価上昇等を反映した数値（もしくは直近の実績値に基づく数値）になっていますでしょうか？ （近年、どの業界においても委託費は増加傾向となっていることから、数年前の過去の実績で算出した場合、概算値が過小となり判断を誤るリスクがあるので、念のためお聞きしておきます）	運営費を算出する際の単価については、昨年度に複数の調理業者から徴収した学校給食調理業務見積金額を参考に積算しています。
47	大塚 委員	経済性・ 効率性	初期導入コストの他、将来的に建物や機器の修繕や更新に係る費用を要することになりますが、時期も含め更新計画の十分な検討を行っていますでしょうか？ また、概算年間13,800千円程度の費用を見込んでいますが（自己評価調書P36参照）、当該見込み額の算出根拠について、詳細に教えてください。	令和3年度に策定した「つくば市学校給食センター長寿命化計画」の考えに基づく、建築後20年後に一時的な機能回復を図る大規模改造を行い、建築後40年後に原状回復及び機能向上を図る長寿命化改修を行う計画となります。改修費用の試算については、「つくば市学校給食センター長寿命化計画」に基づく大規模改造が135,375千円（125,000円/㎡）、長寿命化改修が324,900千円（300,000円/㎡）となりますが、単価は令和3年度時点のものであり、物価上昇率や落札率を考慮していないため、今後施設の長寿命化計画を策定する際には、単価の見直しを行う必要があります。 概算年間費用13,800千円の内訳 修繕・工事費4,000千円（厨房機器の部品交換、蒸気配管修繕、床修繕等） 建物管理委託料8,800千円（廃棄物収集運搬、厨房機器・空調・消防設備の点検等） その他の維持管理費1,000千円（建物火災保険、ネット・電話料等）
48	大塚 委員	経済性・ 効率性	コスト縮減の工夫として、その大きな効果から太陽熱給湯システムを導入することですが、ラーニングコストだけでなく、 将来、当該システムの更新頻度や更新費用面も含め比較検討されたとの認識でよいでしょうか？検討された資料があればご提示いただけますと幸いです。	資料2-2自己評価調書P37のコストについては、イニシャルコストの比較であり、太陽熱給湯システムの方がイニシャルコストが低く、4倍の効率があります。法定耐用年数は太陽熱が15年、太陽光が17年ですが、太陽熱システムは構造がシンプルであり、故障が少ないという利点があります。一般社団法人ソーラーシステム振興協会の調査によると太陽熱システムの平均耐久年数は23年となっています。一方で太陽光発電については、パワーコンディショナーの寿命が10～15年とされており、更新頻度や更新費用等を考慮したランニングコストは太陽熱システムの方が安くなっています。

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答																																			
49	松橋委員	事業全体	営業する曜日・開館日数の想定が分かりにくい。年間休みなくやるのか、平日だけなのか等を明確にしてほしい。	現時点想定として、施設は平日の日中（例：8時台～17時台）を基本に、レストラン稼働時間帯も別途想定しています。休日・夜間の扱いは今後検討ですが、保健事業等との連携次第で夜間・休日営業の可能性もあり得ます。																																			
50	松橋委員、山脇委員	事業全体	・資料（複合機能の説明）で、もし稼働日・稼働時間が限定されるなら、単純に機能を足し合わせた説明は分かりにくい。何をどう運用するのか（前提）を整理して示してほしい。 ・年間を通じて「いつ・どの機能（給食、加工、交流・利用等）が稼働するのか」を、営業時間も含めて表などで示してほしい（複合施設の稼働計画が見える形がほしい）。 ・貯蔵する農産物の種類や量等、年間の計画を示してほしい。	別紙資料作成																																			
51	藤井副委員長	事業全体	特徴ある給食（給食センター整備）自体は良いが、「地産地消（加工等）」「地域住民も利用するレストラン」「交流」をすべて同一施設に入れる必要が本当にあるのかが気になる（3つが入ることで規模が大きくなり、結果的に大規模事業評価の対象になっている面もあるのではないか）。	資料2-2自己評価調書P35にもあるように、個別に施設を整備した場合は、建設工事費があがり施設の整備そのものできない可能性があります。複合的に整備することで、厨房機器等を児童用給食調理・一般向け給食調理・加工などに活用することができ、効率的に効果を生み出すことができます。																																			
52	藤井副委員長	事業全体	本事業は、①貯蔵庫・加工施設、②給食調理場、③給食レストランの3つの機能を持つ複合施設です。事業の評価にあたっては、各機能ごとの評価と、複合施設としての評価を分けて検討することで、事業の適切性を的確に判断できると考えます。 本事業は旧荃崎給食センター廃止後の市民との意見交換から生まれたもので、大変魅力的な内容ですが、市全域の視点から見た時に、なぜここに、この内容で実施するのかの説明がつくことが重要と思います。 そのためには、6つの評価項目について、①②③の機能及び複合施設としての観点ごとに評価を整理していただくとよいです。その際、個別の機能の側面から見ると、適切性の説明が弱くなる項目が出てくると思います。例えば、①の機能の立地の弱み、③の地域コミュニティ施設としての立地の課題などは、単体の機能で考えれば、より適切な立地や規模がありうと思います。その点をしっかりと示したうえで、複合化事業の中で実施することで、コスト的メリットや事業的メリットがあることを示し、課題とメリットを総合的に勘案して、事業実施の意義を説明できるような検討を行えるとよいと思います。	①、②、③の機能及び複合化する場合それぞれについて、6つの評価項目の観点で整理しました。 <table border="1" data-bbox="853 1160 1540 1339"> <thead> <tr> <th></th> <th>貯蔵庫・加工施設</th> <th>自校式調理場</th> <th>給食レストラン</th> <th>複合化</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>事業の必要性</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>×</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>事業の妥当性</td> <td>×</td> <td>○</td> <td>△</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>事業の優先性</td> <td>△</td> <td>△</td> <td>×</td> <td>△</td> </tr> <tr> <td>事業の有効性</td> <td>○</td> <td>△</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>事業の経済性・効率性</td> <td>×</td> <td>×</td> <td>×</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>地域への対応</td> <td>△</td> <td>△</td> <td>△</td> <td>○</td> </tr> </tbody> </table> <p>①貯蔵庫・加工施設の個別整備 設備の重複、設備の保守業務、人件費で調理場と複合する場合に比べてコストが増大します。</p> <p>②自校式調理場の個別整備 自校式によるメリットは、調理時間の延長による献立内容の充実に留まります。地産地消推進の推進、異学年交流による教育効果は限定的です。</p> <p>③給食レストランの個別整備 行政目的から見て、給食レストランのみを独立運営する必要性は低いです。緊急性も乏しく、優先順位は他事業より下位となります。</p>		貯蔵庫・加工施設	自校式調理場	給食レストラン	複合化	事業の必要性	○	○	×	○	事業の妥当性	×	○	△	○	事業の優先性	△	△	×	△	事業の有効性	○	△	○	○	事業の経済性・効率性	×	×	×	○	地域への対応	△	△	△	○
	貯蔵庫・加工施設	自校式調理場	給食レストラン	複合化																																			
事業の必要性	○	○	×	○																																			
事業の妥当性	×	○	△	○																																			
事業の優先性	△	△	×	△																																			
事業の有効性	○	△	○	○																																			
事業の経済性・効率性	×	×	×	○																																			
地域への対応	△	△	△	○																																			

第1回委員会終了後疑義事項一覧

資料1

No.	委員	項目	発言要旨	健康教育課回答
53	山脇委員	事業全体	<p>1. 基本的な意見</p> <p>1. そもそも [1. 学校給食の提供機能] と [2. 給食レストラン] [3. 地産食材の保存・加工・給食センターへの配送] は公共性、目的、採算性が本質的に異なる。公共性の高い「1. 学校給食提供」によって他の事業の採算性検証がないがしろにされている可能性があり、本来は市場検証されるべき2つの事業 [2. 給食レストラン] [3. 地産食材の保存・加工・給食センターへの配送] を包摂し、採算性の検証を回避したまま、15億円の施設整備を正当化しているように思える。なぜこの3つを一体の施設・一体の収支として整備する必要があるのか（事業の必要性）。別個に採算計画を立て、民間がリスクを負う形で連携する方が、公共投資として合理的ではないか（事業の経済性・効率性）、と考える。なお、本事業の施設整備費は約15億円とされており、これは市の公共施設整備においても相応に大きな規模である。このような規模の不可逆的投資においては、各機能の必要性・採算性・撤退可能性を分離して検証することが、財政規律の観点からも不可欠であると考え。</p>	<p>資料 2-2 自己評価調書 P13 から P15 に記載されている通り、それぞれの機能について市として必要性があります。また、資料 2-2 自己評価調書 P35 に記載のとおり、個別に整備した場合は概算の建設工事費が 1,250,000 千円から 1,688,500 千円にあがることから、一体的に整備したほうが効率的に効果を生み出すと考えています。</p>

第2回委員会疑義・意見一覧

資料2

第2回委員会発言順	会議録ページ	委員	委員質問要旨	健康教育課回答要旨	解決していない点(事務局想定)
1	5	松橋委員	施設の開館日数・基本運用(平日/休日、8-17時、レストラン稼働時間)が読み取りにくい。前提を明確化してほしい。	現時点の想定として平日日中(概ね8時台~17時台)を基本。レストラン稼働時間は別途想定。休日・夜間は検討中。	運用前提(稼働日・営業時間)を確定→それを前提に需要/収支を求められている。
2	7	山脇委員	・3機能(給食/加工/レストラン)はニーズ・影響範囲が別。特に給食レストランが食育・給食理解の目的に対して最適か疑問。 ・需要見込み(50食)が過大に見える(週→日換算、昼のみ営業ならさらに減る)。適正な需要・規模の再試算を提示してほしい。 ・夜間・土日営業も想定するなら人件費等も含め試算を作り直す必要あり、曖昧なままでは妥当性評価が難しい。		当日未回答 ⇒レストラン需要予測について回答必要
3	8	山脇委員	3機能を別々に整備した場合・別立地とした場合の比較がなく、複合化の妥当性が検証できない。	個別整備の試算はあるが、3つを個別に建てる場合の比較資料はない。建設の起点は「自校式給食を検討すべき」という懇談会意見。	個別整備の試算はあるが、「なぜこの場所で3機能一体か」が未整理。機能別に見た必要性・効果が不足と委員に判断されている。
4	9	藤井副委員長	・6視点×3機能の整理表で「○×△」が付いているが、その判定が何を意味するのかが不明確。 ・経済性・効率が「個別整備は×、複合化は○」になっているなど、どの根拠で○×を付けたのか説明がないと、委員側は判断できない。 ・「評価した／していない」ではなく、必要性が弱い・妥当性が低い等の“中身の評価”として○×を議論すべきではないか。	・表は、必要性・妥当性等を総合的に判断した結果の○×△で、金額の閾値のような単純基準ではない。 ・例として、個別整備は設備重複や保守・人件費が増え、複合化よりコストが増大しやすいので、経済性の観点で×になり得る。自己評価調書の記述をまとめたもの。	・○×△の定義(何を満たせば○/△/×か)と、各マスの根拠の出典(自己評価調書のどこか)を明示しないと、表が結論先出しに見える。判断基準を揃えたうえで根拠付きで説明を求められている。
5	11	堀委員	自己評価調書が前向き評価に寄り、評価になっていない。批判的論点が見えづらい。	庁内評価会議で批判意見が出たが、調書は懸念解消後の最終版として書き換えたため見えにくい。	ネガ論点が見えないと、委員会の検証機能が働かない。/事業制度設計
6	15	藤川委員長	・自校式を広げればサービス水準は上がるかもしれないが、一般にセンター方式より人件費・設備投資・ランニングが増える。 ・その方向に進むことが本当に良いのか、市としての説明(考え方・前提)が必要ではないか。	・自校式を増やす場合、センター集約と比べて設備投資費・ランニングコストが増える可能性はある(人件費も変動)。 ・センター方式は安定供給のため。以前から自校式を望む声もあり、今回の施設で実証・食育活用を図る趣旨。	市の方針(センターと自校式の将来展開)の位置づけを明確に示すことが求められている。
7	18	山脇委員	・給食センター方式の強みは児童数変動への柔軟性。それを捨てて荃崎第二小だけ自校方式で実証する妥当性が不明。 ・廃校しないことと、自校方式が妥当かは別。他校への配送や配送ルート見直し(例:荃崎第一小)など代替案を比較検討したのかを示してほしい。		
8	20	堀委員	既存センターに加工・貯蔵設備を入れられない理由を図面等で示してほしい(動線・一方通行等)。	図面で説明しないと難しい。次回までに配置図を用いて説明資料を用意する。	既存センターの現況図+想定機器配置案+制約(衛生動線/搬入/スペース/工事可否)を最小限で提示する。
9	23	堀委員	下処理外注が高いなら、内製化でどの程度削減でき、何年で回収できるか示してほしい。	回収年数は価格変動もあり一概に言いにくい。どの前提で比較するか確認したい。	削減効果が不明で、加工・貯蔵機能整備の必要性が判断できない。比較資料を提示する。
10	27	藤井副委員長	「実践が広がる」という説明だと、センター方式を選んだ一方で自校式要素も増やす形になり、メリットを取るようで負荷(コスト・運用負担)も二重に増える懸念がある。	・「広げる」は施設を増やす意味ではなく、荃崎での実践・取組(食育等)を他校にも活かすという意味。 ・荃崎第二小が日常利用するが、他校も食育目的で活用し得る。	
11	30	堀委員	自校式(に近い運用)を検証したい意図は分かるが、全部をここでやる必要はない。既存施設(筑波センター等)で役割分担しつつ、自校式のメリット(学校近接・食育運動等)の検証はできないのか。「なぜ荃崎第二小で、新設でやる必要があるのか」を整理してほしい。	既存の筑波センターを活用する案は、配送距離・学校との近接性の弱さから食育につなげにくい等の理由で難しいという認識。食数規模や距離も異なる。	「自校式で何を検証したいのか」と「既存施設活用ではなぜ不足か」が委員に伝わっておらず、自校式の給食施設を新設する必要性の提示を求められている。

第2回委員会疑義・意見一覧

資料2

第2回委員会発言順	会議録ページ	委員	委員質問要旨	健康教育課回答要旨	解決していない点(事務局想定)
12	32	藤井副委員長	地域との対話やニーズ把握は理解するが、「地域が必要と言っている」とこと「この施設形態が妥当か」は別。交流・活性化の目的に対して、なぜこの規模・機能構成が適切なのか(他の手段との比較含む)を示してほしい。	地域の高齢化等の課題認識があり、コーディネーターや栄養士等も含めて事業展開を検討していく考え。	ニーズ→手段の妥当性や代替案(より小規模・別手段)と比べて「この形が必要」とする理由が求められている。
13	35	堀委員	伊達市・町田市は中心部かつ運営形態も違う。郊外等の比較可能なケース、または比較軸が妥当か。	同様の自治体事例は2件のみ。環境は違うが共通点もあると説明。	案:「その他事例なし」と回答したが、委員への説明根拠の補足として「伊達・町田で「場所を選定した理由」と合わせて、共通点を明示したうえでつくば市の例と比較してもいいかも
14	36	堀委員	目的が食育等なら、市役所レストランでの提供増や試食会回数増等、低コスト代替は?	市役所レストランは民間運営で調整が必要。配送は喫食2時間以内等の制約。	代替手段についての検討し、制約とコスト込みで説明を求められている。
15	38	松橋委員	調理実習室(講習会・教室等)の位置づけが目的の中で曖昧で、「ついでに増えている」印象。 ・どんな利用シーンで、どの程度の頻度・需要があるのかが見えないと、箱物として「作ったが使われない」懸念がある。 ・学校の家庭科等がここに移るのか、周辺校が使うのか等も含め、利用見込み(場面・頻度)の整理を示してほしい。	学校にある調理実習室は普通の調理実習で使用されますが、当施設は他の学校との共同授業や、生産者を招いての食育事業に利用される予定です。また、保健事業として乳幼児の離乳食教室や高齢者向けの健康食(塩分・糖尿病予防)の調理実習、さらにはこども食堂の調理などにも活用されることが想定されています。具体的な利用頻度は未定で	想定利用者(学校/一般/生産者等)、利用形態(授業/講習会等)、頻度(例:月1~、学期〇回など)で利用見込みを求められている。
16	42	藤川委員長	人件費下がる見込みだが配送料が増加するなどトレードオフ。本当に効果的か試算が必要。	個別整備比較の試算は提示(維持管理費削減等)。全体最適の計算は未。	(自校式により)人件費が下がるメリットを示しているが、「どの程度下がるのか」の数字が出ていない。人件費減/配送費増のトレードオフを“全体最適”で示す必要がある。
17	44	藤川委員長	このままでは結論(妥当/妥当ではない)を出しにくく、委員会の落としどころと進め方をどうするか迷いがある。		
18	45	堀委員	・前回(別案件)は結論を出したが、今回は「〇×を必ず言う」よりも、未検討・疑問点を列挙して市に判断を委ねる形式の方が現実的ではないか、という提案。	・次回以降は、評価調書・事前質問への回答・当日の質疑・次回整理など複数資料をもとに進める想定。 ・一方で、市側として複合施設を評価する基本スタンスが整理し切れていないこと自体が課題、との認識。	・結論形式(妥当/妥当ではない/条件付き/論点提示のみ)の定義と、採用する形式を決めないと議論が収束しない。 ・次回に向けて「委員が判断に必要な情報」を整理して市に要求する流れにするか等、委員会運営の型(手順)
19	46	藤川委員長	細かいデータより、市の考え方として「給食関連に10数億を投じることが、施設整備全体の中でどれほどの規模感か」**を示してほしい。 ・これをやることで他事業が止まるほど逼迫するのか、それとも余裕があるのか、判断材料がない。		事業(15億)が市全体の中でどの規模感か分からない。他の事業が止まるレベルか等、財政全体の文脈で情報を出してほしい。
20	46	藤川委員長	給食システム(センター方式と自校方式)の市の長期方針が見えない。 ・センターを整備した直後に自校式要素を入れるなら、成功した場合に置き換えるのか、他校から「うちも」と言われたらどう答えるのか。 ・センターと自校式を併用するなら、どんな併用設計なら成立すると考えているのかを示してほしい。		給食提供方式の長期方針と本事業の位置づけが未確定。/センター方式を作った直後に自校式要素を広げるのか、市として給食システムをどう考えているのかの方針が求められている。
21	47	山脇委員	・3機能それぞれの必要性は分かるが、あの場所・あの規模・15億円になると妥当性が下がる。 ・人口減の地域で「300食規模」「小規模農家で4センターを支える」構図がちがはぐに見える。 ・もっとスモールスタート(荖崎地域内で完結する小規模案など)にできないか、比較検討として示してほしい。		荖崎地区を中心にしたスモールスタートとの比較検討を求められている。
22	48	山脇委員	・「これもできるあれもできる」ではなく、15億+ランニングのリスクをどう下げるかの検討過程が見えない。・PFI等(運営と施設計画を一体で最適化する考え方)もある中で、現案が公共投資としてリスク最小化を探った結果と言えるのか疑問。・リスク低減の検討内容と、それでも現案が最適だと言える根拠を示してほしい。		15億+ランニングのリスクをどう下げるかの検討過程を求められている。
23	48	松橋委員	・前回の審査の進め方(疑問→追加説明→残る懸念→評価に反映)を参考に、残る懸念を減らす説明と、残った場合は評価に反映する整理を明確にした方がよい。・特に給食レストランが最大の難所で、名称として打ち出している以上「何とかしなければ」になる一方、実現性が低いと議論が収束しない懸念。		収束点(どの情報が必要で、どう合意するか)が未設計。

本日の流れ

目的1：個別機能の評価に関する不足事項洗い出し

- ・「評価対象に関する疑義・意見」について【6つの視点×3つの機能】ごとに「妥当」「妥当ではない」の判断に必要な不足情報はなにかを議論
- ・委員会として「市のクリアにしてほしいポイント」「どのような回答がほしいのか」を整理する (P.3-5)

目的2：個別機能と複合化の比較

- ・資料1 (No.52) の【6視点×(3機能+複合施設)】整理表は現状の記載では○×の基準が不明で、委員が「妥当/妥当ではない」を判断できる水準に達していない。
- ・「3つの個別機能」と「それらを複合化した場合」の比較検討を行うにあたり、比較・試算・説明が可能なレベルに到達するための具体的な情報整理の粒度を定めることです。(イメージは後述P.6)

	加工・貯蔵	自校式給食提供	給食レストラン	複合施設
必要性	○	○	×	○
妥当性	×	○	△	○
優先性	△	△	×	△
有効性	○	△	○	○
経済性・効率性	×	×	×	○ 資料修正あり
地域への対応	△	△	△	○

2-1[山脇]3機能はニーズ・影響範囲が別。特にレストランが食育・給食理解の目的に最適か疑問<P.7>

6[藤川]自校式を広げればサービス水準は上がるかもしれないが、一般にセンター方式より人件費・設備投資・ランニングが増える。その方向に進むことが本当に良いのか、市としての説明（考え方・前提）が必要ではないか。<P.15>

7-1.[山脇]給食センター方式の強みは児童数変動への柔軟性。それを捨てて荃崎第二小だけ自校方式で実証する妥当性が不明。<P.18>

10[藤井]「実践が広がる」という説明だと、センター方式を選んだ一方で自校式要素も増やす形になり、メリットを取るようで負荷（コスト・運用負担）も二重に増える懸念がある。<P.27>

20[藤川]

- ・給食システム[センター方式と自校方式]の市の長期方針が見えない。
- ・センターを整備した直後に自校式要素を入れるなら、成功した場合に置き換えるのか、他校から「うちも」と言われたらどう答えるのか。
- ・センターと自校式を併用するなら、どんな併用設計なら成立すると考えているのかを示してほしい。<P.49>

必要性

3[山脇] 3機能を別整備・別立地にした場合との比較がなく、複合化の妥当性が検証できない<P.7>

21-1.[山脇] 3機能それぞれの必要性は分かるが、あの場所・あの規模・15億円になると妥当性が下がる。<P.47>

8[堀] 既存センターに加工・貯蔵を入れられない理由を図面等(動線・一方通行)で説明してほしい<P.20>

7-2. [山脇](廃校しないことと、自校方式が妥当かは別。)他校への配送(例：荃崎第一小)や配送ルート見直しなど代替案を比較検討したのかを示してほしい。<P.18>

11.[堀]自校式(に近い運用)を検証したい意図は分かるが、全部をここでやる必要はない。既存施設(筑波給食センター等)で役割分担しつつ、自校式のメリット(学校近接・食育連動等)の検証はできないのか。「なぜ荃崎第二小で、新設でやる必要があるのか」を整理してほしい。<P.30>

21-2,21-3. [山脇]人口減の地域で「300食規模」「小規模農家で4センターを支える」構図がちぐはぐに見える。もっとスモールスタート(荃崎地域内で完結する小規模案など)にできないか、比較検討として示してほしい。<P.47>

