

## 会 議 録

会議の名称		令和3年度(2021年度)第1回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時		令和3年9月24日(金) 開会 14:00 閉会 16:00		
開催場所		つくば市役所2階会議室201		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆委員、根本 俊明委員、横山 治夫委員、 吉田 佳代子委員、森田 佳子委員、岡野 光浩委員、玉田 晴美委員、藤 照子委員、吉沼 正美委員、中島 弘志委員、 野澤 政章委員、石塚 英樹委員、猪野 研一委員、金子 朋子委員、金田一 裕穂委員、河口 宗央委員、中右 皓暁 委員		
	その他			
	事務局	教育長 森田 充、教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 貝塚 厚、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又 文 江、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、会計年度職員 神生 名央美		
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名
非公開の場合はその理由				
議題				
会 議 次 第	1 開会			
	2 教育長あいさつ			
	3 自己紹介			
	4 座長の選出			

5 事務局説明

(1) つくば市学校給食の在り方懇談会について

(2) つくば市学校給食の現状と課題

6 意見交換

7 閉会

<審議内容>

1 開会

2 座長の選出 座長に木村清隆委員を選出

3 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

4 事務局説明

(1) つくば市学校給食の在り方懇談会について

座長： つくば市学校給食の在り方懇談会について、事務局から説明をお願いいたします。

事務局：（資料に基づき説明）

座長： ただいま事務局から学校給食在り方懇談会についてご説明いただきましたけれども、ご質問等ございましたらば、挙手願います。

ないようですので、議事を進めさせていただきます。もし何か後で気が付いたことがあったときには忌憚なく、この後の意見交換の時に、発言頂いても結構ですので、よろしくをお願いいたします。

(2) つくば市学校給食の現状と課題について

座長： つくば市学校給食の現状と課題について、事務局から説明をお願いいたします。

事務局：（資料に基づき説明）

座 長： ただいまのつくば市学校給食の現状と課題の説明に対しまして、委員の皆様からの、ご質問等ございましたらば、挙手をお願いいたします。

委 員： ちょっと数字で気になったんですけども、資料2の20ページの、令和2年度、市内全体の品目数ベースの数値ですが、令和2年度につくば市産が21.3%、茨城県産が15.4%と、前年度に比べて大幅に減ってるんですけど、学校給食センター別の令和2年度の数値を見ると、どれもそんなに前年度より大幅に減ってるようには見えないんですが、これは何で15.4%になったのかなというのが、質問です。

座 長： 事務局お願いいたします。

事務局： はい。事務局です。ただいまご指摘がございました、資料2の20ページ、令和2年度、茨城県産の品目数ベースの使用率なんですけど、申し訳ございません、こちらの不手際で15.4%ではなく、45.4%です。申し訳ございませんでした。

座 長： 改めまして資料2、20ページの市内全体の品目数ベースの上の欄の一番右、令和2年度、2020年度茨城県産の、15.4%と書かれてるものを、45.4%に訂正をよろしくお願いいたします。

その他ございますか。なければ、議事を次第に沿って進めさせていただきます。

## 5 意見交換

座 長： つくば市の学校給食のあり方に関しまして、また今後の本懇談会の進め方、懇談テーマ等について委員の皆様に関連なご意見を伺いたいと思っております。

それぞれ、この懇談会についてでございますので、先ほど前段で二つ、事務局からこの懇談会のあり方、そして、つくば市の現状課

題等についてご説明いただいてのご質問ということでございました。改めまして、ご意見を含めて、また、要望等も含めて、闊達に、忌憚なくご発言していただきたいと思います。挙手をもって発言をお願いいたします。それぞれ皆様ご出席いただいている方の思いはたくさんあるかと思えます。

委員： せっかく農協の方たちもたくさん来ておられるので、資料2の21ページの、地産地消の推進の課題のところ、つくば市産の野菜は時期によって、他の業者と比べて価格が高いものなどが納品されることがあるとか、つくば市産優先によって価格が高くなって、他の材料費を削ることがあるとか、書いてあるんですけども、この辺について、農協さんとかは、何か意見とかないのかなと思って、ぜひせっかくいるんですから何か言っていただきたいなと思うんですけども、いかがでしょうか。

座長： そうしましたらば、JA様からご出席されておりますけども、ご発言のほどお願いいたします。

委員： 先ほどございましたつくば市産21.3%ということでございまして、事務局の目標値は20%ということで、それを超えてるからってということなのでしょう、ちょっとその辺がよくわからないんですが、JAとしてはやはりうちの組合さんのためにも、20%ではなく、もうちょっと上げていただければいいのかなというふうに思うところでございます。

あと時期によって、他の納入業者と比べて高いということでございますが、決してそんな高く上げているというようなことはございません。こういった経緯なのか、業者さんの方が、やはりそういう時には、物が増えてきて若干安くなっているのかなというような感じがするところでございます。農協が高いのではなく、物がだぶつ

いて若干安くなっているのかなということでございまして、こちら  
もやはり、学校給食の方に納品するために作っていただいております  
ので、そういうのは当然優先して落とさせていただきたいというの  
が、事務局としては、一番思うところでございます。

座 長： ありがとうございます。今こちらのレジメ資料ですと、高い時も  
あるという、課題や心配事ということでの、提言がされているので  
すが、良いこともあるかと思うんですね、逆に地元のものを使う  
から物流コストは、例えば北海道の品物を鉄道、空輸、車で運ぶよ  
りは、CO<sub>2</sub>削減も含めて、地元のものであれば、軽トラックなどで  
運べるわけですから、物流コストを考えて安いということもあると  
思います。何かJAさんでもそういったメリットみたいなものを表  
現していただけたらありがたいなと思いますけども、何かございま  
すか。

委 員： メリットというのは、おっしゃる通り地産地消ということでござ  
いまして、皆さんご存知の通り、市場から出てくるものに関しまし  
ては、二、三日経ったものが当然入ってくるというのは、ご存知だ  
と思います。物の状態でございますけど、やはり大産地にしますと  
共選での選別ということでございまして、共選とは共同選果という  
大きな選果場でございまして、品質なり、大きさなり、いろいろそ  
ろえてきて、一つの箱に入れるということでございますので、その  
辺はちょっと載ってるかなということでございますが、地場産のよ  
いところは、当日、遅くとも前日には届けられるということで、  
新鮮さからすれば、当然、まさるものであるというふうに私ども考  
えておりますので、その辺も、よくご理解いただきたいかなとい  
うことです。

座 長： 幅広くご意見を持っているかと思いますが、関連ということであ

りますと今、新鮮さということ、目標値 20%を少しでも上げて欲しいという、JAさんからのご発言がございました。

この目標値は、食品数での食品の種類でのパーセンテージなんです。これは全国的にこのようなデータを取られてるということがあるんですが、実際には食品数だけでなく、カロリーベースだったり、もしくは購入金額ベースで、つくば市ではいくら購入しているのかなど、それが、農業の経済効果、そして市民の納税にも繋がってくる、活性化にも繋がるのかなと思っておりますので、是非ともそういった角度から見て、20%でも、金額的にはこれだけ高いんだよとか、そういうことによつての、農業生産者の活力といいますか、やりがい、達成感、農業の魅力にも繋がるのかなという思いもございます。

学校給食の中で、確かににんじんがほとんど毎日使われているということ。魅力のある農業政策のために、先ほどいろんな話がありましたが、つくば市の野菜が高いと言っても、何らかの要因でやむなく高くしていることかと思っておりますので、そういった場合においては、経済部長も今日見えておりますけども、地元の経済効果や農業を守るためにも、受益者負担で給食費を保護者が払うのは当然かもしれないけども、しかし、農業経済、つくば市の全体経済を守るためには、別途経済的な部分から補助金を出しながら、そして安い野菜をつくる、供給するということが必要かと思っております。

実際の生産する立場で、また今回の懇談会の委員という形で、続けて参りますけども、何かご意見いただけましたらお願いします。

委員： まず、僕の農家ではあるんですけども、スタンスとしましては、学校給食部会立ち上げ当時から入らせていただいて、それは出してるんですけども、大規模センターが、どんどん建って、生産者と

してもつくば市の農家はそこまで大規模な農家は多くないので、1人で1ロットを占めるぐらいの野菜を出せる人というのは限られてしまうんですね。

さらに茎崎も統合されて、桜にでかいセンターができてしまうと、生産者として対応できる人が絞られてしまいます。JAを挟んで給食に野菜出しているというスタイルも、全国的なかなり珍しいとは思いますが、JAさんを挟んでも、対応は難しくなっていくと思うんですね。

それが、学校給食の現状だと思います。その中で僕も、そこまで規模の大きい農家では正直ないので、何年やれるかなあとは正直思っています。

その時に、金額的にもやはり、先ほど話もありましたけど、ちょっと市況より高くなるのが、鼻につく目につくときもあるでしょうし、逆に農協さんからすると、市況が高い時につくば市産をそこまで高く値上げしないで出しているときもあるじゃないかという言い分もあると思うんですね。そういう時に、どう折り合いをつけていくのか、というのが大事だと思います。

僕は農協さんと給食センターと生産者と栄養士さんと学校と結びつけるのは食農教育とか、そういうので、お互いちょっとずつ交流しながら、生産者が給食センターの給食を食べるのもいいんですけども、ちょっとずつ理解を深めていって、設置点を見つけていくしかないとは思っているんですね。

食農教育を農家がみんな対応できるのかというと、農家としてもその専門家ではないですし、シャイな人が多いので、できる人数というのは限られてしまうんですね。僕なんかはそういうのをやりたいので、積極的に行くと、まずみんな農家と聞いて、誰が来るのか

など思ったら、ちょっとうさんくさいおじさんが来たな、みたいな、もっと何かこう農家らしい農家というか、口下手だけど、技術一つで、ずっと長年やってきたみたいな人をどンドン子どもたちのところに、送り込んでいけたらなと思います。

なかなか、学校側のカリキュラムの問題もありますし、ましてやこのコロナ禍で、学校側もナーバスになっていますし、難しいのはわかるんですけども、例えば、去年僕はリモートで1回、谷田部小で授業をやらせていただき、家からやったんですけど、こういうやり方もあるなと思いました。

昔、竹園西小とか給食の時間に行って、給食をみんな食べてる前でちょっとしゃべるみたいな、そういうこともやったこともあります。もっとお互いに気を使わずやれたらいいなと思ってます。

市とか絡んできちゃうと、お金をどうするとか、スケジュールどうするとかすごく難しくなってきたのはしょうがないと思うんですけど、もっと気軽に農家と、小学校が関わっていけたらいいなというのは、すごく思ってます。

あと、生産する立場としてですが、にんじんを作っているんですけど、ここ数年、真夏の猛暑が激しいです。にんじんは、7月20日から8月20日の間に、一冬分の種をまきます。時期が早過ぎてもいいものは取れないですし、遅いと年内ににんじんにならないので、その1ヶ月間に、種をまけるかどうか勝負です。高温と乾燥が近年トレンドになってきまして、つくば市の農家はにんじんに苦労してるんですね。去年、一昨年は非常に不作だったんですが、今年は潤沢にその時期に雨が降ったので、今年の冬はにんじんを皆さんに出せるかなとは思っています。

やっぱり温暖化の影響もあるとは思いますが、冬のにん

じん栽培は、非常に難しくなっています。だから、そういうのに適応していきつつ、さらに大規模な学校給食に、野菜を出荷している農家が今後どれだけできるかというのは、生産者側からしても難しいとは思いますが。

座長： はい、ありがとうございました。先ほどご説明がありましたけども、食育の中での様々な出前事業のような、農業の推進があつての、地産地消、そして子どもたちの健康かなというふうに思っております。

本日はそのような、まず前段的なご意見や印象をとらえ、認識していただきたいと思っております。

改めまして、今後のこの懇談会のスケジュールが説明されましたけども、資料1の3ページ、第1回が本日9月24日、その後、5回目が2月28日にあります。コロナ禍等々の状況によって、内容日程変更の場合もありますが、現段階ではこのような予定で進めさせていただきます。

そして、意見を取りまとめて、教育局、さらには給食センター審議会、さらには議会等で大切な発信をする場がございます。

初めてあり方懇談会を開催させていただきましたので、今のようなご意見も含めた中で、すべては子どもたちのためにとというだけでなく、何か的を絞った形でも、より具体的に提言できるのかなという思いもございます。

その二つについて、具体的な提言、テーマを絞り込むもしくは懇談会の進め方として、ご意見等ございましたらば、ご発言いただきたいと思っております。進め方ですので、これが正しいとかこれが一番ということがございませんので、いろんな方々からお話いただいた中で、より良い方向で進め、そして2回目3回目で多少軌道修正する

ことは、可能かと思いますので、せっかくこういう機会だからこのように進めたらというようなことがございましたらばお願いいたします。

ご指名して大変恐縮ですけども、PTA連絡協議会で、進め方についてご意見いただければと思います。

委員： このような懇談会が初めてということで、こうしたいというような話は今のところ出てないということでありまして、私としても今お話を伺った中で、何を、という部分がいまいち掴めきれていないところもあります。こちらで問題を指摘するということでもないんですよね。問題がどうこうとかじゃなくてこうして欲しいという、希望をまとめていくような、そういう懇談会なのでしょうか。

質問になってしまい申し訳ないのですが、どうしたいということ、を、今いただいた資料の中で、どう述べていったほうがいいのか、正直、どんな意見書作るのかというイメージが全く湧いていないというところでは。

座長： 現状と課題についてご説明いただいたところでもありますので、課題があるのであれば、それをより掘り下げて、分析して、より、細かな問題点は、改善できるのかなという思いはあります。

希望的なことの取りまとめ、こうあるべきというようなことがあれば、そういったことも一つのテーマとして、進められるのかなというふうにも今感じているところであります。

委員： 今、地産地消の話がありましたけれど、10ページの課題というところを見ますと4項目あるんですね。

給食センターをどうしましょうというのが、児童生徒急増への対応、あと地産地消とかというのは、ちょっとそれとはまたずれる感じだと思うので、この4項目をどんなふうに話していったらいいの

かというところになるような気がするんですね。

人数も多いので、例えば分科会みたいな形で四つに分けて、お話を進めるとか、そういうのはどうでしょうか。例えば、5、6人だったらもうちょっと話が出るのかなという気もしたりします。給食センターの話とか、地産地消の話、食育、それぞれテーマが違うような気がしますので、一つの提案なんですけど、お考えいただければと思います。

座長： はい、ありがとうございます。進め方としていくつかに絞るといってお話をいただきましたが、今お話がありましたように課題が四つ、大項目がございます。大項目に沿ってか、それをさらに分けた中でテーマを絞り込むか、執行部としても、枠を期せず、皆さんのご意見をという思いでスタートしております。

今ご提案ありました四つに分けてということで、それもかなり少人数、少数、小集団活動ということをご意見いただいたところでございます。執行部の方でお願いします。

事務局： 10ページに課題を四つ挙げさせていただいたので、かえって混乱をさせてしまったかなとは思いますが、こういったいろいろな課題があるということで、まずこの懇談会にあたりまして、今私たちが置かれている現状と課題を、皆様に知っていただきたかったという部分がございます。

もちろん、この懇談会を通しまして、皆様の意見を参考にしながら、こういった課題解決の糸口を掴んでいければいいなどは考えておりますが、この四つに限った懇談ということではございません。

この課題を解決したいので、もちろんこういう話が出れば一番ありがたい部分ではあるんですが、私どもとしましては、皆様が思う、今後のつくば市における理想の給食といいますか、こういった給食

提供とか、内容がいいよねとか、そういった部分をぜひ懇談いただければありがたいと、勝手ではございますが、考えております。

座長：事務局の方からご説明いただきましたけども、四つの提案や課題を顕在化させていただいて提示しております。

在り方懇談会ということで、忌憚なくご意見いただき、そして、大体一つの会議自体を毎回2時間程度を目安に進めたいなというふうに考えております。場合によっては途中で休憩をとりながら、忌憚なく、雑談をしながらとかということも含めて、まとめていければなというふうに思っております。

四つの課題を少し頭の片隅に置いていただきながら、皆様方の希望的なことで、夢のあるようなことでも結構かと思しますので、方向性をまとめていただいて、その中で、一つ一つ、一步一步近づけられればなというところがございます。

状況を絞り込んでいって、2回もしくは3回目のテーマの時とかに、テーマが二つ三つなったときに、場合によってグループ分けとかということも必要なことかなと思っております。

はい、挙手いただきました、どうぞ。

委員：1度家でも読ませていただいたのですが、給食センターから給食を提供しているとのことで、今私が住んでいるところはみどりの地区で、学園と同じように、人数がすごく増えてまして、子どもが今みどりの義務教育学校に通っています。近々、分校ということで、新しい学校ができるという地区に、住んでいます。

新しい学校を作る際には、給食センターではなく、調理室があったりとか、この地図から見ても、荃崎の一番古い歴史のある給食センターが、今の老朽化等で、どうしたらいいのかというふうに考えているということだったので、一番古い給食センターからみどりの

ってそんなに遠くないかなという地区にありますので、そういったこととかも一緒に考えていただけたらいいのかなと思います。

それにひっくるめて、今アレルギーの対応をしている給食センターは2つということですので、また新しく作った際にはそのアレルギー対応を組み込んだ新しい給食センターがあったりとか、先ほどおっしゃったように、給食センターではなく、給食室があるのであれば、勉強不足でこういった形で納入されているのかわからないんですけども、給食センターではなく給食室と地産地消の農家さんと直接話が出来れば地産地消も進んでいったりもするのかなと思います。

J Aさんが間に入らないと、成り立たない話かもしれないんですが、どれかではなく全部をひっくるめて課題になって、話が進んでいけば面白いのではないかなと素人目線ながら思わせていただきました。

座長： はい、ありがとうございます。一つに絞る、二つに絞るって言っても、結局幅広く、今お話ありましたように、いろんな形の要因が複雑に、波及、またいろんな影響が出てくるのかなと思いますので、その辺の意見も取り入れていければなというふうに思っております。

アレルギーにつきましても、2ヶ所の給食センターから配送している学校のみしか対応できてない。筑波の方とか荃崎の方の子どもたちは、アレルギー除去をした給食を受けることが、現状できてないという課題もございますので、いろんな幅広い課題を、今お話の中で、もっと顕在化しながら、予算を見ようとか、取り組んでみようということも進められるかと思います。

進め方として、それぞれ社会人とか組織の立場から幾つかござい

ましたけども、せっかくでございますので、学生さんの立場で、こういった形で、こういうことで意見がまとまるんじゃないのかなということがあったらお聞かせください。

委員： 先ほどから、夢とか理想といったような言葉が、聞かれるのですが、この資料1のスケジュールのところを見ますと最終的には、意見書を出し、そしてまとめられた意見は、市の教育委員会とか、学校給食センターの運営審議会とかに、伝わるということなので、まず最初に、夢とか理想とかそういうものがないと、こういうふうにした方がいいという意見をまとめるのは、当然無理な話だと思います。

具体的な話じゃなくて、申し訳ないのですが、まず最初に、夢のあるというか、こういうものを満たした給食がいいなとか、これを満たして欲しい、こういうものだったらいいなという意見を、まずまとめる時間を取って、予算のことであるとか、敷地のことであるとかいろいろ現実とのすり合わせが必要になってくると思います。

まず最初に夢を出した上で、夢と現実を合わせていくという作業の二つに分けて、それで最終的に意見書にしていく、という流れが必要なのではないかなと思います。

座長： ありがとうございます。素晴らしいですね。まさしくおっしゃる通りといたしますか、遠く高い理想や夢を描きながらも、近くの低い現実に対応していくということかと思っております。そういった形で、ものを見ながら、俯瞰しながら、そして具体的にまとめていければなというふうに思えるところでございます。その他、ご意見等ございますでしょうか。

そうしましたらば、進め方としては、大きくこうあるべき、もしくは先進事例、他の県や市ではこんなことやっていますというような

ものを、それぞれ皆さんの方でインターネットだとか、保護者会だとか、インスタグラムだとか、いろんなことでニュースは取り寄せることができるかと思います。

そういった中での選定を、また次の機会までに、いろいろと調べて、なぜそんなにお金をかけられているのかなとか、なぜそういうふうに対応できているのかなとか、あるいは、今の現象だけでなく、経過・事系列的なものも、場合によって分析をしたりしながら、次回の時にまでに可能であれば、それぞれお調べしていただいたり研究していただければなというふうに思います。

あわせて、四つの課題がございましたけども、さらに砕いて砕いて小さくして、こういったことに対して、何か改善策、もしくは、改善することをテーマ、やり方はわからないけども、こんな現状問題起きてますよというより、具体的な課題問題点の提言等をし、調査していただければなというふうにも思っております。

それぞれこちらにお集まりいただいておりますのは、市民の代表の方、また、市の関係者、それぞれの立場の方がいらっしゃいますので、それぞれの立場で、できることをぜひ、このテーブルの中で進めていただければなと思っております。

次回におきましては、あるべき給食センター、人口増に対しては食材をこうしなければいけないとか、こんないいことをやっているところがあるよとか、こうあるべきだっというような大きな目指すものを、何か見つけていただくような発言を用意していただければなと思っております。

もう一方で、でも現場は、現状は、学校の先生方はこんなに大変な仕事をやっているとか、場合によっては給食を食べる子どもたちの時間、わずかな時間ではなく時間をかけて食事できたらばすごい

ねと、そのためにはどうしたらいいのかとかですね。そのために学校の先生方がどれだけ大変な思いされている、工夫しなきゃいけないとか、食材については、いいものを地産地消しても、農家が農業への魅力をなくして農業の後継者がいなくなったら、地元の米もエンジンもできなくなってしまうわけですから、学校の給食を食べて、将来の夢で農家になりますって手を上げてくるような方が増えるぐらい給食のあり方っていうのは、幅広くあろうかと思います。

今回教育局だけでなく、経済部そして財務部の幹部の方もご出席いただいているわけですので、特に生の声が、3月に意見書としてまとめる過程の部分まで、教育長や担当部長の目に耳に入るといことがすごく大きなことで、すごくいい懇談会だなと感じているところです。

是非とも皆さんはそういった思いで、次回、その二つの角度から、ご提案の進め方で進めていければなと思っております。皆様ご意見いかがでしょうか。

委員：先ほど他の委員さんが、つくばに来られたばかりで現状もわかっていない中で、すごい純粋な意見を言っておられて、いいなと思っていました。

自校方式の話をなさっていたと思うのですが、五十嵐市長は市長になられたときに、自校方式のことも若干言っていたような記憶があって、あと地産地消率も高い数値を言っておられたような気がしたんですけれども、4年経って、再選なさって、今はどんな感じになっているのですか。