2-2[山脇]需要50食が過大に見えるため需要・規模再試算が必要<P.7>

13[堀]伊達市・町田市は中心部かつ運営形態も違う。郊外等の比較可能なケース、または比較軸が妥当か。<P.35>

14[堀]目的が食育等なら、市役所レストランでの提供増や試食会回数増等、低コスト代替は？<P.36>

1[松橋]施設の開館日数・基本運用[平日/休日、8-17時、レストラン稼働時間]が読み取りにくい。前提を明確化してほしい<P.5>

2-3[山脇]夜間・土日営業も想定するなら人件費等も含め試算を作り直す必要あり、曖昧なままでは妥当性評価が難しい。<P.7>

12[藤井]地域との対話やニーズ把握は理解するが、「地域が必要と言っている」と「この施設形態が妥当」かは別。交流・活性化の目的に対して、なぜこの規模・機能構成が適切なのか(他の手段との比較含む)を示してほしい。<P.32>

15[松橋]調理実習室(講習会・教室等)の位置づけが目的の中で曖昧で、「ついでに増えている」印象。
・どんな利用シーンで、どの程度の頻度・需要があるのかが見えないと、箱物として「作ったが使われない」懸念がある。
・学校の家庭科等がここに移るのか、周辺校が使うのか等も含め、利用見込み(場面・頻度)の整理を示してほしい。<P.38>

妥当性

	加工・貯蔵	自校式給食提供	給食レストラン
優先性		<p>19[藤川]細かいデータより、市の考え方として（給食関連に10数億を投じることが、施設整備全体の中でどれほどの規模感か）を示してほしい。</p> <p>これをやることで他事業が止まるほど逼迫するのか、それとも余裕があるのか、判断材料がない。<P.46></p>	
有効性			
経済性・効率性	<p>22[山脇]「これもできるあれもできる」ではなく、15億+ランニングのリスクをどう下げるかの検討過程が見えない。</p> <ul style="list-style-type: none"> • PFI等（運営と施設計画を一体で最適化する考え方）もある中で、現案が公共投資としてリスク最小化を探った結果と言えるのか疑問。 • リスク低減の検討内容と、それでも現案が最適だと言える根拠を示してほしい。<P.48> 		
	<p>9[堀]下処理外注が高いなら、内製化でどの程度削減でき、何年で回収できるか示してほしい。<P.23></p>	<p>16[藤川]人件費下がる見込みだが配送料が増加するなどトレードオフ。本当に効果的か試算が必要。<P.42></p>	
地域への対応			

個別機能と複合化の比較たたき台

比較・試算・説明が可能なレベルに到達するための具体的な情報整理の粒度を確認する

※下表はあくまでイメージです。

	加工・貯蔵	自校式給食提供	給食レストラン	複合施設
必要性	効率化、地産地消 ⇒○	食育、自校式検証 ⇒○	地域との交流、 健康増進⇒○	○
妥当性	<手段> ・既存センター併設× (諸条件により) ・新設△	<手段> ・学校既存スペース× (諸条件により) ・隣接土地に新設△	<手段> ・既存公共施設に配送△ ・市役所1階○ ・新設×	自校式は立地条件上「荃崎○」 に寄り、加工・貯蔵も「併設 ×」で「新設△」が前提となる。
例	<場所> ・市中心○ ・給食センター○ ・荃崎△	<場所> ・市有地隣接する学校 ⇒ <u>荃崎○</u>	<場所> ・市中心○ ・・・・地区△ ・荃崎地区△	結果として、単体施設としての 手段・規模単体最優先ではない が、複合施設として成立させる 場合は既存施設の手段・場所が 最上位となる ⇒複合なら○
優先性	△	△	×	△
有効性	○	△	○	○
経済性・効率性	×	×	×	○
地域への対応	△	△	△	○

大規模事業評価制度に関する疑義・意見

- 4.[藤井]6視点×3機能の整理表で「○×△」が付いているが、その判定が何を意味するのかが不明確。
・経済性・効率性が「個別整備は×、複合化は○」になっているなど、どの根拠で○×を付けたのか説明がないと、委員側は判断できない。
・「評価した／していない」ではなく、必要性が弱い・妥当性が低い等の“中身の評価”として○×を議論すべきではないか。<P.9>
- 5.[堀]自己評価調書が前向き評価に寄り、評価になっていない。批判的論点が見えづらい。<P.11>
- 17.[藤川] このままでは結論[妥当／妥当ではない]を出しにくく、委員会の落としどころと進め方をどうするか迷いがある。<P.44>
- 18.[堀]前回[別案件]は結論を出したが、今回は「○×を必ず言う」よりも、未検討・疑問点を列挙して市に判断を委ねる形式の方が現実的ではないか。<P.45>
- 22.[松橋] 前回の審査の進め方[疑問→追加説明→残る懸念→評価に反映]を参考に、残る懸念を減らす説明と、残った場合は評価に反映する整理を明確にした方がよい。<P.48>
- 22.[松橋] 特に給食レストランが最大の難所で、名称として打ち出している以上「何とかしなければ」になる一方、実現性が低いと議論が収束しない懸念。<P.48>
- ・[藤川・藤井]付帯意見付けるにしても現行計画を変える余地はあるのか？

会 議 録

会議の名称		令和7年度第2回つくば市大規模事業評価委員会		
開催日時		令和8年(2026年)1月19日(月) 開会 14:00 閉会 16:30		
開催場所		つくば市役所6階 第2委員会室		
事務局(担当課)		政策イノベーション部企画経営課		
出席者	委員	藤井委員、藤川委員、堀委員、松橋委員、山脇委員		
	事務局	中根政策イノベーション部次長、中村課長補佐、齋藤係長、石川主任 柳町教育局次長兼健康教育課長、寺田課長補佐、山下係長、野元管理栄養士		
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	4人
議題		(仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備事業について		
会議録署名人			確定年月日	年 月 日
会議次第	1 開 会 2 議 事 審議事項(仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備事業について 3 その他 4 閉 会			

<審議内容>

○事務局

つくば市政策イノベーション部課長補佐の中村です。本日お忙しいところ御出席いただきまして、誠にありがとうございます。定刻になりましたので、ただいまから令和7年度第2回大規模事業評価委員会を開会いたします。

本日の委員会ですが、藤川委員長、藤井副委員長、堀委員、松橋委員、山脇委員の5名に御出席いただいております。なお、大塚委員につきましては、日程の都合がつかず本日欠席となっております。つくば市大規模事業評価委員会条例第6条第3項に定めます委員の過半数の出席を満たしておりますことを御報告させていただきます。

それでは早速ですが、条例の第6条第2項にて、委員長は会議の議長となる場合がございますので、ここからの議事進行は藤川委員長にお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いたします。

○藤川委員長

承知しました。それでは最初に会議の公開について、参考資料1及び2を御覧ください。本日の会議について、前回も確認いただきましたが、大規模事業に着手する際の対応方針の決定について、意思形成過程の透明化を図ること等を目的としているため、原則公開として、事業の妥当性を評価・検証する際に、個人を特定する情報などのつくば市情報公開条例に規定される不開示情報が含まれる場合のみ、非公開するということになっております。つまり、公開してよろしいでしょうかということですが、よろしいでしょうか。

<異議なしの声>

○藤川委員長

傍聴を御希望の方がいらっしゃれば、このまま傍聴していただけます。

それでは、次第の3ですけれども、審議事項に入るに当たりまして事務局からこれまでの経緯について御説明願います。

○事務局

事務局の齋藤です。

資料1 委員事項一覧の資料がお手元にあると思いますが、こちら12月19日の第1回委員会を踏まえ、各委員からいただいた、必要性など6つの評価視点に関する質疑やその意図、所管部署の回答を整理した一覧表となります。一覧表の回答内容について、一度、所管課である健康教育課から概要を説明させていただきますので、その上で改めて説明が必要な事項があれば、御質疑いただくという形で本日進められればと思います。どうぞよろしくをお願いします。

○藤川委員長

御説明ありましたとおり、前回の委員会以降に指摘事項を出していただいて、それに対して回答していただくという形にしました。大きく6つに分けて議論していきたいと思います。最初はこの資料の中では一番後ろの方ですけれども、49番から53番の事業全体に関わること、事業の必要性が2番目、3番目が妥当性、4番目が有効性、5番目が地域への対応、6番目が経済性・効率性という順番で、まとめて議論していきたいと思います。

最初に、健康教育課から簡単に御説明いただこうと思います。その御説明と資料に書かれている回答の内容に対して、御意見であるとか、あるいはさらに御質問などあれば、重ねて御発言いただければと思います。それで、今日の委員会の中で解消できれば、その点はよしとして、質問についてより詳細な回答が欲しいというような場合があれば、次回の委員会でまた御説明があるという形にしたいと思います。

それでは1番目、事業全体に関わること、49番からの内容について健康教育課から御説明お願いいたします。

○健康教育課

どうぞよろしくをお願いいたします。まず事業全体の方から説明いたします。

最初に、営業する曜日や開館日数の想定がわかりにくいという御指摘ですが、

前回の会議でも少しお話させていただいたんですが、あくまで現時点の想定といたしまして、施設は平日の日中8時台から17時台を基本に、レストラン稼働時間体も別途想定しております。休日夜間の扱いについては、検討中ではありますが、保健事業等との連携次第で夜間や休日営業の可能性も考えております。

資料中で、複合施設として稼働日時が限定される場合、何をどう運用するのか整理して示して欲しい、あとは、貯蔵する農産物の種類や量、年間の計画を示して欲しいとの御質問には、別紙として資料を入れております。1つが（仮称）荃崎給食レストラン稼働想定で、もう1つがナスやトマト、様々な農産物の月ごとの計画をお入れしております。御確認いただければと思います。

それと、こちらの施設にすべての機能を入れる、例えばレストラン、加工、交流、そういった機能をすべて同一施設に入れる必要が本当にあるのかという御意見がありましたが、大規模事業自己評価調書の35ページにもありますように、やはり個別に施設を整備した場合は建設工事費が上がり、施設の整備そのものができる可能性もございます。複合的に整備することで、厨房機器等を児童給食や一般向け給食、調理加工などに重複して活用することが可能となりますので、より効率的に効果を生み出すことができると考えております。

また、機能を複合化することについて、それぞれ6つの評価項目の観点で整理した部分がございます。別紙一覧表の52番でしょうか。貯蔵庫・加工施設、自校式調理場、給食レストラン、複合化ということで、それぞれ評価した項目がございますので、そちらを御確認いただければと思います。以上です。

○藤川委員長

それでは、今の御説明、それから資料に書かれた回答の内容について、それぞれの委員の方にご確認いただいて、何かございましたらお尋ね願います。いかがでしょうか。

○堀委員

確認ですが、今回の会議は、まず意見とかの前提となる事実関係を整理すると

ということで、必ずしも評価に関わる場所には、立ち入らないということによろしいでしょうか。通常、我々が何か評価等をするときは、そもそもどういった事実があって、それに対する評価はこれという部分は結構明確に分けてやることが多いですけれども。

○藤川委員長

どのように考えたらいいか、事務局ではどのようにお考えでしょうか。

○事務局

堀委員のおっしゃるとおり、本日は資料中の指摘事項 53 個に対して事実確認をした上で、各視点について、妥当か妥当でないか判断できる状況であることを確認し、次回以降になりますけれども、妥当か妥当でないか、最終的な判断を下すという形を考えています。

○藤川委員長

少なくとも今日結論を出すということではないので、まずは事実関係ということはもちろんそのとおりで、今日だけで事実関係が完全に確認できるかどうかかわからないので、その場合には次回確認するというところで。

○堀委員

了解です。

○藤川委員長

他にはいかがでしょうか。松橋委員お願いします。

○松橋委員

資料の 49 番で、営業の曜日や時間を教えて欲しいと質問しました。自己評価調書の 35 ページにあるように、レストランを単体で整備すると 6 億 2,700 万円かかる場所、あわせて整備すると効率的であるということで事業の経済性・効率性を言われています。しかし、そもそも平日のランチタイムからカフェタイムしか営業しないレストランというものを整備すること自体が、非効率ではないのかなと思われまます。その想定のもとで、効率的であるという論が立てられていますけ

れども、通常レストランは休日であったり夜間であったりが、コストを回収するために非常に重要な時間帯ですので、少しロジックとして気持ちが悪いなど初めに感じていました。その前提として、営業時間についてお伺いしたいという質問の意図でした。こういう金額で想定しているという話の進め方が、もう少し理解しやすくなるように書けないものかなという問題意識を持っています。以上です。

○藤川委員長

健康教育課から何かありますか。

○健康教育課

ありがとうございます。確かに、休日や夜間についても検討はしているというお答えしかできませんが、なるべくそういった事業の展開についても実施したいと担当課では考えております。

また、価格帯につきましては、自己評価調書の中に1食500円程度で想定しているという部分がございます。学校給食のメニューで500円程度を想定はしておりますが、その他飲み物等の具体的な金額については、検討しているところですので、申し訳ありませんが本日明確にお答えできませんので、今のところ500円程度の給食提供ということでお答えさせていただきたいと思っております。

○藤川委員長

例えば今のことに関して言うと、夜間にレストランをやるとすると、アルコールをどうするのかといった話にもなってくると思いますけど、おそらくそれは想定していませんよね、この施設は。

○健康教育課

もともとの想定ではないのですが、実は視察で町田市の給食カフェに伺った際に、イベント的に行ったこともあったと伺っております。つくば市の産業としまして、地産地消の観点から農作物を利用した様々な商品もございますので、日常的にアルコールを出すというよりは、イベント的にといった形も可能性はあるのかな、とは考えておりますが、お子様も使う教育的施設と考えておりますので、

アルコールについてはよく考えながら使っていくべきだと考えております。

こちらの施設の外には、マルシェの広場というものがありますので、そういった場所で農作物の販売とマルシェを開くこともイベントとしては可能と考えております。以上です。

○藤川委員長

山脇委員から質問が出ていますけれども、いかがでしょう。

○山脇委員

私は資料の53番に書かせていただきましたが、3つの機能をそれぞれが全く別個のニーズ、商圈というか、影響範囲というように私は理解しています。

その時に、例えば先ほど話題になっている給食レストランというものが、給食の中身を知ってもらい、そして食育にも生かすということが、果たしてこの場所が最適なのかということに対してまず疑義があります。給食レストランで50食作りますと自己評価調書で言っていますが、1週間で何人ぐらい外食をとりますかというデータを1日と読みかえているという点と、先ほど御指摘があったように、1日であったとしても昼と夜があるはずで、それを昼だけの営業となれば、さらに半分、つまり見込み数としては7分の1×2分の1で14分の1になるのではないかと感じてしまいました。ですので、その辺りはもう一度、適正数を出していただいた方がいいように思いました。

私でもざっと簡単な計算をしてみました。とても営業として成立する、あるいは食育や給食理解に貢献するにはちょっと難しいのではないかと私の試算では思いましたので、この施設が本当にその目的に合うものなのか、改めて数字を示していただきたい。

夜に営業するかもしれません、土日に営業するかもしれませんとなれば、人件費も上がってきます。そうすると、さらに試算をし直さなければいけないはずなので、今後営業するかもしれませんというだけでは、事業の妥当性として我々も評価しにくいかなと思いました。

私は、3つの機能とも妥当性があるというのは難しいと思っています。学校給食については、給食センターから離れているので、ここで温かい給食を提供したいということはわかりますけれども、児童数の今後の変化に伴って、1日150から200食提供する能力が果たして恒常的に必要なかと言われると、やはり規模の検討に十分な資料が出ているとは言いがたいなという思いがまずあります。給食の提供、学校給食の役割としての疑義です。さらに、つくば市産の食材、これも書かれていることはとても重要なことだし、国が地産地消を進めているということベースにする部分もわかるのですが、このつくば市のかなり南寄りの場所で、どのような圏域の小規模農家がこの事業の恩恵にあずかるのかが全く見えてこない。逆に言うと、つくば市全域の小規模農家のために事業をしたいんだと旗を振るのであれば、適正な立地とは思えない。そういったことを、建設コストが安くなるから、3つ一緒にやるのが妥当ですと言いますが、これは事業継続性について、全く資料が出ていないようにも見えるので、私はどうしてもこの全体計画として、それぞれのベースとなるエビデンスも脆弱に思えます。それぞれが適正かどうかを評価して、それがたまたまこの1点で3つ重なりました、だからここで3つの事業を1つの建物でやりますと言うのであればいいですが、その事業検討過程が見えないので、判断しにくいなと思っています。いただいた回答内容を見ても、私はそこがまだ納得していませんので、まだ資料が足りないかなと思った次第です。

まとめて言いますと、3つの事業をそれぞれ単独で実施する場合の事業効果と事業効率性と適正立地の検討が全くされていないように見えますけれども、それをされているか、されているのであればその資料を出してくださいと言いたいです。そうしないと、この3つの事業を1つのところで合築するという妥当性が私には掴めないということなので、この3つの機能それぞれの事業成立性を検討されたのか伺いたいです。

○健康教育課

ありがとうございます。適正な立地かどうかという部分ですけども、それぞれ3つを別に建てたときの試算はありますが、それぞれを個別に建てるとどうかというような検討資料は正直ございませんでした。申し訳ありません。

この施設建設の起点が、学校給食の在り方懇談会の中で、自校式の給食に踏み込んで整備検討すべきという御意見がありまして、それを検討する上で建設地について、先ほど申し上げたように、給食センターからの距離や学校の隣地に公有地があるかといった視点で、検討を始めた形です。そこで様々な学校給食の課題がございまして、どれも一致しないという部分もあったと思いますが、やはり学校給食につきましては、食育や温かい給食という部分の他に、地産地消や給食を通してのコミュニティの場という側面がございまして、そういった中で、複合化という検討が始まった形です。それらを別に建てるとこれぐらいの金額になるという試算は検討させていただいたのですが、それらを別々に市内の別のところで作ったという想定まではせずに、建築の費用を確認しまして、複合化の計画を立てているような形となっております。

○藤川委員長

ひとまずここまでにして、次、藤井先生お願いします。

○藤井副委員長

今、山脇委員からいろいろ御指摘あったところは、私の52番で出しているところもかなり重なっているなど思ってお伺いします。回答の表で、6つの観点、3つそれぞれの場合という形で整理していただいて、複合化の場合が1個だけ三角で他は全部丸ということで、表に記載いただいていますけれども、この丸とバツがどういう理由でついているかの議論をする方がいいだろうというのが、私が元々お伺いした点でした。

一番わかりやすいものでいくと、事業の経済性とか効率性が各機能バラバラだと全部バツだけど複合化だと丸がついている。でも、今のやりとりでいくと、これがなぜ丸なのかというところが、多分、見ている情報が異なるとバツになりか

ねない、バツではないかと思ってしまうような部分があるとか、他のところも、丸や三角だけれども、本当によく検討すると実際バツになってしまわないだろうかとか、どういう理由で丸にするのかという情報が不足してしまっている、わかりにくいなと思っているところになります。

レストランが一番議論しやすいので、例にあげると、個別にレストランを作った場合は6億円ぐらいかかるということですがけれども、平日中心50食500円みたいな形で6億円のレストランは民間では普通やらないですよ。それを本当にやるのか。それだけの費用をかけて、ここには運営費が全然載ってないですがけれども、経済的に赤字になってしまうような施設を、市がなぜやらなければいけないのだろうか。やるのはこういう理由というところ、食の教育ですとか、給食を知ってもらおうとかですがけれども、そこにそんなにお金をかけるべきなのかという議論が、この丸のところにかかってくる話なのかと思って質問をしました。

懇談会の意見から来ているので、やったらいいよねという部分も、もちろん思いついてはすごく理解できるところがたくさんありますけれども、事業としていくらかけていいのだろうかというところで、やはり今回大規模に費用がかかってくるので、思いだけではなく、必要性がきちんと説明ができるように、もう少しこの丸バツの意味を議論できるといいのかなと思いました。

すみません、具体的な質問ではないですが、今の説明のままだと丸と言いくらいという委員としての率直な感想です。

○健康教育課

ありがとうございます。回答に掲載した表は、必要性や妥当性、有効性、優先性などの評価の観点について、評価したかどうかという視点で丸バツ三角がついておりますので、より金額ベースで幾ら以上だから、あるいは幾ら以下だからバツとか、そういった視点は少しぼんやりしてしまっていますが、総合的に判断した上での丸バツ三角となっております。そこの議論ということで、具体的に仰っていただければ、それに合わせて整理はしていけると考えております。

○藤井副委員長

今、他の先生方から出ている意見が、その丸とかバツの判断に関係してくる御意見かなと思っていて、この表の丸とかバツが評価をやったかやらないかの丸とかバツだとすると、必要性があるとか、あるけど弱いみたいな丸だとか、バツだという議論をする必要があるのかなと思いました。

○健康教育課

評価をやったかやっていないかという、表現が適切ではなかったと思うのですが、例えば貯蔵庫や加工施設の個別整備という部分においては、設備が重複してしまう部分もございますし、設備の保守業務ですとか、人件費がそれぞれかかりますので、やはり複合化する場合に比べてコストが増大しますので、そういった部分につきましては、経済性といった観点から見ると、もちろんバツになるとか、そういった形で各観点の評価をさせていただいています。ですので、具体的に個別で建設したらいくらかかるとか、こういったメリットがあるとか、そういった部分を自己評価調書の中で書かせていただいておりますので、それをまとめたような形と考えております。

○藤川委員長

堀委員お願いします。

○堀委員

この場で言うのが適切かどうかはわからないのですが、今回、疑義事項をまとめさせていただく際に自己評価調書を詳しく拝見しましたが、率直に言って前向きな高評価しかされていないという印象を受けていて、評価になっていないという印象を受けました。我々は給食がどう提供されるかどうか、どう作られるか、どういう必要性があるかというのはまったく素人で、素人ではない先生がいたら申し訳ありませんが、今回少なくとも私は知恵を絞って、いろいろお伺いしたわけですけども、少なくとも今回ここ2週間程度で出てくるような疑問というのは、全部この自己評価の中で記載されていて、それに対する明確な反論とか評価

がされているべきだろうとは思いますが。なぜなら、この大規模事業評価委員会というのは、いわゆる素人の市民の皆さんに、素朴な疑問に対して回答して、必要だからこの事業やるんだということを回答できるようにする場だからだと思います。ですので、そもそもこの自己評価調書というものが、端的に言うと、あまりしっかりできていないのかなという印象があります。なぜこれを申し上げるかという、我々の評価委員会の段階で疑問を出したとしても、やはり、給食事業とかの素人ですので、明確な切り口で反論や視点を出すことはかなり難しい部分があると思います。

皆さんそれぞれの御専門があるので、各お立場からということではありますけど、やはり現場を知ってらっしゃる市の皆さんで、まずは徹底的に反対の立場から、こんな施設必要ないのではないかという立場から、疑問をぶつけるということをしていただかないと、この場でいくら議論しても、かなり時間を要するだけで、なかなか益がないというようなことになってしまうのかなという印象です。

あと、今回は事実確認の場と言いながら少し評価に入ってしまったて恐縮ですがけれども、3つの施設を複合化するから効率性があっていいではないかという先ほどの御意見に関して、若干私はやはり疑問で、そもそもそれぞれの3つの施設が独立してでも必要なかという、特に給食レストランに関しては、市がやるような事業ではないのではないかという疑問は誰しも抱くところだと思いますし、今回の細かい質問で出しましたが、既存の施設を利用して貯蔵とか加工が本当にできないのかということが私はやっぱりこの回答を見てもどうしても疑問です。

その辺りを考慮すると、あえて新しい新施設でこの機能を全部あわせて作るということが、全部新施設でそろえる必要がある前提で、3つやることでメリットがこんなにありますよということならいいのですが、どうもそうではないのではないかなという印象を受けているので、そういう観点からの検討も必要ではないかなと思います。以上です。

○事務局

次回以降については、まず、ベースの調書があってそこに対して意見する形で、少し立て付けすることも検討したいと思っています。

○藤川委員長

そうしましたら、もう少し先に進めて、具体的な話をした後に最後またここに立ち戻るような形にしたいと思います。

次に2番目に当たる必要性に関わる部分です。1番から14番のところについて、健康教育課の方から御説明ください。

○健康教育課

必要性について御説明いたします。つくば市では、懇談会で自校式給食を求める声を受け、小規模での実証検証を行う目的でこの新施設整備を予定しており、その検証結果に基づいて、今後の展開を検討する方針です。

荃崎第二小学校の統合及び廃校は予定されておられません。児童数の具体的な推移については資料を御確認ください。

新施設は、貯蔵と加工施設を一体的に整備する方針です。現行では、保管スペース不足のため、当日仕込みが前提で、洗浄や下処理に時間がかかり、生鮮食品の使用が制限され、冷凍品や市販カット品に依存している状況です。新施設では数日分の計画的保管と、洗浄、下茹で、急冷機能を備えた加工によって、当日作業を平準化し、多様な形状の加工を内製化できます。これにより市販カット品の加工賃を削減し生鮮野菜の使用を拡大できる利点があると考えています。

民間冷蔵庫やJAの保管委託は、初期費用が不要となりますが、短期頻繁な出し入れで割高になる可能性もあること、トマト等の寿命が短い野菜の痛みリスクが高まります。既存センターに4分の1規模の倉庫のみを分散配置する方式では、下処理の負荷が現場に残り、効果が限定的と考えております。冷蔵庫と一体で集約運用することで、当日作業の平準化、コスト削減、配送の二重手間の解消が実現すると考えています。

現在、しいたけ、トマト、パプリカ、里芋などは、ほぼ加工品に依存しており、

規格数量の下処理の負担から、地元の少量流通品が受け入れられておりません。新設により、これらの品目を内製加工できるようになり、規格外品も活用可能となります。直接納品に限定せずに、JA経由での集荷、一時選別を経て、新施設で加工という運用も可能となります。小規模農家の受け入れが難しい理由といたしまして、給食調達が月単位で、全量一括契約を基本とする一方で、小規模農家は給食センターが求める必要量の確保や、比較選別の負担が大きい点にあります。細分した受け入れは、事業者数に比例して事務負担が増加し、現行センター人員では対応困難となっております。一方、この施設では加工が前提のため、給食センターに比べ、納品日や時間に柔軟性を持たせることができます。このことから、施設職員及び生産者の負荷が軽減できると考えております。

施設の整備は単なる給食調理の効率化にとどまらず、地産地消推進と小規模農家支援を同時に実現させるための不可欠な基盤整備であり、市が事業を行う意義があると考えています。一方、加工やレストラン運営等は、民間委託や協働を活用し、効率性と公共性を両立させる方針です。市が貯蔵加工機能の基盤を整備することで、民間事業者やJAが付加価値の高いサービス提供に集中でき、地域経済の活性化にも繋がると考えています。

また、調理実習室をみんなの食堂等で活用する福祉的食事提供も検討しており、対象を限定せず、誰でも利用できる公共性を備えていると考えています。

こうした多様な機能を有する施設は、官民の役割分担と連携により、限られた市の資源を最大限に活用しながら、質の高い公共サービスを実現することを目指していけると考えています。効果範囲は市全体全域を想定しておりまして、施設周辺から段階的に拡大していく計画です。この段階的な展開により実績を積み重ねながら、民間活用の導入方法なども検証し、最適な運営体制を構築していく考えです。以上です。

○藤川委員長

ありがとうございました。皆さんから御意見いただいておりますが、どうでしょ

うか。私から最初によろしいでしょうか。

今、4センターあるということでしたけど、最後のセンターができたのはつい最近で、センターの考え方というのは自校式ではなくて、まとめて作って配送するという方式が中心で、その作った施設は、何十年か今後使うわけですよ。だけど、それでまた自校式の施設を重ねて作っていくというのは、当初の計画として、すごく無駄なのではないかという気がしますが、その点どうでしょうか。

○健康教育課

ありがとうございます。確かにおっしゃるとおり、つくば市では、センター方式という共同調理、そういったものを進めてきたのですが、増え続けるお子さんたちのために、必ず毎日安定した給食を提供しなければいけないという、そういった部分で配置整備をしてきたような形です。一方で、自校式を望む声や、違う運用の仕方について、以前から意見としていただいていた部分でもございます。

センター方式で、確かに給食の食数自体は賄えるのですが、それ以外の付加価値をつけたものの検討ということも同時に必要となると考えております。今回、自校式の給食を実践する形になるのですが、そちらの自校式での実践が、今後センターでも、それに近いものができるかどうか検討できるという要素を兼ね備えていると考えておまして、今後、センターでもより自校式に近い給食を目指す際に、実際に2つ運営することで自校式と給食センターの違いを明確にできると思っておりますので、より自校式に近い給食センターの運営というものも、併用することで可能となると考えております。

給食センターも、既存のもので一番古いものは、20年を超えてまいりましたので、今後の整備方針にも大きく関わってくる部分と考えております。

○藤川委員長

今の点について2つ疑問があって、1つは、普通に考えるとやっぱりセンター式の方が人件費など安くあがるのではないかと思います。それで、サービス水準は上がるかもしれないけど、おそらく自校式を全部の学校で作っていったらどう

考えても費用が上がってくる。もちろん、それで質の高い提供できることはいいことだと思いますけど。ですので、そのように進めて本当にいいのかどうかという、その説明が必要ではないかという気がします。

それから、あともう1つ。自校式の給食と、それからセンター式の給食って何が違うのでしょうか。それを教えていただきたい。

○健康教育課

ありがとうございます。おっしゃるとおり、自校式をたくさん作った場合と、給食センターに集約した場合には、人件費は確かに変わってきます。その分センターで人が少なくなれば、さほど変わらない部分もあると思うんですが、施設をたくさん作ることで、設備投資費、あとはランニングコスト、そういったものがかかってくる可能性はもちろんあるとは考えています。

懇談会を、令和3年から令和4年の2年間行い、そこでも自校式とセンター式の違いというものを、皆さんで検証、意見交換をしております。自校式とセンター式のメリットとデメリットを検討した形ですが、食育、地産地消、コスト、その他ということで、センター式と自校式で比較をしております。

食育の部分で、給食センターではやはり市内で統一した食育が可能となります。ただし、デメリットとして、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、そういった部分もあります。自校方式での食育でのメリットは、児童生徒が給食を身近に感じることができる。あとは、児童生徒の実態に応じた食育が進みやすい。あとは、加工品の使用を抑えられて、手間をかけた調理が可能となる。例えば、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。あとはメニューと残渣量の比較ができるため、改善点が検討でき、フードロスの削減が可能となることがメリットとして挙げられます。

地産地消の観点からいきますと、給食センター方式ですと、なかなか難しい点がございます。デメリットといたしまして、先ほどお話しましたが、大量納品に対応できるのか、もしくはJAを通してのケースでないと納品がしづらい、小規

模農家は大量の需要に対応することが難しいなどのデメリットがあります。ただし、自校式の場合ですと、少量生産の地元生産者からの納品が可能になるため、地産地消が進めやすいというメリットがございます。

コストですが、給食センター方式の場合には、お話があったように整備費や維持管理費のコストの効率がよい。大量購入のため、食材購入費のコスト効率がよい、人件費のコスト効率がよいなどのメリットがございます。ただし、デメリットといたしましては、配送費用がかかってまいります。センター設備整備時に多額の建設費がかかるというデメリットもございます。自校式ですと、まずコストとしましては、配送費用がかかりませんので、そちらはコストのメリットとなります。デメリットといたしましては、先ほどお話があったように、何個も作るしかありませんので、施設の設備費や維持管理費のコスト、人件費のコスト負担が大きくなってきます。

次に、その他の御意見といたしましては、やはり、給食センターですと徹底した衛生管理の一元化を図ることができること、あとは児童生徒の増減に対応しやすいこと、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というメリットもございます。ただ、デメリットといたしましては、やはり配送時間というものが重要となってくるので、できたての給食を提供することができません。あと、配送時間の確保と大量調理のため、加工品を使うことを前提としていますので、メニューに制限が出てきます。また、食中毒が発生した場合、複数の学校に被害が及ぶ場合がございます。ほかに残渣量の問題もございます。

自校式としましては、できたての給食を提供することが一番のメリットと考えております。あとは学校独自の個別アレルギー対応、休校等の場合でも、学校の都合に応じた給食提供が可能となります。ただし、デメリットといたしまして、人員確保が難しいということ、あとは学校内に給食室の整備の場所が必要になってきます。

○藤川委員長

大体わかりました。他の先生方、何かありましたらお願いします。

○山脇委員

御説明ありがとうございます。給食センターのメリットというのは効率性、食材の仕入れとか人件費というのもあるというのは伺ったところですが、何より重要なのは、児童数の対応への柔軟性だと私は思っています。対応する学校、担当するエリアの中で児童生徒数は間違いなく変化していくわけですが、それへの対応性というのがすごく高いのだらうと思います。今回は、そのメリットを全て捨てて、減っていくかもしれない荃崎第二小学校のみに自校方式を提供する。それを試行するというような言い方をされましたかね。それが、果たして正しい妥当な検証方法なのかという部分がどうしても腑に落ちないところです。

学校の統廃合はないでしょうと御説明されますが、地方を見れば、6学年合わせて12人の学校だって廃校にしてないというところがございます。廃校しないから、200人の給食センターを自校で持つことが妥当かということは、私は議論が別だと思っています。であれば、荃崎地区の別の小学校にも配送しますよということもあるのではないか。すぐ近くに、荃崎第一小学校がありますよね。そちらに対しては、ここからではなく、谷田部の方から配送する。なぜそこを改善しようと思わないのか。その辺りが判断として、妥当性の説明として少し足りないのではないかなと思うところがあります。その辺りの検討をどのようにされたのか伺えるとありがたいです。

それと、給食センターか自校方式かという説明の中に自校方式に近い給食センターになるというような説明をされましたが、それもよくわかりません。給食センターだけれども自校方式に近いのであれば、ここで作るものを荃崎の小学校にも、中学校にも配送しますということで、すごく小さい圏域で、すぐそばの農家さんから食材を集めるから、個別対応の調理が可能ですと言われるならわかりますけれども、その効果といいますか、意味も少し私には判然としなかったです。

○健康教育課

ありがとうございます。自校方式に近いという意味ですが、自校方式ですと、学校の施設内に調理室があり、給食を提供するようなスタイルとなります。今回は、学校に隣接した敷地に給食施設を建てまして、子どもたちがランチルームとして行き来するという部分で、直接的な自校方式というよりは自校方式に近い形で提供するという観点から、自校方式に近いというような言い回しで御説明させていただいております。

今回の荃崎給食レストランの場合、学校の敷地内や、学校内に給食室とか調理室を設けて、そこから子どもたちが給食を食べるわけではなくて、全く違う施設を隣に建てまして、そこをランチルームとしてレストランの中に整備しますので、子どもたちが学校から移動して、ランチルームで召し上がっていただくので、学校の中で作るわけではないですし、レストランの中にランチルームがあって、そこを利用するような形となりますので、自校方式に近いという表現で御説明させていただいております。ですので、通常の給食センターとは、子どもたちが来て給食を食べるといった部分では少し異なる形となります。

○山脇委員

そうですね。御説明だと、既存の給食センターも自校方式に近い運営になるような説明に聞こえましたが、そうはなりえないですねという意味です。そうすると、委員長がおっしゃったように、センター方式と自校方式に近い給食センターが地方に散らばって整備されていくという形、これも敷地が隣だから自校方式と言わないけど、隣の学校にしか提供しないのであれば自校方式とほぼ一緒だろうと思うので、効率的な観点からいうと、やっぱり説明の意味が少し理解しにくいところはあるんですけども、言わんとしていることはわかりました。

○藤川委員長

はい、お願いします。

○堀委員

すみません、何点かあるんですが、まず学校の統廃合の関係で、3番の御回答

を見ると、令和 25 年には 109 人ということで、これ単純に割っていくと 1 学年 18 になる。この先十何年かで 3 分の 2 になるということだと思います。現状、統廃合はないですと言いますが、本当にそうなのかなと思っていて、秀峰筑波義務教育学校とかではかなり統廃合があったと思いますが、あのときに各学校の各学年の人数がどのくらいだったのかなということが気になっていて、現在はないですというのはわかりますけど、本当にその可能性がゼロなのかっていうと多分そうじゃないのではないかなという印象を持ちます。その際に、今、荃崎には一小、二小、三小とあると思うのですが、多分場所的には荃崎第三小の方が、荃崎の中心に近いのかなという印象があって、そうすると二小が廃校になりますということも、デリケートな問題なので明言するのは難しいと思うのですが、あり得るのではないかなという気がして、その点が若干疑問に思っています。

あと、今回、自校方式給食に近い形をやるかなり大きな理由が、できたての給食を提供したいということで、少し疑問だったのですが、28 番、妥当性のところなので少し先に移ってしまいますけど、ここの御回答見ると、多分現状は給食センターで 11 時に調理が終わって、子どもたちが食べられるのが 12 時半からということですね。他方で、今回の新しい給食レストランだと、11 時半に調理が終わって、12 時 20 分から食べられるということなので、この時間の差で、できたてかできたてじゃないかということを行っているということなのではないでしょうか。給食センターからの距離は、遠い近いとあると思いますが、給食の開始時間は各学校であまり変わらないのではないかなという気がしていて、そこがよくわかりませんでした。

それと、貯蔵庫と加工施設ですが、これがどうしても分からなくて、先ほどの御説明だと、貯蔵庫を各給食センターに 4 分の 1 ずつ置くのは非効率ですということでした。確かにそれはそのとおりだと思うのですが、私の疑問はそうではなくて、例えば 1 万 2,000 食提供できるような谷田部のところに、大きな貯蔵庫を 1 つ作って、そこで一括して下処理とかをして、加工して貯蔵しておくというこ

とが、なぜできないのか。近くの間所でもいいと思うのですが、そうすればかなり配送の手間とかも避けられると思いますし、下処理の加工施設というの、十分なスペースがあるはずですよ。1万2,000食の下処理をやっているわけですから、例えば午後の空いた時間とかを使って、前日あるいは何日か前なのかもしれませんが、下処理をして、その近隣の貯蔵庫で貯蔵しておくということがなぜできないのか、ここを見るだけですとよくわかりませんでした。以上です。

○藤川委員

お願いします。

○健康教育課

ありがとうございます。確かに時間の配分についてはそういった考えなのですが、自校方式のメリットとして一般的に言われているお話をさせていただいたような形です。やはり給食センターですと、早い時間から火入れなどが始まるような形ですので、完了が同じでも、大分早い時間から作っていますので、自校式の方が、調理時間が短いというメリットがあるということで、メリットとデメリットを整理していましたので、そのお話をさせていただきました。

既存の給食センターにできないかというお話ですが、その点についても検討したのですが、給食センターに納品される給食を作るためのもの以外に、他のセンターの分の納品物、あとは加工後の納品物、そういったものの冷蔵庫等を置くスペースがなかなか難しいという部分もありましたので、加工したものを冷蔵でストックしておくことは難しいとお話させていただきました。

敷地内に新たに建設できないかという部分で、今回質問でもあったのですが、例えば他に駐車場を借りて、敷地の中にそういった施設建設をできないかという御意見がありましたが、例えば食材を納品して、加工できたものを配送するというので、やはりトラック等が入って参りますので、安全面ですとか、あとは調理できたものをどう配送につなげていくかということで、HACCP（ハサップ）に基づきまして、一方通行で食材を進めるような形となっていますので、混

在することがないようにという運営上の観点から、なかなか中に増築することが難しいというような結論で、検討は1度しています。以上です。

○堀委員

私の2点目の質問に対しては、調理の開始時間が給食センターの場合、かなり手前からやらなきゃいけないから、それがよくないという御回答に聞こえたのですが、そういうことでしょうか。

3点目の質問に対する回答は、お聞きしてもよくわからないのですが、今回新たに作る加工貯蔵施設でも配送は当然生じるわけですよね。例えば、給食センターの敷地内にそういう貯蔵庫があった方が、圧倒的にコスト削減、あるいは便利なのではないかと思えますけど、それは違うのでしょうか。

○健康教育課

最後の質問からお答えしてもよろしいですか。敷地内に加工品だけの貯蔵庫があればということですが、先ほどお話したのですが、導線は一方通行で行いますので、できたものを流していくのですが、加工施設を作ること導線が混在してしまう、逆方向になってしまう可能性もありますので、納品からできたものを一方通行で進める際に、それをどのように行っていくかという部分で検討したときに、難しいとなりました。

○堀委員

給食を朝から1列で作っていかなければいけないということはわかります。ただ、下処理の場合は、調理とは別の時間帯ですよね。だから、この流れの問題ではないような気がどうしてもしてしまっています。実際に作る過程を知らないの、全然見当違いなのかもしれないですけど、こんなにたくさん施設があるのに、下処理とか貯蔵ができないとは思えないです。

○山脇委員

私も想像として、今も下処理をしたものもだいぶ入っているだろうと思います。だから、下処理をしたものを入れる余地がないというのは、本当ですかという疑

問があります。

○堀委員

すみません、追加ですけれども、下処理との関係でいうと、現状は外部から購入しているものも多くあるということなので、そこのコスト比較は大事だろうと思います。単価が高いというのは、それはそうだと思いますけど、その単価がどの程度なのか、何年ぐらいで回収できるのかという話にもよるかなと思うので、その点を明らかにしていただきたいなと思いました。

○健康教育課

ありがとうございます。コストの比較については、現在のコストでしか見ていませんでした。どのぐらいで回収できるかということで、生鮮食品価格がかなり変動している部分もございますので、一概にいつということをなかなかお答えが難しいかなと思っています。例えば、具体的にどういったものをお話されていいますか。

○堀委員

でも、メリットとして、下処理を外部から購入すると高いから、安く上がるこれを新たに作るということなのであれば、当然そのコスト比較がないと、どちらに優位性があるかを検討できないと思います。

○健康教育課

承知しました。現在のものというお考えでしょうか。

○堀委員

現在のものかどうかは、適切な試算をしてくださいということで、例えば食材が高騰していて、これは異常値ですというのであれば、3年の平均でもいいです。現状で計算する際はもっと高くなる予測があるということであれば、それでもいいですし、そこは適正な比較をしていただきたい。

○健康教育課

わかりました。

先ほどの施設の配置ですが、図面を見て説明をしないとなかなか難しい部分もありますので、次回の会議までに、ここに入れた場合にここが一方通行にならないとか、給食センターの配置図がありますので、図面での御説明の方がよろしいでしょうか。

○山脇委員

そういった機器を扱う、あるいはそういう機器を搬入する際の設計ができる業者はいるはずだと思いますので、どの規模のものがどこに入るかということを専門の業者さんに確認いただき、資料を作っていただくということはどうでしょう。

○健康教育課

確認はしてみたいと思います。私たちも日常的に厨房機器メーカーの方とはやりとりをしていますので、伺ってみたいと思います。あとは、今回の設計事業者もおりますので、そちらからも少し確認してみたいと思います。その上で、図面上で御説明した方がよりわかりやすいと思いますので、そちらは明確なものを次回までにお出しできればと思っています。よろしいでしょうか。

○藤川委員長

他にはどうでしょう。この1番から14番までの間のところで。

○山脇委員

加工施設について、配送料が資料の中で一部出ていたようにも記憶していますがけれども、給食センターで扱えないような小規模農家さんから集めるというふうになると、一見、小規模農家さんたちを助けているように見えますけど、その農家さんが、茎崎に食材を持ってこなければいけないのかなと思いました。私は常にその圏域はどこですかと聞いているのです。アイデアを出すべきところではないと思っていますけれども、なぜ茎崎地区の農家さんだけを助けて、茎崎で80食を出しますというような小規模な計画にならないで、つくば市全域の小規模農家さんから、形のいびつなものを集めて運ばせて、加工して保存し、それをまた4つのセンターに持っていきますという計画になるのか、私はその妥当性や経

済性について検討が漏れているところがあるのではないかと思います、いかがでしょうか。小規模農家さんを助けるというコンセプトにおいて、小規模農家さんたちにどのぐらいの負担がかかるのか、検討されたのでしょうか。

○健康教育課

ありがとうございます。小規模農家さんだけに特化した部分ではないですが、どうしても給食センターですと、先ほど御説明したとおり、量も一定数必要ですし、納品の日時がかなり決められておりました、難しいという部分があります。収穫から納品まで、小規模農家さんの場合は人員が限られておりますので、そういった部分でなかなか難しいという話は伺っております。ですので、今回、加工貯蔵ということで、ストックでき、自由度が広がりますので、多少距離が遠くても納品したいという、農家さんも実際にお声をいただいています。実際に小規模農家の数がどれぐらいいるのかという部分については、経済部などにも確認したのですが、明確なものはありません。経済部で農業基本計画を策定するに当たり、農家さんからいろいろヒアリングした際に、ぜひ給食に使っていただきたいという小規模農家の方が一定数いたと伺っております。おっしゃるとおり、確かに距離的に遠くなってしまう農家さんもいるとは思いますが、納品の自由度が広がれば、その分販路が広がりますので、そこからさらに拡大していく糸口にもなると考えております。以上です。

○藤川委員長

他いかがでしょう。そうしましたら、とりあえず、この2番目の必要性のところに関して言うと、現在のセンターに加工貯蔵施設を入れられないのはなぜなのかということがわかるような説明を、図面とともに次回御提示いただきたいということと、それから経費・コストの問題がさつきありましたね。どれぐらいコストがカットできるのか。現在購入しているものから、コストを下げることもできるのかということも、具体的な数値を示して欲しいという、今のところその2つかなと思いますが、他に何かありますか。

○堀委員

学校統合時の状況について資料をいただきたいです。10 何人ってすごく少ない気がしまして、統廃合の対象なのではないかなという疑問があるものですから。

○健康教育課

今わかりますので、紹介してよろしいでしょうか。平成 22 年の 4 月 7 日現在ですが、田水山小学校が 116 人、筑波小学校が 109 人、田井小学校が 90 人、北条小学校が 185 人、小田小学校が 125 人、山口小学校が 18 人、作岡小学校が 164 人、菅間小学校が 94 人となっております。

○堀委員

それは統合時でしょうか。

○健康教育課

統合のちょっと前となります。

○堀委員

統合の前ですね。わかりました、ありがとうございます。

○藤川委員長

ただ、さっきのお話だと、十分に統合対象になりそうな気もしますが。

○健康教育課

教育局で確認してしまして、結局統合は人数だけで行うものではないのかなと考えております。人数が少ないイコール統合という部分だけで進めるものではないと考えております。