座長：私の立場からなんとも言いがたいところではありますが、いずれにしろ地産地消につきましても、メリットや大切なことも、それぞれの立場の方も理解しているところかと思います。

ただ、どうしても2万5000食の安全となりますと、対応できない、さらにはコストについて、どうしても自校式ですと、コストがかかってしまうのが現実なんですね。同じ市内であっても、金額が違うという自治体も現実的に全国の中にあるんですけども、そういう部分について、それがいいか悪いか、また様々議論があるかと思います。

その中での取り組みの中で先ほど説明がありましたが、荃崎の給食センターがかなり長く使われているので、新しく見直しをしなければいけない。荃崎をなくすのか、残すのか。さらには新しく作り直すのかとか、いろんな検討をしているところでございますので、何らかの機会でもたご説明の場もあろうかと思っております。

ただ市長の思いについて、ちょっと私の方では何とも申し上げにくいところありますので、多分、思いは変わってないと思います。

地産地消率を50にすると言っても、現実的に、さんまをつくばで地産地消とするわけにはいきませんので、経済効果的にどれだけ金額を購入してるかというのも大切な物差しかなと思っているところです。

市長も20を50にするだけでなく、母数単位、物差しを変えて、全体的に見たときに50という思いが何かあるのかなというふうに、私が勝手に思っているところです。

委員： 一つの意見として例えば、これからできる新設校は必ず給食室を設置して、そこで試験的に自校方式を試してみるというのを提言してはどうかという話をすることもありうると思います。

この会はそれを真剣に意見を言える会なのか、それともやっぱり現実に即してないから、予算も決まっちゃってるから、そういうのは無理ですよと、内々に納められてしまう会なのか、そのところ

は、ぜひ聞きたいところです。

座長： その件につきましては、今の自校式の課題だけでなく、大きな遠くの高い理想を、そして現実の中ではこういうことができるじゃないですかというようなご提言を、ぜひこの場で話していただきたいと思います。そのようなことも言えるような会だと思しますので、本当の生のお声を聞いていただければ、本当に素晴らしい懇談会のメンバーなのかなというふうに思っております。

場所を変えたら、予算がどうなんだとか、現実どうなんだという形にしないと、発言できないテーブルもございますけども、すべては子どもたちのために、そしてその子どもたちが20年後親になった時に、こういう学校で、つくばで育ったからこういう社会人になれている、父親になれたんだ、母親になれたんだ、というそういう給食になればなというふうに、それは家族の繋がりになろうかと思えます。

安心安全な学校給食のために子どもたちの笑顔のためにという、文字がありましたけども、子ども達の笑顔ということは家族の笑顔になる、市民の笑顔になるわけですので、まさしくそこにお金は相当数、予算をつけて、他のことは少し遅れても、望ましいのかなと思いますのでぜひとも忌憚なくご発言していただければなと思います。

委員： 一市民で、給食のことを子どもから聞く話しか知らないですし、実情に即してないことばかり今言おうとしてるんですが、このままだと、何も話せず、何の役にも立てなそうなのでちょっと思い切って今言わせてください。

今回応募しまして、ぜひお伺いしたかったのが、フードロスのことです。

子どもたちの好き嫌いもあるし、食べきれないものとか、あとは調理しきれなかったものですか、残された食べ物が一体どこに行くのかというのが、まず知りたかったことです。

個人的に、持続可能でないといけないという考えを大切にしています。給食に関しても、残った食べ物がどこに行っているのかなということと、それに関して、真剣に対策を講じて、日本でもつくばがリードできるぐらいの制度が、作っていただけたらいいかなということなんです。

それから給食は、いろいろ献立表ですか、細かい成分とかもいろいろ見させていただいて、本当につくば市の地産地消への努力ですか、あとはカレーをルーから作るとか、お味噌汁をだしから取るとか、ものすごくおいしい給食のために努力されているなのというのが、しみじみ感謝の思いでいっぱいなんです。

ただ、それと同時に、どうしてこれは輸入物のアスパラを使う必要があったのかなとか、あとは、おそらくパンに使う小麦粉の8割はカナダ産アメリカ産の輸入物なんだろうなっていうふうに、想像しています。

輸入品を使う理由はないんじゃないかなと思います。理想ですけども、100%つくば産は難しいとしても、100%国産はできるんじゃないかなっていう気がしています。

特に私はパン屋をやっていて、何を言うと思われるかもしれませんが、うちは輸入小麦粉は、オーガニックのものしか使ってはいない、国産の小麦粉を主に使っているんですけど、やっぱり残留農薬、ヨーロッパで認められていないような基準の残留農薬が、カナダ産アメリカ産からは検出されているので、私はそういう小麦粉を使ったパンが、子どもたちのお昼ご飯としてふさわしいとは思

っていないんですね。

あと、子どもの給食に対する感想を聞きましても、ご飯がいいと言います。午後すごくおなかがすくと。パンの日は、給食が全く残らないそうです。男の子たちとか体の大きい子たちは、とにかくおかわりして食べ尽くす。これはうちの子のクラスの話だけかもしれないんですが、とにかくお腹を満たしたい小中学校の子どもたちにはやっぱり和食、ご飯と、野菜とかお魚や肉を使ってほしく、輸入品を使う理由がないなということを、常々思っています。

あと一番の理想を言うと、月に1回でもとにかく安心安全な、給食の日みたいなのが、少しずつでもできてくれればいいなと思っています。

座長：ありがとうございます。まさしく国産というのが大切かなと、その土地でできるものがその土地に生活する体に合っているものというふうによく言われる時もございます。何かそういった体の健康を含めた上で、せっかくの機会ですので栄養士部会から何かお願いします。国産ですとか、体の健康とかの観点から何かご意見等、方向性ありましたらお願いします。

委員：栄養士部会の方でも、国産であったり、県産のものであったり、つくば市産のものであったりということで、なるべく使いたいという思いで、各栄養士が献立を立ててはいます。

ただ、現状として輸入物を使っているのは、特に私がいるほがらか給食センターは、1万2000食を作っていて、各ブロック三献立に分けて、4000食ちょっとという形で分けて作ってはいるんですが、それでもたくさんの野菜を使います。朝早くから調理員さんに来ていただいて調理をしているんですけども、生の野菜だけではとても、朝から作って、給食の時間に間に合うような献立を作るって

うのが厳しいということがあります。

あと、大規模であるがゆえに、野菜がそろわないとか、価格なども、国産のものが高くて、限られた予算の中ではすべて使えず、限られた予算の中で給食を出さなければいけないということを考えると、やはり輸入の物も使わざるをえないとか、そういったいろいろな問題もあって、現状は使っているような状態です。

パンについては、私の方で国産の小麦にということとは言えないので、いろいろな関係機関も関わってくることだと思うので、何とも言えないんですけども、理想としてはもちろん、そういったものができたらとてもすばらしい給食になるのではないかなというところもあります。

栄養士部会としても、少しずつでも目指せるように、努力はしていきたいなというふうには思うのですが、今のところそういったような現状があります。

座長： はい、ありがとうございます。様々な現場でも取り組んでいらっしゃるようですが、ぜひ、さらにこういった会合の中で、顕在化しながら拍車が進められればなと思っております。

パンよりもご飯だとか、もしくはパンであっても、何か一緒に副食によっても、パンだからこそ主食がご飯ではできない何かメニューができるのかなと思うこともあろうかと思えますけど、何か感じたことがあったら発言していただけたらと思います。

委員： 先ほどのパンの日は、本当に男の子たちが給食を食べ尽くすようだというお話がありましたが、これはまさしくその通りで、僕の学校でもそうでした。

これはクラスや学校によってもおかわりの仕方というのは学校ごとに何かいろいろあるようなんですが、いずれにしても、パンの日

というのは、確かにみんなおかわりをしにやってきて、みんなで真剣な顔をしてジャンケンをして、それで勝者がパンを食べるんです。国産であるとか和食であるとか、そういった問題なのかどうかというのは、親が神戸出身であったりもしてパン食の人間なので、あんまりよくわからないっていうのが正直なところであります。

ただ、はっきりこうだろうなといえるのはパンの時はご飯の時よりも、単純にボリュームが少ないです。多分それが、パンの日はおかわりを真剣にするという理由なのではないかなと思います。

ご飯が資料2の、9ページの写真にあるような、それなりの量があるのに対して、バターロールみたいなものが、大きさはこのご飯の箱よりもちょっと幅が狭いぐらいで、パンなので当たり前なんですけど、スカスカというか、そういうところがあります。

ですから、量が足りないっていうのは、パンの日にはあるんじゃないかなと思います。

それから、パンなのかパンじゃないのかが問題かっていうと、完全にそうといえるとは言えないと思っています。

例えば、米粉パンの日があるのですが、この米粉パンは、なかなかボリュームがありますし、さっき言ったようなバターロールとは僕は比較にならないと思うぐらいのボリュームがあって、米粉パンだとあんまりおかわりを取り合うようなことは発生しないです。

ですから、和食か洋食かというのもあるかもしれませんが、何より、パンの日は量がちょっと足りないとか、午後給食の後に、6時間目に例えば体育がありますとかいうと、ちょっときついか、そういう声は聞かれました。

座長：率直にご意見と申しますか体験談をありがとうございます。まさしく午後の体育とか部活をやっていたらお腹がすくとか、是非とも

そのような形で提言の方でも、今まとめに入るわけではなく、これからスタートして課題を確認したところでもありますけども、主食がパンの時には、主菜は少し重いものといえますか、腹持ちがいいようなものをとか、そういった方向性をまた、まとめていければいいなと思います。

あわせて同じように、学校の先生の立場で、ご意見ございましたらお願いします。

委員： 今の話が、とてもうなずける内容で、素晴らしいなと思って聞いていたところです。

現場のものとして、つい最近まで給食を食べていた学生さんと、それから、子どもたちの保護者の皆様と、給食に携わる野菜を作ってくださっている方の、こういう声を、聞ける場に今いるというのはすごく素晴らしいことだと思って、うなずきながら聞いていました。

先ほどの話で、夢のあるという話で、私が思う夢のある給食って何かなと思った時に、やっぱり子どもたちが、食べる給食だと思ったときに、笑顔になるような、そして、それだけじゃなくて、安心安全のものかなと思いながら考えていました。そこを外さないで、そこをベースに考えていくことが大切なのかなと思います。

私の方からは、まず、こんなコロナ禍で、給食を再開してくださる事へ本当に感謝をこの場で、申し上げたいなと思っています。今、学校に2割ぐらいの子どもたちが、オンラインですが学校で学んでいます。医療従事者の方が、保護者であったりすると、仕事も休めないなので、学校で学んでいる子たちがいます。

その子達は保護者が作ってくれたお弁当を持ってくるんですけども、子どもたちが、お弁当も好きだけど、そろそろ給食食べたいな

と、ボソッと書いていました。前向きで食べるんだけど、給食食べたいな。本当に心からの声だと思います。

それは、子どもたちだけじゃなくて、私たち教職員もそろそろ給食を食べたいなってすごく思っているところです。こんな大変な中でも、再開してくださることは、とてもリスクもあるんだと思うんですけども、とても感謝しています。

そしてもう一つ感謝したいことは、食物アレルギーへの対応で、除去食の写真が出ていたと思うんですけども、本校はほがらか給食センターなんですけど、除去食を本校も世話になっています。

とても丁寧に対応してくださっていて、給食配送車で一緒に届けてくださるんですけど、どの人も大切にさせていただいてるので、それを大切に担任の先生から、除去食の必要な子に届いて、説明をして、確認しているところを、周りの子たちも見ながら、それも食育なのかなと思って見えています。子どもたちが食べることを通して、いろんなことを学ぶことができるので、給食はありがたいなと思っています。

先ほどお話があったように、出前授業なんかも最近なかなかできなくて、ただやっていた頃は、今出ている給食を作っている方の、生産者の顔が思い浮かんだり、生産者の方の作る時の苦労の声を生で聞くことができたり、子どもたちにとっては、とっても生きた食育なので、コロナ禍であってもそういうことが、工夫してできないかなと、そういうことを考えるのも、次回、学校としても、先進的な取り組みを調べていきながら、意見が出せるといいなと思うところです。ただ、今意見があるかというところ、そこまでは持っていないんですけど、私からは以上です。

座長： すてきなご発言ありがとうございます。本当に感謝という形で、

こういったコロナ禍であっても、給食センター、また納品される業者の方々、また先生方、職員の方々のいろんなリスクを心配しながらも取り組むというその心労の方が、体力的な疲れよりも、心遣いが大変かなと思うところ、感謝したいなと改めて思うところがございます。

時間に限りあるところでもありますけども、せっかくの機会ですので何か改めて、発言、思い、特に制限することありませんので何でも結構です。

委員： 先ほどはあのような意見を言ったんですが若い高校生の方の意見で、ちょっと目が覚める思いをしながらの話を伺ったところございます。

それで、夢と理想を掲げつつというところで、資料としていただきたいなというのが二つあるんですけども、一つとしては、給食費ですね。

給食費が全国平均ではあるものの県平均よりは高いというようなお話があったと思うんですけども、そちらの理由は、どういったことでそうなるのかなと思います。

別に安くていいというふうに思っているわけではないんですけども、それが例えば、地産地消をこれだけの割合で言うとこれだけ増えるんだとか、そういったことの計算ができるのであれば、次回伺えればいいなと思っています。

あと、給食センターの統廃合が進んでいるかと思うんですけども、資料を見ていく中で、令和20年度ぐらいには減少傾向とか、そういったことで、もうお分かりになっているということなんですが、ざっと給食センターをどのようにしていきたいのかという、5か年計画だとか10か年計画だとか、そういったものがあるのであれば、

見てみたいなと思います。

特に大穂と桜の給食センターが閉じたあたりというのは、我々保護者的には、そうなんだ、どうしてだろうというぐらいで、ちょっとよくわからなかったという経緯があります。そちらを閉じなければならなかった理由というか、荃崎は40年以上稼動してても、まだ稼動続けているのに桜は閉じましたと。閉じてなければこの逼迫状況というのはどうだったのかとかいうところで、どういった計画をもとに廃止したのか、経緯をざっと次回説明いただけると、つくば市はこういうふうに通廃合していくんだなということがわかりやすいと思います。

現状のこの課題にこだわらなくてというところではあるんですけども、通廃合が進んでいく、児童数急増への対応っていうところは、それなら安心だねっていうところに腑に落ちれば、理想も立てやすいかなというところで、この2点だけ宿題としてお持ち帰りいただければありがたいなと思います。

座長：健康教育課お願いします。

事務局：ありがとうございます。以上の2点の意見を承りましたので、次回の会議までに、準備をして皆様に配布をしたいと考えております。

座長：ありがたいご意見ありがとうございました。そうですね。高いから悪いってわけじゃないですね。高いけども、これで一品品物がいいんだとか、一つ加えているんですとかですね、何かあればなど、様々なことでお願いいたします。

通廃合については、今までどういう議論で現状になって、そして今後どういうふうになっていくというのは、深く、広くご説明いただければなと思っております。

全体通して改めての質問等そしてご意見等ございますでしょう

か。特別なければ、今後のスケジュールの、資料 1 の 3 ページの第 2 回について、選定テーマそして追加すべきテーマ、事例収集等の提案等ということがたたき台になっております。

繰り返しになりますが、遠くの高い、理想を求めての何か提案とか、しかし、近くの低い現実に沿って、ここをこうすべきというのと、二つの角度から、何かそれぞれで調べてたり、もしくは思い等を持ち合わせていただけたら、その中でさらに掘り下げる、もしくは広げていくということの作業に入っていければなというふうに思っております。

見つけた資料があった時、その資料が配布できるかどうか、その内容についても慎重に判断しなきゃいけないんですが、場合によっては、事務局に 10 月 25 日くらいまでに、何らかの手段で、お届けいただけたらば、次回の時に資料を配布できると思います。

そういったことも、より理解を深めるためには、対応していただきたいと思いますので、何かそのようなことであれば、事前に資料をお届けいただければ、このテーブルで皆さんに配布して、理解を深めて、前に進めればなと思います。

そういったことも含めて、時間より中身の濃い形で、意見交換をして、テーマを絞り込んで提言にいくような形を進めていければなと思っておりますので、よろしく願いいたします。

それでは、様々なご意見をいただきながら、本日用意させていただきました本懇談会における案件は終了ということで、ここで座長の任を解かせていただきまして、議事進行については終結をしたいと思います。ご協力いただきましてありがとうございました。それでは事務局の方に進行のほう渡したいと思っております。今後ともまた次回もどうぞよろしくお願い申し上げます。

## 6 閉会

事務局： 以上をもちまして、つくば市学校給食のあり方懇談会を閉会いたします。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。次回、11月5日に第2回目の懇談会を開催したいと存じます。それでは本日はどうもありがとうございました。

令和3年度（2021年度）第1回  
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和3年(2021年)9月24日（金）

午後2時から4時まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 201会議室

- 1 開会
- 2 教育長あいさつ
- 3 自己紹介
- 4 座長の選出
- 5 事務局説明
  - (1) つくば市学校給食の在り方懇談会について
  - (2) つくば市学校給食の現状と課題
- 6 意見交換
- 7 閉会

## つくば市学校給食の在り方懇談会名簿

(開催期間：令和3年9月1日から令和4年8月31日)

	選任種別	委員氏名	役職等
1	市議会議員	木村 清隆	つくば市議会
2	地方行政機関及び公共的団体の役職員	根本 俊明	JAつくば市営農部長
3		横山 治夫	JAつくば市谷田部営農部長
4	学識経験者	吉田 佳代子	つくば市学校給食会栄養士部会部長
5		井坂 薫	つくば市学校給食会給食主任代表(九重小学校)
6		森田 佳子	つくば市食生活改善推進員協議会会長
7	学校教育関係者	岡野 光浩	つくば市校長会会長(秀峰筑波義務教育学校)
8		玉田 晴美	つくば市学校給食会会長(九重小学校)
9		藤 照子	つくば市幼稚園長会会長(手代木南幼稚園)
10	学校給食運営に関わる市職員	吉沼 正美	つくば市教育局長
11		中島 弘志	つくば市財務部長
12		野澤 政章	つくば市経済部長
13		石塚 英樹	つくば市給食センター代表所長
14	市民	猪野 研一	つくば市PTA連絡協議会会長又は会長が指名した者
15		金子 朋子	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
16		金田一 裕穂	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
17		秋元 波	市民公募
18		河口 宗央	市民公募
19		中右 皓暁	市民公募

## つくば市学校給食の在り方懇談会開催要項

### (開催)

第1条 今後のつくば市の学校給食の基本的な在り方を検討するため、学校給食に係る施設整備や学校給食の課題と方向性について、つくば市学校給食の在り方懇談会（以下「懇談会」という。）を開催する。

### (懇談事項)

第2条 懇談会は、次の各号に掲げる事項について懇談及び意見交換をする。

- (1) 学校給食施設整備及び活用に関すること
- (2) 食育等に関すること
- (3) その他学校給食の在り方を検討するために必要な事項に関すること。

### (構成)

第3条 懇談会は、次に掲げる者のうちから教育委員会が選任した者20人以内をもって構成する。

- (1) 市議会議員
- (2) 地方行政機関及び公共的団体の役職員
- (3) 学識経験を有する者
- (4) 学校教育関係者
- (5) 学校給食運営に関わる市職員
- (6) 市民から公募した者
- (7) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会が必要と認める者

### (開催期間)

第4条 懇談会は、令和3年9月1日からおおむね2年間開催する。

### (座長)

第5条 懇談会に座長を置く。

- 2 座長は、構成員の互選により定める。

(庶務)

第6条 懇談会の庶務は、教育局健康教育課において処理する。

附 則

この要項は、令和3年4月23日から施行する。

## つくば市学校給食の在り方懇談会について

## 1 目的

つくば市教育委員会は、学校給食に係る施設整備・学校給食の課題と方向性について、今後の学校給食の在り方を検討するため、「つくば市学校給食の在り方懇談会」を設置する。

つくば市教育委員会は、この懇談会での意見を踏まえ、安全で安心な学校給食事業を運営していくことを目的とする。

## 2 懇談事項

懇談会は、次に掲げる事項について懇談及び意見交換をする。

- (1) 学校給食施設整備及び活用について
- (2) 食育等に関する事
- (3) その他学校給食の在り方を検討するために必要な事項に関する事。

## 3 検討会の組織

- (1) 検討会は、委員 20 名以内で構成する。
- (2) 委員は、教育委員会が委嘱する。

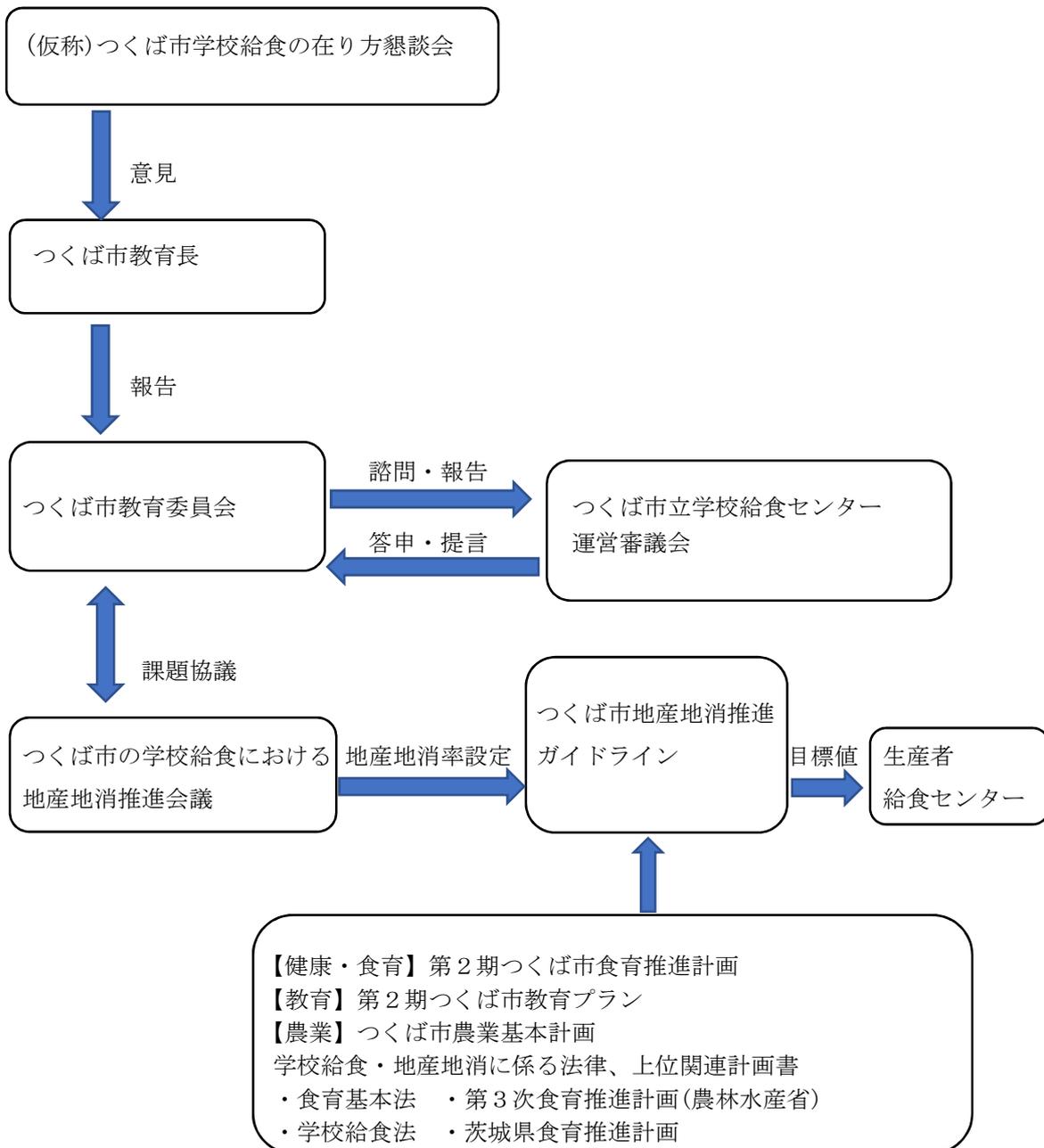
## 懇談会委員名簿 計 19 名

区 分	所属・役職
市議会議員	つくば市議会
地方行政機関及び公共的団体の役職員	J Aつくば役職員
	J A谷田部役職員
学識経験者	つくば市栄養士部会部長
	つくば市学校給食会給食主任代表
	つくば市食生活改善推進員協議会会長
学校教育関係者	つくば市校長会会長
	つくば市学校給食会会長
	つくば市幼稚園会会長
学校給食運営に関わる市職員	つくば市教育局長
	つくば市財務部長
	つくば市経済部長
	つくば市給食センター代表所長

市民	つくば市PTA連絡協議会会長
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)
	市民公募
	市民公募
	市民公募

(3) (仮称)つくば市学校給食の在り方検討会の事務局は、つくば市教育局健康教育課で行う。

#### 4 本検討会の位置づけ



## 5 スケジュール (予定)

日時/場所	件名	内容 (案)
令和3年9月24日 (木) 14:00~16:00 庁舎 201 会議室	第1回	委嘱状交付 自己紹介 事務局説明 ・本懇談会について ・つくば市学校給食の現状と課題 意見交換 ・今後の進め方について ・テーマの設定
令和3年11月5日 (金) 13:30~15:30 庁舎 201 会議室	第2回	意見交換 ・設定テーマについて ・追加すべきテーマ ・事例収集の提案等
令和3年12月27日 (月) 13:30~15:30 庁舎 204 会議室	第3回	意見交換 ・設定テーマについて ・これまでの意見の整理 (つくば市立学校給食センター 運営委審議会報告)
令和4年1月28日 (金) 10:00~12:00 庁舎 204 会議室	第4回	意見書 (案) の検討
令和4年2月28日 (月) 10:00~12:00 庁舎 203 会議室	第5回	意見書のとりまとめ

# つくば市学校給食の現状と課題

教育局 健康教育課



# つくば市学校給食の現状と課題

---

- 1 はじめに
- 2 つくば市学校給食施設の分布  
筑波学校給食センター  
つくばすこやか給食センター-豊里  
つくばほがらか給食センター-谷田部  
荃崎学校給食センター
- 3 運営の概要
- 4 給食の内容
- 5 課題①～④
- 6 まとめ



# はじめに

---

## 学校給食の目標

- ✓ 1.適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ✓ 2.日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- ✓ 3.学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- ✓ 4.食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ✓ 5.食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労に重んずる態度を養うこと。
- ✓ 6.わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ✓ 7.食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(学校給食法第2条)

# つくば市学校給食施設の分布



- 令和2年3月に、大穂学校給食センター(⑤)と桜学校給食センター(⑥)を廃止
- 現在市内4か所の学校給食センターを運営
  - ①筑波学校給食センター
  - ②つくばすこやか給食センター-豊里
  - ③つくばほがらか給食センター-谷田部
  - ④荃崎学校給食センター
- 市内62の小、中、義務教育学校及び幼稚園に、1日当たり約25,000食を提供。

# 筑波学校給食センター

---

- ◆所在地：つくば市神郡1222
- ◆開設年月日：H15.4.1
- ◆延床面積：822㎡
- ◆敷地面積：3,502㎡
- ◆調理能力：2,500食
- ◆提供食数：1,745食



# つくばすこやか給食センター豊里

---

◆所在地：つくば市高野1197-17

◆開設年月日：H26.4.1

◆延床面積：3,299m<sup>2</sup>

◆敷地面積：8,364m<sup>2</sup>

◆調理能力：8,500食

◆提供食数：8,966食



# つくばほがらか給食センター谷田部

---

◆所在地：つくば市藤本3-1

◆開設年月日：R2.4.1

◆延床面積：4,744m<sup>2</sup>

◆敷地面積：11,444m<sup>2</sup>

◆調理能力：12,000食

◆提供食数：12,303食



# 荃崎学校給食センター

---

- ◆所在地：つくば市小荃401
- ◆開設年月日：S55.4.1
- ◆延床面積：1,141m<sup>2</sup>
- ◆敷地面積：4,617m<sup>2</sup>
- ◆調理能力：3,500食
- ◆提供食数：1,890食



# 運営の概要

項目	内容
献立数	1 献立 筑波・荃崎学校給食センター 3 献立 すこやか・ほがらか給食センター
給食費（月額）	幼稚園3900円、小学校1～2年生4100円、小学校3～6年生4300円 中学生4700円、教職員5000円
使用食材	地元産食材を積極的に使用。すべての食材について成分、生産地等が明らかかなものを使用。
調理能力	市内4センターの合計 26,500食/日
外部委託	配送：すべての給食センターで外部委託を実施 調理：筑波、すこやか、ほがらか給食センターで外部委託を実施 廃棄物収集：すべての給食センターで外部委託を実施

# 給食の内容



# 給食の献立（例）



# 課題

- ① 児童生徒数急増への対応
- ② 食物アレルギー対応
- ③ 食育の取り組み
- ④ 地産地消の推進



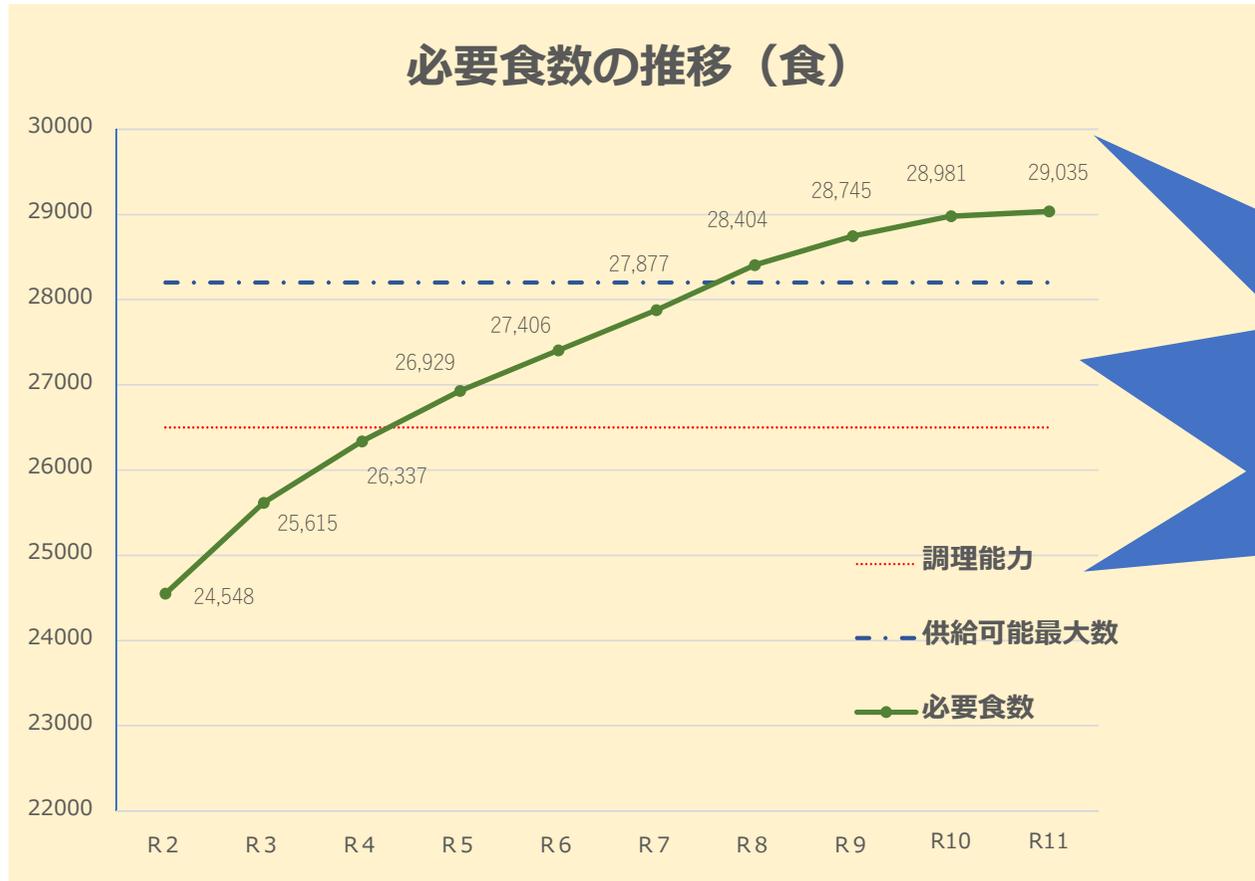
## ①児童生徒数急増への対応（1）

---

### 現状

- 沿線開発地区の人口増加に伴う学校新設等により、必要食数が急激に増加している。今後も新設校の建設が控えており、早急な対応が必要となる。
- 人口増加地域の学校に給食を提供している、すこやか給食センター豊里及びびほがらか給食センター谷田部は、既に調理能力に等しい食数を提供しており、これ以上の食数増加への対応は難しい。
- 荃崎学校給食センターの老朽化が著しく、現行の衛生管理基準や耐震基準への適合に課題がある。

# ①児童生徒数急増への対応（2）



必要食数が、  
R4年度に調理能力を超え、  
R7年度中に限界を迎える！

## ①児童生徒数急増への対応（3）

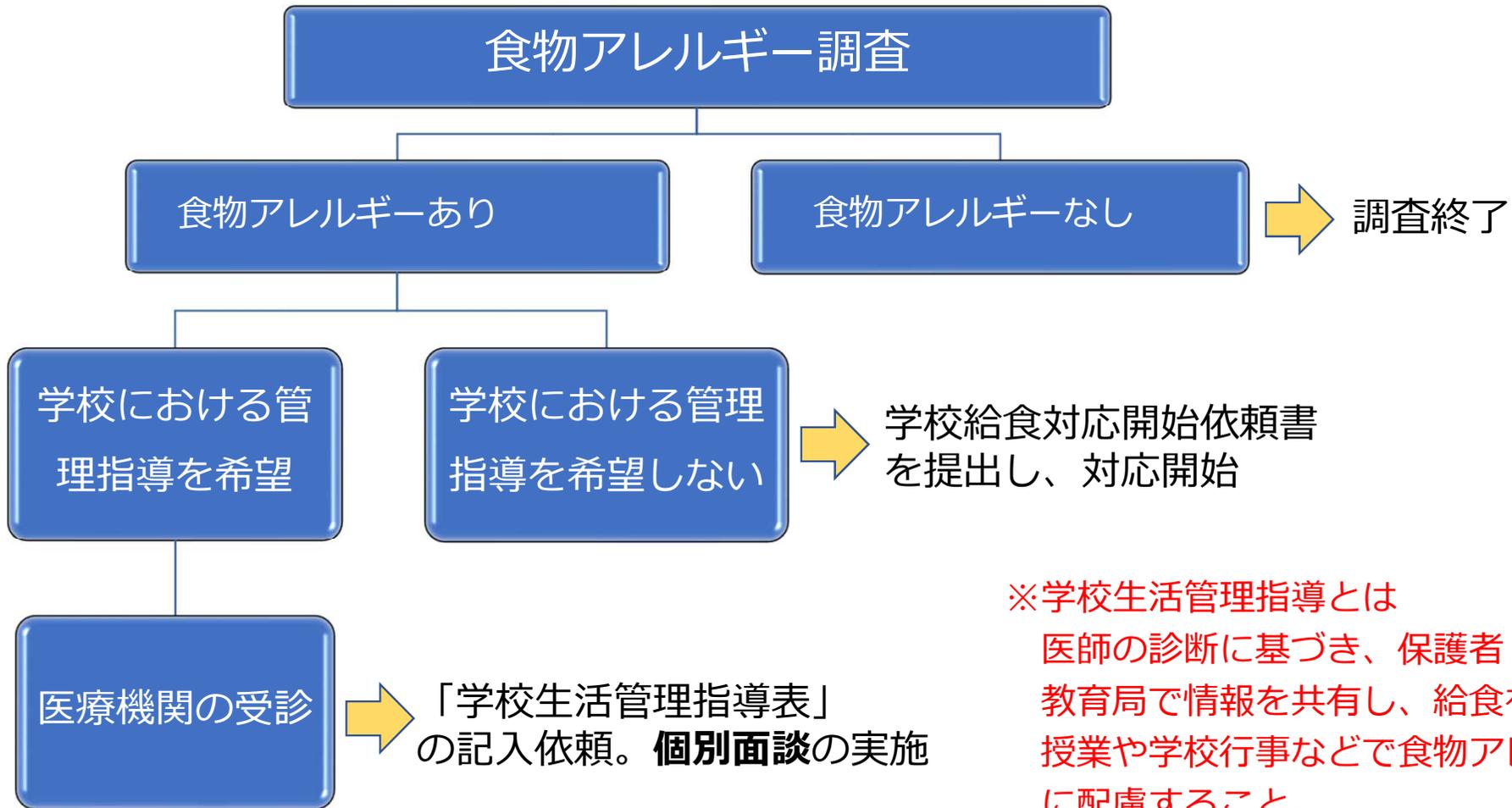
---

### （仮称）新桜学校給食センター建設事業

- ・ 建設予定地 つくば市天王台2丁目2番地2（敷地面積10,037㎡）
- ・ 建設規模 延床面積3,700㎡程度、鉄骨造2階建て、調理能力7,000食
- ・ 事業スケジュール
  - 令和3年4月～10月：基本計画策定、敷地測量
  - 令和3年10月～令和5年1月：基本・実施設計
  - 令和5年7月～令和6年11月：建設工事
  - 令和7年4月：供用開始



## ②食物アレルギーの対応（1）



※学校生活管理指導とは  
医師の診断に基づき、保護者・学校・教育局で情報を共有し、給食をはじめ授業や学校行事などで食物アレルギーに配慮すること。

## ②食物アレルギーの対応（2）

つくば市の給食における対応（学校生活管理指導(※)希望者）

- 1 詳細な献立表の提供
- 2 給食全部もしくは一部（牛乳、ご飯、パン）停止➡弁当持参
- 3 除去食提供（乳・卵のみ）➡すこやか・ほがらかセンター配送校のみ



## ②食物アレルギーの対応 (3)

※2021年現在

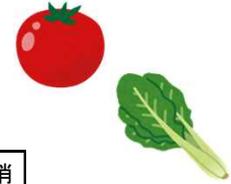
	総数	アレルギー 管理指導者数	割合
幼稚園	747人	15人	2.0%
小学校	15,084人	292人	1.9%
中学校	6,143人	70人	1.1%
合計	21,974人	377人	1.7 %



エピペン保持者数は…		
幼稚園	3人	小学校 65人
		中学校 16人

## ③食育の取り組み（1）

# 令和3年度 学校給食年間計画



月	給食目標	行事給食	つくば地産地消の日	月	給食目標	行事給食	つくば地産地消の日
4	決まりを守って 楽しい給食にしよう	進級・入学おめでとう 給食	【小松菜】 【キャベツ】	10	自然の恵みに感謝し よう	みんなで食べる給食 お月見給食 実りの秋給食	【赤パプリカ】 【水菜】
5	上手に食器を 取り扱って大切にしま う	こどもの日給食	【ほうれん草】 【キャベツ】 【春だいこん】	11	感謝の気持ちをもって 食事をしよう	県産品メニュー 和食の日 つくば市民の日 メニュー	【ヤーコン】 【れんこん】
6	衛生に気をつけよう、 良く噛んで食事をしま う	カミカミメニュー スイス選手団歓迎メ ニュー（6月後半予定）	【きゅうり】 【水菜】 【新玉ねぎ】	12	寒さに負けない食事を しよう	クリスマス給食 冬至給食	【白菜】
7	好き嫌いしないで 何でも食べよう	七夕給食 スタミナ給食 2020日本応援メニュー	【新じゃが】 【小松菜】	1	伝統的な食文化につ いて 理解しよう	全国学校給食週間 メニュー	【にんじんペース ト】 【芋がら】
9	マナーを守って 楽しい給食にしよう	実りの秋給食 ジオ給食	【きのこ】 【れんこん】	2	食べ物の働きを知ろう	節分給食 バレンタイン給食	【長ねぎ】 【ごぼう】
10	自然の恵みに感謝し よう	みんなで食べる給食 お月見給食 実りの秋給食	【赤パプリカ】 【水菜】	3	給食を振り返ってみよ う	ひな祭り給食 卒業・修了おめでとう 給食	【キャベツ】 【大根】



### ③食育の取り組み（2）

#### 令和3年度学校給食年間計画（一部抜粋）

	給食目標	行事給食	地産地消の日
6月	衛生に気をつけよう 良く噛んで食べよう	カミカミメニュー スイス選手団歓迎メニュー	【きゅうり】 マカロニサラダ 【新玉ねぎ】 新玉ねぎのスープ
7月	好き嫌いしないで 何でも食べよう	七夕給食 スタミナ給食 2020日本応援メニュー	【新じゃが】 新じゃがのポークカレー 【小松菜】 小松菜の中華スープ
11月	感謝の気持ちをもっ て食事しよう	和食の日 つくば市民の日メニュー	【ヤーコン】 ヤーコンのピリ辛炒め 【れんこん】 れんこん入りカレー

### ③食育の取り組み (3)

学校での取り組み事例：松代小学校  
つくば市産朝どりとうもろこし給食。



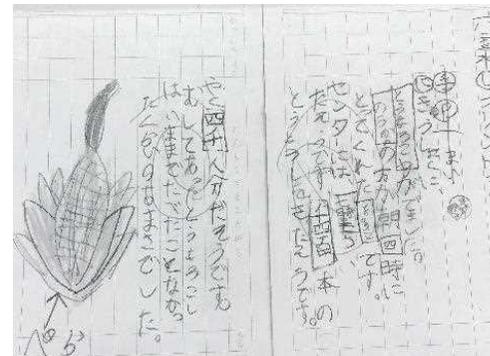
給食センターで、とうもろこしを1本ずつ包丁で切りわけます。



つくば米粉パン・牛乳  
ハムカツ  
つくば市産蒸しとうもろこし  
野菜たっぷりスープ



いつも以上によく  
味わって食べる姿  
が見られました。



「今まで食べたこと  
なかったくらいの甘  
さでした。」

## ④地産地消の推進（1）

### 市内全体（品目数ベース）

H30年度（2018年度）		R1年度（2019年度）		R2年度（2020年度）	
つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産
16.1%	38.7%	17.2%	39.1%	21.3%	45.4%

### 学校給食センター別（品目数ベース）

センター名	H30年度（2018年度）		R1年度（2019年度）		R2年度（2020年度）	
	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産
大穂	20.3%	42.0%	19.3%	40.1%	—	—
すこやか	16.5%	40.5%	18.2%	39.2%	20.4%	44.7%
桜	13.6%	34.3%	15.1%	33.9%	—	—
荃崎	13.8%	39.6%	13.9%	34.3%	21.1%	46.9%
筑波	19.5%	44.8%	18.4%	44.5%	24.0%	51.0%
ほがらか	—	—	—	—	19.4%	38.2%

## ④地産地消の推進（2）

---

### 課題

- つくば市産で使用できる野菜の品目が限られている。
- つくば市産の野菜は、時期によって他の納入業者と比べ、価格が高いものなどが納品されることがある。
- つくば市産優先により価格が高くなり、他の材料費を削ることがある。
- 大量の野菜を使用するため、量の確保が難しい。



地産地消率(食品数ベース)の目標値「20%」



## まとめ

---

### 現状

- つくば市では、24,904食/日の給食を調理・提供
- 筑波・すこやか・ほがらか・荃崎の4センターを運営
- (仮称)新桜学校給食センター整備事業進行中

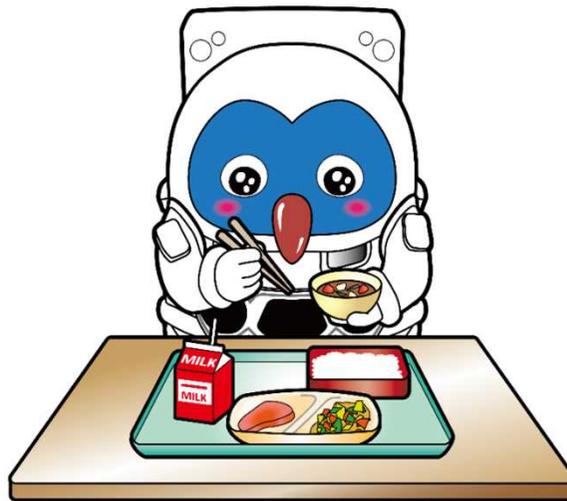
### 課題

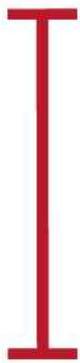
- 必要食数の増加
- 食物アレルギーや宗教食など多様なニーズ
- 食育の推進
- 地産地消率の向上