○藤川委員長

そうと思いますが、ただ確約もできないのかなという気もしますよね。

○山脇委員

確約しないにしても、当確ラインにあるような学校で、自校方式に近いことをテストするという事は、テストケースの対象として適正ですかと問いたいです。

○藤井副委員長

私も聞きかじっているだけですけれど、つくば市は小中学校を統廃合しましたけれども、小規模の特色ある学校をしっかりと残していく取組も進めることになったと思いますが、今回の学校はその対象校ではないのでしょうか。

○健康教育課

谷田部南小学校と栗原小学校の2校が小規模特認校として、学年17人ということで定員を設けまして、小規模学校の特色づくりを行っている形です。

○藤井副委員長

例えばですが、茎崎のこの学校でも、特色の1つとして、給食が自校方式に近い方式となり、具体的に食育も教育の中に入っているので事業を行うという説明があると必要性がぐっと上がると思います。取組がバラバラな状態なところをつなげられると、もう少し説得力が出てくるのではないかと思います。

○健康教育課

先ほど当確ラインというお話がありましたが、どの人数が適正かという部分については、判断が確かに難しいところだと思います。ただ、自校方式給食を行うに当たりまして、人数が多い場合は、やはり規模が大きくなって参りますので、まずは小さな特色ある学校に、先ほど先生がおっしゃったように、こちら小規模特認校ではないのですが、やはり食という部分で特色ある学校づくりが可能になって、そこからまたそういった取組が広がっていくことが可能になると考えておりますので、人数がすごく多いからいいということではないとは考えております。

○藤井副委員長

その広がっていくというところにも、少し疑問が出てしまいます。そうすると市全体としてセンター方式を選んだことと違うことを今後また増やしていく。それはメリットを両方とっていくように見えて、負荷も両方かかっていってしまうと思います。

○健康教育課

言い方が難しかったのですが、広げていくというよりは、そこでの実践という

ものを生かしていくことが広がっていくということかなと思っております。荃崎第二小学校の隣に施設ができて、荃崎第二小学校の子たちは、毎日給食を召し上がることにはなりますが、様々な学校が食育の観点からも活用していただける施設だと思っておりますので、実践というものが、こちらを利用することで広がっていくのかなとは考えております。

○藤川委員長

そうしましたら、先ほどの2点についてはデータを次回までに御用意ください。

それでは、その次のところに行きたいと思います。時間もだんだんと過ぎてきているのですが、妥当性のところについて、手短に説明をお願いします。

○健康教育課

ありがとうございます。今後の児童数の推移や学校の空き教室の活用について、あとは貯蔵庫や施設の設置場所等の御意見がありました。

児童数の推移については、先ほどの必要性でお示しさせていただいております。

小学校の空き教室の調理室への改装ですが、調理室、家庭科室などは、教育施設の一環としての設計のため、主に学校教育法や建築基準表の教育施設区分に含まれます。一方で、給食調理施設は、製造、食品製造業、工場としての法的規制を受けます。食品衛生法、労働安全衛生法、消防法など、複数の厳格な基準に対応する必要があります。そのため、給食施設は工場仕様で地下ピットや排水等が必要となり、荃崎第二小学校を含め、既存校への整備は難しいという整理となります。1階なら可能ではという御質問がありましたが、改装する場合、1階床レベルを納品する配送車両の荷台の高さに合わせて、地面から0.9メートルほど上げる必要があります。特に洗浄室や調理室では、蒸気により高温多湿となることから、天井を高くして作業室に熱がこもりにくくする必要があるため、1階と2階を改修することが望ましく、荃崎第二小学校の場合、必要面積からすると、1階と2階を合わせて10教室程度を転用しなければならなくなると考えております。荃崎第二小学校に空き教室はなくすべての教室が活用されています。また、

多目的室は児童クラブ等で利用されています。荃崎第二小学校以外の他の学校におきましても、空き教室については、少人数学級や多目的教室としてすでに活用されておりまして、調理室に改装できる面積の空き教室はありませんでした。

将来の児童数減少やレストラン稼働率低下等のリスクへの考えにつきまして、学校ランチルームに移動式の間仕切りを設置する予定であり、児童数減少による学校ランチルームに必要な面積が必要、縮小した場合には、他の目的で使用できる部屋、会議室など、様々なものに転用可能としております。また、調理場についても、将来的には厨房機器等の入れ替えを行いまして、その時のニーズに応じて、弁当調理や炊飯施設、地場産物の加工に特化するなどの転用も可能と考えております。特に、炊飯設備につきましては、現在、桜給食センターのみが炊飯機能を持っている施設となっておりますので、他の給食センターへの炊飯なども可能かと考えております。

次に貯蔵庫及び加工施設の機能の分離、民間業者への委託、中心部にある他の所有地への建設などについては、給食の調理と加工の工程は途中まで同じですが、貯蔵庫と加工施設機能を分離し、他の地域に整備すると、調理場にも含まれる荷受け、下処理、加熱調理等の整備が必要となり、コストがかかります。

民間事業者に加工を委託する場合、事業者にも確認したのですが、茨城県産は可能だが、つくば市産に限定して加工することはできないとのことでした。また、加工賃の他に運搬費が別途必要となります。市内の事業者においても、自社での整備が難しい状況とヒアリングしております。市に整備していただきたいという要望や御意見をいただいております。

また、視察先の事例から、1日当たり平均して1トンの加工処理を想定しております。年間にとすると240トンほどの規模となると想定しております。以上となります。

○藤川委員長

ありがとうございます。いかがでしょうか。

○堀委員

今回1つ大きなものとして、自校給食に近い形でのトライをしてみたいというところだと思いますが、どうしても給食センターと自校給食を両立して、駄目かもしれないけど10何億円かけてやってみますという点が、腑に落ちないところがあります。筑波学校給食センターは1,500食ぐらいしか提供していないですよ。例えば、そこだけ区分して、あるいは大部分の食数を他の給食センターに振って、この筑波給食センターだけ何校か限られた学校の給食を提供しますと、流通経路も全然別にしますと、そういうようなことができないのかなと思います。そうすると、新たな設備投資も不要ですし、とりあえずトライしてみるという意味ではありなのかなと思いましたが、そういう形での検討はされましたでしょうか。

○健康教育課

ありがとうございます。今回、自校方式に近い形ということ、学校の隣接地への建設と考えた中で、こちらの用地だったのですが、給食センターに転嫁するという点について、筑波の給食センターも建設されてから約30年近くが経っております。その中で、こういった施設を増築することは、なかなか設備面から見ても難しい部分もございます。特に、筑波の給食センターは敷地面積も狭く、なかなか配送車での荷受けも難しい状態で、小さい給食センターですと全体的な規模が少なくなって参りますので、他の給食センターのものを作る負荷がかかってしまうという点で、なかなか難しいという検討はしております。

○堀委員

私が今言った趣旨は、貯蔵とか加工施設をそこで担うということではなくて、自校給食ということであれば、1校なら1校でもいいですし、2校なら2校でもいいですけども、既存の施設で十分トライ可能なのかなと思って、検討はされていますかと質問しました。

○健康教育課

申し訳ありませんでした。筑波給食センターですが、今配送しているところが、

秀峰筑波義務教育学校と筑波幼稚園、あとは県立並木中等教育学校で、すでに3ヶ所で行っていない状態ですので、ある意味、自校式に近いセンターでもあるのかなとは考えております。

○堀委員

そこでトライすることは可能ということですかね。完全に別にして、300食と1,500食の違いはもちろんあるので、そこが大きな違いですと言われれば別ですけど。

○健康教育課

食数が違うという点と、秀峰筑波義務教育学校と筑波給食センターの場所も離れております。トラックで運んでいる状況ですので、自校方式とは少し異なると考えられます。

○堀委員

自校式のメリットは、学校に合わせた給食が提供できますということとか、少数の地産地消の食材が活用できますというようなどころにあるので、距離の点はあまり問題にならないような気がしました。今、御回答しなくてもいいですけど、そういったことも考えられるのではないかなと。いくつもの選択肢の1つとして、設備投資を避けるという意味では、そういうことも考えられるのかなと思ったものですから、そこの検討がされていたのかなという点が気になったというだけです。そこは、できるのかできないのかとか、こういうデメリットがありますとか、そういうお話も聞けたらなと思います。

○健康教育課

あくまで検討段階でのお話ですが、筑波給食センターが3ヶ所への配送という部分で、食数自体は少ないのですが、学校から離れていてトラックで運んでいますので、その調理過程を身近に見ることができるかとか、あとは生産者が納品する場所を事業の中で日々組み入れていくことができるかとか、そういった観点から少し違うのかなと考えております。特に筑波給食センターが外から見学できな

い、作っている過程が見えないような作りになっておりますので、既存でもしそ
ういったものを行う場合には、さらに大規模な改修も必要になってくると考えて
おります。

○堀委員

全部の機能をそこでやってくださいというつもりはなくて、既存の施設で役割
分担できる余地がないのかなという御質問でした。

○藤井副委員長

私からは、地域の交流施設としての可能性を確認させていただきたいと思いま
す。質問一覧では簡単に聞いてしまったのですが、言いたかったことは、荃崎の
この学校の場所が、荃崎地区にとってどれぐらい中心性のある場所なのかという
ことです。いろいろ試算をして50人ぐらいは毎日来るのではないかという資料が
出ていますけれども、本当にそうなのだろうか。この施設ができたときに、波及
効果として地域コミュニティの支えになるのか、というところの検討が、書いて
いただいていますけれども、よくわからないなという感想を持っています。

荃崎は、つくば全体のまちと成り立ちが違い、団地として作られているところ
がいくつもあって、それぞれの団地の中に交流する場所を持っていて、そこが核
となって、活動されている地区だと理解しています。今回の事業地の近隣にもい
くつも団地があって、その団地の集会所の中で皆さん集まられて健康体操をし
たり、交流したりしています。近くに地域包括センターもありますけれども、この
場所は荃崎全体からみるとそもそも中心性があまりないところで、距離的にも少
しずれている場所のようにも見えます。

荃崎庁舎の方に窓口センターが新たにできていて、そことも距離があります。
ここに集まる場所をつくると、いろいろな機能を分散させていく方向になってし
まっていないか疑問があります。

また部屋だけがあれば交流するということではないと思います。レストランは
2階にあって見えにくいので、何かやっても、通りかかって行ってみようか

などもなりにくい形になってしまうので、そういう意味で、お昼ご飯を食べられるということだけで、地域の自然な核になるのは厳しいような気がしています。

その辺りの妥当性の検討がもう少しあるとよいです。さらに、給食を提供して食べられるというのはいいのですが、レストランとして本当にやる必要があるのか、普通のレストランをやるだけでも民間の方がすごく苦勞している中で、給食が食べられるということと、一般の人が居場所として使用する場をレストランとしてわざわざ用意することは少し違うかなという気がするので、その妥当性をもう少し丁寧に検討いただけるといいのかなと思いました。

○健康教育課

ありがとうございます。おっしゃるとおり、荃崎地区は割と高齢化が進んでいる地域ですが、やはり活動は活発な印象がございます。実は、荃崎の区会連合会の方とお話をさせていただきました、区長さんたちとの勉強会を、このレストラン整備の計画段階で2回ほどさせていただいております。その中で、高齢者の方の居場所を、多く求めている意見がございました。できれば、私たちが日頃行ける場所が欲しい、スペースが欲しい。打ち合わせができる場所が欲しい。できれば、お茶などを飲める場所が欲しい、そういったお話もいただいております。そういったお話を区会に持ち帰って、そこでお話をして、また出た意見を持ってきていただけることもございました。そういった御意見はありますので、高齢者に対するニーズはある程度あると考えております。

実際、令和7年5月に、区会の代表者の方、荃崎地区の小学校の児童に募集をかけ、ワークショップを行いました。地元の食材を使ったこんなメニューがあったらいいなとか、荃崎給食レストランでどんなことをしてみたいか、そういった意見交換をさせていただきました。先ほどおっしゃったように、居場所が欲しい、お子さんが遊べるスペースが欲しい、あとは勉強するスペースが欲しいなど、様々な居場所としての希望がとても多い印象だったと記憶しております。ですので、場所をつくれればいいだけではないと、私たちもちろん考えておりますので、そ

ここに地域で求められる事業展開というものを、先ほど保健事業を例として挙げさせていただきましたが、保健事業だけでない様々な居場所づくりを展開していければと考えております。

○藤井副委員長

地域の方とコミュニケーションをとられていることはわかります。ただ、皆さんが欲しい、必要と言っているものと、この形が合っているのかというところはもう少し丁寧に見る方がいいかなという気がしています。別の委員の先生方も指摘されていますけれども、見比べている他自治体のレストランは、地域性が大分違っているとか、作りが違っている中で、今おっしゃったようないろんな機能を体現する場として作られているようには、少し見えにくいところがあって、基礎的な設計なのでというところもそうですけれども、でも要素として、いろんな人が過ごせる場所にはコーディネーターの人が常に張り付いているとか、見通しのよい場所にあるとか、他にもいくつかある大事な要素を取り込んでいない計画になっている気がします。場が必要なのはわかりますけど、今回のように組み合わせなければいけないか、というところも含めて、もう少し議論が必要かなと思いました。

○健康教育課

ありがとうございます。コーディネーターのお話ですが、回答にも一部書かせていただいたのですが、やはりこちらは、食と健康という部分が大事なキーワードになってくるかと考えております。市の管理栄養士は、給食センターをはじめ、保育所や健康増進課など様々な部署を経験する形となりますので、様々な事業展開に関わりがある管理栄養士となります。そういった方をコーディネーターといいますか、配置する予定でおりますので、そういったところから広げていければと考えておりますし、2階でちょっとわかりづらいというお話もあったかと思っておりますので、周知方法についても十分検討していきたいと思っております。

○藤川委員長

この③妥当性のところに関して、次回までにこういう資料を提示して欲しいということがあれば。今までお聞きした中だと、御意見が必ずしも解消されていないと思いますけど、具体的なデータとして必要だというものがもしあれば。

○堀委員

給食レストランの方で伊達市とか町田市の例を挙げられていて、これが結構市の中心部にあり、どちらかというところ、給食に限らず他のメニューも提供しているというような形で、しかも民間が運営しているという形態ですよ。ですので、やはり比較としてはあまり妥当ではないかなと思っていて、もう少し郊外の、人が集まらないようなエリアで運営しているケースがあれば知りたいなというところがあります。これがないということであれば、ないでももちろん結構です。

あと、給食ランチの需要がどの程度あるのかという点が、私には本当によくわからなくて、つくば市役所の1階で給食ランチを提供しているということで、これは厳密には給食ではないということだと理解したのですが、これを目当てに来ている人はどの程度いるのかなという点が疑問で、この32番の質問をさせていただきました。ですので、その辺についてわかれば教えていただきたいというところ。あと、給食ランチの位置付けですが、提供時間の制限があるから夜とかは提供できないということでもいいですよ。以上です。

○健康教育課

ありがとうございます。伊達市と町田市を事例にとりましたが、今確認できる限りでは、その2つの以外でこういった実践を行っている自治体はございませんでした。確かに環境違うかとは思いますが、伊達市は隣に体育施設とプールがございますので、体育施設が近隣にあるという部分では、近いものがあるのかなとは思っております。町田市の場合には、近くに団地がありまして、一時期人がなくなってしまったところ、リノベーションして人が増えてきたと聞いています。住んでいる方も高齢の方が多印象だというお話も伺っております。ですので、高齢の方が多い地区という部分は、全く同じではないですが、近しい状況でした。

つくば市庁舎のレストランですが、限定で出しているもので、その分は完売しているということは伺っております。すぐ完売になってしまうという話は伺っておりますし、市民からのメールなどで、いつ食べられますかとか、何通か問合せを日頃いただく場合はございます。ただ、それが直接売上に繋がっているかということまでは、お話ができないので今回の回答には記載しておりません。

○堀委員

ありがとうございます。別のところで質問していたかもしれないですけど、例えば、つくば市役所のレストランでの給食提供を増やすとか、あとは試食会を増やすということ、年1回からもっと増やすということは、これは本当にできないのでしょうか。人手が少ないから年1回しかできないんだというお話で、ただ年1回をいきなり年200回にする必要もないだろうという気もして、そこまでみんな給食を食べたいわけではないかなという気もするんですよね。ですので、中庸が取れないものかなと思っての質問です。それができるかできないかだけを知りたい、やるかやらないかではないです。

○健康教育課

庁舎1階のレストランには、給食の調理会社とは違う調理業者が入っておりますので、御相談にはなるのかなと思いますので、明確なお答えは控えさせていただくのですが、センターから配送した場合、やはり喫食が2時間以内となっておりますので、その時間と庁舎内で利用する方の時間の整合性がとれれば、そういった条件をクリアできるのかなと思っております。あとは、残飯の処理などもございますので、そういった部分がクリアできれば可能なのかなとは思いますが、そこまでの相談はしていない状況です。

給食センターにおける試食会の回数を増やしていただくという点については、おっしゃるとおり、そもそもそういったものを開くために設計・設備整備している施設ではございませんので、日常業務にさらに付加して行うという形になりますので、1回を2回とか3回とか、それぐらい増やしていくことは今後の協議事

項にはなるかと思いますが、日頃から食べられるという点においては、なかなか難しいのかなと考えております。

○藤川委員長

そうしましたら、もし後で思いついたら必要な資料を教えてください。

次、有効性についての部分について話したいと思います。36番から38番を御説明願います。

○健康教育課

有効性の主な御意見といたしまして、今後どのように事業を進めていくのかといった御意見がありました。同じ場所で食べるだけでは交流の効果は出にくく、教育プログラム等とのセットで初めて効果が出るのではないかと、今後どう発展させるのかが見えにくいとの御意見ですが、地域と子どもとの交流というのは、同じ空間で給食を食べることが前提ですが、それだけでなく、交流事業など、教育的観点による事業も今後検討していく想定です。環境、キャリア、歴史、文化、健康、安全、防災など、多様なテーマで1年生から9年生まで体系的に学び、地域資源を活用していく市独自の科目であるつくばスタイル科なども活用して、地域社会との繋がりをつくることを目指していきます。

地域住民との交流や食育における活用をプロデュースする役割について、先ほどもお話をしましたが、本施設に市の管理栄養士を常駐配置し、給食運営と食育、地域交流の企画運営を兼務していきたいと考えております。管理栄養士は、こども部、保健部等、多様な経験を持つ人材を充て、学校現場、保健、地域連携の知見を生かしていきたいと考えております。想定される事業は、給食時にランチルームでの食育事業の実施、小学校教員と共同で食育事業の実施、ランチルームを活用した食育イベント、調理室を活用した調理講習会等を考えています。なお、効果が低減しないように、食育やイベント等について様々な内容を実施していきたいと考えております。

御意見でもありましたが、オープン時に比べ、効果が少なくなる可能性もあり

ますが、市民向けに提供する 50 食は過剰な数字ではなく、継続的に需要があると私どもは考えております。以上です。

○藤川委員長

ありがとうございました。これについていかがでしょうか。

○松橋委員

このタイミングでよいかわかりませんが、調理室を活用した講習会等という回答が 37 番にもありました。今回の主な目的の中には入っていないですが、ここで家庭科の授業までやるのか、そこまではやらないのか、どのぐらい利用が見込めるのかということも気になります。やはり箱物を作っても使われないということが、こういう評価をするときにすごく気になるころではあります。これがあつたら、あれもこれもできそうということは書いてありますけれども、利用見込みがあるかどうかということに関してもアピールした方が、機能を取り込みやすいのかなと思いました。

基礎資料 6 - 1 の 5 ページ目の下の方に、市民が利用できる多目的スペースということで、調理実習室の設置を検討するというところから図面にも表現されていて、そこでの活用についても多少書いてあります。どのぐらいの内容で、どういう頻度でということも書いてあるといいかなと思いました。その中で、今の教室での調理実習をやめてしまっ、新たにここでやるようにしたり、周辺の学校からも来て、ここで調理実習をやったりということはやらないのでしょうか。

利用場面や頻度みたいなものがあれば、検討状況を教えて欲しいと思いました。

○健康教育課

利用頻度ということで、今、明確に月何回とか週何回ということまではお答えが難しいのですが、調理実習室は学校にございますので、学校の調理実習はそちらで行うことになるかと考えています。ただし、他の学校と共同して授業を行う、食育事業として、生産者を招いての調理だとか、そういったものについてはこちらで行う予定でおります。

あとは、保健事業でしたら、例えば離乳食教室、乳幼児の離乳食の作り方だとか、あとは高齢者に対する減塩や糖尿病予防の食事とか、そういった調理実習、あとは先ほどもお話をさせていただきましたが、子ども食堂の調理などの検討は想定しております。

○藤川委員長

引き続き、地域の対応のところをお願い致します。

○健康教育課

地域への対応についてですが、防犯対策については、日本防災通信協会の推奨に基づきまして、3つの対策を講じます。

1つ目は、職員による積極的な声掛けとなります。不審な動きや持ち物に気づいた場合、職員が声を助けることで防犯の未然防止に効果的とされています。

2つ目は、見通しを妨げるものを設置しないこと。

3つ目といたしまして、非常通信装置設置や、警察立ち寄りといったポスターやステッカーを目立つ位置に掲示することです。この立ち寄りのステッカーについては、今協議を始めているところです。

この施設では、児童用のランチルームと一般向けのレストスペースは分けて設置いたしますが、会話を交わすことは想定しております。月に2回程度、世代間交流イベントを実施する予定であり、その際は児童の隣に大人が座って一緒に給食を食べることを考えています。事前登録や受け付け対応により、外部からの参加者を事前に把握して、防犯対策に努めていきたいと考えています。

○藤川委員長

ありがとうございます。

○事務局

39番の回答について、最後の一文、他の整理事項も含めて、という部分はこちらで削除しようと思っていたものが残ってしまったものです。最後の一文は削除をお願いいたします。失礼しました。

○藤川委員長

堀委員からいくつか質問を出していただいていますけど。

○堀委員

事実関係として確認したいことの御回答はいただいているかなとは思いますが。

○藤川委員長

ドタバタしていますけど、一通りやった方がいいと思うので、6番の経済性・効率性ということで42番から48番の御説明をお願いいたします。

○健康教育課

経済性・効率性についてですが、施設整備に関する国庫補助について、公立学校施設整備事務ハンドブックによると、少人数教育のための整備については、国庫補助を利用できるとされておりまして、学校ランチルームの整備が対象外となる可能性が非常に大きいと考えております。

給食施設の延床面積の目安につきましては、大学教授や調理委託業者等を構成員とする、おいしい学校給食施設研究委員会発行の学校給食施設計画の手引きにおいて、延床面積の目安が示されておりまして、単独調理場300食では339平米とされています。新施設の1階部分につきましては、エントランスがあるエレベーター、加工及び貯蔵に必要なエリアを除き、単独調理場に必要部分のみにした場合は、約350平米となります。

新施設における配送費用の年間想定費用は、人件費、車両保険費、燃料費を合わせた年間想定費用が見積もられております。配送計画は、午前と午後の2回に分けて配送することを想定しておりまして、低温冷凍車を活用したいと考えております。トラックの耐用年数を5年として、年換算で費用を計上しております。主に、食数の多い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、桜学校給食センターの3センターで、加工したものを利用することを想定しており、ほがらか、すこやか、桜は週に3回、筑波は週1回の配送を予定しております。

施設の長寿命化計画については、令和3年度に策定した、つくば市学校給食セ

ンター長寿命化計画の考えに基づくと、建築約 20 年後に一時的な機能回復を図る大規模改修を行い、建築 40 年後に原状回復及び機能の向上を図る長寿命化改修を行う計画となっております。改修費用については、令和 3 年度時点での試算であり、物価上昇率や落札率を考慮していないため、今後施設の長寿命化計画を策定する際には、単価の見直しを行う必要があります。

太陽熱給湯システムと太陽光発電の比較について御説明いたします。太陽熱給湯システムは、イニシャルコストが太陽光発電よりも低く、効率が 4 倍となっております。構造がシンプルであり故障が少ないという利点があり、平均耐用年数も長くなっております。一方で、太陽光発電については、パワーコンディショナーの寿命が限定的であり、更新頻度や、更新費用を考慮したランニングコストは太陽熱システムの方が安くなっている状況となっております。以上です。

○藤川委員長

皆さんから事前に御意見いただいておりますが、どうでしょうか。

○堀委員

46 番のところで、運営費については民間委託を検討とありますが、現状では民間委託というのは予定していないということでもいいでしょうか

○健康教育課

民間委託を予定しております。

○堀委員

どこの部分を委託するというお話でしたっけ。

○健康教育課

調理、レストランの運営から、すべて複合的に委託する予定です。

○堀委員

なるほど、わかりました。

○健康教育課

今、民間委託のお話がありまして、別の御質問で、そういった調理委託業者は

いるのかというものがありましたが、社員食堂やレストランとか、多方面に調理委託という事業を行われておりますので、十分そういった事業者もいると考えております。

現に、こういった計画があがった際にも、話を聞きたいということで何社かお話を聞きに来ているような状況ですので、そういった事業者もいらっしゃるのかなと考えております。

○藤川委員長

こういう経済性のことに関して言うと、ある部分の比較というのはここで示していただいたようにできると思いますけど、例えば、自校方式にしたらその人件費は安くなるけど配送料が高くなるとか、こっちを上げるとこっちが安くなるみたいな、そういう関係があってかなり難しいだろうという気がするんですよね。全体的なコストの計算は特にやっていないということですよ、違いますか。

○健康教育課

調書の36ページの3番の長期的な施設更新費用の削減効果ということで、維持管理費の部分ですが、一応4,000万の維持管理費削減や長期的な施設更新費用の削減が可能となるという試算をさせていただいております。

○藤川委員長

それは、個別施設として整備する場合に比べてということですよ。

○健康教育課

そうですね。

○藤川委員長

だから、そもそもそれぞれの施設の新規建設が本当に必要かどうかという議論は置いておいてということになりますよね。

○健康教育課

はい。

○藤川委員長

どうでしょうか。もう 16 時になりましたけど、先ほどは追加の説明をしていただきたくらいということで、いくつか御意見いただきましたけど、議論を進めていったらいいのか、私もいろいろ先生方の御意見を聞いているうちに、迷いが出てきているということは確かですけど、一方で、当然そんなに何度も何度もたくさんやればいいというものでもないし、かといって、よくわからないうちにゴーサインなり、ストップなりをかけるというのも、問題あるだろうと思いますけれど。最初は 1 回ぐらいで決した方がいいのかなと思っていたのですが、どうでしょう。次回、例えば、この点まで議論をもう少しした方がいいのではないかという御意見や御発言をいただいて、そしてその上で、どういう資料がもっと必要だということが出てくるかもしれないです。これ最後は多数決になるのでしょうか。そういう問題なのかどうなのか。どちらにしてもかなり重い話かと思います。

○堀委員

前回、陸上競技場の評価をしたときは、やっぱり意見が噴出して、最終的には概ね妥当であるという結論になった。前の議論ときは、そうは言ってもある程度必要性は認められるだろうと、ただ進め方についてはこういう留意をしてくださというような形になったのかなと思いますけど、今回いろいろ皆さんの意見をお伺いすると、最終的な結論が出ない気もしていて、本当にマルバツを言わないといけいいのかというところも疑問に思っていて、この点の検討が尽くされていないとか、ここは疑問があるとか、そういったような点を列挙する形で、あとはもう市に判断を委ねるような形ができるのであれば、その方がこの委員会としては結論をまとめやすいのかなという気がしています。

○事務局

御意見ありがとうございます。この制度設計として考えていたのは、今回、ベースになる自己評価調書があり、プラス本日資料 1 として用意させていただきました質問に対する御回答、それと本日の質疑応答の内容、これら 4 つの資料をもとに次回以降を判断し、検討を進めていただくということにはなるかと思います。

ただ、本質的な全体のところということで初めに先送りしたように、市役所を含めて、複合施設を評価するに当たっての基本的なスタンスは、市役所としても正直できていないのかなという部分が一番の課題として感じております。

今御意見があった点について、結論として、妥当か妥当ではないかというマルバツの判断を出さないという方式がありかどうかという点は、一度持ち帰って検討させていただければと思います。

ただ、まだ少し宿題となるところがありますので、そこは一旦議論を進めていただいた上で、大規模事業評価委員会の結論としてこういった形を示すべきかについては、改めてこちらの方から藤川委員長を含めまして、御相談をさせていただければと思いますがいかがでしょうか。

○藤川委員長

それはそのような形で、どうしてもマルバツ出せと言うのであれば出しますし、そうでなくてもいいのであれば、そういう形もあるかなと思いますけど。

○藤井副委員長

センター方式で一番最近作られた桜について、事業費がいくらかかったかをお伺いしてもいいですか。

○健康教育課

建設費だけですと約 37 億円となります。

○藤井副委員長

なぜそれをお聞きしたのかというと、そちらはこの委員会を通らずにできている。37 億だったら、本来は対象になる規模だったと思うのですが、多分緊急性とかで除外されていますよね。そちらが除外されていて、今回それより圧倒的に小さい規模、半分以下の事業がこんなに細かく議論されることになることのバランスの悪さは、前回も申し上げましたが、やっぱりそこが気になっています。結論の出し方とそこがリンクするので、あえてまたお聞きしています。大規模事業評価の対象を 10 億円にすることの事業規模の妥当性みたいところが、市のいろん

な政策や事業の費用から見て、どれぐらいの感覚なのか、私たちは十分持ち合わせていないところもあります。10億円を超えていて、他の市民の方から絶対意見が出そうなところを検討しておかなければという視点なので、どうしてもいろいろなことを申し上げますけれども、市の事業として見たときに、15億円かけてやる価値があるのかどうかのところを本当はもう少し議論する必要があって、そこが今あまりできていない感じで、正直なところ気持ち悪さがあります。複合でなければ意味がないのか、それとも自校式給食を作ることがやっぱり一番大事なのか、むしろ加工施設が大事なのか。

私の現時点の意見としては、レストランは削減できる、もしくは他にも可能性がある、その交流的な機能や価値は、他の施設でも代替できるような気はしています。だから、そこを削るなりして事業費を抑えるような検討の余地はないのか。どうしても10億円を超えると考えて話し合いをするべきなのか、3つの事業としてゴーサインを出すか出さないかが最も重要なのか、この委員会として何を指すべきなのかがないまま議論している感じがありますが、どう考えればよろしいでしょうか。政策イノベーション部の皆さんにお聞きする方がいいかもしれませんが。

○健康教育課

ありがとうございます。まず、健康教育課から担当課の御意見として、お話しさせていただきます。当初、基本計画の際には、10億円かかっていなかったのですが、設計を進めていくうちに、10億円を超えてしまったということで、当然中では何かを削減して10億円未満にすべきなのかという検討もいたしました。ただ、私たちが目指しているものは、当初の計画、パブリックコメントもして皆様からも御意見をいただいて、きちんと設計も進めている段階でしたので、やはり当初のそれぞれの目的に沿って事業を進めていく必要があると、担当課では判断していました。10億円ありきで事業を進めるべきではないのかなという議論をした上で、今回12億5,000万円となっている経緯がございます。担当課からの御意見

となります。

○事務局

続きまして、政策イノベーション部です。この10億円という線引きは、本委員会立ち上げのきっかけになりました総合運動公園の検証委員会の際に、つくば市として、市の財政規模から考えて影響を及ぼす程度がどのぐらいかと事前に調査された結果、できた線引きとして大体10億円だったという由来があります。この基準については、見直すべき昨今の状況はあるかとは思いますが、最終的にこれを下回らせるために計画するという視点は正直あまり持ち合わせていないと思っています。あくまで、市が現在必要と考えたこの3つの要素を持つ複合施設について、事業評価を一旦出すべきではないかと考えております。

ただ、その上で、実施の妥当、妥当ではないという判断に関しては、先ほどのマルバツの判断を出すかどうかかと思いますが、この委員会の方針として、やはり全体としての評価、これが仮に妥当だったとしてもこの部分は要見直しということ、意見の強弱はあるかとは思いますが、そういった形で委員会の判断と意見を示すことは、十分その守備範囲の中として含まれていると思います。以上です。

○藤川委員長

はい、ありがとうございます。私としては、もう少し細かいデータを見せていただくというよりは、市の考え方について、回答を準備しておいて欲しいということで2つ思うことがあります。1つは、今藤井先生が言われていたこと。つくば市の今後の施設整備全体を見たときに、ここで10数億円かけて給食関係の施設を作るということの、全体の中での位置付けがどれぐらいのものなのかということは、規模的に知りたいという気はしますね。これを作ることで他の何かは止まってしまうような状況なのか、それとも全然余裕で進められるような施設なのかという点が、我々には判断材料が今のところないような気がします。

あともう1つは、給食のシステムに対する考え方について、市としてどう思っ

ているかがやっぱりよくわかりません。ついこの間センターを作ったばかりなのに、自校式の方が高くて、いいことがいっぱいあるのは決まっているけど、そっちの方がコストは絶対かかるわけですよね。それがうまくいったら全部置き換えていくのか。そういうつもりがあるのかどうか。例えば、荃崎でうまく魅力的な施設になればなるほど、うちにも欲しいという声がきっと出てきますよ。その時に、それに対してどう答えていくつもりなのか。センター方式と自校方式を組み合わせるのだとすれば、どういう組み合わせ方式だったら可能だと思ってやっていくのかとか、その辺りの考え方、それはやはりお示しいただいた上で、我々も議論すべきだという気がするので、今の2点については少なくとも次回までに御回答いただきたいと思います。

他にはどうでしょう。

○山脇委員

率直に言って、それぞれ3つの機能の必要性があるということに関して、個々に見たときには、非常に実施していい話だと思っています。それが、あの場所であの規模でとなったときに、一気に私の中で妥当性が低くなるんですね。15億円という感覚に対して、どこかやっぱり意識がちょっとずれているのか、私が貧乏性なのかわかりませんが、もっとスモールスタートでできないものだろうかというのが正直なところなんです。どんどん少なくなってきていて、過疎地域でありつつ、300食を作るという規模、そして小規模農家に食材を持ってきてもらって、4つの給食センターをそこから支えますということ。全部ではないにしても、その図の描き方というのは、どうもちぐはぐな感じがしている。であれば、この荃崎地区の小規模農家から調達し、調理し、保存して、荃崎地域の農家も、高齢の居住者も小学生もという、みんなが幸せになる、スモールな企画にならないでしょうかという点が、ずっと引っかかっているんですね。ですので、それぞれ別々に作ったらということではなくて、スモールにするときに、どういうことが考えられるのかということをもっと検討していただきたい。比較検討としてはそこが

あるかな。

もう1つは、これもできますあれもできますと説明されるのはわかるんですけども、一方で、それを15億円のお金をイニシャルでかけ、ランニングをずっとかけていくリスクを下げていくということについて、何を検討されているのかがやっぱり見えていない。資料の中でも何人かの先生方が指摘されているPFIですね。日本で2事例しかないものはどちらもPFIで、運営適正化をするための施設計画もその事業に任せている。それが今回は15億で1階が工場、2階が食事用の建物を作って、さあこれをどこか運営してくださいという。それは本当に、公共投資としてリスクの最低限を探った結果なのかが腑に落ちない。そういったリスクを下げていく検討過程を、ぜひお示しいただきたい。それでもなおこれしかないんだということをお示しいただけると、ありがたい。私としての判断基準がより固まるかなと思った次第です。以上です。

○松橋委員

先ほど堀委員から指摘があったかと思いますが、前回の事例を少し参考にしながら落としどころ考えていければいいかなと思いました。

前回、こういった調書に対して、この委員会を何回か開いて、こんな疑問が出てきてこんな問題がありましたといった資料がついていて、さらに残る懸念みたいなことを示したと思います。その残る懸念を減らすために、担当部局には本気でいろいろ説明していただくということに尽きるのかなと思います。その落としどころが見えた方がもう少し我々の疑問に対してしっかり答えてもらえるという気がしています。懸念が残ったら残ったで、委員会としての評価に反映しますよという議論を、もう少し時間をかけてしていただいた方がいいのかなと思いました。我々も話を進める上では、やりやすいのかなと思います。絶対そうでなければいけないわけではないですが、前回のことを雛形的に思い出しながら、今回はこういった点は当てはまらないという議論も含めて、話ができ方がイメージしやすいのかなと思いました。

その上で、先ほどスモールスタートという話もありましたけれども、子ども用のランチルームが基本で、ちょっと余裕があるのでそこを一部、給食を一般の方も取れるようにしましょうぐらいであれば考えやすいなと思います。しかし、仮称としても、給食レストラン整備事業と打ち出していて、一方で我々は給食レストランが一番難しいよねとなっている。このすれ違いを最後にどうするのかと考えたときに、もう給食レストランと言ってしまっていますので何とかしなければいけないという話と、いやこれではできていないよねという話は、どこまでいってもゴールが見つからない平行線になる気がしています。落としどころを、誰がどうやって考えるのかというところが、委員会をやる上での論点になりそうかなと懸念しています。

○堀委員

皆さんがおっしゃっていることはそのとおりかなと思います。今までの話を見ると、なかなかすぐ妥当ですとか、概ね妥当ですとはちょっと言いづらい状況なのかなとは思っています。10億円がどうかというところもあって、前は陸上競技場で、最終的には20億円でしたか、ちょっと曖昧ですけども、ただ、比較としてあったのが、総合運動公園で300億円とか400億とかのそういう整備事業で、もちろん一部は補助金とかで賄えるのですけれども、維持管理費もものすごい費用がかかるという中で、それとの比較という面もあったのかなと理解しています。その時に申し上げたのは、やはり10億円程度という言い方かどうかわかりませんが、市の財政には正直あまり大きなインパクトはないというようなものと、何百億円という大規模事業では精査の仕方を変えていくべきなのかもしれませんというお話をしました。

ただ、今回でもそう思ったのですが、いざ検討してくださいと言われると、我々としては、きっちりと意見を出さざるをえないというところがあって、いい塩梅のさじ加減というのはなかなか難しいなという印象を受けています。

他方で、先ほどの桜の給食センターは評価の網にかかっていないところもある

ので、もうちょっとあり方として、早期に簡易な網をかけるというような形で、短時間、1回とは言いいづらいかもかもしれませんが、2、3回とかの検討でいいので、我々のような委員から、第三者の目で、この検証足りていませんよといった視点を出す形の検証の仕方もありかなと思います。

結局、これがいいかどうか、マルかバツかだと、多分結論が先走ってしまうとか、市にとってもそうでしょうし、市民の方にとってもインパクトが大きい気がします。マルであれば、これはもう全部OKなんだ、バツなら全然だめなんだと専門家が言っているから間違いはないというような話になるのは、あまり本意ではなく、最終的な価値判断は市議会や市が判断すべきだと思うので、そのあり方をもう少し考えられないかなと思います。早期に網をかけて、こういう視点が入っていないとか、ここは注意が必要といった形の支援ができるといいのではないかなと思いました。今後についてということで、本件についてはもう皆さんのおっしゃるとおりだと思います。

○藤井副委員長

陸上競技場はいくらで評価だったかなと思って見ていたら、22億円ぐらいでした。この工事費も今、相当高騰しているのではないかと考えています。評価の時に、工事費増額の懸念を残したまま積み残しになっていて、今回も懸念点がいくつか残って、そこがずっとクリアされないままのときにどうするかというのは、やっぱり気になるところです。

もう1個、やっぱり早期に議論すべきというところは私も思っていて、緊急性があるとかそういうところが、他の許可制度ですと予め包括基準みたいなものがある、審議会を素通りしていても後から報告があるという形で、懸念点があるときには一旦、議論する仕組みがありますが、大規模事業評価の場合、それが無いまま、学校ももういくつも建っていますし、大きなものがどんどん建っている中で、丁寧にやるものだけがすごく厳しく議論することになるということが、やっぱり違和感があります。来年度は市の財政がとても厳しいという話も聞こえ

てくる中で、この15億円をどれぐらい推していいものかというのは、やはりもう少し大きい視点の中で、市の事業の中でどれぐらいの規模感のものかという点を理解した上で、議論しなければいけないかなと思うので、その辺りも次回とかに情報をいただきながら照合したいなと思いました。

○藤川委員長

そうしましたら、次回までに御用意いただきたい資料はいくつか列挙されていたと思いますので、それをお願いしたいということと、その上で次回どういう結論を我々は求められているのかというところを具体的に教えていただきたい。そこを市にお願いして今日のところは終わりにしたいと思います。事務局にお戻しいたします。

○事務局

藤川先生からもあったように、次回の宿題事項が残ったところですが、次回の日程は、2月の後半から3月上旬にかけて、調整ツール等で御案内させていただきます。

本日はありがとうございました。

大規模事業自己評価調書

(仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備事業

大規模事業自己評価調書

【事業概要】	4
【評価項目】	8
事業の必要性.....	8
(市民ニーズ等)	8
1. 自校方式の検討を望む意見	8
2. 食を通じた人々の交流.....	11
3. 健康的な食生活の促進.....	12
4. 地産地消の推進.....	12
(課題と市が担う必要性)	13
1. 地域コミュニティの活性化	13
2. 市民の健康増進と豊かな生活の実現.....	13
3. 地産地消の推進・経済の活性化.....	14
4. 学校給食提供（調理の効率化を含む給食提供体制）	15
事業の妥当性.....	18
(整備場所、用地確保形態等の妥当性)	18

(事業規模の妥当性)	19
(整備手法の妥当性)	24
事業の優先性.....	26
事業の有効性.....	29
(市の課題に対する有効性)	29
(費用便益分析による有効性)	31
(経済波及効果)	33
(市政策への有効性)	33
事業の経済性・効率性	35
(概算事業費の適切性)	35
(維持管理費及び運営費の適切性)	36
(事業採算性)	36
(コスト縮減の工夫)	37
地域への対応.....	40
(周辺環境及び景観との調和)	40
(周辺環境及び景観への配慮)	40

(環境影響低減の工夫)	40
(合意形成の取組)	40

大規模事業自己評価調書

事業所管部署：教育局健康教育課

作成年月日：令和7年（2025年）11月4日

【事業概要】

事業名

（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業

場所

つくば市下岩崎 2105 番地（旧岩崎保育所用地）

目的

つくば市学校給食の在り方懇談会の意見や地産地消の課題を踏まえ、「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」を基本方針とし、つくば市の給食事業のさらなる向上を図るため、複合的給食施設を整備する。

内容

◇施設概要

- ・敷地面積約 2,500 m²
- ・延床面積 約 1,083 m²（1階：約 626 m² 2階：約 457 m²）
- ・鉄骨2階建て
- ・1日最大 300 食 1 献立（うち 1 日約 50 食を給食レストランで提供）
- ・開館時間（予定） 平日 8:45～16:30
給食レストラン 平日 10:00～15:00（給食提供 11:30～13:30）
※休日や夜間については今後検討

◇施設の主な機能

- ・貯蔵庫・加工施設
より多くの地場産物やこれまで活用できなかった規格外品の活用を進めるために必要な貯蔵庫と一次加工設備を設ける。これにより、地産地消を進める。一次加工品については食材として、市内給食センターにも提供し、給食事業全体の効率化や質向上に寄与する。
- ・給食調理場
学校の隣接地に整備することで自校方式に近い給食の提供が可能となる給食調理施設。
炊飯設備を導入することで、季節や地域の特産物を活かした多彩で美味しい米飯メニューの提供が可能となる。1日最大 300 食を提供。
- ・給食レストラン
給食調理場でつくられた給食の一部（50 食）を提供。一般市民が給食に触れること

ができる場。栄養バランスの取れた食事に触れる機会とともに、地域住民や世代間の交流機会となる。

- ・学校ランチルーム

給食調理場でつくられた給食を、全学年の児童生徒が一斉に食することができる場。異学年交流のほか、地域住民との交流の場となる。

- ・会議室兼調理実習室

市民の地域交流の場として、調理実習室の設置。栄養相談や食育イベントを開催することにより、学校給食も含めた市の食育の拠点としての役割を付する。

位置付け(関連計画等)

◇第3期つくば市戦略プラン

- ・個別施策Ⅲ-2-②

「学び」の多様性に対応し個性が花開く教育の推進

学校の適正配置や施設整備、給食等、学びを保障する学校環境の整備

◇市長公約事業のロードマップ

- ・公約番号 60

こどもたちと地域の住民が同じ給食を食べる「給食レストラン」を整備

◇第3期つくば市教育振興基本計画

- ・基本方針5 「学び」を保障する学校環境を整備する

施策4 学校給食の充実

◇つくば市地球温暖化対策実行計画【区域施策編】

- ・施策4 持続可能なライフスタイルの推進

地産地消の推進と食品廃棄の減量化

◇生物多様性つくば戦略

- ・基本戦略3 つくばの生物多様性を“活用する”

施策3 魅力的な田園風景の保全・活用

地産地消の推進

事業スケジュール

令和7年9月 基本設計完了

令和7年10月から令和8年5月 大規模事業評価

令和8年7月から12月 実施設計

令和9年4月から令和10年9月 建設工事

令和10年10月から 準備・シミュレーション

令和10年度末 プレオープン

令和11年4月 本稼働

概算事業費

基本計画策定支援	495 千円
敷地測量業務委託費	1,254 千円
基本設計・実施設計業務委託費	17,930 千円
建設工事費	1,250,000 千円
工事監理業務委託費	10,000 千円
備品購入費（厨房用設備）	159,000 千円
合計	1,438,679 千円

その他特記事項

◇位置図等

旧岩崎保育所用地は、徒歩5分から15分程度の範囲に、つくば市ふれあいプラザ、上岩崎集落、下岩崎集落があり、公共施設利用者や近隣集落からも比較的集まりやすい場所に立地している。

- ・つくばエクスプレスつくば駅から約14.0km
- ・つくばエクスプレスみどりの駅から約9.0km
- ・JR常磐線牛久駅から約5.4km
- ・つくバス：南部シャトル「下岩崎」からつくばセンター（つくば駅）まで約55分
自由ヶ丘シャトル「下岩崎」からみどりの駅まで約65分
荃崎シャトル「下岩崎」から牛久駅まで約30分
- ・常磐道谷田部ICから約5.5km
- ・圏央道つくば牛久ICから約7.7km