安心・安全な学校給食のため。  
こどもたちの笑顔のため。

ご静聴ありがとうございました。





# つくば市 学校給食センター 整備方針

令和3年(2021年)3月

## 目次

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

# 1 現状と課題

## (1) 現状のつくば市立学校給食センター

つくば市では、現在4か所の学校給食センターを運営しており、小、中、義務教育学校及び幼稚園に約24,000食/日の給食を提供している。

平成26年には、すこやか給食センター豊里が、令和2年には、ほがらか給食センター谷田部が、学校給食衛生管理基準に適応した最新の施設として供用を開始した。

一方、筑波学校給食センターは供用開始後17年、荃崎学校給食センターは供用開始後40年が経過し、建物や設備・機器等の老朽化が進んでいる。

特に、荃崎学校給食センターの老朽化は著しく、調理環境の悪化や衛生管理、安全面において支障をきたす恐れがある。

給食センター概要

令和2年4月1日現在

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

## (2) 現状の課題

- ①沿線開発地区の人口増加に伴う学校新設により、必要食数が急激に増加している。今後も新設校の建設が控えており、早急な対応が必要となる。
- ②人口増加地域の学校に給食を提供している、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部は、既に調理能力に等しい食数を提供しており、これ以上の食数増加への対応は難しい。
- ③食数増加への対応として、給食センター配送校の見直しを行う場合、現食物アレルギー対応除去食提供校については、引続き、アレルギー対応除去食を提供できる給食センター（すこやか給食センター豊里、ほがらか給食センター谷田部）からの配送としなければならない。
- ④荃崎学校給食センターの老朽化が著しく、以下のような課題があげられる。
  - ・建築基準法の旧耐震基準に基づき昭和 55 年に建設されているため、昭和 56 年の建築基準施行令改正による現行の耐震基準を満たさない既存不適格建築物となっている。
  - ・設備が老朽化しており、設備機器の故障が頻繁に発生し、製造部品等の確保が難しく、また学校給食衛生管理基準への適合に課題がある。
  - ・食物アレルギー対応除去食を提供する専用調理室が設置されていない。
  - ・見学スペースや研修室が整備されていないため、多様な食育に関する活動等を行うことができない。

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

調理能力増強のためには、市全域を考慮した調理能力と学校給食衛生管理基準に適応した新学校給食センター（以下「新センター」という）の整備が必要である。

なお、荃崎地区における給食センターの在り方については、今後の市全体の児童生徒数の動向を注視しながら、再度検討していく必要がある。

## 2 基本方針

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

なお、(7) については、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部の整備を終えた現在の状況に鑑み、新たに追加するものとする。

### (1) 確実な衛生管理体制

H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」等に適合した施設を整備する。

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

### (2) 安心・安全でおいしい給食の提供

学校給食の安全性を確保し、多彩な献立に対応できる設備の整った調理施設とする。

また、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部で提供している食物アレルギー対応除去食を、新センターでも提供できるよう、専用調理室を設ける。

### (3) 効率のよい調理環境の確保

新センターにおいても、相当食数の調理が見込まれるため、最新の調理機器の導入、効率的な調理機器の配置により調理作業の効率化を進める。

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

#### (4) 食育の推進と食育啓発活動

地産地消の推進や伝統的な郷土料理、行事食に関する指導の充実など、学校と連携を図りながら食育の普及啓発を進める。

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

#### (5) 環境負荷の低減

節水器具、LED 照明、コンピュータ制御による消毒保管庫の最適化運転システム等を導入することにより、エネルギー使用量の削減、CO<sub>2</sub>の排出抑制など環境に配慮した施設とする。

#### (6) 維持管理費の効率化

新センターの整備にあたっては、前記の機能を重視しながらも、施設の機能を低下させることなく、経済性・効率性に配慮した整備を行うとともに、学校給食センターの建設・運営に最適な事業手法を検討する。

長期的な将来を見据えた持続可能な施設とする。

#### (7) その他

新センター開所後の配送校の再編成を考慮すると、すこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部で使用している、食器、食器カゴ及びコンテナ等について、互換性のある施設が望ましい。

### 3 必要食数の推計

令和2年3月に策定された「つくば市学校等適正配置計画（指針）」では、今後、児童生徒数は、毎年増加を続け、令和11年度に最大の25,627人になると予想されている。（※学園の森義務教育学校学区内において今後5年で計画戸数100%を達成、みどりの義務教育学校学区内において今後10年で計画戸数100%を達成するとした場合）（表1参照）

この値に、幼稚園児、教職員、県立並木中等教育学校を加え、必要となる最大食数は、約29,000食と想定される。

既存の4センターにおける設計上の調理能力は26,500食であるが、当市の児童生徒数の増加は著しく、令和4年度には必要食数が調理能力を上回ることが予想される。

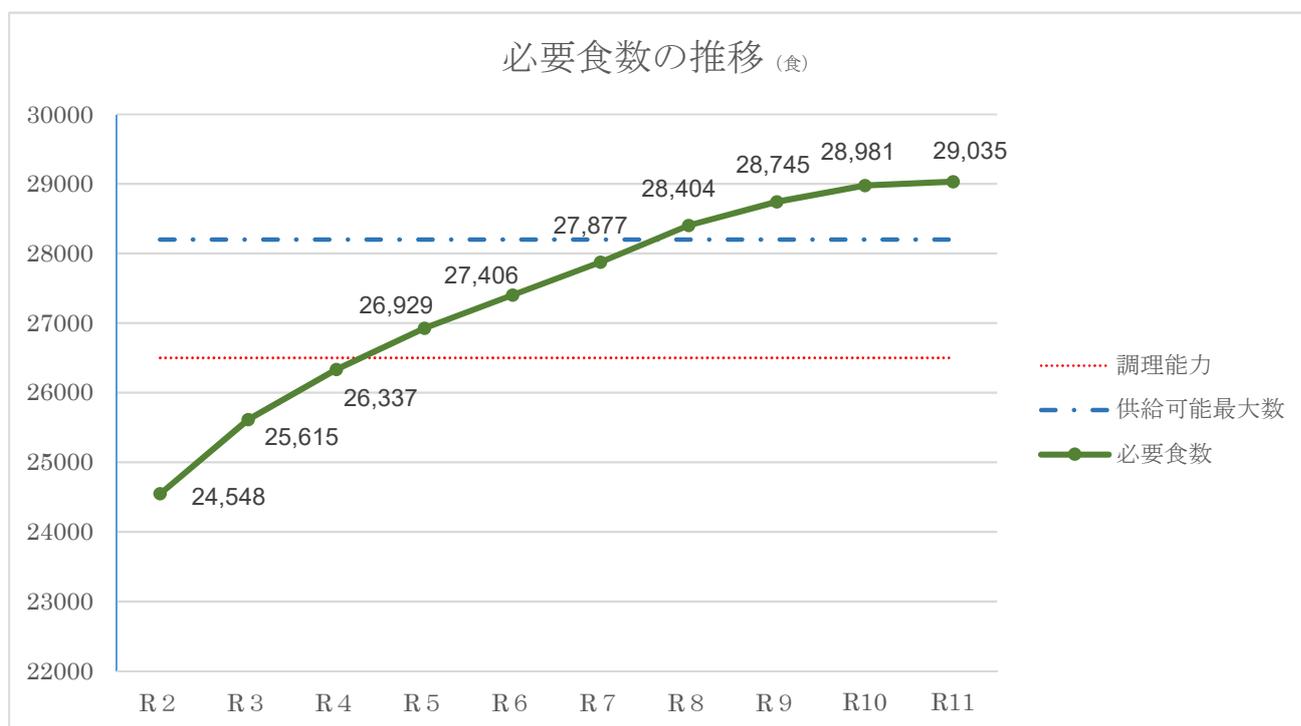
令和元年度において、すこやか給食センター豊里が、調理能力を超えた9,500食を調理・提供していた実績があること、さらにほがらか給食センター谷田部の消毒保管庫を増設することによって700食分ほどの余力が見込めることに鑑み、供給可能最大数を28,200食と想定しても、令和8年度には、必要食数の提供が不可能となることが予想される。

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

《表1》今後の必要食数の推移

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

R2は実数、R3以降は推計（単位：食）



《表2》センター別必要食数の推移

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

R2は実数、R3以降は推計 (単位: 食)

#### 4 新センターの規模等について

《表3》新センター調理能力の設計 (単位: 食)

##### (1) 調理能力

表1において、令和11年度には、全給食センターで29,000食程度の調理能力が必要であるとの推計から、表3のとおり、新センターは、6,000

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

~7,000食の規模が必要となる。

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

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

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

これにより、筑波学校給食センター、ほがらか給食センター谷田部、すこやか給食センター豊里及び新センターの 4 センターで、合計 30,000 食の給食提供が可能となる。今後、推計に多少のズレが生じたとしても、対応可能な食数と考えられる。

## (2) その他の施設形態（運用方法）

### ① 運用方式及び献立数

学校給食衛生管理基準に基づくドライ運用とし、2 献立とする。

### ② 調理設備

食物アレルギー専用調理室を設け、乳・卵除去食を提供する。

### ③ 除害施設処理方式

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

### ④炊飯用設備

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

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

## 5 建設候補地について

### (1) 必要な敷地面積について

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

### (2) 建設候補地について

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

#### ① 現荃崎学校給食センター敷地に建設

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

さらに、敷地が狭隘であり、5-(1)の面積を確保できないため、現荃崎学校給食センター敷地での建て替えは困難である。

#### ② 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入

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

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

新たに土地を購入する場合、候補地の選定、地権者との交渉、近隣住民への説明等が必要であることから、新センターの供用開始までは相当の期間を要する。

### ③ 新設予定校に併設又はその隣接地に建設

市内でも特に人口増加率が高い、みどりの駅周辺地域の児童生徒の増加に合わせ、みどりの学園の南に新設校予定地がある。しかし、住宅地が隣接していることなどから、新センターの建設地としては望ましくない。

また、新センターが建設された場合、食材搬入車や、給食配送車が頻繁に入りすることとなり、通学路の安全確保に支障が生じる。

### ④ 閉所センター跡地の利用

令和2年3月に閉所となった桜学校給食センター（天王台2-2-2）及び大穂学校給食センター（若森1645-2）の跡地は、今後の利活用予定が未定である。

桜学校給食センターの敷地面積は、10,037㎡、大穂学校給食センターの敷地面積は、2,605㎡であり、5-（1）の面積を確保できるのは、桜学校給食センター跡地となる。実際、桜学校給食センターの調理能力は、7,000食であり、新センターの規模と同等であった。

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

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

《図1》現センター及び閉所センター位置図



## 6 財政負担及び工期

### (1) 予算及び財源の確保

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

#### ① 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入する場合（5-（2）-②）

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

#### ② 桜学校給食センター跡地を利用する場合（5-（2）-④）

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

《積算根拠》 敷地面積：10,000 m<sup>2</sup>

敷地造成費用：（ほがらか給食センター谷田部建設時実績参考）

解体費用：（参考：旧谷田部学校給食センター解体費用参考）

### (2) 供用開始までのスケジュール

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

また、新たに土地を購入する場合、上記期間の他に、諸条件を満たす用地の選定、地権者との交渉、近隣住民への説明等の期間が必要となる。

## 7 施設整備計画

### (1) 建設候補地

上記5及び6から、立地条件、財政負担、工期等、総合的に判断して、桜学校給食センター跡地を建設候補地とする。

人口増加地域である桜地域に新センターを建設することで、市内各地域にバランスよく給食センターが配置されることとなり、調理後2時間以内とされている喫食時間（大量調理施設衛生管理マニュアル）を遵守し、安全な学校給食運営に寄与することができる。

### (2) 施設概要

近年整備されたすこやか給食センター豊里及びほがらか給食センター谷田部と同じく、鉄骨造2階建てとし、1階に調理関連部門各室及び事務関連部門各室を設け、2階にその他各室（調理員休憩室、見学機能等）を設ける。

調理能力については、7,000食2献立を調理提供する施設とする。食物アレルギー専用調理室や炊飯用設備を備えることにより、安心安全な給食提供に資する。

### (3) 供用開始時期

桜学校給食センター跡地に建設することにより、令和7年4月供用開始を目指す。これにより、既存施設の調理能力の限界を迎える前に、新センターの整備が完了し、継続した学校給食の安定供給が可能となる。

### (4) 給食センター棟

敷地の南側に出入口を設け、敷地西側に接する東大通りへ円滑な通行が行えるようにする。出入口に面して、一般用玄関及び事務室を設け、来客、施設見学者、職員等が円滑に出入りできるようにする。

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

(5) 駐車場

50 台以上の駐車場と自転車駐車を設置する。また、大型バス 1～2 台分ほどの駐車スペースを確保する。

7 台程度の給食配送車の駐車スペース、2 台程度の米飯配送車の駐車スペースも併せて確保する。

(6) 外構

敷地外周の処理については、敷地測量の結果に基づき、検討する。



つくば市教育局健康教育課

電話：029-883-1111（内線：4930）

E-mail：[edc060@city.tsukuba.lg.jp](mailto:edc060@city.tsukuba.lg.jp)



## つくば市の学校給食における 地産地消推進ガイドライン

**2019年12月**  
つくば市教育局  
健康教育課

## はじめに

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

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

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

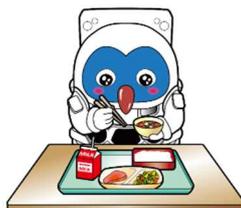
## 第2章 今後の学校給食における地場産物活用について …… 7

- 1 基本理念
- 2 基本方針
- 3 地場産物活用に向けた行動指針

<参考> 各指標における地産地消率 ……13

様式1 「学校給食センター地場産物年間使用計画」 …… 14～15

様式2 「地場産物生育状況共有様式」 …… 16～17



# はじめに

## 1 本ガイドライン策定の趣旨

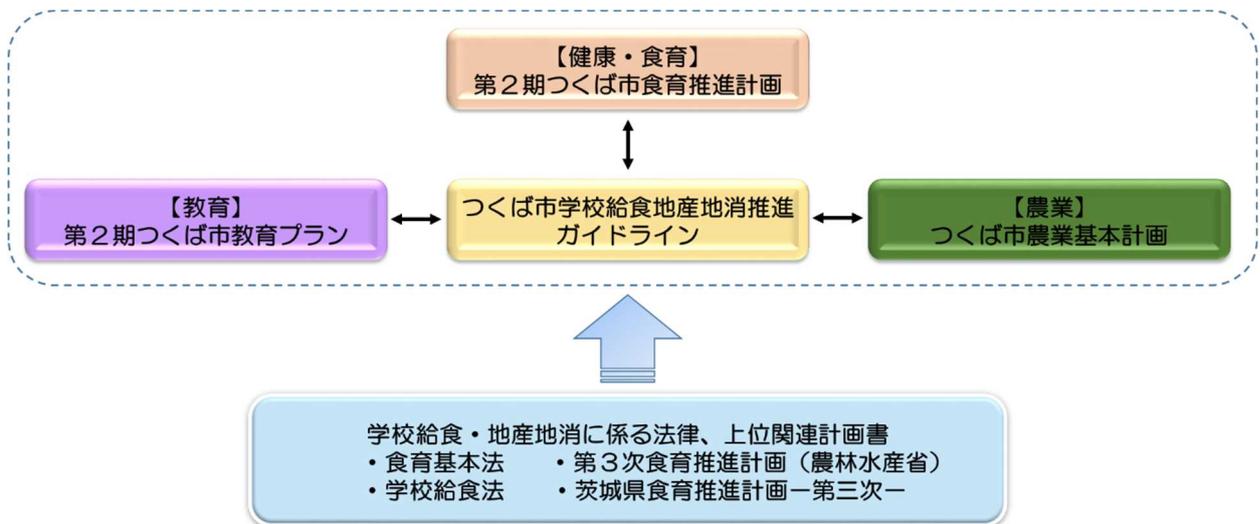
学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供するとともに、食べ物の大切さや生産者への感謝等、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

本ガイドラインにおいて推進する地産地消は、地域の活性化、生産者と消費者の結びつき強化、流通コストや環境負荷の削減等を目的とし、地域で生産された農産物を地域で消費する取組です。

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

## 2 本ガイドラインの位置づけ

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



### 3 定義

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

#### (1) 指標設定の理由

地産地消率の指標を食品数とした理由…

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

#### (2) 集計する対象食品・対象外食品

##### 【対象食品】

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

##### 【対象外食品】

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

#### (3) 集計上の規則

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

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

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

#### 4 年限（目標値の設定）

取組実施期間 令和元年度から令和 5 年度までの 5 年間

目標値設定年度 令和 3 年度当初

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

#### 5 進捗管理

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

# 第1章 現在の学校給食における地場産物納入状況及び納入体制について

## 1 地産地消率

定義に基づく2018年度の学校給食における地産地消率は以下のとおりです。

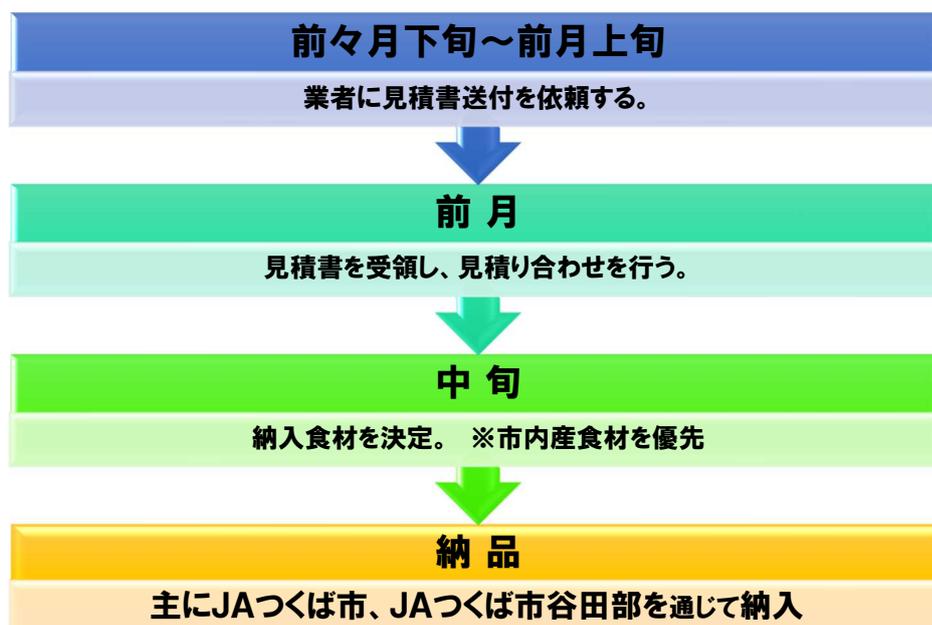
<市内全体>

2018年度	
つくば市産	茨城県産
16.1%	38.7%

<各学校給食センター別>

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

## 2 現在の地場産物納入までの流れ



### 3 現在までの取組

#### (1) つくば市の学校給食における地産地消推進会議の開催

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

協議内容は以下のとおりです。

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

#### (2) 契約取引の試験的实施

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

#### (3) つくば市民の日メニューの実施

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



す。

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



#### 4 現状における課題

現在までの取組から見てきた地産地消の推進における課題は、次のとおりです。

##### (1) 納入業者数

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

##### (2) 品目数

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

##### (3) 地場産野菜の計上手法

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

##### (4) 関係者の意思疎通

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

## 第2章 今後の学校給食における地場産物活用について

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

### 1 基本理念

**地場産物を学校給食に積極的に活用し、食育と地域経済の振興につなげる**

### 2 基本方針

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

### 3 地場産物活用に向けた行動指針

- (1) 地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制をつくります。

#### 給食センター・健康教育課

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



#### 地場産物年間使用計画

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

\* 様式1 参照

生産者・地場産物納入業者

- ☑ 地場産物の生産スケジュールを各学校給食センターに提供します。

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

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

(2) 学校給食における地場産物の利用拡大を図ります。

給食センター・健康教育課

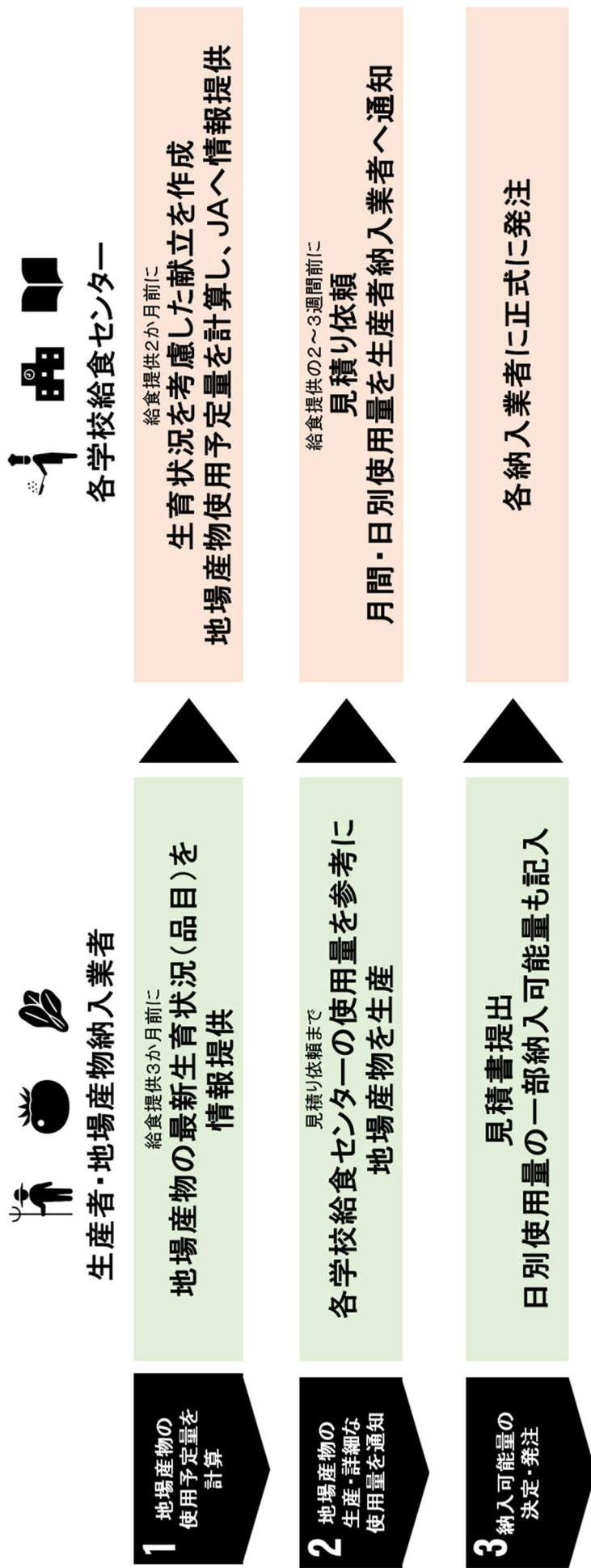
- ☑ 月に1回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」と題して地場産物を多く使用した献立を提供します。
- ☑ 学校給食のPR活動を行い、新規参入生産者の掘り起こしを行います。
- ☑ 既存の地場産物だけでなく、新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進します。
- ☑ 3か月前にJA等から情報提供された最新の地場産物生育状況をもとに献立作成を行います。\*様式2参照

- ☑ 各学校給食センターから食材の月間使用量以外に日別使用量を生産者・納入業者に提示し、日別使用量の中で一部納品も受けつけることとし、生産者がより納入しやすい環境を整えます。（調理状況により対応できる学校給食センターのみ）\*
- ☑ 各学校給食センター栄養士で構成されるつくば市学校給食会栄養士部会に地産地消専門班を設立し、地場産物を活用した献立作成や、地産地消に関する情報共有を行います。  
また、地場産野菜の生産スケジュールを各生産者から聴取し取りまとめを行います。
- ☑ 新学校給食管理システムの導入に伴い、見積書様式の見直しを行い、産地記入欄で市内産と市外産が区別できるよう変更します。
- ☑ 調理員に対して、地場産物を給食に使うことの意義や、子どもたちへの食育効果を伝えることで、調理員の不安を解消し、より地場産物を使用しやすい環境を整えます。

#### 生産者・地場産物納入業者

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

**\* 新しい地場産物納入体制の流れ（様式1・2を使用）**



#### 経済部農業政策課

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

### (3) 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。

#### 給食センター・健康教育課

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

#### 生産者・地場産物納入業者

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

(4) 地産地消と連携した食育を推進します。

給食センター・健康教育課

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

生産者・地場産物納入業者

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

経済部農業政策課

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



<参考>地産地消率（金額ベース）の推移

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

<市内給食センター全体>

2016年度	2017年度	2018年度
32%	34%	35%

<各学校給食センター別>

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

※青果以外で地場産物購入金額に含まれるもの

ユメシハウ小麦、いちごジャム、ブルーベリージャム

※地場産物購入金額に含まれないもの

米飯や米粉パンに使用されているつくば市産コシヒカリ

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

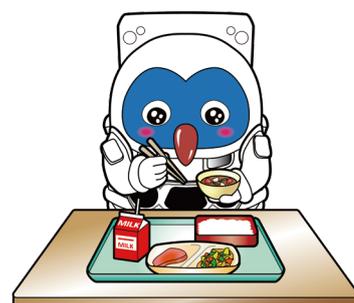
# つくば市学校給食 食物アレルギー対応マニュアル概要版(幼稚園用)

## ～保護者配付用～



### はじめに

このマニュアルは、医師の診断に基づき食物アレルギーが明確であることを前提として、給食を中心とした幼稚園生活での管理指導の基本を示したものです。保護者と幼稚園、教育局などが共通認識を持つことで食物アレルギーの事故を防止し、すべての園児が、安全で、楽しい幼稚園生活を過ごすことを目的としています。



保護者の皆様には、食物アレルギー対応及び事故防止が適切かつ円滑に行われるためにも、内容をよくご理解いただきますようお願いいたします。

### 食物アレルギーとは？

私たちの体には、外敵から体を守る「免疫」という働きがあります。この免疫が、食物や花粉に過敏に反応してしまうことが「アレルギー反応」です。食物アレルギーは食物を食べたり、触ったりした時、食物中のタンパク質に「免疫」が働くことにより発症します。

### 食物アレルギーの主な症状は？

皮膚の症状	かゆみ じんましん	呼吸器症状	息が苦しい 咳
眼の症状	結膜の充血 かゆみ まぶたの腫れ	消化器症状	腹痛 吐き気 嘔吐
口腔の症状	口内の違和感 腫れ	循環器症状	脈が速い 血圧低下
鼻の症状	くしゃみ 鼻汁	神経症状	頭痛 元気がない

### アナフィラキシーとは？

アナフィラキシーとは、皮膚、呼吸器、消化器など多臓器に重いアレルギー症状があらわれた状態です。時に血圧低下、意識喪失などを引き起こし、生命をおびやかす危険な状態を「アナフィラキシーショック」と呼びます。

また、原因食材を摂取後、運動することによりアナフィラキシー症状が出現することを「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」と呼びます。

## つくば市の給食における対応

### ① 詳細な献立表の提供

- 対象者 比較的症状が軽く、保護者の献立表確認の下、職員と協力して原因食材を取り除くことができる場合
- 内容 献立表よりも細かく使用食材を示した献立明細表・配合表（成分表）を配付し、それをもとに保護者の判断で給食から原因食材を取り除いて食べる。除去する献立に代わり、代替品の持参も可能。除去や代替品の持参には、食物アレルギー連絡票を使用することも可能。

### ② 給食全部もしくは一部（牛乳、ご飯、パン）停止（弁当持参）

- 対象者 原因食材の種類が多い、重症度が高いなどの理由で給食を食べることができない場合
- 内容 給食全部もしくは一部（牛乳、ご飯、パン）を停止し、家庭から弁当を持参する。

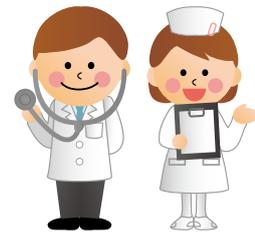


### ③ 除去食提供（乳・卵のみ）

- 対象者 自宅で除去食等の食事療法を行っていて、給食でも対応可能な場合
- 内容 乳と卵、両方を除去した給食を提供する。除去食提供は施設的に対応可能なつくばすこやか給食センター豊里及びつくばほがらか給食センター谷田部からの配送幼稚園に限られる。また、除去のみの対応となるため、代替品の持参も可能。

## 食物アレルギー対応をするためには医師の診断「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が必要

医師から食物アレルギーと診断され、原因食材が特定されている方で、家庭でも医師の指示による食事療法（原因食材の除去など）を行っている方が対象となります。



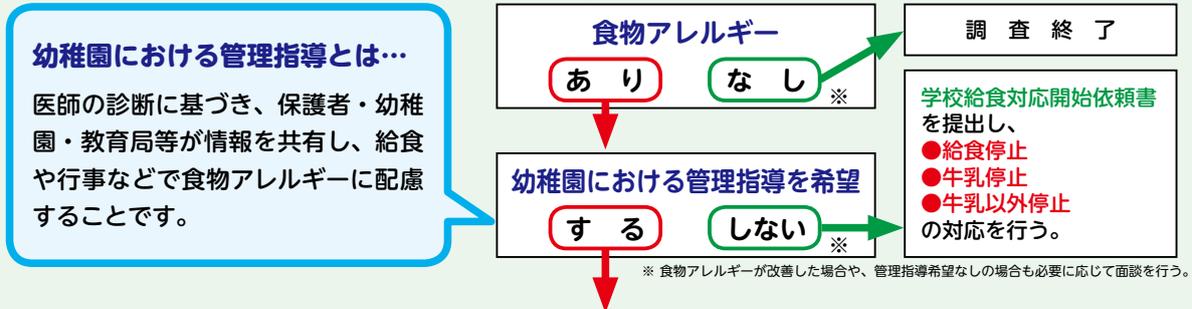
## 食物アレルギーの留意事項

- アナフィラキシーなど重篤な症状が出るお子様は、事故防止のため、なるべく弁当持参にしてください。
- 献立表の確認等で保護者の方と連絡がつかない場合には、職員が献立表等を確認し、給食を一部提供しないことがあります。
- 幼稚園での食物アレルギー対応は完全除去（料理ごとの除去）が原則です。料理の一部食材だけを取り除いたり半分だけ食べるといった除去は幼稚園では控えて下さい。
- 「おかわり」や園児同士の食べ物のやり取りが原因で事故になる場合もあります。お子様の「おかわり」や食べ物のやり取りについて、ご家庭でよく話し合ってください。
- 給食を食べたときなど、違和感があればすぐに職員へ申し出るようお子様にお伝えください。
- 食物アレルギーは、給食だけでなく園外行事や幼稚園で給食以外の食事をする場合など、様々な場面で配慮が必要になることがあります。
- 幼稚園在籍中に食物アレルギーを新規発症した場合には、すみやかに職員に報告をお願いします。



# 食物アレルギー対応の流れ

アレルギー調査	新入園児	年少→年長への進級時	転入園児 新規発症時
	就園時健康診断時に実施 (ア様式第1号(幼))	4月に対応の確認 (ア様式第9号(幼))	随時調査票を配付し確認 (ア様式第1号(幼))



医療機関の受診	医療機関を受診し、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（ア様式第5号）」への記入依頼 <small>※医療機関の受診料・文書料（学校生活管理指導表の記入）は保護者負担になります。</small>
---------	--

※新入園児・進級時には、概ね1～2月頃受診

個別面談の実施	新入園児	年少→年長への進級時	転入園児 新規発症時
	1～3月 (入園説明会時等)	3～4月 (希望者のみ)	随時
	幼稚園における管理指導を希望する方について、個別面談を実施する。「個人カルテ（ア様式第4号(幼))」、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（ア様式第5号）」をもとに幼稚園での対応方法について話し合う。		
	面談者	管理職、担任、給食センター栄養士、健康教育課等	

※時期は目安

学校給食対応開始依頼書の提出	面談後、保護者は幼稚園へ「学校給食対応開始依頼書（ア様式第7号(幼))」を提出
----------------	---

対応内容決定通知書送付	教育局から「学校給食対応決定通知書（ア様式第8号(幼))」が保護者宛てに通知される。
-------------	--

## 対応開始

※対応内容に変更がある場合は、「幼稚園における食物アレルギー管理指導継続及び変更希望調査書（ア様式9号(幼))」を提出し面談を実施する。

**学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（ア様式第5号）の提出について**  
学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（ア様式第5号）は、原則年1回の提出が必要です。次年度以降も引き続き幼稚園における管理指導を希望する保護者の方には、幼稚園から毎年12月下旬～1月中旬に医療機関の受診を依頼します。



## Q&A

### Q. 食物アレルギー対応にはどうして医師の診断が必要なのですか？

#### A. 正確な情報にもとづいた適切な対応を行うためです。

食物アレルギーは、かゆみのような軽い症状ばかりではなく、生命をおびやかす重篤な状態になることもあります。幼稚園でこうした園児を対応するにあたり、保護者からの申し出のみを対応の根拠とすることは好ましくありません。

また、食物アレルギーかどうか不明確である園児を対象とすると、対応に関わる貴重な人員や設備が拡散されてしまい、本当に対応が必要な園児に対する注意が行き届かなくなってしまう危険があります。

そのため、つくば市では、食物アレルギー対応を行う園児には、医師の診断を求めています。

### Q. 学校生活管理指導表は毎年提出する必要があるのですか？

#### A. 年1回の医療機関受診と、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出をお願いしています。

食物アレルギーの症状は、成長に伴い変化します。不必要な除去は、成長期にある子供達にとって必要な栄養素が不足するなど、健全な成長の妨げになることがあります。文部科学省のガイドラインでも毎年医療機関を受診するよう求められており、正確な診断のもと、本当に除去が必要なアレルゲンだけを取り除くことが大切です。



### Q. 給食での対応の詳細な献立表とは具体的にどのようなものですか？

#### A. 給食で使用される食品すべてのアレルゲン情報を示したものです。

献立ごとに使用されている食材、調味料について詳しく明記した献立明細表と、加工品や調味料などに含まれている原材料の配合割合を明記した配合表を提供しています。

※全園児に配付する献立表には、使用量の少ない食材、加工品に含まれる食材について明記されない場合があります。

### Q. 幼稚園におけるエピペン®の取扱いはどのようになっていますか？

#### A. 所定の手続きを経た上で、幼稚園への持参やお預かりが可能です。

緊急時補助治療薬として、アナフィラキシーの既往歴がある又はアナフィラキシー発症の危険性がある園児に処方されるエピペン®ですが、幼稚園では緊急時に備えて職員室等でのお預かりが可能です。その際、「エピペン®に関する情報の提供について（ア様式10号）」を併せて御提出いただき、アレルゲンや緊急時連絡先等を幼稚園・教育局・消防本部で情報共有することで迅速な対応につなげていきます。

なお、エピペン®のお預かりがある場合には、緊急時における食物アレルギー対応が必要となりますので、学校生活管理指導表を提出いただき、面談の実施が必須となります。

子供達が楽しく安心して生活するために適切な対応ができるよう、今後も最新の情報に基づき対応マニュアルに修正を加えながら対応していくよう努めます。保護者の皆様のご理解ご協力をお願いします。



「つくば市食物アレルギー対応マニュアル」は市ホームページ内、キーワード「食物アレルギー」で検索してください。

PC <http://www.city.tsukuba.ibaraki.jp/>



お問合せ先

つくば市教育局 健康教育課

〒305-8555 茨城県つくば市研究学園一丁目1番地1 TEL. 029-883-1111 FAX. 029-868-7613

## 会 議 録

会議の名称		令和3年度(2021年度)第2回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時		令和3年11月5日(金) 開会 13:30 閉会 15:30		
開催場所		つくば市役所2階会議室201		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆委員、根本 俊明委員(代理:久松 秀樹)、吉田 佳代子委員、岡野 光浩委員、玉田 晴美委員、藤照子委員、吉沼 正美委員、野澤 政章委員、石塚 英樹委員、猪野 研一委員、金子 朋子委員、金田一 裕穂委員、秋元 波委員、中右 皓暁委員		
	その他			
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 貝塚 厚、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又 文江、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、会計年度職員 神生 名央美		
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	2名
非公開の場合はその理由				
議題				
会議次第	1 開会 2 事務局説明 (1) つくば市の学校給食費について (2) つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について 3 意見交換 4 閉会			

< 審議内容 >

1 開会

2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

3 事務局説明

(1) つくば市の学校給食費について

○座長：つくば市の学校給食費について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局：（資料に基づき説明）

○座長：はい、ありがとうございました。ただいまの説明について、委員各位の皆様から何かご質問等ございましたら挙手、発言をお願いいたします。よろしいでしょうか。はい、お願いします。

○委員：はい。1点だけお伺いしたいんですけども、JAつくば市さんにお伺いできればと思うんですが、今最後に説明がありました、JAは価格の変動が少ないというようなことでございますけれども、この辺の理由というのを教えていただければと思います。

○委員：はい。農協は、農協の直売所を持っていますので、皆さんご利用になったこともあるかと思いますが、市場の価格に左右されず、農家の方が直接値段を決めて店舗に並べるという方式をとっております。それに基づいた入札方法、生産者の希望価格提示及び市場価格のすり合わせということもありますので、市場やスーパーが高くても、直売所は安く、皆さんも購入をされてると思います。そういった面で、市場流通よりも安定した価格で供給してると思います。

○委員：はい。ありがとうございます。そうしますと、給食の方への材料提供においても、市場が高い時でも安く入れられるというようなメリットもあるということでしょうか。それと、その中で2円とか3円の価格差が生じるということは全体的に、トータルすると高いというようなこ

とと解釈してよろしいのでしょうかね。

○委員：はい。給食センターの栄養士の所見というところで、令和2年3年の小松菜ということでここに金額を提示されていると思いますけども、この小松菜の生産者はオーガニックで栽培をされております。この方は、自分のものに自信もありまして、ぜひ市内の子ども達にはこういったオーガニックを中心の食材を食べていただきたいということで、この方に関しましては、市場流通よりもかなり値段設定は高くしております。農協の方からしますと、ネギ、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、白菜、ゴボウなどいろいろ出しておりますけど、ここまでの差額は多分ないのかなというふうに認識はしております。

○座長：はい。よろしいですか。他ございますか。はい、どうぞ。

○委員：例えば、今、市民が払っている給食費を、2円とか、5円とかアップすれば、単純に考えると全部市内産のお野菜を使えるという理解で大丈夫ですか。

○座長：はい。金額的だけでなく生産の量にもよりますので、にんじんが、子どもたちの食数分を全部そろえられるかどうかということもあろうかと思っておりますので、何かその辺のところ、執行部の方でございますか。2円かける20日間とかだったらば、40から50円上げれば済むんじゃないのかなということなのかなと思うんですが。

○委員：例えば2円の差額ならば、多少給食費をアップしても、つくば市産のものですとか、あと今ちょっとお話があって、とてもうれしかったんですけど、小松菜はオーガニックだとか、例えばできるだけオーガニックの野菜に切り替えるとか、そういうということが、そんなに難しいことじゃないのかなって逆に思ってしまいました。

○座長：私も字面上で見ればですね、2円であれば、10日で20円上げればということも考えられるかと思いますが、ただ、多分そこまで単純ではない

のかなと思うんですが、執行部で何かご説明をお願いします。

○事務局：はい。ありがとうございます。この2円というのが抜き出した金額ですが、本当に1日2円でいいのかっていうのは、もうちょっと精査をしていく部分もあるのかなと思います。やはり冬場だったりとか春場だったりとかで、生産できる野菜の種類も限られますので、そこは慎重に見ていくべきなのかなとは考えております。あとはオーガニックとか、そういったお野菜がありますが、給食センターということで、大量に調理をする必要がございます。そういった部分で、規格だったりとか、量の問題だったりとか、あと納品の仕方ですね、野菜によっては様々なものが限られてくるのかなと考えております。そういったものがクリアできれば、可能なかなとは考えております。

あと給食費の値上げですが、確かに地産地消を進めるためにあげれば良いという部分はあるとは思いますが。ただ給食費は、特に昨年からコロナの影響で、市町村によっては無償化を進めていたりとか、かなり給食費のことにつきましては、皆さんがちょっとご心配をしている部分も多いのかなということがございます。そういった中で、地産地消を進めるためだけという部分で、上げるということについては、様々なご意見だったりとか、物価上昇率とか、そういったものを鑑みて、検討していく必要があるのかなと考えております。

○座長：はい、ありがとうございます。見えない部分のいくつかのハードルもあろうかと思っておりますので、また確認しながら進めさせていただければと思っております。その他ございますか。ご質問ということでしたけれども、今の説明に対してのご意見があればお願いします。はい、お願いします。

○委員：本日初めて参加させていただくので前回の協議の中ですでにクリアになっていることかもしれないのですが、非常に基本的な質問で恐縮ですが、市民が支払う給食費で、日々の給食の人件費なりすべての予算が賄われて

いるということなのか、今ここにリストしていただいた支払金額とは別に、予算が確保されているのか、支払っている部分は何割程度なのかとか、ざっくりとした割合でいいんですが、先ほどいくら上げればという話がありました、ここの数字に見えていない部分を教えていただきたいです。あと保育所がここに入っていないので、別の扱いになっているのか伺えればと思いました。

○座長：はい。執行部お願いいたします。

○事務局：はい、ありがとうございます。まず保育所ですが、保育所は自園調理ということで、給食センターを利用していませんので、ちょっとまた違う考え方になってくるのかなと考えております。今回公立の幼稚園、小中学校、義務教育学校、あと並木中等教育学校の前期課程、こちらの方が、つくば市の給食センターからの給食を召し上がっていますので、その方の対象となります。あと学校給食法という法律で、分担が決められておりまして、賄い材料費、そういったものにつきましては受益者の負担、保護者の方の負担で、その他の例えば給食センターを整備するもの、修繕、光熱水費、人件費、こちらは設置者の負担ということになっておりますので、市の負担ということになっております。賄い材料費の方も、今 270 円の負担ということでお話をさせていただいたんですが、この他に、例えば米飯の加工賃とか、そういったものを別途公費負担としまして、令和 3 年度ですと、このほかに 1 億 5000 万円ほど、予算計上をしております。以上です。

○座長：はい。よろしいでしょうか。その他ご質問ございますか。はい、お願いします。

○委員：こちらの数字とかが先行して出ているのかなと思うんですけども、実際問題として、なぜ地産地消をしているのかってところで、地元産の野菜を使わなくちゃならない、何のために使わなくちゃならないのかってところが、抜けてしまっているのかという気がしてなりません。私

ももともとのつくば市民ではないんですけれども、つくば市はももともとの地元の方が半分もいないような人口構成になっている中で、地元へ愛着を持っていただかないと、結局、つくばに進学して、就職してつくばから出るということで、つくばが空洞化するのではないかと、このことを非常に心配しております。そういった中で、地産地消、要はつくばというものに関わるたくさん機会があるということが大事なのかなと思っております。そういったところでは、ある程度予算を取って、地域へ愛着を持ってもらえるようなしつらえをしていってもいいのかなと考えています。例えば給食費の予算ではなくて、別途地域のため、地域学習であるとか、そういったところで予算をつけて、地域の野菜であったり、産物でも何でも使う機会を設けられないのかなと思ひまして、そういったことは、検討できるかどうか伺いたいと思ひまして、よろしくお願ひします。

○座長：はい。まさしくそういった郷土愛と言ひますか、地元の経済活性化ということもあろうかと思ひますが、この件に関しては、農協さんのお考えと、それから教育局、さらには経済部長、教育局長と出席いただひていますので、それぞれから何か、地域農業を守るために、活性化するために何か考えることができるかどうか、それから子どもたちの、つくばスタイル的なところで教育局として何かあるかどうか、また、経済効果、基本的なもので何かお答えいただければなと思ひておりますけれども、よろしくお願ひいたします。順次お願ひいたします。

○委員：農協の方で、地元の方の地場産ということで納品させてもらっているわけですが、実際には納品だけではなくて、学校に出張授業等に行き、野菜がどういふふうになっているかとか、またトウモロコシの時期なんかは実際になっているトウモロコシの木を寄付しまして、全学校というわけにはいかないんですけど、何校かでとうもろこしというのはどういふふうになっているんだよといういふような形で、そういうのも農協の方としては地