【評価項目】

事業の必要性

(市民ニーズ等)

つくば市では児童・生徒の給食提供について、センター方式を進めてきたが、自校方式を評価する声も多い。こうしたニーズをより顕在化するために、在り方懇談会のほか、意見収集してきた。これらを整理すると市民ニーズは主に4点に集約される。

1. 自校方式の検討を望む意見
2. 食を通じた人々の交流
3. 健康的な食生活の促進
4. 地産地消の推進

1. 自校方式の検討を望む意見

◇今後の学校給食の在り方について (つくば市学校給食の在り方懇談会)

つくば市では、TX 沿線開発に伴う児童生徒数の急増を受け、令和3年3月に1日3万食の給食提供が可能な新しい学校給食センターの建設を柱とする「つくば市学校給食センター整備方針」を策定した。当方針に基づき、新しい給食センター(桜学校給食センター)を整備し、令和7年4月から稼働している。一方、新しい給食センターの建設に対しては、地域住民を含む関係者から自校式の給食を望む声もあり、建設場所や給食センターの規模等の様々な反対意見も寄せられたが、急増する児童生徒への給食提供に対応する必要があることから、十分な議論の時間を取れないまま新しい給食センターを建設しなければならなかった経緯がある。このため、つくば市の学校給食の今後のあり方について検討するため、令和3年度から令和4年度にかけて、公募による市民委員を含め幅広い立場の委員で構成された「つくば市学校給食の在り方懇談会」を設置し、つくば市の学校給食の今後のあり方について議論が行われた。

懇談会では、食育や地産地消の取組に関する意見交換や、学校給食への市民の関心と理解を深める工夫について議論された。

学校給食の提供における望ましい施設については、現行のセンター方式と自校方式の比較検討を行い、下表のとおりメリット・デメリットを整理した。

【令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書から抜粋】

◆給食センター方式

	メリット	デメリット
食育	・市内で統一した食育が可能。	・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。

地産地消		<ul style="list-style-type: none"> 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。 小規模農家は大量の需要に対応することが難しい。
コスト	<ul style="list-style-type: none"> 施設の整備費や維持管理費のコスト効率が良い。 大量購入のため、食材購入費のコスト効率が良い。 人件費のコスト効率がよい。 	<ul style="list-style-type: none"> 配送費用がかかる。 センター整備時に多額の建設費がかかる。
その他	<ul style="list-style-type: none"> 徹底した衛生管理の一元化を図ることができる。 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。 児童生徒数の増減に対応しやすい。 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。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 食中毒が発生した場合、複数の学校に被害が及ぶ。 メニュー毎の残菜量がわからない。 休校や学校行事等、急な変更への対応がしにくい。

◆自校方式

	メリット	デメリット
食育	<ul style="list-style-type: none"> 児童生徒が給食を身近に感じることができる。 児童生徒の実態に応じた食育が進めやすい。 学校独自の献立や、手間をかけた調理が可能。 加工品の使用を抑えられ、添加物の使用が少なくできる。 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。 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。 学校行事と連携したメニューを作りやすい。 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。 	

地産地消	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>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。</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送先が増えた場合、業者の納品が大変になってくる。
コスト	<ul style="list-style-type: none"> ・配送費用がかからない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>施設の整備費や維持管理費のコスト負担が大きい。</u> ・<u>食材購入費が割高になる。</u> ・<u>人件費のコスト負担が大きい。</u>
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・出来立ての給食を提供することができる。 ・学校独自の個別のアレルギー対応ができる。 ・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。 ・各校に人員を配置するため雇用が生まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各校に人員を配置する必要があり、人員確保が困難。 ・学校内に給食室整備のための場所が必要。 ・児童生徒数の増加に対応しづらい。 ・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。

センター方式、自校方式ともにメリット・デメリットはあるが、特にセンター方式は、効率的な運営や衛生管理の面で優れており、また、将来的な安定供給が期待できる一方で、小規模農家からの納入が難しいという課題があり、自校方式は、センター方式に比べて財政的負担が増す可能性があるものの、給食を身近に感じることができるという特徴があり、地場産物の活用や少量生産の小規模農家からの納入が可能であることから、地産地消や食育の推進において高い効果が見込まれることが分かった。これらを踏まえ、「市は今後の給食施設整備において、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すべきである」との意見がまとめられた。

◇荃崎第二小学校 PTA からの要望書

令和3年4月に自校方式での給食提供を望む要望書を受領

【要望書の内容】

つくば市学校給食センター整備方針によると、荃崎給食センターは閉所し、桜給食センター跡地に新センターを建設し、食数に余力ができたつくばほがらか給食センター谷田部から荃崎地区へ給食が提供されることになっている。合理的で経済的な計画ではあるが、より安心安全で温かい給食を提供できる体制を強く望んでいる。

【荃崎地区における自校方式給食の採用についてのメリット】

- ・児童達により温かく、よりおいしい給食を提供する事ができる。
- ・近隣農家・生産者と連携が期待でき、よりよい食育の機会が期待できる。

- ・空き教室等、学校内のスペースに余裕があるので、改修して給食室として利用できる可能性がある。小規模校で農村部である事がメリットと捉える事ができる。
- ・自校方式による給食が荃崎地区の大きな特色となり、地元住民感情としても、誇れるものになる。
- ・新たにつくば市に移住する際にも、都市部のメリットと郊外（農村部）のメリットを選択する多様性が生まれる要因となりえる。
- ・荃崎給食センターを稼働させながら、改修工事を行う事ができる。
- ・新たな土地取得が必要ない。
- ・災害時にも、活用できる設備になりうる。
- ・給食運搬のコストがかからない。
- ・近隣の幼稚園については、親子方式で対応する事ができる。

◇つくば市学校給食センター整備方針策定時のパブリックコメントにおける意見

実施期間：令和3年1月22日から2月21日

13人（団体を含む。）から28件の意見提出あり

（うち市内すべての学校給食について自校方式による給食の提供を望む意見が4件、荃崎地区を自校方式にする意見が2件、荃崎地区に給食施設整備を求める意見が6件）

2. 食を通じた人々の交流

◇住民説明会や保護者説明会での意見

- ・荃崎第二小学校保護者説明会（令和6年5月9日）
参加者：6名（うち市議会議員2名）
- ・住民説明会（令和6年5月11日）
参加者：28名（うち市議会議員5名）
- ・荃崎地区区会連合会勉強会（令和6年7月11日）
参加者：18名
- ・荃崎第二小学校保護者説明会2回目（令和6年8月17日）
参加者：19名
- ・設計に係るワークショップ（令和7年5月17日）
参加者：26名（荃崎地区区長：5人、荃崎地区小学校保護者：10人、
荃崎地区小学校児童：11人）
- ・荃崎地区区会連合会勉強会2回目（令和7年7月15日）
参加者：12名

【主な意見】

- ・数年前に PTA から自校式の要望書を提出しているので、実現することになり、ありが

たい。

- ・今後も説明や意見交換の機会を設けてほしい。
- ・高齢者のたまり場となるよう他部署と連携して検討してほしい。
- ・災害時の機能についても力を入れて検討していただけると良い。

3. 健康的な食生活の促進

◇給食見学会

学校給食に関心を持つ人は多く、令和6年度に1か所の給食センターで実施した見学試食会では、申し込み開始から約30分で定員（先着20名）に達した。このため、令和7年度は3か所の給食センターに拡充し見学試食会を計画した。11月末時点で2か所の給食センターで見学試食会を実施予定であり、合わせて定員が40人であるところ、142人もの応募があった。また、これまでに見学試食会や家庭教育学級（給食試食を実施した場合）に参加した保護者からは、「小学生の息子が給食を完食した日がこの1年で2回しかないと言っていたのでどんな給食かなと思って参加しましたが、とてもおいしかったです。」「すごく手間をかけて作っていることが伝わってきて、息子に伝えたいと思います。また参加したいです。」「子どもが普段食べている給食ができる過程が知れて安心しました。子供たちに必要な栄養素を考えて給食が提供されていることを知り、家庭でも気を付ける必要があることを感じた」といったような意見が寄せられている。

4. 地産地消の推進

◇第3次つくば市農業基本計画

「第3次つくば市農業基本計画」策定時に実施した市民アンケートの結果によれば、地産地消の推進に対する認識について、「積極的に推進すべき」と回答した者が42.9%、「推進すべき」と回答した者が40.4%であり、8割以上の回答者が地産地消の推進を肯定的に捉えていることが明らかとなった。この結果から、市民の地産地消に対する意識は非常に高い水準にあることが示されている。また、地産地消の推進に必要な取組についての質問に対しては、「学校給食での使用」と回答した者が47.5%と、約半数を占めていた。これは、地産地消を具体的に推進する方策として学校給食への活用が多く市民から支持されていることを示している。

◇地産地消推進会議等における市内生産者からの要望

【地産地消推進会議（年に1回程度開催）】

- ・例えば、玉ねぎが大量に収穫できる時期があるが、貯蔵技術がないので、時期によって入荷できない場合がある。貯蔵庫があればより多く納品することができる。
- ・形が悪かったり、サイズが小さかったりする規格外品を活用してほしい。中身は問題なく食べられるのに捨てられてしまうものも多くあり、フードロス削減の観点からも

検討していただきたい。

(課題と市が担う必要性)

つくば市の給食事業のさらなる向上を図るため、これまでつくば市の給食事業が抱えてきた課題と課題解決のために市が担う必要性を4点に集約した。

1. 地域コミュニティの活性化

◇課題

令和7年10月1日時点でのつくば市全体の高齢化率が19.3%であるのに対し、荃崎地区では37.8%と高齢化が進行している。また、市内の交流センター間の距離を見ると、荃崎交流センターから最も近い谷田部交流センターまでは約8.4kmと、市内最長の距離となっている。この地理的な隔たりは、住民、特に高齢者の方々が他の地区へ移動し、地域活動に参加する上での障壁となっており、結果として交流の機会も制限がされている。住民が気軽に集い、交流できる場を確保し、地域全体で支え合う体制を強化することは、高齢者の孤立や活動意欲減少の抑止力にもつながることとなる。

◇市が担う必要性

給食レストランを通じて、地域住民同士、または地域住民と児童たちとの交流を促進することができる。特に、地域の高齢者や子どもたちにとっては、食を通じた世代を超えた交流が生まれることで、孤立や分断を防ぎ、社会的なつながりの形成に寄与でき、高齢者の心の健康や幸福感を高め、元気で充実した生活につながる。さらに、給食は年間約200回提供されているため、ほぼ毎日地域住民と児童たちが交流する機会を創出できる。また、地域や保護者が教育活動に積極的に参加し、地域全体で子どもたちを育てる「開かれた学校」の構築の一助にもつながり、子どもたちが地域社会とのつながりを持ち、豊かな学びと人間性を育む場としてコミュニティスクールの柱となる可能性もある。この施設は、子どもたちが日常的に給食を食べるランチルームと一般の方が利用できる給食レストランを一体化しており、「食」を中心とした新たなコミュニティの創出の場の機能をもつ。

これらは、行政が果たすべき「地域社会の基盤づくり」に直結する施策である上、「給食」という誰もが慣れ親しんだ訴求力のあるコンテンツを活用することは、市が持つ独自のリソースを地域コミュニティの活性化事業に効果的に活用できるという点で、市が実施する必要があるといえる。

2. 市民の健康増進と豊かな生活の実現

◇課題

学校給食は「生きた教材」といわれ、学校現場において子どもたちが栄養バランスの取れた献立のモデルや食文化を日常的に体験させる極めて有効な仕組みである。実際、学

校給食は法令に基づく学校給食実施基準に沿って設計され、全国の小中学校で実施されているため、地域に根ざした標準モデルとしての信頼性が高いと言える。

学校給食実施基準は、日本人の食事摂取基準を参考に定められており、子どもに限らず、大人にとっても理想的な栄養バランスの献立例として参考にすべき教材といえる。しかし、学校現場外で給食の教育効果を活用できる設備は既存施設にはない。この現状を踏まえ、本施設を地域に開放し、子どもから大人までを対象とした「給食型食育プログラム」を展開することは、地域の健康課題の解決に直結する実効性の高い投資である。

給食の見学試食会については、上述の「事業の必要性」>（市民ニーズ等）>「3.健康的な食生活の促進」でも需要は示されていた一方で開催のハードルが高いという課題があった。理由としては、次の点が挙げられる。給食センターは市職員と県費の栄養教諭で運営しているが、栄養教諭は週2日程度の勤務で人員体制が不安定である。また、見学・試食会は午前から昼にかけて通常業務と並行して実施するため負担が大きく、数か月前からの計画と人員調整が不可欠である。このため、突発的な要請への対応は計画を崩し、児童生徒への給食提供に影響を及ぼすおそれがある。上記の理由から、令和7年度の給食センターでの見学試食会は年1回の開催にとどめている。このような中、この施設を整備することにより、いつでも給食を食べることが可能となる。以上のことから、学校給食をテーマにした取組は高い関心を集めており、レストラン運営にも一定の需要が見込まれる。

◇市が担う必要性

この施設は、単に給食を提供する場にとどまらず、地域住民の健康的な生活を支援する重要な役割を果たす。栄養指導や食育活動を通じて、市民が健康的な食生活について学び、実践できる環境を提供することは、生活習慣病の予防や医療費の削減につながる。また、心身の健康を維持することで、生産性が向上し、市民がより充実した生活を送ることが可能となる。これらは、行政が果たすべき「住民福祉の向上」に直結する施策であるので市が実施する必要性がある。

3. 地産地消の推進・経済の活性化

◇課題

令和元年12月に、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などを目的として、地域で生産された農産物を地域で消費する取組の一環として、「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の利用を推進してきた。

また、本ガイドラインの中間年度である令和3年度には、学校給食の献立に使用する食品のうち、つくば市で生産・収穫された食品の割合目標を20%と設定したが、農産物は天候不良などの影響を受けやすく、献立の使用日と収穫時期が一致しない場合や、地

場産品の入札がない月もあり、地産地消率が低下することが課題となっている。さらに、市内全体で毎日約 27,000 食の給食を提供している一方で、給食センターで必要量の食材を安定的に確保する観点から、規模の小さい生産者からの受入れが難しい状況にある。年間を通して安定供給を実現するためには、新規地場産生産者の拡大に加え、食品の貯蔵や加工品の開発などの推進も検討する必要がある。

「つくば市学校給食の在り方懇談会」で出された意見や地産地消に関する課題については、立地や敷地面積から、既存のセンターだけでは解決は難しい。特に、貯蔵庫や加工施設の整備においては、建物内または敷地内に十分なスペースが必要となるが、既存のセンターにはそのようなスペースが不足している。

そのため、つくば市の給食事業をさらなる向上へと導くためには、新しい給食施設の検討が必要であり、(仮称)つくば市茎崎給食レストランで貯蔵および加工された食材を、この施設だけでなく全ての給食センターで活用することにより、市内全体での課題解決を図ることができる。

◇市が担う必要性

加工施設の整備は、地域の農産物や特産品を積極的に活用することで、生産者の収入増加や地域経済の活性化を後押しする。また、地域の食材を使用することで、地域資源の有効活用や食材の流通の効率化が期待でき、環境負荷の軽減にもつながる。現状では、茨城県産の農産物を加工できる民間業者は存在するが、つくば市産に限定して農産物を加工できる民間業者は存在しない。また、民間業者に委託した場合には、加工賃が上乗せされる。市が加工施設を整備することで、民間業者に委託するよりも安価に加工品を製造でき、さらに、農産物の種類や時期加工形態の自由度が上がるため、規模の小さい生産者の積極的な活用も見込まれる。このような取組は、地域の魅力促進の観点からも有効であるため、市が実施する必要性がある。

なお、「第3次つくば市農業基本計画」策定時に実施した市民アンケートの結果によれば、地産地消の推進に対する認識について、「積極的に推進すべき」と回答した者が 42.9%、「推進すべき」と回答した者が 40.4%であり、8割以上の回答者が地産地消の推進を肯定的に捉えていることが明らかとなった。この結果から、市民の地産地消に対する意識は非常に高い水準にあることが示されている。また、地産地消の推進に必要な取組についての質問に対しては、「学校給食での使用」と回答した者が 47.5%と、約半数を占めていた。これは、地産地消を具体的に推進する方策として学校給食への活用が多く市民から支持されていることを示している。

4. 学校給食提供（調理の効率化を含む給食提供体制）

◇課題

ここでいう『学校給食提供』は、調理工程の効率化も含めた給食提供体制全体を指す。

給食の調理は、食材の納品、野菜の洗浄や皮むきなどの下処理、鍋などでの加熱処理といった工程で進めているが、このうち下処理に時間がかかり、早朝から約5時間かけて下処理を行っている。

◇市が担う必要性

この施設の整備により、人件費として年間約3,200万円のほか、配送費として年間約700万円が発生するものの、この施設で下処理をした食材を他の給食センターに配送することにより、他の給食センターの調理員を1つの施設で3人から5人の削減が可能であり、早朝の勤務時間も2時間程度短縮できると試算している。人件費として年間1人約400万円と仮定すると全体で約4,000万円程度削減できると見込んでいる。

前述した「給食調理における下処理時間の課題」が解決されることで、新しい調理法を取り入れたメニューの開発など、子どもたちにとって魅力的で栄養バランスの取れた給食が提供できるようになる。これにより、子どもたちの食への関心の高まりや、健康的な食習慣の形成が促され、食育活動がより充実することが期待できる。学校給食の実施者として、学校給食のさらなる向上への取組は、市が実施する必要性がある。

以上のとおり、市民ニーズ等や市の課題を解決し、地域住民の「健康」「交流」「経済」に対して長期的かつ多面的な効果をもたらすためには、「貯蔵庫・加工施設」、「給食調理場」、「給食レストラン」、「学校ランチルーム」、「会議室兼調理実習室」等の機能が必要であり、市が主体となって建設・運営を進める必要性がある。

「つくば市学校給食在り方懇談会」においても、給食のPRや保護者・一般市民の関心と理解を高める取組の必要性が指摘されたことから、つくば市産食材のPRと、栄養バランスの取れた給食を市民に提供する場として、上述の機能を兼ね備えた複合施設を整備することとした。

「給食」を中心に据えた複合施設を整備することで、個別の施設では得られない大きな相乗効果を生み出せると考えている。例えば、実際に給食調理の工程を見学することによる学校教育の質の向上、料理教室や運動教室を通じた地域住民の健康増進、食に関するワークショップなどを通じた地域コミュニティの活性化など、多岐にわたる活動を一体的に展開することができる。

特に、子どもたちと地域住民が同じ空間で給食を食べることができる場合は、世代を超えた貴重な交流の機会となる。この多世代交流は、知識や経験の継承、新しいアイデアの創出、地域社会の結びつきの強化に繋がり、地域全体の持続可能性を高めることにもつながる。

今後の展望として、施設整備がもたらす効果について、利用者数、稼働率、地産地消の達成度、地域満足度といった客観的な指標を用いて定期的に検証していく。

また、これらの検証結果に基づき、施設の費用対効果、持続可能な運営体制、そして地

域経済への良い影響が明確に確認された場合は、今後の給食のあり方を検討する際の重要な材料とする。

【評価項目】

事業の妥当性

(整備場所、用地確保形態等の妥当性)

施設の整備にあたっては、以下要素から候補地を比較検討した。

◇整備場所の妥当性

1. 候補地の考え方について

- (1) 利用可能な市有地
- (2) 市有地と学校との隣接性（隣接している土地であれば、市民が集える場と同時に通常の給食を子供たちに提供することが可能）
- (3) 公共施設が近くにあること（日常的な地域の人々の利用や市民向けのイベント等の実施、駐車場の共有が可能）
- (4) 給食の提供数（自校式給食施設と市民が同時に使用するため、提供数が少ないことが望ましい。）
- (5) 既存センターからの配送時間（既存の給食センターからの配送時間がかかる場所からの選定が望ましい。）※

※国の学校給食衛生管理基準において、調理後2時間以内に喫食することが定められているため、できる限り配送時間の短い学校に配送することが求められることから、現状配送時間がかかっている学校を候補地の考え方に加えた。一方、加工した製品は冷凍や冷蔵の状態のものを各センターに配送するため、配送時間が長くても食材に影響はない。

2. 候補地の選定

5つの条件のうち、全てを満たす場所は、荃崎第二小学校であった。また、4つの条件を満たす場所は、荃崎中学校であった。

これらの条件比較、配送時間を総合的に考慮し、荃崎第二小学校に隣接する旧岩崎保育所用地を候補地とする。この場所は徒歩5分（約350m）の場所にプールや多目的ホールを備える「つくば市ふれあいプラザ」や野球場、テニスコート、多目的広場を備える「荃崎運動公園」がある。それらの施設は、スポーツ・健康づくり、講演会・文化活動、地域イベント、サークル運営等の多世代の学び・交流・運動の受け皿とし、給食レストランについては、試食会、親子料理教室、管理栄養士による栄養指導・食育講座・栄養相談など、栄養教育・食文化継承の実践等の受け皿とすることで棲み分けをはかる。

さらに、「ふれあいプラザ」と「荃崎運動公園」は主に利用する時間帯が類似しているが、「(仮称)つくば市荃崎給食レストラン」はこの2つの施設とは利用する時間帯が異なっており、複数の施設を連続して利用することや、近隣にそれらの施設があることで、運動施設の健康プログラムと栄養・食育講座をパッケージ化（例：運動45分＋栄養講座30

分＋ヘルシー試食) や、学校・地域イベント時にはホールでの講演＋給食施設の見学・試食を同日開催し、動線短縮で回遊性を高めることができるなど相乗効果も生むことができる。

学校給食やレストラン、市民と交流可能なランチルーム、加工貯蔵施設を組み合わせた取組は、全国でも前例のない希少性を明確な付加価値として打ち出し、荃崎地域外からの来訪・回遊を促進し、荃崎地域の広域的な魅力向上と継続的な認知度拡大へと着実につなげていく。

◇用地確保形態

旧岩崎保育所用地に整備することで、新たに用地取得をする必要がなく、市有地を有効に活用することができる。

なお、岩崎保育所が稼働していた際は、近隣の敷地を職員用駐車場として借用しており、今後の借用についても内諾をいただいている。また、駐車場敷地内を一方通行にすることで日常的な渋滞は発生せず安全性も高めている。ただし、市民向けのイベント等を実施した場合は、駐車場の大幅な不足が予測されるため、徒歩圏内に数百台の駐車場を持つ公共施設と共有する。

(事業規模の妥当性)

施設を整備する上で、需要に対応できる施設規模を検討した。

◇需要予測

1. 給食レストランとしての需要

◆位置情報

建設予定地は、徒歩5分から15分程度の範囲に、つくば市ふれあいプラザ、上岩崎集落、下岩崎集落があり、公共施設利用者や近隣集落からも比較的集まりやすい場所に立地している。

- ・つくばエクスプレスつくば駅から約14.0km
- ・つくばエクスプレスみどりの駅から約9.0km
- ・JR常磐線牛久駅から約5.4km
- ・つくバス：南部シャトル「下岩崎」からつくばセンター（つくば駅）まで約55分
自由ヶ丘シャトル「下岩崎」からみどりの駅まで約65分
荃崎シャトル「下岩崎」から牛久駅まで約30分
「下岩崎」バス停から建設予定地まで徒歩2分
- ・常磐道谷田部ICから約5.5km
- ・圏央道つくば牛久ICから約7.7km