域のために生産者含めやっています。生産者の方もですね、自分の子どもが行っているとか、孫も行っているとか、そういうのもございますので、非常に学校給食に対して協力的というか、皆さんと一緒に農家も含めていい方向に行けばいいなと思っております。

○座長：ちなみに何か予算的にですね、農家さんに直接補助するような補助金とかそういったものはございませんか。2 円の分を農家のために何か拠出するとかそういった政策とかございますか。

○委員：結局最終的に入札ということになりますので、そこに実際いくらで落ちるかというのは、非常にここがまた難しい制度でございますので、先ほどこから言いますように生産者の提示額、また市場の価格、そのすり合わせということで提示しますので、実際そこで2 円を下げたからといってそれが落ちるかどうかというのはまた別の話になってくると思うので、非常にその辺が難しいところかなと感じております。

○座長：ありがとうございます。教育局の方では何かお願いいたします。

○委員：今委員さんから逆に先におっしゃっていただいた通りだと思うんですけども、やはり子どもたちの成長の中での大事な時期である小中学校の時期に、地元の野菜であったり、いろんな食材、地元の良いところを、給食も含めて知っていただくという、広い意味では学びだとは思いますが、そういったものを経験として繋がっていくことは大切だと考えております。できるだけ周知というか子どもたちにどうやってつなげていくかというところは今後工夫していきたいなというふうに思っています。あと座長からつくばスタイル科というお話もあったのですが、具体的につくばスタイル科というか学びの授業の中でどんなふうに繋いでいるかというのはちょっと、把握してないところもあるので、先生方の方でそこは助けていただければありがたいなと思います。

○座長：すいません。そうですね。現場の先生方がいらっしゃいますので、お

願いたします。

○委員：今までのお話を伺った中で、郷土愛とか地域学習という話が出てきて、一番素晴らしいなと思ったのは、先ほど農協の方がトウモロコシの木を、学校で実際提示をしていただいて、子どもたちが良い学びができたんだろ  
うなと思っています。やはり郷土愛というのを考えたときに、地産地消っ  
て一番考えると思うんですね。ただそれがつくば市なのか、県内なのか  
ってというのがすごく難しく、学校って発達段階で生活圏も広がって  
くるので、学びがどんどん広がっていきます。だから、市内でこういう特  
産品が取れますよっていう学びもあるし、県内でとれたものがどういう流  
通経路で自分たちの口に入るのかっていう学びにも繋がってくる。市内に  
とめておくというお話もありましたけど、逆につくば市でいただいたその  
給食を、子どもたちが持って日本中とか、いろんなとこに広がっていくと  
思うんですね。そこでつくば市でこういう給食をいただけたってという話  
ができる機会にもなると思います。いろんな学びの可能性が学校にはあり  
ます。食は、食育って言われるぐらいに学びの大事な要素なので、今後も  
生かしていただければなと思って伺っていました。

○座長：ありがとうございます。

○委員：立場的には経済部、農業者の支援という部分を十分行っているところ  
でございますが、農協さんへの出荷、それから給食への出荷をしている農  
家の方というのが、全体からすれば、少し少ない数になろうかと思えます。  
経済効果という面では、どれだけ影響があるかということ、それなりの影響  
という感じになってしまうかとは思っています。今委員がおっしゃいました  
けれども、茨城県は農業県としては全国3位の農業生産を持っているわけ  
でございます、何でも取れると。北限南限であつたりとかいろいろそう  
いう部分があるわけで、県内トータルで考えれば、非常に農産物が多いわ  
けでございますが、つくば市内でいうと、農家数がどんどん減ってきてい

るという中で、すべてを市内産で賄うかというやはり、ロット数、生産量の問題っていうものも出てきます。これをクリアするには、なかなか大変かなというふうには認識はしております。今後どうかという新しい農業者の方も多く来ておりますので、そういう方がこの学校給食への食材提供、そっちの方に、うまくかみ合うことができ、需要と供給のバランスもございますが、そこにマッチするような形でできていくというのは、理想だとは考えております。以上です。

○座長：ありがとうございます。先ほどご質問といいますか提言もございまして、皆様のお話の中でもありましたけども、何か別枠での組織といいますか、テーマを作ったの予算組みとか予算取りとか、そういったことでの補填みたいなことが何か現状あるか、もしくは今後考えられるかとかというのはございますか。皆さんいかがでしょうか。よろしいですか。その他、ご質問でもご意見でも結構です。

○委員：お話を聞かせていただいて、提案ではないんですが、保護者からしたら、子どもたちが給食を食べているものは、日課表とかでわかり、事細かにどこの何を使っているというものわかります。ただ実際食べたことがないので、どういった給食を、子どもたちが食べているのかっていうのを、今日もこうやって、目の前にパンとババロアを準備していただくことで、子どもたちはこういうものを食べているんだというのを、保護者からは見えます。そうすると、例えば学校で保護者も一緒に給食を食べる会みたいなのを作っていただくと、子どもたちはこういうふうに給食を食べているんだとか、雰囲気とか分かるので、そうすると、今度2円上げると言ったときに、ああやって給食食べているから、もうちょっとつくば市産のものを入れたものを作ってもらえるように、5円でもいい、10円でもいいという保護者の方も増えるかもしれません。実際保護者が目にしたことがないと思うので、そういった場も作ってもらえたら面白いのかなと私は聞いて

いて思います。あと給食費は今、全国でもそうですけど、滞納されている方もたくさんいらっしゃって、2円5円をあげるのが苦しいということもあります。でも私たちは買い物に行って、やっぱり私自身はそういった農薬とかは子どもたちに嫌だと思うので、できるだけ国内産のものをとって手にとりますが、隣に並んでいるものを見ると、値段が違いますので、そのご家庭によって、2円でも5円でも高いと思われる方もいらっしゃるかなと思います。滞納されている方も、いくらぐらいあるのかなとか、先程給食費がどのように使われているのかっておっしゃったんですが、そういう負の面も見えたら、いいかと思います。あと、給食を実際に目にできたらなというふうに思います。

○座長：はい。ありがとうございます。事務局お願いします。

○事務局：いろいろとありがとうございます。参考にさせていただきます。今滞納の話が出たんですが、今まで学校で給食費の徴収をしていたのですが、今年度から健康教育課の方で、口座引き落としということで、一括で管理を始めさせていただきました。大体の徴収率ですが、98%から99%に近いぐらいの徴収だったかと思います。細かい数字が手元にないので、定かではないんですが、平成17年度からおよそ2000万円ほど滞納額が残っていると思います。もし、詳しい資料ということでしたら、次回までに提示いたします。あと給食の試食ですが、コロナでなければ、給食センターなどでも給食の試食会であったりとか、あと学校ですと、私も、子どもが小学生の時に行ったのですが、家庭教育学級などの一環で、給食の試食会とか、そういった様々な場面があったかと思います。ぜひこちらとしても、給食センターや学校ともお話をしまして、状況が落ち着き次第、そういった場を設けさせていただきまして、保護者の皆さんに、学校給食の美味しさとか、ご意見をいただく場というのを作っていただければなどは考えておりますので、貴重なご意見ありがとうございました。

○座長：はい。ありがとうございます。以前市役所のレストランでも給食を提供していたような気がします。ぜひ何かそういったことができればなと思いますね。その他ございますか。なければ後程後戻りも結構ですので議事を進めさせていただきたいと思います。

(2) つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

○座長：つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局：(資料に基づき説明)

○座長：はい。ありがとうございます。ただいまの説明に対して、各委員の皆様方のご質問等ございますでしょうか。質問がなければご意見はございますでしょうか。はい。お願いいたします。

○委員：資料2の3番の給食センター方式について、4段落目に、中長期的な食数の変動に柔軟に対応するためには給食センター方式が有効と考え、と書いてあるのですが、どのような点で、給食センター方式だと柔軟に対応することができるかと考えられるのか、質問させていただければと思います。

○事務局：はい、ありがとうございます。この給食センター方式を採用した中長期的な考えという部分ですが、人口が増えて減るということが見込まれていますので、学校の人数の方も大きく変わる可能性があるのかなと思います。大規模な児童数がいた学校であっても、年を重ねていく毎に、生徒数が減っていく場合もございます。そういったものに対応できるよう集約したものの方が、数の増減に対応ができるという、そういった考えで進めてまいったような形になります。

○座長：はい。よろしいですね。そのほかご質問、またご意見ございますでしょうか。

○委員：質問にはならないかもしれませんが、今のご質問にもありました

が、私は逆に自校式の方が柔軟に対応できるんじゃないかなと思います。前回のこの懇談会から、今日までいろいろネットで給食について調べてみたんですけど、それぞれメリットデメリットがあるかだと思います。今の話に関連する話でいうと、自校式であれば、学校は災害時に避難場所になりうるので、そういう時も炊き出しができたりとか、あと各地に点在している方が、災害時には有効かなと思いました。あとセンター方式、自校式方式について本当にいろいろ調べて考えたんですが、また後で発言した方がいいですかね。とりあえず、私も給食センター方式よりは、自校式の方がメリットが大きいと、自分なりに調べた結果、思いました。

○座長：はい。ありがとうございます。最後にですね、意見交換の時間も取りたいと思いますのでまたお願いいたします。その他説明に対してのご意見、また質問等ございますでしょうか。はい。お願いします。

○委員：ありがとうございます。計画に基づいてというところで、桜と大穂を閉じたときに、もうすでに人口、生徒数が爆発するのがわかっている状態だったと思うんですけども、それでも閉じなければならなかったという事情は何だったのかなと思います。もし閉じずに、そのまま稼働していれば、新規にお金を投下して作る必要もなかったのかなと。その分、給食自体にお金を投下することも可能だったのではないかなという疑問がありましたので、その辺の説明をいただけたらと思います。

○事務局：はい。ありがとうございます。桜学校給食センターと大穂学校給食センターですが、建設された年度もかなり古くて、桜が、昭和52年、大穂が昭和59年という施設になっております。やはり老朽化も進んでおまして、そちらを廃止しまして、桜の給食センターを建設するというような流れとなっております。以上です。

○委員：桜と大穂について、荃崎が大規模修繕を行ったという事例がある中で、大規模修繕のような形で進めることというのは、検討できなかったのかな

と思うのですが、いかがでしょうか。

○座長：事務局お願いします。

○事務局：大穂と桜ですが、給食センターでは、ウェット方式とドライ方式という学校の給食衛生管理基準というものがございまして、ウェット式というものを採用しておりました。ただ現行の衛生管理基準ですと、ドライ方式になっておりますので、そういった部分も含めて、大規模な修繕は難しいということで、今回廃止をしたような形になっております。

○座長：はい。よろしいでしょうか。今のお話にございましたように、人口推計につきましては想定で、しかしながらここに来て、急増しているということですから、このような在り方懇談会を含めて、次のステップといえますか、次の取り組み、特に茎崎が大きなテーマとして、今目の前にあろうかと思っておりますので、またご意見いただければなと思っております。その他ご質問ご意見等ございますか。

○委員：新しくできる、大穂と桜の代わりに立てている新桜学校給食センターですが、こちらは、アレルギーの対応はどういった形になっているのでしょうか。

○事務局：はい。ありがとうございます。新桜学校給食センターはアレルギー対応で、乳と卵アレルギー除去をするような形となっております。あとあわせて、米飯もご用意するようになりますので、7000食の給食のほか、7000食のご飯を、今は委託業者から配送しているのですが、給食と一緒に提供するような形を考えております。

○委員：ありがとうございます。前の古いところではアレルギー対応ができないセンターがたくさんあったということなので、そういったことも管理されて、新しいこういうものも建てようかなと思われたということでしょうか。

○事務局：はい。ありがとうございます。以前の大穂と桜ではアレルギーの対

応をしておりませんでした。すこやか給食センターとほがらか給食センターという二つのセンターのみでしか、アレルギー対応を行っておりませんでしたので、新しいセンターでは、アレルギーのお子様への給食の提供を進めていきたいと考えております。

○座長：その他ございますでしょうか。なければ、進めさせていただきます。

#### 4 意見交換

○座長：前回皆様方に、今後の進め方といたしますか、この在り方懇談会の中で、つくば市の子どもたちのために、また、そこで働いている方、納品している農業、もしくは商工業、そういった経済的な発展も含めて、その中でどのようなものが望ましいのか、そういった中において、本当に自校式がいい、センター方式がいい、何が正しいか、何がベターの追求か、様々なご意見があらうかと思えます。その中において、そうは言ってもできること、できないことということがあるかと思うんですが、前回と同じこと繰り返していきますと、遠くの高い理想のような給食方式、でも、つくば市に人口が増えている、子どもたちが増えている。そういった中において予算も含めた中で、遠くの高い理想に対して近くの低い現実に合わせて、学校給食をどうするんだと、その二本立てで、何かご意見等ございましたらば、事前にでもいいですし、当日もご意見いただければなというお話もさせていただきました。そういったことを含めた中で、まず、この懇談会において、より前に進めるにあたって、大変漠然としておりますが、かなり広義の範囲で結構でございます。今回2回目で、3回目4回目ぐらいに少しずつまとめていきたいと思えますので、今回かなり広義の範囲の中で、ご意見等ございましたらば、発言の方よろしく願いいたします。はい。お願いいたします。

○委員：例えば、理想の給食のお話として、私からするとすごい理想的だっ

て思うような事例が割と身近にあったことがわかりました。例えば、お隣の牛久市では、耕作放棄地に菜種を育てて、それで菜種油を作っているそうです。そして給食の全体の20%を、耕作放棄地で作った菜種油で賄えているということです。廃油は回収してバイオディーゼル燃料として、市の公用車などに利用していると。あとは、例えば、子育て自慢の町として、千葉県南房総市では、給食のお米は100%地元産のオーガニックのお米で、パン食とか麺はなくて、完全米飯給食だそうです。また、給食レストランというのを不定期に開催して、一般の市民の方も、その給食を食べられるようにしていて、それも予約ですぐにいっぱいになってしまうそうです。なんかそんなことでも、ちょっと予算に、少しは足しにしたりなんかもできるのかなと思ったりします。その他、本当に調べるとたくさんの自治体が、本当にすばらしい取り組みをされていて、つくばの給食も相当すばらしいなど、個人的に思っただけなんですが、まだまだできることはたくさんあるなと思いました。100%つくば市産というわけにはもちろんいきませんが、先ほどもちらっとお話がありましたけど、例えば新潟県の五泉市という市では、地元の食材率、県産か市産かわからないんですが、53.5%。地元食材の、郷土料理の講習会というのを中学校では毎年行って、子どもたちへの、郷土愛、郷土料理、文化の知識を深めたり、食育と給食等をきっちりつなげて、やっている事例もありました。本当に調べると、たくさん出てくるんですけど一方私も、身近な友達で毎日給食を食べている、仕事で小学校に勤めているというお友達と話をしたりする中で、給食についての意見をちょっと聞いてみたんですが、加工品が多いなと感じるという感想がまず一番最初に出てきました。添加物が多くなるから加工品はやめて欲しい。加工品を出してバリエーションを出すぐらいなら、旬の野菜をたくさん入れたお味噌汁とご飯がいい。自分で食材をスーパーで選ぶときもできるだけ添加物のないもの選んだりしますよね。せっかくそうして

いても給食で結構添加物とっているんだよなと思ってしまう。ということとか、前回、ご説明いただいたように、センターでは朝から野菜を調理員さんたちが一生懸命切っているんだけど、全部はやっぱり切りきれない、全部調理すると間に合わないというお話を伺って、そういういろんな事情があるんだなと思う反面、例えば給食の献立の種類が減ったとしても、旬の野菜をたくさん使っていれば、栄養バランス的に、その日1日だけで完璧にしなくても、季節ごとに見れば、栄養バランスって整うんじゃないかなと思います。私はバリエーションをつけるためとかは、ちょっと本末転倒というか、子どもの健康とか、子どもの喜ぶことを一番に、一番の本質を考えたら、やっぱり予算とか効率化という大人の事情よりも、地元農家さんと繋がって食育をしっかりして、フードロスをなくしながら子どもたちの健康も考える、そういう給食が理想だなと思います。すいません長くなりました。

○座長：ありがとうございます。ほんとそれぞれの各全国で先進的に取り組んでいるところ等々あるかと思いますが、そういったものをしながら現実のお話をいただきましてありがとうございます。他ございますでしょうか。はい。お願いします。

○委員：すいません、いきなり話がちょっと変わってしまうかと思うんですが、センター式か自校式かという話になってしまうんですが、先ほどのご質問に今ご回答いただいて、おそらく、自校式よりもセンター式の方が対応がしやすいというのは、そうだろうなというふうには、実際思っています。自校式を実践している市区町村というのは、多分日本の中にもいっぱいあると思うんですが、自分の中で一番馴染みが深いっていうことで住んでいたところをあげると、札幌市、札幌市についてちょっと調べてみたんですが、自校式と言っても、必ずしもすべての学校に調理室があって、自分の学校にだけ給食を作っているということではなくて、親学校と子学校があ

って、親学校が例えば2校分の給食を作って、親学校は自分の学校と、あと学校調理室を持たない学校にも供給するみたいな仕組みもあり、むしろその方が多いようでした。例えば札幌市の小学校でいいますと、単独校が31校に対して、親学校子学校はそれぞれ83校もあつたりします。単独校にしてしまうと、例えば予算がとて多くかかってしまうであるとか、そういう問題が起こるのかなあというふうに想像しております。そうすると、親学校子学校というものを作るとどうなるか。例えば、これからつくば市の人口や児童生徒数が増えて、そしてまた減るという予想の中で、親学校子学校という仕組みに、してしまうと、例えば、こっちの学校の需要が減っているけれども、親学校とか、単独校、どっちにしるこの調理室の部分を減らすことはできないみたいなことがあるのかと思います。例えばセンターでしたら、そのセンター自体の稼働を一旦止めるとか、量を減らすとか、そういうことが簡単にできるのかもしれませんが、調理室だと、その学校の人数が減ったら、その調理室の管理の費用がその分無駄になってしまうとか、そういう問題がおそらくあるのだろうなと想像しています。その点では、多分自校式というのは、予算的な面で厳しいものがあるのかなというふうに想像しています。その点に、ついては、何か試算とかを試してみたいかなとあります。

○座長：何かお答えできますか。お願いします。

○事務局：はい。事務局です。今おっしゃったような試算ですが、センター方式による給食運営と、自校方式による給食運営、イニシャルコストとランニングコストと、かつて比較したことがあります。今手元に資料がないので、詳細なことはご説明できないんですけども、その際に明らかになったことは、コスト面で言えば、自校方式の方がはるかにコストがかさむということです。もうすでにつくば市は給食センターが整備されているので、給食センター方式の方が、有効であるという結論を、かつて市の方では出

したという経緯はございます。以上です。

○委員：ありがとうございます。そうなるとおそらく、その試算に基づいて今センター方式を進めるということになっていると思うので、試算についても、市のホームページを探せば、どこかにあったりはするのかなと思うんですが、それを少し見やすい形にすれば、みんながより現実のお金の話とかを見ながら、真剣に給食について考える人が増えるかなと思います。そういう現実的なところも、もうちょっと発信してもいいのかなと思いました。以上です。

○座長：何かお伺いできる範囲で健康教育課お願いします。

○事務局：以前の試算ということですが、かなり前のものなので、試算の方法も、今とそぐわない部分も出てくる可能性もあるので、何とも言えない部分はあります。ただ、その時の価格と、今の建設価格とか、そういったものもすべて違うので、そのまま今それが活きるのかということは、何とも申し上げられない部分はあるんですが、やはり数をふやせばコストはかかる部分はあるかとは思っております。ただ逆に、運搬をしたり、配送する費用とかはないだろうとか、いろいろな費用面では、やはりプラスマイナスはあると思うんですが、試算というものについて、当時のものが、あくまで内部資料ということでの試算でしたので、オープンにはしていないようなこともございます。試算をこれからするということについては、なかなか難しい部分ではありますが、もし何かわかりやすいような資料があれば、皆様にお見せできるような形にしたいとは思っております。

○座長：ありがとうございます。試算の方もまた進められるようなデータがあれば、先ほどの中でも、自校式のコストがかかるのかなってお話でしたが、何か、またいろんな工夫の仕方もあろうかと思っておりますので、研究をしていただければなというふうに思っております。

○座長：はい。お願いします。

○委員：ありがとうございます。私も自校式センター式のところへの関心が非常に強いんですが、やっぱり黒か白か、センターなのか自校方式なのか。いずれかを選ぶのはやはり、現行のセンターがある中でそれを全部廃止しましょうとか、全校に先ほどの親子方式を用いたとしても、すべてを自校式で賄うというやり方はやはり現実的ではないかと思うんですが、今回の資料のどこかで、新設校での給食室の設置は検討できないのかというような一文をどこかで見た気がします。そういうような意見だったかもしれないんですが、試験的にどこかで始めてみようとか、先ほどのお話ですとすであつたのでそれを活用することが、効率的だったというお話の流れだったので、今回新たな建設をするにあたって、その建設もそれで進めればいいのかもしれないんですが、並行して自校式も始めてみようみたいな、試験的に試してみるというような、試みがあるのか教えていただきたいと思いました。大分昔の話ですが、私自身が育ったところでは、隣の学校ではセンター、自分の小学校では自校式、自分の進んだ中学校では、その小学校で作っていた給食を、先ほどの親子方式でトラックで運ばれてきていて、お隣の小学校からも、自分の通っていた中学校に合流してくるんですが、センター給食の小学校に行っていた子たちが中学校に来て初めて自校式を食べて、こんなにおいしいんだって言っていて、給食ってこういうもんじゃない、みたいなことがありました。そういう環境もあつたりして、すべてをどちらかにする、現状の方法ではない方に変えるというのは非常に難しいと思うんですが、どこかで試してみてその効果を見てみるというのも、ぜひ、トライしていただきたいなと思いました。

○座長：はい、ありがとうございます。担当執行部の方からもお話ございましたけども、自校式って少しコストがかかるとか、もしくはアレルギー対応、さらなる工夫に必要なコストがかかるということなど、いくつか顕在化した課題もございますけども、メリットもたくさんあるということです。私