◆地域人口・位置特性

荃崎地区はつくば市の南端にあり、中心部から離れているため、地元完結型の外食ニーズが発生しやすい。

【表 1】

区分	総人口	65歳以上人口	高齢化率	特徴
つくば市全体	261,771人	50,503人	19.3%	市中心部に研究学園・竹園地区など都市機能が集中
荃崎地区	22,771人	8,617人	37.8%	市南部に位置し、中心部から離れた住宅・農村混在地域
上岩崎・下岩崎地域	886人	288人	32.5%	小規模集落。高齢世帯が多く、車移動が前提の生活圈

◆交通・立地環境

近隣の公共交通状況から主要なアクセス手段は車と想定される。

【表 2】

項目	内容
公共交通	近隣にバス停あり（1時間に1～2本）
駅アクセス	最寄駅から徒歩不可。自家用車・バス利用が中心
駐車需要	主要来店手段が車のため、駐車場併設が前提
近隣施設	運動施設2か所（年間利用者48,047人・73,258人）
想定流入客	地域住民＋運動利用後のランチ需要＋隣接地域来訪者＋視察等

◆想定来店者数の算出

給食提供時間 2 時間（※）における「給食レストラン」に来店する人数を算出した。

【表 3】

来店要因	想定対象者	想定 来店率	1日あたり 来店者数	来店率設定根拠
一次商圏人口 (上岩崎・下岩崎 地区、65歳以上)	288人	3.5%	約10人	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省「国民健康・栄養調査」において、「外食を利用している頻度」として「週1回以上」及び「週1回」の回答が約半数を占める。 →外食頻度：週1回14%
二次商圏人口 (上岩崎・下岩崎 除く茎崎地区、65 歳以上)	8,329人	0.45%	約37人	
運動施設利用者 (令和6年度実績 より)	ふれあいプラザ： 48,047人/年 茎崎運動公園： 73,258人/年 合計121,305人 (1日約330人)	3.5%	約11人	<ul style="list-style-type: none"> 上岩崎及び下岩崎地区の飲食店数(昼営業)：3店舗 →14%/4店舗=3.5% ホームメイト市場調査： つくば市で1万人当たり16.3店舗 →茎崎地区で約30店舗 →14%/31店舗=0.45%
隣接地域来訪者	視察等含む	若干 見込み	-	市全体及び他市町村、視察等の目的来訪

※ 国の学校給食衛生管理基準により、学校給食は調理後2時間以内に喫食することが定められている。レストランにおいても、HACCPの考えに基づいた衛生管理が求められる。児童への給食提供開始時間が12時20分であり、それに伴い調理は11時30分に完了となる。そのため11時30分から13時30分まで2時間がレストランにおける給食提供時間となる。

◆来店者数まとめ

表3の試算では、給食提供時間2時間における想定来店者数は1日平均約58人と見込まれる。一方、来店者数の変動や食材ロスの抑制を踏まえると、日常的な提供食数は1日50食とする。岩崎地域は車移動が前提の生活圏であり、地元住民と近隣施設利用者を中心に安定した需要が見込まれる。隣接地域からの来店は限定的だが、週末やイベント時の流入により一定の補完効果が期待できる。

【参考】

- ・事例1：北海道伊達市

給食センター内に一般の方が利用できるレストランを併設している伊達市の施設では、1日に約50食の給食ランチがほぼ完売している。

・事例2：東京都町田市

給食センター内に一般の方が利用できるカフェを併設している町田市では1日30食の給食ランチがほぼ完売している。

2. 地域コミュニティとしての需要

すべての地域交流センター16か所の令和6年度利用者数は、393,638人であった。そのうち、荃崎交流センターの令和6年度利用者数は、43,438人であり、これは市内の地域交流センターにおいて3番目に多い利用者数であった。利用件数においても、2,308件であり、荃崎地域における地域コミュニティの需要は高いと言える。

2階のランチルームは、児童が給食を食べている時間以外は一般開放することもできるため、地域交流センターと同様の活用が可能となる。また、一般市民が利用できる調理実習室やマルシェ広場も兼ね備えている。従来飲食可能な公共施設は限られていたもので、飲食を伴う地域の集いや、こども食堂の拠点等市域全体においてもこれまでにない活用が期待される。

なお、学校の長期休業中は厨房機器等の修繕工事を行う必要があるため、調理場を活用したメニューを提供することは困難である。また、調理場は学校給食の調理を学校給食衛生管理基準に基づく厳格な衛生体制を要する構造であり、一般飲食業の基準とは異なるものである。加えて、アレルギーの交差汚染のリスクもあることから調理場は学校給食を提供する日のみの利用とする。このため、長期休業中や休日のレストランでのメニューは2階の配膳スペースで調理することが可能なメニューとする。なお、地元生産者を支援する観点からも地場産物を積極的に活用したメニューを検討していく。

【例】

- ・つくば市産の食材を使用した商品（お弁当等）を扱う事業者の出張店舗（チャレンジショップ等）としての活用
- ・地場産農産物を使ったドリンクの提供

3. 保健事業としての需要

運動と栄養の両面からアプローチする既存の保健事業として「ヘルシー教室」が各保健センターで実施されている。令和6年度は谷田部保健センター、大穂保健センター、桜保健センターで実施しているが、平日昼間中心で参加しづらい等の課題があり、年間で9回の実施、参加延人数は73人であった。今後、この施設で休日や夜間の開催をした場合、多くの参加者が見込まれる。

また、近隣の運動施設で運動教室を行い、この施設で給食を活用した食育講座を行う等、従来にない柔軟な運用が可能である。さらに、管理栄養士が常駐しているため、栄養

指導のほか、離乳食や介護食に関するアドバイスが可能である。

◇主な施設機能の規模

◆ランチルーム

荖崎第二小学校における令和 11 年度の児童数推計は 125 人、教職員は約 25 人であるため、給食提供数は約 150 食である。そのうち、ランチルームを利用せず学校で給食を食べると想定されているのは、教職員は管理職 1 人、学校事務職員 1 人の 2 人であり、この施設のランチルームで給食を食べる人数の推計は 148 人としている。このため、2 階ランチルームは 150 人が収容できる規模とする。

◆レストランスペース

レストランは、1 人あたりの平均滞在時間が 60 分程度、営業時間を約 2 時間(11 時 30 分～13 時 30 分)と想定する。運営は、人件費を最小にできること、設備規模を小さくすることで初期投資が抑えられること等から、入替運営とすることが最も適切と考える

1 人あたりの平均滞在時間が 60 分、営業時間を約 2 時間とすると、回転率は、2 回転となる。1 日 50 食を提供するために必要な席数は、必要席数=50 食/2 回転=25 席となるため、フードスケープテラス利用者も想定し、約 20 席のスペースをレストラン規模とする。

◆1 階調理場

1 階調理場は、給食 150 食とレストラン 50 食の計 200 食の提供に対応可能なキャパシティを確保する。併せて、食物アレルギーに配慮した乳・卵除去食の提供が可能となる特別給食室を整備する。学校ランチルームにおいては、異なる学校の児童たちが一緒に給食を食べる「交流給食」の機会を設けたり、児童が喫食し終わった後には、保護者の方々向けの「家庭教育学級」や、市民向けの「試食会」等も予定しているため、最大 300 食の調理能力を備える施設とする。

◆加工・貯蔵施設

地場産物をより多く使用するための加工施設・貯蔵施設については、例えば小松菜を例に挙げると、市内の全給食センターにおける 1 日あたりの使用量である約 300kg を 1 日で加熱処理し、冷凍保存することが可能な施設を想定している。

また、市内の全給食センターにおける令和 5 年度の年間使用量は約 23 トンだが、そのうちつくば市産は約 17 トンであり、加工施設を整備することで、つくば市産が使用されなかった約 6 トンについても、将来的にはつくば市産に切り替えることが可能になる。

そのほか、にんじんであれば全給食センターにおける令和 5 年度の年間にんじん使用量が約 114 トンであり、そのうちつくば市産は約 23 トンであった。加工できる量として

は、給食の調理を行わない午後の時間帯に加工作業を行った場合、1日で600kgを切裁、真空処理できると想定している。全給食センターにおける1日あたりのにんじんの使用量は約600kgであり、1日の加工作業で1日の使用分を確保できる想定である。

玉ねぎであれば、全給食センターにおける令和5年度の年間玉ねぎ使用量が約106トンであり、そのうちつくば市産は約5トンであった。加工できる量としては、給食の調理を行わない午後の時間帯に加工作業を行った場合、1日で約1トンを切裁、真空処理できると想定している。全給食センターにおける1日あたりの玉ねぎの使用量は約1トンであり、1日の加工作業で1日の使用分を確保できる想定である。

この施設で加工・貯蔵した食材は、市内すべての給食センターで活用する計画である。なお、令和5年度の実績による試算では、全給食センターで購入した青果物、カット野菜、冷凍野菜の総額のうち、カット野菜及び冷凍野菜をすべてつくば市産で賄うことができた場合には、地産地消率が金額ベースで60%を達成できると試算している。これは「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【2024年度-2028年度】」における2028年度の目標値と合致している。

(整備手法の妥当性)

整備を進めるうえでPFIと個別発注について検討した。前提として(仮称)つくば市荃崎給食レストランは、学校のランチルーム、一般向けレストラン、加工施設などを兼ね備えた全国的にも例の少ない複合施設である。事業の特性上、開業後の運営データや利用者の反応を踏まえ、レストランでの提供食数など運営の見直しや仕様の微修正を段階的に重ねていく必要性が高いと考えられる。

とりわけ加工施設では、取り扱う農産物の種類、加工方法、切り方や大きさなど、各給食センターのきめ細かな要望に日々対応していく必要がある。仕様や運用の最適解は、実際の運用と対話の積み重ねの中で磨かれていくものであり、現場のニーズを迅速かつ正確に反映できる発注スキームが不可欠である。

PFIは設計・建設・運営・維持管理を一体で発注できるため、公共事業の効率化や財政負担の平準化といった利点がある一方で、契約時点で事業内容やサービス水準を詳細に固定する性質上、契約後の見直しや追加要件への対応が極めて困難になる可能性がある。また、契約変更には多大な時間とコストを要し、柔軟な改善や試行錯誤を阻害するリスクも避けられない。

そのため、不確実性と学習・改善のサイクルを前提とする事業において、変更が難しい長期・包括契約のPFI方式を採用することは、結果として機動性を損ない、機会損失や追加コストの発生につながりかねない。

以上を踏まえ、本事業ではPFI方式ではなく、個別発注による段階的な整備を選択する。個別発注であれば、(1)実証→改善→横展開の循環を短いリードタイムで回せる、(2)変更や追加要件に迅速・低コストで対応できる、(3)各給食センターの要望や市の方針を確実に

反映できる、(4)事業リスクを段階ごとに把握・制御できる、といった効果が期待できる。独自性が高く、運営の柔軟性が成功の鍵を握る本事業においては、固定的な包括契約よりも、現場起点で調整可能な個別発注こそが、品質確保と費用対効果の最大化を同時に実現する、最も合理的で低リスクな選択である。

【評価項目】

事業の優先性

「事業の必要性>(課題と市が担う必要性)」で記載した「1. 地域コミュニティの活性化」「2. 健康的な食生活の促進」「3. 地産地消の推進」「4. 学校給食提供」について事業の優先性を評価した。

1. 地域コミュニティの活性化

食事を通じた交流の場を創出することで、地域コミュニティの希薄化や高齢者の社会的孤立を防ぎ、災害時には食の供給拠点としても活用できる。これらの課題は、効果の即効性は低いが着手の遅れがリスクとなる重要課題であり、直ちに着手すべきである。

2. 健康的な食生活の促進

近隣の運動施設で運動した人が、給食レストランでバランスのとれた給食を喫食する流れが生まれ、「食」と「運動」の両方からアプローチし、健康寿命の延伸や介護予防に寄与できると考えられる。

自校式の学校給食にはさまざまなメリットがあるといわれている。しかし、つくば市は給食センターによる給食提供を実施しており、自校式のメリットについてこれまで検証する機会はなかった。早期に検証を進めることで、これらの活動が学校現場でどのように活かせるかを見極めることができ、他の学校での活用方法等も含めて教育効果を高める取組を早くスタートできる。

自校式のメリットとしては、調理員が子どもたちと直接交流する機会が増えるため、食材や調理過程についての説明や、食材の大切さを伝える食育活動が行いやすくなる点がある。他にも、食育におけるメリットとして、児童の活動や意見を給食に即時反映できる点がある。給食センターにおいても、学校単位でリクエスト給食を実施するなどして、児童生徒が立案した献立を具現化しているが、配送校が多いため、実施は限定的である。自校式であれば、学級単位でリクエスト給食を実施することも可能であるため、各学年に合わせた学校教育と関連させる等単なるリクエスト給食に留まらず、学校で育てた食材を給食に使用するなど、教育効果も期待できる取組に昇華できる。児童が自ら地域の特徴を調査研究し、その結果を学校給食に反映させるといったことも可能であり、児童の学びをアウトプットするという貴重な経験を提供できる。これは、近隣の学校と共同で行うことも可能なため、波及効果は荃崎第二小学校に留まらない。

このことから、自校方式での給食提供施設を整備し、これらのメリットについてモデル的に実践することは、市内全域の子どもたちの健康と教育の質を向上させ、地域や保護者の期待に応えることができ、教育や地域社会の持続可能な発展に向けて優先度の高い取組である。

3. 地産地消の推進

多くの自治体アンケートや消費者調査が示すように、市民は鮮度・安全性・トレーサビリティ、そして短い輸送距離による環境負荷低減と地域経済循環の観点から、地産地消を強く支持している。

一方、近年地産地消率が横ばいにとどまっている背景には、気候変動に伴う極端気象の増加による生育不良・収量変動、担い手減少や高齢化による生産体制の脆弱化、さらに物流制約による調達リスクの高まりが複合的に影響している。

このギャップを放置すれば、耕作放棄地の拡大や農家収益の悪化を通じて生産基盤がさらに縮小し、災害時の食料供給の脆弱化や地元農産物需要の萎縮という負の連鎖が加速する懸念が大きい。したがって、市民の期待に応えると同時に地域農業を持続可能にするためには、「安定供給体制」の構築が急務である。

こうした課題に対して、食品の貯蔵機能や加工機能を備えた施設を整備することで、天候等の影響を受けにくい仕組を構築し、安定的な地場産物の供給を可能にし、学校給食における地産地消率向上の基盤を確立するものである。

本施設では農産物を1品目あたり最大でも1日30kg程度(全品目合計で1日あたり60kg程度)使用するため、日々の安定的な需要が生まれ、これまで給食に参入していない、地域の小規模生産者の新たな販路となることにより、地域内での確実な供給が回復し、需要の底上げと生産者の投資・継承意欲が高まる好循環を実現できる。

4. 学校給食提供

前述の「事業の必要性」>(課題と市が担う必要性)>「4. 学校給食提供」で記載したとおり、「加工・貯蔵機能」をそなえた給食提供施設を整備することは調理工程の効率化とコスト削減につながるため、早期の実現が必要である。

以上のとおり、「事業の必要性>(課題と市が担う必要性)」で記載した「1. 地域コミュニティの活性化」「2. 健康的な食生活の促進」「3. 地産地消の推進」「4. 学校給食提供」を解決するためには、複合施設のもつ機能を早急に整備する必要があることがわかった。

特に、地産地消の推進は、単に地産地消率を向上させるだけでなく、学校給食を核とした地域食育として重要な役割を果たす。子供たちが食にかかわる人々への理解と感謝の気持ちを育むことや、地域住民の地場産物への理解促進、さらには地域コミュニティの強化といった多岐にわたる効果が期待される。これにより、地域全体としての「食」に対する意識向上が期待でき、持続可能な社会の形成へとつながる重要なきっかけとなる。

加えて、国や県の施策においても「地域における食育の推進」が重要課題として掲げられており、これに即応するためにも早急な施設整備が求められる。

このように、本事業は給食レストラン(複合施設)の整備により、市内全域の子どもたち

の健康と教育の質を高めるだけでなく、地域農業の活性化、運営効率化など、多くのメリットをもたらし、教育や地域社会の持続可能な発展に寄与する極めて重要な施策であり市の優先事業の一つであると考えます。

【評価項目】

事業の有効性

(市の課題に対する有効性)

「事業の必要性＞（課題と市が担う必要性）」で記載した「1. 地域コミュニティの活性化」「2. 健康的な食生活の促進」「3. 地産地消の推進」「4. 学校給食提供」について有効性を評価した。

1. 地域コミュニティの活性化

児童が給食を食べる場であるランチルームに給食レストランを併設することで、日頃から市民との多世代交流が促進される。多世代が交流する場で、児童は年配世代の知恵や経験に触れ、地域住民は子どもの成長や価値観を理解する機会を得る。こうした相互理解は、社会的包摂を促進し、多様な価値観や文化を尊重する風土の醸成につながる。

さらに、月に2回程度世代間交流のイベントを実施することで、より児童と市民との交流を深め、地域全体が子どもを育む環境づくりに関与し、地域共同体としての一体感や共助の精神が強化される。

児童においても異なる世代や背景を持つ人々と交流する経験は、児童の社会性や多様な人間関係を構築する力を伸ばすことができる。特に自己表現や他者理解、共感力といった社会生活に不可欠な能力の育成に有効である。

そのほか、このランチルームや「会議室兼調理実習室」を活用しての、食のイベントや食育等の場を通じて、地域の食への関心を高め、地産地消のさらなる推進が期待できる。

2. 健康的な食生活の促進

給食の見学試食会については、前述の「事業の必要性」＞（市民ニーズ等）」で記載した「3. 健康的な食生活の促進」でも需要は示されていた一方で開催のハードルが高いという課題があった。

理由としては、次の点が挙げられる。給食センターは市職員と県費の栄養教諭で運営しているが、栄養教諭は週2日程度の勤務で人員体制が不安定である。また、見学・試食会は午前から昼にかけて通常業務と並行して実施するため負担が大きく、数か月前からの計画と人員調整が不可欠である。このため、突発的な要請への対応は計画を崩し、児童生徒への給食提供に影響を及ぼすおそれがある。

上記の理由から、令和7年度の給食センターでの見学試食会は年1回の開催にとどめている。このような中、この施設を整備することにより、いつでも給食を食べることが可能となる。以上のことから、学校給食をテーマにした取組は高い関心を集めており、レストラン運営にも一定の需要が見込まれる。

3. 地産地消の推進

自校方式の給食施設を整備することで、地域農業の活性化や新規生産者の参入促進が期待されるだけでなく、食材を提供する生産者による食育活動も充実させることが可能となる。令和6年度は、生産者による学校訪問授業が24回行われた。内容は、ごぼうやにんじん、小松菜等の生産者による農業のやりがいや苦労の話、野菜の栽培過程についてのクイズ、ふくれみかんの皮むき体験等が行われた。児童生徒は農業や地元の食に強い関心を示し、学びを通じて野菜への理解と愛着が深まった。学校からの事後報告によると、地産地消の大切さを実感し、食べ残しを減らす意識、実際に育ててみたい・農家になりたいといった前向きな行動意欲が子供たちに生まれているとのことであった。

地域住民や保護者から自校方式給食の導入を求める声もあり、つくば市学校給食の在り方懇談会での意見や要望書などを通じて、そのニーズが明確に示されていた。これを受けて学校給食の提供方法としてセンター方式と自校方式を検討する中で、両方式の特性を定量的側面（財政負担）及び定性的側面（衛生管理、食物アレルギー対応、食育推進、安定供給など）から比較した。

前述の「事業の必要性」>（市民ニーズ等）>「1. 自校方式の検討を望む意見」でも、センター方式は、効率的な運営や衛生管理の面で優れており、また、将来的な安定供給が期待できる一方で、小規模農家からの納入が難しいという課題があった。一方、自校方式は、センター方式に比べて財政的負担が増す可能性があるものの、給食を身近に感じることができるという特徴があり、地場産物の活用や少量生産の小規模農家からの納入が可能であることから、地産地消や食育の推進において高い効果が見込まれる。

4. 学校給食提供

隣接する荃崎第二小学校の児童が施設内のランチルームで給食を食べることで、自校方式に近い給食が可能となり、全学年で一斉に食べるため異学年交流が促進される。学習指導要領においても、学校教育における「豊かな人間関係の形成」や「社会性の育成」に向けた具体的な活動の重要性が強調されており、異年齢集団での交流活動の意義として、異年齢、異学年の児童・生徒が交流することで、年上の子どもが年下の子どもを支援・指導する役割を担い、リーダーシップや責任感を培うとともに、年下の子どもはモデルを持って学習意欲を高めると言及している。さらに、学校ランチルームを活用した学校間の児童交流など市域全体での有効性も期待される。

従来、学校における食育指導は、教室という学習環境の中で座学や調理実習を通じて食に関する知識や技能を体系的に学ぶことに重点が置かれている。一方で、給食レストランでの食育指導は、実際の食事の場で地域の食材や季節感を体感しながら、五感を通じて食文化や栄養の重要性を学べる体験型教育である点が大きな特徴である。

また、本施設では加工・貯蔵機能と下処理機能を併せ持つことで、現在は各給食センターで行っている野菜の洗浄や皮むき等の下処理工程を集約することができる。これにより、

既存センターにおける早朝勤務時間を約2時間程度短縮しつつ、1センターあたり3～5人程度の調理員配置を見直すことができ、調理員の負担軽減と人件費の抑制が可能となる。

下処理の効率化により、栄養教諭・管理栄養士と調理員との打合せ時間等を確保しやすくなり、新メニュー開発や地場産物を生かした献立づくりに振り向けることで、児童に提供する給食の栄養バランスと満足度の向上につなげることができる。

このように、本施設は、自校方式に近い喫食環境の提供と調理工程の効率化の双方を通じて、市全体の学校給食提供体制の質を底上げする役割を果たす。

(費用便益分析による有効性)

◇レストラン給食販売による収支

◆収入

以下の条件とした場合、年間で7,500千円の収入が見込める。

- ・商圏人口と需要想定1日50食とする。
- ・学校給食の提供日数である年間約200日を提供する。
- ・レストランで提供する給食の単価を仮に1食500円とする。
- ・その他カフェメニューの利用者を年間5,000人とし、平均利用額を500円とする。

なお、価格設定に当たっては、近隣の飲食店への民業圧迫を避けることが重要であり、地域経済への配慮も必要であると考えている。そのため、単に原価や運営費を考慮するだけでなく、他自治体の事例や地域の飲食店の価格帯なども調査し、公正かつ適正な価格を設定していく。

◆支出

令和6年度の市内全体の食材費平均単価は1食あたり約350円であり、同様の単価が見込まれる。人件費については、150食作る場合と200食作る場合とで必要な調理員の人数は同一のため、学校給食用のほかにレストラン用の50食を調理しても人件費の変更はない。なお、人件費や維持管理費として、年間45,800千円がかかると見込まれる。

以上のとおり、採算がとれる施設ではないが、公共事業として市民の健康増進やたまり場としての効果が期待できる施設であり、施設を整備する必要性があると考えます。

また、市民や児童へ栄養バランスの良い食事提供及び食育教育を行うことで、生活習慣病の予防や健康増進に寄与する。例えば、つくば市国民健康保険計画(第3期:令和6年度～令和11年度)によると令和4年度の透析患者1人当たりの年間医療費は約440万円にのぼるが、糖尿病予備軍や生活習慣病リスクの高い層が、早期に適切な食事や運動等の対策を講じることで、透析に至る病状の進行を防ぐことが可能となり、透析治療にかかる医療費の削減効果が期待される。

※令和6年度の糖尿病予備軍の人数(つくば市の国民健康保険加入者) 5,043名

【参考】年換算費用（資本費＋運営費）

- ・ 資本費の年換算（資本回収係数を利用）
初期整備費=15億円、利率=0.03、耐用年数40年の場合
年間換算資本費 ≈ 64,900千円/年と計算できる。
- ・ 年間施設管理費（人件費、維持管理費など）
年間施設管理費=45,800千円/年と計算できる。
- ・ 総年間コスト：資本費＋運営費
110,700千円/年と計算できる。

◇期待される便益の評価

1. 市民の健康増進（医療費削減効果）

給食を直接提供し、食事教育を行うことで生活習慣病（糖尿病、高血圧、肥満等）予防に寄与する。

市民5,000人/年が施設を利用し、健康的な食事の実践率が10%向上した場合、医療費削減額を以下で求める。

生活習慣病患者の年間医療費削減額を50,000円/人と仮定する場合：

削減便益=利用者数×実践向上者数比率×削減額

$$=5,000 \times 0.10 \times 50,000 = 25,000 \text{ 千円/年}$$

年間便益 ≈ 25,000千円

2. 教育的・食育効果

年間で児童・生徒及び大人約6,500人が施設を利用し、「食育・栄養指導」を受けると仮定する。健康的な食習慣や食品ロス削減を学び、それが生涯にわたるメリットとして便益を生む。例えば、1人あたりの将来便益（健康改善、社会的価値向上）を年間効果の試算で5千円/人と仮定する。

便益=対象数×効果額=6,500×5,000=32,500千円/年

年間便益 ≈ 32,500千円

3. 地域交流・経済活性化（直接支出額の波及効果）

地域住民やイベントで給食レストランで給食を食べたり、カフェメニューを利用するなどして地域に経済的波及効果をもたらす。

仮に給食提供食数を年間10,000食とし、利用額500円とする。また、カフェメニューの利用者を年間5,000人とし、平均利用額を500円とする。

売上=利用者数×利用額=5,000×500=2,500千円/年

さらに、地域経済に波及する間接便益を1.4倍と仮定すると、

総経済便益=2,500×1.4=3,500千円/年

年間便益 ≈ 10,500 千円

4. 年間便益合計

以上により、年間便益合計は、25,000 千円+32,500 千円+10,500 千円=68,000 千円と見込まれる。

(経済波及効果)

この施設を整備することにより、地産地消の推進により、地域経済を支える基盤としての役割を果たすとともに、安定した雇用環境の創出にも貢献することができる。想定される効果は以下のとおり。

- ・加工施設や貯蔵庫を整備することで地産地消を推進し、地元の農家・生産者への需要増が期待される。これにより地域経済の活性化に寄与するとともに、新たな雇用の創出にもつながる。さらに、地元資源を有効活用することで、地域経済の自立性向上も見込まれる。なお、地産地消率が目標値の 60%に達した場合、令和 5 年度実績の試算では、現状の 47,000 千円に加えて約 65,000 千円を市内生産者の収入として貢献できる見込みである。
- ・地産地消の推進により、食料の輸送距離は、例えば茨城県内産（片道平均 50km）からつくば市内産（片道平均 10km）へと短縮され、CO₂排出量の削減が可能となる。この取組は環境保護に資するとともに、持続可能な地域社会の構築に寄与する。
- ・施設の運営・維持管理に伴い、継続的な雇用創出が見込まれる（調理規模から、間接雇用として約 10 人を想定）。

(市政策への有効性)

施設を整備することで課題の解決及び政策目標が達成されるため、有用性及び有効性があると判断できる。

◇政策目標「つくば市戦略プラン」

- ・個別施策Ⅲ-2-②

「学び」の多様性に対応し個性が花開く教育の推進

学校の適正配置や施設整備、給食等、学びを保障する学校環境の整備

◇政策目標「市長公約事業のロードマップ」

- ・公約番号 60

子どもたちと地域の住民が同じ給食を食べる「給食レストラン」を整備

◇政策目標「つくば市教育振興基本計画」

- ・基本方針 5 「学び」を保障する学校環境を整備する

施策 4 学校給食の充実

◇政策目標「つくば市地球温暖化対策実行計画【区域施策編】」

- ・施策4 持続可能なライフスタイルの推進
地産地消の推進と食品廃棄の減量化
- ◇政策目標「生物多様性つくば戦略」
 - ・基本戦略3 つくばの生物多様性を“活用する”
 - 施策3 魅力的な田園風景の保全・活用
地産地消の推進
- ◇政策目標「第3次つくば市農業基本計画」
 - ・基本方針3 市民と農のつながりの強化
 - 基本施策(1) 地産地消の推進

【評価項目】

事業の経済性・効率性

(概算事業費の適切性)

基本設計終了時点での概算事業費の内訳は以下のとおりである。

基本計画策定支援	495 千円
敷地測量業務委託費	1,254 千円
基本設計・実施設計業務委託費	17,930 千円
建設工事費	1,250,000 千円
工事監理業務委託費	10,000 千円
備品購入費（厨房用設備）	159,000 千円
合計	1,438,679 千円

本施設は「貯蔵庫、加工施設」、「市民に向けた給食レストラン機能」、「学校ランチルームとしての機能」を備えた複合的な給食施設である。このように複合的に計画することで、個別施設として整備した場合よりも整備費用や維持管理費を抑えることが可能である。

1. 個別施設とした場合の整備費用の増加

個別施設として整備する場合、それぞれの施設に事務室、トイレ及び共用スペースを整備する必要があるため、建設工事費が増加する。例えば、各施設に 100 m²の追加面積が必要になると仮定すると、約 200,000 千円の建設工事費が増加することとなる。

さらに、学校ランチルームとレストランにはそれぞれ調理場が必要となり、加工・貯蔵施設についても、調理場にも含まれる荷受け室・下処理室・上処理室・加熱調理室等の整備が必要であり、それぞれを個別に整備した場合の概算工事費は、1,688,500 千円となる。

	食数（食）	面積（m ² ）	概算建設費（千円）
学校ランチルーム	200	350	731,500
レストラン	100	300	627,000
貯蔵庫・加工施設	0	150	330,000
合計			1,688,500

2. 維持管理費の削減効果

複合施設とすることで、維持管理費を効率化することができる。

◇調理委託費の削減

個別施設の場合、施設ごとに職員を配置する必要があるが、複合施設ではこれらを統合することができる。概算委託費として年間で約 30,000 千円を削減することができる。

◇光熱水費の削減

建物の統合により電気・水道などの光熱水費を効率化でき、年間で約 10,000 千円の光熱水費を削減することができる。

	正職員 (人)	パート (人)	委託費 (千円)
学校ランチルーム	1	3	20,485
レストラン	2	2	23,869
貯蔵庫・加工施設	1	2	18,301
合計	4	7	62,655

茎崎レストラン	2	6	31,912
---------	---	---	--------

3. 長期的な設備更新費用の削減効果

複合施設とすることで、設備利用率が向上し、設備更新に伴う費用も削減することができる。例えば、厨房設備や冷暖房設備の統合により、設備更新費用が約 25%低減すると仮定すると、10 年ごとの更新費用で約 10,000 千円の削減が可能となる。

以上を踏まえると、本施設を複合的に整備することは、個別施設として整備する場合に比べて、初期費用として約 200,000 千円の削減効果があるだけでなく、年間約 40,000 千円の維持管理費削減や長期的な設備更新費用の削減が可能となる。

(維持管理費及び運営費の適切性)

施設の維持管理については、設備や厨房機器等の点検や修繕、清掃等が必要と考えられ、概算で年間 13,800 千円程度の費用（調理場部分の延べ床面積に近い給食センターの点検委託費や修繕費等の実績をもとに算出）が見込まれる。

また、管理運営方法については、民間委託を検討しており、調理・加工・レストラン運営等を含めて概算で年間 32,000 千円程度の費用（想定される調理員の人数をもとに、給食センター調理委託の person 費や消耗品費等の単価をもとに算出）が見込まれる。

(事業採算性)

貯蔵庫や加工施設を整備することで、生産者との連携を強化し、安定した供給体制を築くことが可能となり、地場産物を効率的に活用できる体制が構築できる。

その結果、地元農業の活性化や雇用創出に寄与するだけでなく、フードマイレージの削減や環境負荷の軽減といった、持続可能性の観点からも地域社会に貢献することができる。

加工施設の活用により、地元産食材をあらかじめ調理・加工することで、調理現場の負担を軽減し、効率的な運営を実現できる。また、規格外の野菜など市場では流通しにくい食材を加工して使用することで、フードロスの削減にもつながる。

このことから、経済的な採算性のほか、環境面や社会的価値を高める取組を行うことができる。

地場産物を積極的に使用することは、子どもたちが地元の食材や食文化について学び、地元への愛着を育むきっかけとなる。また市の施設は飲食可能な場所が限られているが、これまでできなかった食育プログラムの開催が可能となる。さらに地元農家との交流イベントを実施することで、食の安全や持続可能な農業に対する理解を深めることができる。

給食メニューは、アレルギー対応や HACCP に準拠した衛生管理により安全・安心な提供体制の可視化ができ、下処理時間の削減や規格外野菜の活用などによる効率的な運営、さらに生産・流通・環境に関する学習（生産者授業・収穫体験等）による地域理解の促進や、地場産物の活用や規格外野菜の受け入れによる農業支援などの地域への多面的な貢献を通じて、行政への信頼向上や地域経済の活性化といった間接的な価値を創出することができる。

(コスト縮減の工夫)

第3次つくば市地球温暖化対策実行計画事務事業編（改定版）では、新設する公共施設のZEB化や太陽光発電設備の導入を基本方針として掲げているため、ZEB化を進めていく。太陽光発電設備に関しては、令和7年4月に開所した桜学校給食センターを整備する際に、国立研究開発法人建築研究所から「食器洗浄等でお湯を多く使う給食施設等においては、太陽光発電設備より太陽熱給湯システムを導入したほうが効率がよい」と助言を受け、比較検討し太陽熱給湯システムを採用しており、この施設においても検証した結果太陽光発電設備の約4倍の効率があることが分かったため、太陽熱給湯システムを導入する。

	太陽熱利用システム		太陽光発電システム	
効率	1㎡の年間熱利用量 605kWh	○	1㎡の年間発電量 150kWh	×
コスト	180,000円/㎡	○	203,500円/㎡	×

省エネ化を基本とし、一次エネルギー消費量の削減を図る。

省エネ	空調	個別空調（EHP）による効率化、高効率空調機器の採用
	換気	高窓による重力換気
	照明	軒・ルーバー等による日射遮蔽
		LED、人感センサー、調光器
給湯	太陽熱給湯パネル、高効率給湯機器、高断熱配管	

省メンテナンスによる持続性の高い設備計画を検討する。

省メンテナンス (長寿命化)	建物や機器の破損を防ぐコーナーガード等の設置
	高耐久素材の採用 (ステンレス板貼等)
	埃だまりの少ない建具採用 (スライド扉等)
	清掃しやすい納まり (床等の埃だまり防止)
	メンテナンスしやすい設備空間 (ピット等)
	厨房機器の配管設備・蒸気ボイラーの削減

コスト削減に寄与する厨房機器の熱源比較を行い、電気式とガス式を併用し、施設規模に見合った経済性を確保しつつ、環境性にも優れた組み合わせを検討する。

	ガス・電気		ガス・蒸気		オール電化				
回転釜	■ガス式		■蒸気式		■電気式				
	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がない ○	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がない ・蒸気配管が必要となる ・蒸気ボイラー、蒸気配管が必要になる △	コストへの影響	・一斉に使用すると、電力デマンドが上昇する ×			
導入コスト	¥7,470,000 (¥2,490,000/台)	△	導入コスト	¥6,600,000 (¥2,200,000/台)	○	導入コスト	¥8,712,000 (¥2,904,000/台)	×	
スチームコンベクションオープン	■電気式		■ガス式		■電気式				
	コストへの影響	・ガスより部品数が少なく、故障し辛い ・ガス配管が不要 ・必要換気量が少ない ○	コストへの影響	・燃焼制御、内臓ボイラ等部品数が多くなる ・ガス配管が必要 ・必要換気量が多い △	コストへの影響	・ガスより部品数が少なく、故障し辛い ・ガス配管が不要 ・必要換気量が少ない ○			
導入コスト	¥5,930,000	○	導入コスト	¥6,220,000	△	導入コスト	¥5,930,000	○	
フライヤー	■電気式		■ガス式		■電気式				
	コストへの影響	・ガス配管不要 ・必要換気量も少ない ○	コストへの影響	・ガス配管が必要 ・必要換気量が多い △	コストへの影響	・ガス配管不要 ・必要換気量も少ない ○			
導入コスト	¥1,260,000	△	導入コスト	¥453,000	○	導入コスト	¥1,260,000	△	
炊飯機	■ガス式		■ガス式		■電気式				
	コストへの影響	・必要電力量が小さく、電力デマンドへの影響が少ない ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい ○	コストへの影響	・必要電力量が小さく、電力デマンドへの影響が少ない ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい ○	コストへの影響	・電力デマンドへの影響がある ・低輻射タイプで、室温に影響が小さく、空調への影響が小さい ×			
導入コスト	¥1,764,000 (¥882,000/台)	○	導入コスト	¥1,764,000 (¥882,000/台)	○	導入コスト	¥2,580,000 (¥1,290,000/台)	△	
消毒保管機	■電気式		■蒸気式		■電気式				
	コストへの影響	・蒸気配管が不要になる ・蒸気ボイラー不要で、運転監視も不要となる ○	コストへの影響	・蒸気配管が必要 ・蒸気ボイラーが必要で、運転監視も必要になる ×	コストへの影響	・蒸気配管が不要になる ・蒸気ボイラー不要で、運転監視も不要となる ○			
導入コスト	¥11,084,000 (¥1,100,000/台、¥1,116,000/台、 ¥1,388,000/台)	○	導入コスト	¥16,988,000 (¥1,676,000/台、¥2,132,000/台、 ¥1,924,000/台)	×	導入コスト	¥11,084,000 (¥1,100,000/台、1,116,000/台、 ¥1,388,000/台)	○	
食器洗浄機	■電気式		■蒸気式		■電気式				
	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が不要になる ・ランニングコストが、蒸気式より安価 ○	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が必要になる ・ランニングコストが、電気式より高価 △	コストへの影響	・蒸気ボイラー、蒸気配管が不要になる ・ランニングコストが、蒸気式より安価 ○			
導入コスト	¥7,565,000	△	導入コスト	¥6,109,000	○	導入コスト	¥7,565,000	△	
導入コスト合計	¥35,073,000		○	¥38,134,000		×	¥37,131,000		△
ランニングコスト比較	上下水道	¥1,868,812/年		上下水道	¥1,835,900/年		上下水道	¥1,868,812/年	
	電気	¥3,467,260/年		電気	¥2,181,372/年		電気	¥4,362,926/年	
	ガス	¥253,880/年		ガス	¥166,100/年				
				蒸気	¥1,219,888/年+ 保守管理費 約¥1,000,000				
合計	¥5,589,952/年		○	¥6,403,260		×	¥6,231,738		△

【評価項目】

地域への対応

(周辺環境及び景観との調和)

荃崎地区は豊富な水と緑に加え、地質上においても耕作に適した環境である。また、敷地の目の前には畑が広がり、地場産物の生育から収穫までの変化を学ぶことができる。この恵まれた周辺環境の場所に、学校給食施設及び多様な活動の場を整備することが効果的である。また、「食」を通じて、人と人の心がつながり、そのつながりが環（わ）のように広がっていくことで、大きなコミュニティができる。

(周辺環境及び景観への配慮)

歩行速度を 80 m/分（約 4.8 km/h）とすると、徒歩 5～15 分は半径 400～1,200 m の商圏に相当し、つくば市ふれあいプラザ、上岩崎・下岩崎の両集落がこの範囲に収まるため、近隣住民・公共施設利用者の自発的来訪確率が高い立地である。

隣接道路及びアクセス条件の確認、駐車場の利用可能性を踏まえ、入口及び駐車場の配置と規模の考え方及び食材納入車両等の敷地内動線を整理する。

敷地内には駐車場出入口を 2 か所設け、バス乗降スペースを含め十分な駐車スペースを確保することで、登下校時やイベント時にも周辺道路の渋滞や危険な車両動線が生じないよう配慮している。

(環境影響低減の工夫)

騒音対策として遮音性に配慮した外壁やフェンス配置（建物や空調室外機等）、換気ファンの室内配置を検討する。

臭気対策として排気に脱臭装置、油煙除去装置付フライヤー等の採用を検討する。

排水において、除害施設を設ける場合は流量の計算を綿密に行い、十分な分解容量に対応可能な施設を設ける。

調理くずや食べ残しなどの食品残渣について、減量化を図るために生ごみ処理機を導入する。

(合意形成の取組)

建設予定地と隣接する荃崎第二小学校の保護者や地域住民を対象に複数回の説明会などを開催し、施設整備構想について意見交換を行った。概ね肯定的な意見が多く、保護者からは自校式給食やこども食堂などを望む声があり、住民からは給食センターの今後や施設の多機能活用、地域交流や防災機能の強化に関する意見が寄せられた。ワークショップやパブリックコメントでは、子どもや高齢者が快適に過ごせる設備やメニュー、多様な利用方法が提案され、これらを踏まえ調理実習室の整備、防犯対策、クーリングエリア指定などが検討されている。

◇荃崎第二小学校保護者説明会（令和6年5月9日）

参加者：6名（うち市議会議員2名）

〈主な意見〉

- ・構想はよく考えられていて、施設の建設は良いことだと思う。
- ・もっと早い段階で保護者に周知をしてほしかった。
- ・荃崎第二小の児童のみの提供でいいのかという思いもあるが、自校式になることはありがたい。
- ・数年前にPTAから自校式の要望書を提出しているので、実現することになり、ありがたい。
- ・今後も説明や意見交換の機会を設けてもらえれば、ほかの保護者にも理解を得られるのではないか。
- ・荃崎にこども食堂がないので、こども食堂もできるとよいと思う。
- ・わがままかもしれないが、学童についても検討してほしい。

〈主な回答〉

- ・説明会等は今回限りではなく今後もさまざまな形で意見を伺う場を設け、さらに良い施設にしていきたい。
- ・貸出用の調理室を設けて、そこをこども食堂として活用するということが考えられる。

〈その後の検討状況〉

- ・こども食堂でも活用することを想定した調理実習室の整備を検討している。

◇住民説明会（令和6年5月11日）

参加者：28名（うち市議会議員5名）

〈主な意見〉

- ・市内数か所に広げてほしい。
- ・大変良い施設だと思う。
- ・荃崎給食センターを残してほしい。
- ・なぜ構想を決めてから説明会をするのか。意思決定の前に市民の意見を聞いてほしい。
- ・健康と給食という問題について、議論してほしい。
- ・センター方式と自校式とで差をつけるべきではない。
- ・高齢者のたまり場となるよう他部署と連携して検討してほしい。

〈主な回答〉

- ・たまり場としての利用も可能であると思う。現在構想の段階であるため、本日は主な機能だけを御説明した。活用方法や事業展開については、今後も皆様から御意見をいただきたい。
- ・検討を進めるにあたっては、庁内の他の部署とも共有していきたい。

〈その後の検討状況〉

- ・開館時間等は未定だが、給食の提供は国の基準に基づき昼食のみでの提供となる。そのほかカフェメニュー等の検討などを行い、昼食以外の時間帯の利用も検討している。
- ・災害や防犯について担当課に相談している。防犯対策として防犯カメラの設置や警察に直接連絡できる非常用のボタンを設置するなどして、安全確保も十分に担保できるようにする。また、イベント時には、事前登録や受付対応による外部参加者の把握を行う。
- ・災害時の機能については、学校給食施設としての本来の機能である「子ども達への安心・安全な給食の提供」を最重点とし、主要機能を早期に復旧し、インフラ復旧と同時に学校給食を再開できる災害に強い施設としていく。災害時の炊き出し機能や備蓄機能が求められる場合、防災倉庫の設置やインフラ停止時にも稼働可能な炊き出し設備の検討が必要になる。災害時の炊き出しについては、食糧・燃料等の備蓄をはじめ、食数や内容、提供方法、頻度、回数等の提供条件、さらには実施者の確保等の課題があるため、災害時の機能については、今後も防災担当部局等とも相談しながら検討していく。

◇（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）に関するパブリックコメント（令和6年8月13日から9月12日）

意見募集を行った結果、5人（団体を含む。）から20件の意見の提出があり、2か所の修正を行った。コメント全体として、施設の整備自体に反対する意見はなく、整備の方向性に関する意見だった。

〈主な意見〉

- ・放課後や昼休みも気軽に利用できるようにしてほしい。
- ・地元食材を使ったメニュー、クラフトドリンク、テイクアウトメニューを提供してほしい。
- ・車椅子対応のトイレやテーブル、Wi-Fiや電源席の設置、キャッシュレス対応等、現代のニーズに応える設備を整えてほしい。

◇設計に係るワークショップ（令和7年5月17日）

参加者：26名（荃崎地区区長：5人、荃崎地区小学校保護者：10人、
荃崎地区小学校児童：11人）

〈主な意見〉

- ・防災機能を持つ施設にしてほしい。
- ・交流できる場にしてほしい。
- ・予約なしで給食が食べられるようにしてほしい。
- ・多彩なメニューの提供をしてほしい。
- ・遊び場を入れてほしい。
- ・学習等ができる、くつろげる場にしてほしい。

〈意見に対する対応状況〉

- ・キッズスペースやレストランにおける円卓の設置を検討している。
- ・カフェメニューの内容や、災害時活用できるレトルトカレーの提供等を検討している。

◇荃崎地区区会連合会勉強会 2 回目（令和 7 年 7 月 15 日）

参加者：12 名

〈主な意見〉

- ・夏の時期は高齢者のクーリングエリアとして利用したい。
- ・給食レストランは地産地消も推進できるし、高齢者の居場所にもなるのでぜひ実現してほしい。
- ・他地区で集まる集会等への給食配達を検討してほしい。

〈その後の検討状況〉

- ・高齢者に限らず、学生の勉強場所などの様々な活用ができるフリースペースを設け夏のクーリングエリアとしての利用も可能と思われる。つくば市地球温暖化対策実行計画(区域施策編)に記載のとおり、熱中症対策の一環として、公共施設のクールシェアスポットとしての提供が掲げられているので、環境政策担当課と協力し、気候変動対策法に基づくクーリングシェルターへの指定を受ける。
- ・ランチルームは長期休暇中は児童が使用しないので、他部署とも連携し親子料理教室やワークショップ活用等の開催を検討する。