もいくつか調べた中では神奈川の方の自治体で、自校式とセンター式をやっているところでは、よく保護者が理解しているなと思うんですが、センター方式でやっているところと、自校式のところと、給食費の値段が違うんですね。自校式はコストがかかるので、公立の学校で、すごい判断しているなと思ったところがあるんですが、何かそういったことも含めながら、先進事例をまた調べながら、荃崎の課題も上っておりますので、進めればなと思っております。その他ご意見等ございますでしょうか。はい。お願いします。

○委員：ちょっと質的なものだったりとかそういった方向性とは違う、市に取り組んでもらいたいなというところなんですけども、先ほどから、同じような話ばかりで恐縮ですが、つくば市に愛着を持っていただきたいというのが私は非常に強く思っております。体験型給食の提言といたしますか、食育を強化するといいますか、そういったところで、今後のつくば市の方向性というものに、何かこう、力というかそういうものが与えることができたらなと思っております。例えば今度、給食センターができてしまうことは決まっているということのようですので、こちらに、見学用通路というんですかね、見学用通路を作成して、また保護者の方の給食体験ができる、予約制のレストランじゃないですけども、そういった設備を併設するといったことは、これは給食費にも関係なく、別枠の予算で作ってもらえるのではないかなという期待がありますので、今度新しくできるものについて、食育ができる、見学ができる給食センター、そういったものになれば、また子どもたちも楽しめるし、いいのかなと思います。あと、JAさんの方で、すでにもうご協力いただいている部分もあるそうなんですけれども、体験型ですので、やはり農業体験ができるというのはつくばのメリットでもあると思っています。そういった機会をふやせるような、プログラムだったり、協力してくださる農家の方に対して、予算を振り分けると

か、そういった給食費ではないところで、お金を使って、子どもたちの食育に役立ててもらえないかなと思います。私も祖父の代から、農地を全く持っていませんでしたので、つくばに来て、古来というところに来ているんですけども、40を過ぎて始めて稲刈り体験をしまして、非常に感動したものですから、そういったものを、外からいらっしゃる方、親子を含めて体験できるような機会がつかれるような、体験型食育型の給食をつくばは展開していこうといった流れができるといいなと思ってます。

○座長：はい。ありがとうございます。先ほども少し触れられましたけども、すこやか給食センターとかほがらか給食センターに見学ルートもあったり、また、コロナの状況が、一掃したときには、またそういう機会があるということでしたが、もう少し具体的に何か、健康教育課の方でその点説明をよろしくお願いします。

○事務局：はい。健康教育課です。ありがとうございます。今、座長からもお話があったんですが、ほがらかやすこやかも見学通路はございまして、ご見学することはできます。筑波の給食センターの方も、他のセンターは2階から見るような形なんですけど、筑波は1階からそのまま見るような形で一応見学もごさいます。もちろん給食の試食スペースもごさいますので、こういった時期でなければ、活用いただけるかと考えております。もちろん新しい桜の学校給食センターにつきましても、見学スペースや、親御さんとかが食するスペースについても十分確保する予定で、検討を進めているところです。学校の方でも、先ほど何回かお話もされたんですが、農家さんを招いての授業だったりとか、食に関する授業というのを、進んでいろいろと動画を撮って、コロナでなかなか見学に行けない中でも、動画とかで、工夫をしてやっていただいていますので、今後またそういった部分を広げていければと考えております。ありがとうございます。

○座長：はい。お願いします。

○委員：食育っておっしゃったんですが、私みどりの義務教育学校に子どもを行かせているんですが、10月の末にですね、うちはアレルギーで普段給食を食べられてないんですが、みんなで給食を食べよう、外国からいらっしゃった方も、私そのことはちょっと抜けていたんですが、宗教がいろいろあるので、給食をストップされてる方もいて、うちみたいにアレルギーで食べられないっていう子もいらっしゃって、そういう子もみんなが同じ給食を食べてみようの会を、年に1回なのか私は初めての体験だったんですがありました。内容はカレーと、あと牛乳とかが駄目な子がいらっしゃるので、ブドウゼリーが出たりとか、そういった配慮をされた給食が出たみたいで、普段子どもたちがアレルギーで食べられないので、下の子は特に、初めてみんなと一緒に給食を食べてすごく喜んでいました。そういった活動も、センターで作られているとはいえ、肉を使ってない、アレルギー物質を使ってない。そういったものを、つくれるんだと。きっとすごく大変で、普段の給食でも、時間がかかって細かく野菜を切ってとかっておっしゃった話とかもありましたので、すごく大変だったんだろうなとは思いますが、反面、月に1回、いや、年に1回というか月に1回すべてやらえたら嬉しいのになとか、そういったことも、結構つくばではされているのかなって、私はすごくうれしくて、欲が出て、年に1回だろうに、もっとやらしてもらったらいいなとか、思ったりもしました。そういったことも実はされていて、各学校でそういった面白いことではないですけども、そういったことをされているんじゃないかなって思ったので、今ちょっとお話が出たので、発言させていただきました。

○座長：はい、ありがとうございます。本当に食育っていう角度が大切なことかと思しますので、本当に今ございましたけども、外国の方は宗教上で食べられるものとそうでないもの、またアレルギーと、そういった中においても、いろいろ共有できる時間があるということは、人生観が広がるのか

など思っております。

○座長：その他、はい、どうぞ。

○委員：先ほどの給食センターの見学の件ですけど、上の子が6年生なので、6年間学校の通知とか見ているつもりですが、一度もセンターができますよというような案内を見たことがないような気がするんですけども、ここ2、3年はコロナでしようがないと思うんですけども、そういった広報活動ってというのは、どのようにされているのかと思ひまして、ちょっと確認させていただきたいと思ひます。

○事務局：はい、ありがとうございます。確かに、広報活動については、特にしていなかったという部分はございます。やはり皆様に給食に興味を持っていただきまして、そういったものに関心を持っていただくには、やはりそういった広報活動が必要かと思ひしております。実は、教育委員会の方で、今度ホームページを新しく開設しまして、そういったものに細かく、教育委員会の各課で記事を書く予定となっております。例えば、桜の給食センターが来年から解体とか始まるような形になるんですが、そういったものを定期的に、今こういった形で建設が進んでいますとか、そういったものを上げて、皆様にお見せできればと考えております。貴重なご意見ありがとうございました。

○座長：ありがとうございました。その他ございますでしょうか。はい。お願いします。

○委員：また話が変わってしまいますし、あと、もしかしたら、前回の第1回の時にも申し上げたかもしれないのですが、自分が小中学校にいた頃に食べた給食の中で、つくば市の給食は基本的に主食となるご飯、パン或いは麺と、お椀に入っている汁物、時々麺類が入っていることもあるんですが、そのお椀に入っているもの、そしてお皿に入っている副菜と、牛乳というのが、必ずその配置であるという給食なんですけど、必ずその四つが、す

べてあるという形になっているがゆえに、例えば、主食の枠に、パンがあるんだけれどもお椀の枠ところに麺が入っているという、ダブル主食みたいなことがあります。そこら辺は必ず主食のやつと、お椀のやつと、お皿のものと、牛乳っていうその四つを必ずそろえるということに、こだわりすぎる必要はないのかなと思っています。むしろそれによって、ダブル主食になってしまっていることが時々あったので、そこを何か組み合わせの面で改善の余地があるのかなと思います。以上です。

○座長：はい、ありがとうございます。管理栄養士の先生はじめ、いろんな工夫をしながら、一食のその日の料理だけで、栄養のバランスっていうのは難しい場合もあるでしょうから、1ヶ月や半年、1年のスパンの中で、季節に合わせた形で、作られているかと思います。でも、ぱっと見ると、私の頃のことを言ったら今は時代が違うんですが、私のときにはご飯と焼きそばが出たのを今思い出してました。でもそう言ってもおっしゃる通りかと思いますが、そういったことも含めて、またご検討いただければなと思っています。その他ございますか。はい、お願いします。

○委員：質問なんですけど、私は荃崎の給食センターを廃止しないで欲しいなっていうのが、個人的には思うんですが、もし荃崎のセンターを廃止して、別のセンターから配送するという形になった場合、荃崎地区の小中学校に、他のセンターから運ぶと思いますが、どこのセンターから運ぶ予定ですか。

○事務局：はい、ありがとうございます。まず、もし荃崎のセンターがないということになりますと、ほがらかの給食センターから提供するような形になっています。谷田部ですね。ありがとうございます。

○座長：その他ございますでしょうか。いや、本当給食っていう時間は学校に行って一番多分楽しい時間なのかなというふうに思います。でも、いろんな皆様のご意見を聞きながら、またこれまでのご意見でもそうですが、給食の中にはその食材を一つとった中でも、歴史があり文化があり、国内産

でなく外国のフルーツも来たりとか、いろんな形において、それは、先ほど耕作放棄地か荒廃農地で、菜種油作るとかという牛久の話はございましたけども、食育だけでなく、体育だったり、食べるものをいただきますっていう徳育だったり、知育だったり、経済効果など社会学の勉強、理科の勉強だったりとかですね、すごく幅広くまさしく、つくば市で取り組んでいる社会力の一番の授業になるのが教育、そこで知育・徳育・食育、様々な中での美育、美しく育てるというすてきな時間なのかなと私も強く思っているところであります。これからのこの懇談会の中で、より進めていきながら、提言をまとめていくような、次の次ぐらいにはというように思っているところでありますけども、まず、前回宿題いただきました二つについて執行部の担当の方から説明いただき、意見交換をさせていただき、確認させていただき、そして今、忌憚のない形での、現状の、思い等を発言をしていただきました。まだ少し時間に余裕がございますが、改めて、それぞれの立場で出席をされている方、また市民委員の方々は、いろんな提言の中で出席し、委員に就任していただいているかと思しますので、改めてでございますが、それぞれの立場の中での発言等ございましたらば、お願いいたします。はい、お願いします。

○委員：では学校関係者という立場から、いくつか述べさせていただきます。

まず、給食費の滞納のことについては、前回の時にもお話したんですが、以前は給食費の未納者への対応は学校で行っていました。それを今年度から、つくば市の健康教育課さんの方で行ってくださっている、これは本当にありがたいです。すべての学校がきっと感謝していることだと思います。98%っていう数字がさっきあったんですけども、ほとんどの方が払ってくださっているんですが、なかなか難しい方が、積み重なってしまう。その現実には確かにありまして、そこら辺の対応で、本当はもっと子どもたちにいろんなことを、勉強のことについての研究もしなきゃいけない分、お

うちの方への連絡をしたりなど、そういうことをしていた分の時間が、今、健康教育課さんがやってくださっているっていうのは、とてもありがたいです。前回もでしたが本当に感謝しています。

それから二つ目は、食育ということで、やっぱり食育は様々な、すべての学びを支えるものだと思っています。例えば、体育も、それから、社会科もつくばスタイル科も、すべての学習を支えるもので、豊かに子どもたちをする大切なものだと思っています。小学校に今いるんですけども、まず、つくば市についての学びをして、次は茨城県についての学びをして、次に日本国の学びをして、そして世界という形で、社会の勉強が広がっていきます。そういうことを考えていくとやっぱり、つくば市の中にどれだけ素晴らしいものがあるか、広げて茨城県の中にもどれだけ素晴らしいものがあるか、みんなが食べているものもそうだよっていう勉強を、子どもたちがする、大切なものだと思っています。これに関しては、栄養士さんが本当に献立に事細かくつくば市のものが使われていますよとか、いろんなことを言ってくれています。今日私、慌てて給食を食べてこの会議に来たんですが、今日の放送は、和食についてでした。和食の素晴らしさについて、いつもその原稿を作ってくださっているのが管理栄養士さんなんですけども、それを一生懸命練習した放送員の子たちが給食の時間に読み上げてくれていました。和食ってこういう素晴らしさがあるよっていうことを言ってくれています。それを聞きながら、やっぱり食べるっていうことも食育の一つだと思っています、これもとてもありがたいなと思っています。あと先ほど言ってくださった、みんなで食べる給食の日、これもすごいですよね。宗教のいろんな外国の方がいらっしゃる中でも、みんなが食べられるものを用意するっていうのは、とてもありがたいなと思っています。本校でも、なかなか皆と同じ給食は食べることが、残念ながらできない、でも、この日は食べられるって、ニコニコして朝来た子がいました。なか

なか難しいところかもしれませんが、確かに、少し回数が増えるとありがたいのかなあと、でも難しいのかなと思いつつ、聞いていました。

それから、昔はあった親子給食。私ももっと若い頃に、親子給食というのがありまして、家庭教育学級、先ほど課長さんも話していましたが、家庭教育学級の一つとして行っていました。おうちの方に、来てくださる方に給食費を払っていただいて、その分、何人出席されるので、この日はいくつ追加でお願いしますと給食センターの方に早めにお話をし、届けてもらって、お子さんの隣でおうちの人と一緒に給食を食べるということもやったことがあります。なかなかコロナ禍でできなくなっていますが、そういうこともまたできるようになると、ちょっと見えるようになってくるのかなと、あれも大切な一つだったなって思いつつ聞いていました。

なんかいろいろしゃべっちゃったんですけども、結局はまとめてみると、生産者の方や、この郷土を身近に感じる給食っていうのが、私たちが目指しているものなのかなってちょっと思いつつ聞いていました。例えばつくば市産の野菜を少しでも多く、なかなか全部というわけにはいかないっていう事情は、先ほどいろんな皆様のご説明からわかりました。なので、少し、ちょっと多くとか、できると生産者の方が身近に感じる。それから給食センターの見学など、見える化をするっていうのはとても大事なことかなって、先ほどこれもお話を聞いていいと思いつつ聞きました。何かそういう情報をこちらからいろいろ発信していくことも大事なかなって思いつつ聞きました。とにかく、子どもたちは給食が大好きです。校長先生、今日はカレーなんだよとか、今日は、醤油ラーメンって言って教えてくれます。私がすごく喜ぶの知っているの、子どもとよっしゃーと言いながら、喜んで終わった後も美味しかったねという話をよくするんですが、子どもたちが喜ぶ顔を見るためにも、少しでも、その食を支えるものの方で、今できることから、少し進んで、できることは何かなんて考えていくことはすごく大

事なことかなと思います。全部が全部、実現できるかどうかは難しいですけども、この話し合う場を持っていただけているというのは、学校の子どもたちを預かっているものとしてはありがたいなと思っています。

○座長：ありがとうございます。その他ございますか。それぞれの立場的に何か。本当に今お話いただきましたようにそれぞれお話いただいて、やはり学校給食の中で、先ほどの地元の野菜、野菜を特にですね、お米を含めて、しかし、先ほど経済部長からもありましたけども、茨城県は全国3位って言いながらも、つくば市は農業従事者が減っているという状況の中で、何か給食の時間の中でもですね、お父さんお母さんおじいちゃんおばあちゃんが農業に携わっているお子さんが、なんか農業ってすごい、うちのお父さんヒーローだねって思えるようなくらいに、オーガニックというお話もございましたけども、何か様々な全産業について貢献しなきゃいけない、市の行政で公的なことになりますけども、一つのその場所からすれば、農業従事者の要は後継者を増やすということでも、2円高いんでなく5円高くても、やっぱりつくばのものを使いましょうよとなるように、必要なかなと思いつつながら、そういった観点からぜひ何か、JAさんの方で、給食を通じて子どもたちが卒業式に将来の夢は、とあったときに、農業やりたいですとなれるような取り組みをぜひ、うまく給食を利用していただけたらありがたいかなと思っています。そういったことを含めて何か、学校給食に対してご意見とか何か、お話いただけたらお願いします。

○委員：何回も同じことになっちゃいますけど、やはり食べている給食がどのように作られているかっていう部分が非常に興味があり、子どもたちも食べる時はわかるけど、実際どういう畑でどういうふうになっているのかは知らない子どもたちが多分たくさんいると思うんで、そういった場面でも現在でも梨の収穫体験とか、パプリカとか、そういったことを今までやっていますけど、これから市役所さんといろいろ協議しながら、そういう機会、

お互いに、進めていければいいなと思っていますので、よろしくお願ひしたいと思います。

○座長：はい。ありがとうございます。後押しとしては、経済部のお力添えがかなり力かと思ひますので、ぜひ本当に農業従事者をふやすっていうことも必要だと思ひます。

○委員：はい。本当に農業従事者が増えてくるように、我々もサポートするというようなことでいろいろ対策も考えております。先ほどもございましたけれども、農業体験、こちらの方は、市としてもサポートしておりますし、県の方からもあります。市のホームページの方でも、ちょっと古いデータになってしまいますけれども、そちらにも載っておりますので、ぜひご利用いただければと思ひます。以上です。

○座長：ありがとうございます。その他、はい、お願ひいたします。

○委員：食育についてなんですが、地場産物については先ほどJAさんからもありました通り、生産者さんを学校にお招きして、こういった形で野菜が作られているんだよってというような授業を行ったりもしています。昨年度はコロナの影響で、かなりやりづらくて、なかなかできる機会も減ってしまったんですが、ZOOMなどを活用して、生産者さんをつないでZOOMで授業したりという取り組みをしたところもありました。今年度についても少しずつ落ち着いてくれば、またそういった生産者さんをお呼びして、授業をやったりということも、計画をしているところです。やはり生産者さんが来てくれて、こういった苦勞をして、野菜を作っているんだよというのを知ると、子どもたちも農業にすごく関心を持って、私もちょっとやってみたいなんていう感想を書いたりとかすることもあるので、ぜひこれからもそういった食育については進めていければなというふうに考えております。以上です。

○座長：はい。ありがとうございます。それぞれの立場の中でまた、次に目指

す給食のあり方について、進めていければなと思っております。主に前回から引き続いての若干間口の広いお話し合いと申しますか、形になりましたけども、より進めていった中で、次に向けて審議会の方に提言、また、それぞれの立場の中で進められ、まとめられればなというに思っておりますのでよろしくお願ひいたします。本日の議事についてですね、予定したもののについては、以上で皆様のご協力いただいて進められたかなというふうに思っております。ありがとうございました。ここで座長を退任したいと思ひますけども、改めましてスムーズなご意見、ご発言いただきましてありがとうございました。それでは進行の方、戻したいと思ひます。よろしくお願ひします。ありがとうございました。はい。事務局お願ひします。

○事務局：本日は活発なご意見をいただきまして、誠にありがとうございました。先ほど会議の中で、新しい学校を作るときに、試しに自校式を取り入れてみたらどうかというご意見をいただいたと思ひますが、市の考え方としまして、お話させていただければと思ひます。先ほどから申しておりますように、つくば市としましては、センター方式で、給食センターから各学校に給食をお届けするという形で進めて、新たな給食センターも作ろうと考えているところです。試しに自校式を、新しい学校で作ってみてはどうかというようなご意見、ご提案もいただいたところですが、試しに作るということになりますと、ちょっとした家庭科室とか、そういうところで給食を作るというわけにはいかないものですから、小さな給食センターを学校に配置するというふうな位置付けになります。そうしますと、仮称ですけども、今みどりの南の小学校中学校の設計を進めているところですが、その用地ですとか、スペース的なものもありまして、その学校分だけというお気持ちもあるかと思ひますが、それを作るというのは実際的には、当初から計画していたわけでもないので、難しい状況にあります。さらには、こちらのスケジュールの都合ですが、今年度中に設計を終わらせて、来年

度から建設工事を始めて、令和6年4月には新たな学校を開校するというスケジュールの中で、今進めているところです。そうしますと、今から実施設計を止めて、基本設計にもう1回戻ってやるというのが、現実的には難しいので、希望に沿えたようなお答えができなくて大変恐縮ですけれども、新たな学校で、ということを含め、今の段階では、ご意見に沿えない状況です。ご理解いただければと思います。

○座長：はい、ありがとうございます。貴重なご意見の中でありながら、現実の中での取り組みをとということで、また今後に進めていければなど、新しいスタートに向けて、また参考にしていければなど思っておりますので、ご理解のほどよろしく願いいたします。では事務局よろしく願います。

## 6 閉会

○事務局：はい、ありがとうございます。以上をもちまして、つくば市学校給食のあり方懇談会を閉会いたします。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。次回の在り方懇談会は、12月の27日に第3回目の懇談会を開催いたしたいと思っております。それでは本日はどうもありがとうございました。

令和3年度（2021年度）第2回  
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和3年(2021年)11月5日（金）

午後1時30分から3時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 201会議室

1 開会

2 事務局説明

(1) つくば市の学校給食費について

(2) つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

3 意見交換

4 閉会

## 令和3年度第2回つくば市学校給食の在り方懇談会について

### ○第1回懇談内容の確認

#### 地産地消の課題について

- ・ 価格・品質・産出方法に課題がある
- ・ 食数に対応できる農家が少ない
- ・ 関係者が密に連携し、関係性を築いていく

#### 懇談会の進め方について

- ・ 4つの課題の話し合い→分科会
- ・ 理想の給食内容、提供について検討
- ・ 新設校の給食室（自校式）→アレルギー対応や地産地消の促進に効果的なのでは
- ・ 夢のある給食の提案→現実とのすり合わせ

#### フードロスについて

- ・ 残滓への対応
- ・ 国産食材の利用
- ・ 和食の積極的活用
- ・ パンの日のボリュームが少ない

#### 事務局への資料作成依頼

- ・ 現給食費額設定の経緯当について
- ・ 給食センターの統廃合の計画について

### ○第2回懇談会について

#### 事務局説明

- (1) つくば市の学校給食費について
- (2) つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

#### 意見交換

- ・ つくば市の学校給食の現状について
- ・ つくば市の学校給食に望むこと

## つくば市の学校給食費について

### 1 給食費の額

つくば市の学校給食費月額

給食の提供を受ける者の区分	給食費の額（1人当たり月額）
生活保護世帯、里親世帯、市町村民税非課税世帯、ひとり親世帯、在宅障害児（者）のいる世帯若しくは年収360万円未満世帯に属する市立幼稚園の幼児又は第3子以降の市立幼稚園の幼児（小学校3年生までの兄又は姉から数えて第3子以降の幼児をいう。）	500円
市立幼稚園の幼児	3,900円
市立小学校及び市立義務教育学校の前期課程の児童（1年生及び2年生に限る。）	4,100円
市立小学校及び市立義務教育学校の前期課程の児童（3年生から6年生までに限る。）	4,300円
市立中学校及び市立義務教育学校の後期課程の生徒	4,700円
茨城県立並木中等教育学校の前期課程の生徒	

（つくば市学校給食費の取扱い等に関する規則第2条）

《参考》

	給食費月額（円）	
	小学校	中学校
県平均	3,755	4,143
全国平均	4,343	4,941

令和元年度学校給食実施状況（茨城県教育委員会）

## 2 給食費額内訳（中学生1食分）

牛乳：50.17円

主食：約78.09円

（米飯82.77円、パン72.75円、米粉パン86.97円、ソフト麺66.61円）

副食：約141.74円

合計 270円

## 3 地産地消推進と給食費額について

ほがらか給食センターにおいて、今年度6月について、実際の食材購入支出額（①）と、つくば市産野菜を全落札した場合（②）、価格優先で野菜を購入した場合（③）の支出額を比較。

### (1) 野菜購入額比較

	①6月野菜購入実績額	②市内産全落札の場合	③最安値落札の場合
	5,415,436円	5,955,053円	5,328,450円
差額	86,986	626,603	0

### ○給食センター管理栄養士所見

- ・最安値落札（全て国内産）と市内産全落札を比較すると、1月当たり62万円の差が生じる。
- ・野菜が、ほがらかセンターのみで考えても約62万円高くなるということを重く考えていくべき。（単純計算で年682万円）
- ・現在、市内産野菜を優先するため、ほかの食材を切り詰めている状況。
- ・今年度は天候不順により、他の業者の野菜（市場価格）も高騰している傾向がある。そのため、例年より差が小さい印象がある。

（R2.12月：小松菜 市内産650円/kg 最安値280円/kg）

（R3.10月：小松菜 市内産600円/kg 最安値490円/kg）

## (2) 給食費換算

## ① 6月実績

給食回数 ①	給食実施員 ②	月間食数 ①×②	食材料支出額 ④	1回当たり食材料費 ④/①=⑤	1食当たり食材料費 ⑤/②=⑥
22回	12,233人	269,126食	74,464,059円	3,384,730円	277円

## ②つくば市産全落札の場合

給食回数 ①	給食実施員 ②	月間食数 ①×②	食材料支出額 ④	1回当たり食材料費 ④/①=⑤	1食当たり食材料費 ⑤/②=⑥
22回	12,233人	269,126食	75,003,676円	3,409,258円	279円

## ③最安値野菜を落札した場合

給食回数 ①	給食実施員 ②	月間食数 ①×②	食材料支出額 ④	1回当たり食材料費 ④/①=⑤	1食当たり食材料費 ⑤/②=⑥
22回	12,233人	269,126食	74,377,073円	3,380,776円	276円

## ○給食センター管理栄養士所見

- ・実績額と市内産全落札の比較で1食当たり2円の差、市内産全落札と最安値落札（全て国内産）の比較で1食当たり3円の差。
- ・1食当たり2円の差とすると概算で年間1千万円（2円×25,000食×200回）、1食当たり3円の差とすると年間1,500万円（3円×25,000食×200回）の差が予算上生じる。

#### 4 地場産物納入業者について

- ・地場産物納入業者は、主にJAつくば市、JAつくば市谷田部の2業者。
- ・入札の際は、生産者に希望価格を提示してもらい、JAからは市場価格の提示を行い、すり合わせた上で、見積書を提出。
  - 協同組合であり、生産者を守るための仕組み。
- ・市場価格は、生産量によって変動が大きいですが、JAは変動が少ない。

## つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

### 1 概要

つくば市は、旧町村時代に建設された学校給食センターを活用することによって、学校給食を運営してきたが、旧町村時代の施設の老朽化と、人口増加という課題を解決するため、以下2つの計画を策定し、整備を進めてきた。

#### (1) 「つくば市立学校給食センター整備基本計画（H22.11策定）」

平成22年11月、つくば市教育委員会事務局健康教育課（当時）は、学校給食センターの適正な規模や配置等の検討を行い、「つくば市立学校給食センター整備基本計画」を策定。

策定の目的	調理能力の拡充と施設設備の老朽化の改善等のため、学校給食センターの適正な規模・配置を検討すること。
状況	<ul style="list-style-type: none"><li>・筑波・大穂・桜・旧豊里・旧谷田部・荃崎の6つの給食センター稼働。（調理能力：23,300食/日）</li><li>・平成15年竣工の筑波センター、平成19年一部改修済みの荃崎センター以外の4センターの老朽化。</li><li>・H25に1,200食不足の見込み。</li><li>・食数のピークは令和5年、26,000食。</li></ul>
方針	<ul style="list-style-type: none"><li>・均等に施設を配置することを基本に、つくば市を北部、中部（2カ所）、南部にわけ、合わせて4カ所の給食センターを配置する。</li><li>・適正配置の観点から、旧豊里、旧谷田部、大穂、桜の4センターを適時廃止。</li><li>・荃崎センターは、時期を見て建て替えも検討。</li></ul>

【資料2】つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

(2) 「つくば市学校給食センター整備方針 (R3.3 策定)」

学校等適正配置計画の改定(令和2年3月)により、令和7年度中には、必要食数の給食提供が不可能となることが見込まれた。

令和3年3月、つくば市教育局健康教育課は、必要給食数を継続的に提供するため、新しい学校給食センターを建設することを目的に「つくば市学校給食センター整備方針」策定。

策定の目的	想定を超える児童生徒数の増加に対応するため、市全域を考慮した調理能力と、学校給食衛生管理基準や食物アレルギー対応に適応した新しい学校給食センターを整備すること。
状況	<ul style="list-style-type: none"><li>・筑波・すこやか・ほがらか・荃崎の4つの給食センター稼働。(調理能力:26,500食/日)</li><li>・荃崎センターの老朽化。</li><li>・令和7年度中に必要食数の提供が不可能となる見込み。</li><li>・食数のピークは、令和11年、29,000食。</li></ul>
方針	<ul style="list-style-type: none"><li>・廃止した桜学校給食センター跡地に、調理能力7,000食の給食センターを建設。</li><li>・荃崎学校給食センターの今後の在り方については、今後の市全体の児童生徒数の動向を注視しながら、検討していく。</li></ul>

## 2 経緯

「つくば市立学校給食センター整備基本計画」（以下「整備基本計画」）を策定した平成22年当時と現在とでは、当市の学校給食運営における諸状況が大きく変化している。そのため、現在の状況に鑑み、整備基本計画における配置計画等を見直し、新センター建設を計画。

平成22年11月	「つくば市立学校給食センター整備基本計画」策定。
平成26年4月	整備基本計画に基づき、つくばすこやか給食センター豊里供用開始。
令和2年3月	大穂及び桜学校給食センター廃止。
令和2年3月	「つくば市学校等適正配置計画（指針）」策定。 改めて今後の給食提供数を推計。
令和2年4月	「つくばほがらか給食センター谷田部」供用開始。
令和2年4月～	施設規模、必要工期、整備手法、財政負担等の検討。
令和2年9月～	「つくば市学校給食センター整備方針（案）」作成。
令和2年12月	「つくば市学校給食センター運営審議会」を開催し、整備方針案を諮問し、方針（案）を協議。
令和3年1月～ 2月	「つくば市学校給食センター整備方針（案）」に係るパブリックコメント実施。
令和3年3月	「つくば市学校給食センター整備方針」策定。
令和3年4月～	（仮称）新桜学校給食センター建設事業開始

### 3 給食センター方式について

つくば市は、旧町村時代に整備された給食センターを活用してきたため、各地域にバランスよく施設が配置されており、新たな土地購入等の必要がなく、効率的に給食運営を行うことができた。

そのため、従来、給食センター方式を採用してきた。

また、今後、児童生徒数は急増するが、その後再び減少することが見込まれている。

中長期的な食数の変動に柔軟に対応するためには、給食センター方式が有効と考え、今回、(仮称)新桜学校給食センター建設事業の実施を決定したものの。

### 4 今後の対応

令和7年4月の供用開始を目指して、(仮称)新桜学校給食センター建設事業を推進。

茎崎地区における給食施設の在り方については、今後の児童生徒数の増加を注視しながら、学校給食の在り方懇談会の意見、学校給食センター運営審議会の答申等を踏まえ、検討していく予定。

また、関係各課との情報共有を図り、児童生徒数の推計については、随時適正な値を把握する。

令和3年度（2021年度）第2回  
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和3年(2021年)11月5日（金）

午後1時30分から3時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 201会議室

1 開会

2 事務局説明

(1) つくば市の学校給食費について

(2) つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

3 意見交換

4 閉会

## 令和3年度第2回つくば市学校給食の在り方懇談会について

### ○第1回懇談内容の確認

#### 地産地消の課題について

- ・ 価格・品質・産出方法に課題がある
- ・ 食数に対応できる農家が少ない
- ・ 関係者が密に連携し、関係性を築いていく

#### 懇談会の進め方について

- ・ 4つの課題の話し合い→分科会
- ・ 理想の給食内容、提供について検討
- ・ 新設校の給食室（自校式）→アレルギー対応や地産地消の促進に効果的なのでは
- ・ 夢のある給食の提案→現実とのすり合わせ

#### フードロスについて

- ・ 残滓への対応
- ・ 国産食材の利用
- ・ 和食の積極的活用
- ・ パンの日のボリュームが少ない

#### 事務局への資料作成依頼

- ・ 現給食費額設定の経緯当について
- ・ 給食センターの統廃合の計画について

### ○第2回懇談会について

#### 事務局説明

- (1) つくば市の学校給食費について
- (2) つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

#### 意見交換

- ・ つくば市の学校給食の現状について
- ・ つくば市の学校給食に望むこと

## つくば市の学校給食費について

### 1 給食費の額

つくば市の学校給食費月額

給食の提供を受ける者の区分	給食費の額（1人当たり月額）
生活保護世帯、里親世帯、市町村民税非課税世帯、ひとり親世帯、在宅障害児（者）のいる世帯若しくは年収360万円未満世帯に属する市立幼稚園の幼児又は第3子以降の市立幼稚園の幼児（小学校3年生までの兄又は姉から数えて第3子以降の幼児をいう。）	500円
市立幼稚園の幼児	3,900円
市立小学校及び市立義務教育学校の前期課程の児童（1年生及び2年生に限る。）	4,100円
市立小学校及び市立義務教育学校の前期課程の児童（3年生から6年生までに限る。）	4,300円
市立中学校及び市立義務教育学校の後期課程の生徒	4,700円
茨城県立並木中等教育学校の前期課程の生徒	

（つくば市学校給食費の取扱い等に関する規則第2条）

《参考》

	給食費月額（円）	
	小学校	中学校
県平均	3,755	4,143
全国平均	4,343	4,941

令和元年度学校給食実施状況（茨城県教育委員会）

## 2 給食費額内訳（中学生1食分）

牛乳：50.17円

主食：約78.09円

（米飯82.77円、パン72.75円、米粉パン86.97円、ソフト麺66.61円）

副食：約141.74円

合計 270円

## 3 地産地消推進と給食費額について

ほがらか給食センターにおいて、今年度6月について、実際の食材購入支出額（①）と、つくば市産野菜を全落札した場合（②）、価格優先で野菜を購入した場合（③）の支出額を比較。

### (1) 野菜購入額比較

	①6月野菜購入実績額	②市内産全落札の場合	③最安値落札の場合
	5,415,436円	5,955,053円	5,328,450円
差額	86,986	626,603	0

### ○給食センター管理栄養士所見

- ・最安値落札（全て国内産）と市内産全落札を比較すると、1月当たり62万円の差が生じる。
- ・野菜が、ほがらかセンターのみで考えても約62万円高くなるということを重く考えていくべき。（単純計算で年682万円）
- ・現在、市内産野菜を優先するため、ほかの食材を切り詰めている状況。
- ・今年度は天候不順により、他の業者の野菜（市場価格）も高騰している傾向がある。そのため、例年より差が小さい印象がある。

（R2.12月：小松菜 市内産650円/kg 最安値280円/kg）

（R3.10月：小松菜 市内産600円/kg 最安値490円/kg）

## (2) 給食費換算

## ① 6月実績

給食回数 ①	給食実施員 ②	月間食数 ①×②	食材料支出額 ④	1回当たり食材料費 ④/①=⑤	1食当たり食材料費 ⑤/②=⑥
22回	12,233人	269,126食	74,464,059円	3,384,730円	277円

## ② つくば市産全落札の場合

給食回数 ①	給食実施員 ②	月間食数 ①×②	食材料支出額 ④	1回当たり食材料費 ④/①=⑤	1食当たり食材料費 ⑤/②=⑥
22回	12,233人	269,126食	75,003,676円	3,409,258円	279円

## ③ 最安値野菜を落札した場合

給食回数 ①	給食実施員 ②	月間食数 ①×②	食材料支出額 ④	1回当たり食材料費 ④/①=⑤	1食当たり食材料費 ⑤/②=⑥
22回	12,233人	269,126食	74,377,073円	3,380,776円	276円

## ○ 給食センター管理栄養士所見

- ・実績額と市内産全落札の比較で1食当たり2円の差、市内産全落札と最安値落札（全て国内産）の比較で1食当たり3円の差。
- ・1食当たり2円の差とすると概算で年間1千万円（2円×25,000食×200回）、1食当たり3円の差とすると年間1,500万円（3円×25,000食×200回）の差が予算上生じる。

#### 4 地場産物納入業者について

- ・地場産物納入業者は、主にJAつくば市、JAつくば市谷田部の2業者。
- ・入札の際は、生産者に希望価格を提示してもらい、JAからは市場価格の提示を行い、すり合わせた上で、見積書を提出。
  - 協同組合であり、生産者を守るための仕組み。
- ・市場価格は、生産量によって変動が大きいですが、JAは変動が少ない。

## つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

### 1 概要

つくば市は、旧町村時代に建設された学校給食センターを活用することによって、学校給食を運営してきたが、旧町村時代の施設の老朽化と、人口増加という課題を解決するため、以下2つの計画を策定し、整備を進めてきた。

#### (1) 「つくば市立学校給食センター整備基本計画（H22.11策定）」

平成22年11月、つくば市教育委員会事務局健康教育課（当時）は、学校給食センターの適正な規模や配置等の検討を行い、「つくば市立学校給食センター整備基本計画」を策定。

策定の目的	調理能力の拡充と施設設備の老朽化の改善等のため、学校給食センターの適正な規模・配置を検討すること。
状況	<ul style="list-style-type: none"><li>・筑波・大穂・桜・旧豊里・旧谷田部・荃崎の6つの給食センター稼働。（調理能力：23,300食/日）</li><li>・平成15年竣工の筑波センター、平成19年一部改修済みの荃崎センター以外の4センターの老朽化。</li><li>・H25に1,200食不足の見込み。</li><li>・食数のピークは令和5年、26,000食。</li></ul>
方針	<ul style="list-style-type: none"><li>・均等に施設を配置することを基本に、つくば市を北部、中部（2カ所）、南部にわけ、合わせて4カ所の給食センターを配置する。</li><li>・適正配置の観点から、旧豊里、旧谷田部、大穂、桜の4センターを適時廃止。</li><li>・荃崎センターは、時期を見て建て替えも検討。</li></ul>

【資料2】つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

(2) 「つくば市学校給食センター整備方針 (R3.3 策定)」

学校等適正配置計画の改定(令和2年3月)により、令和7年度中には、必要食数の給食提供が不可能となることが見込まれた。

令和3年3月、つくば市教育局健康教育課は、必要給食数を継続的に提供するため、新しい学校給食センターを建設することを目的に「つくば市学校給食センター整備方針」策定。

策定の目的	想定を超える児童生徒数の増加に対応するため、市全域を考慮した調理能力と、学校給食衛生管理基準や食物アレルギー対応に適応した新しい学校給食センターを整備すること。
状況	<ul style="list-style-type: none"><li>・筑波・すこやか・ほがらか・荃崎の4つの給食センター稼働。(調理能力:26,500食/日)</li><li>・荃崎センターの老朽化。</li><li>・令和7年度中に必要食数の提供が不可能となる見込み。</li><li>・食数のピークは、令和11年、29,000食。</li></ul>
方針	<ul style="list-style-type: none"><li>・廃止した桜学校給食センター跡地に、調理能力7,000食の給食センターを建設。</li><li>・荃崎学校給食センターの今後の在り方については、今後の市全体の児童生徒数の動向を注視しながら、検討していく。</li></ul>

## 2 経緯

「つくば市立学校給食センター整備基本計画」（以下「整備基本計画」）を策定した平成22年当時と現在とでは、当市の学校給食運営における諸状況が大きく変化している。そのため、現在の状況に鑑み、整備基本計画における配置計画等を見直し、新センター建設を計画。

平成22年11月	「つくば市立学校給食センター整備基本計画」策定。
平成26年4月	整備基本計画に基づき、つくばすこやか給食センター豊里供用開始。
令和2年3月	大穂及び桜学校給食センター廃止。
令和2年3月	「つくば市学校等適正配置計画（指針）」策定。 改めて今後の給食提供数を推計。
令和2年4月	「つくばほがらか給食センター谷田部」供用開始。
令和2年4月～	施設規模、必要工期、整備手法、財政負担等の検討。
令和2年9月～	「つくば市学校給食センター整備方針（案）」作成。
令和2年12月	「つくば市学校給食センター運営審議会」を開催し、整備方針案を諮問し、方針（案）を協議。
令和3年1月～ 2月	「つくば市学校給食センター整備方針（案）」に係るパブリックコメント実施。
令和3年3月	「つくば市学校給食センター整備方針」策定。
令和3年4月～	（仮称）新桜学校給食センター建設事業開始

### 3 給食センター方式について

つくば市は、旧町村時代に整備された給食センターを活用してきたため、各地域にバランスよく施設が配置されており、新たな土地購入等の必要がなく、効率的に給食運営を行うことができた。

そのため、従来、給食センター方式を採用してきた。

また、今後、児童生徒数は急増するが、その後再び減少することが見込まれている。

中長期的な食数の変動に柔軟に対応するためには、給食センター方式が有効と考え、今回、(仮称)新桜学校給食センター建設事業の実施を決定したものの。

### 4 今後の対応

令和7年4月の供用開始を目指して、(仮称)新桜学校給食センター建設事業を推進。

茎崎地区における給食施設の在り方については、今後の児童生徒数の増加を注視しながら、学校給食の在り方懇談会の意見、学校給食センター運営審議会の答申等を踏まえ、検討していく予定。

また、関係各課との情報共有を図り、児童生徒数の推計については、随時適正な値を把握する。

## 会 議 録

会議の名称		令和3年度(2021年度)第3回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時		令和3年12月24日(金) 開会9:20 閉会10:20		
開催場所		つくばほがらか給食センター谷田部 2階研修室		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆委員、根本 俊明委員(代理:舘 朋礼、會原亮太)、吉田 佳代子委員、井坂 薫委員、森田 佳子委員、玉田 晴美委員、吉沼 正美委員、中島 弘志委員、野澤政章委員、石塚 英樹委員、猪野 研一委員、金子 朋子委員、秋元 波委員、河口 宗央委員		
	その他			
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又 文江、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ		
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	1名
非公開の場合はその理由				
議題				
会 議 次 第	1 開会			
	2 意見交換			
	3 閉会			

<審議内容>

- 1 開会
- 2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明
- 3 意見交換

○座長：本日、懇談会場は、給食調理現場である給食センターで行っております。

実際に施設を訪れて、皆様委員の方々に何か感じたことがございましたらば、共有していきたいと思っております。まず、質問と意見と要望というふうに三つに分けていきたいと思っております。まず、見学をした中でのご質問等ございましたらばお願いいたします。

○委員：こちらの給食センターの見学には年間に何校といたしますか、すべての学校、学年が来ているのか、どのぐらいの割合なのかを、教えていただきたいと思っております。

○委員：新型コロナウイルス感染防止の観点から、今のところ見学をしているところはあります。今後もしばらくの間は見学を控えているような状況です。

○委員：こちらのほがらかセンターの前の給食センターで見学は行っていたのでしょうか。

○事務局：こちらのほがらか給食センターの前には、谷田部給食センターという古い施設があったのですが、建築自体が古い施設でしたので、そういった見学スペースはございませんでした。こちらのほがらか給食センターは見学スペースを設けていますが、建設の完成時期と新型コロナウイルスの感染拡大時期が、同時期ということで、残念ながらまだ見学等ができていないような状態となっております。

○委員：議事録を読ませていただいたんですけど、第1回の議事録は発言者の名前が出てるんですけど、今回は委員とだけしか書いていないのですが、これからどうしていくんでしょうか。誰が出した意見なのかとすごく気になり

ました。

○事務局：ありがとうございます。お名前が出ていたのは、委員の皆様事前に議事録の確認をしていただくためのものです。一般的に議事録はホームページでも公開をしておりますので、お出しする際にはすべてお名前は出さずに委員として統一しております。あくまで名前が出ていたのは、中身の確認ということで出していました。

○委員：わかりました。

○座長：先ほど給食センターの見学の話がございました。すこやか給食センターも少し規模が小さいですが、そちらにも見学スペースがございますけども、そちらについてもご説明いただけたらと思います。

○事務局：すこやか給食センターの食数はこちらと比べて少ないんですが、同じように見学スペースを設けております。家庭教育学級とか、様々なものを利用しながら、見学の実績があるとは伺っております。ただし、やはり昨年度から、施設見学などはご遠慮いただいております。

○座長：その他ご質問等ございますでしょうか。

○委員：作る工程のご説明を主にしていただいたと思うんですが、給食が学校で食された後にこちらに戻ってきて、残さの量とか、どういうふうに廃棄しているのか、捨てることになっているのか、それとも何か肥料になるのか、その後の行方について教えていただきたいなと思いました。

○委員：残さの量ですが、まだ計算をしていないので、調べないとお答えできません。給食を学校で食べて、残ったものが全部こちらに戻ってきて、厨芥処理機という機械で、砕いて水分を抜いて、残った残飯は肥料などにはせず、そのままごみとして廃棄という形をとっています。

○委員：焼却ということですね。

○委員：はい。業者さんに持って行っていただいて、焼却処分です。

○座長：今の残飯のことで、他の給食センターも同じように行っておりますが、

たしか豊里だけ違ったような気がします、ご説明をお願いします。

○事務局：先ほどお話をしましたすこやか給食センター豊里ですが、こちらの残飯は、二酸化炭素と水に分解するような装置がございますので、残飯はそちらに入れております。

○委員：二酸化炭素と水に分解するとごみが出ないことについて、もう少しご説明いただけますか。

○事務局：すこやか給食センターには、施設内に、細菌の力を使ってゴミを水と二酸化炭素に分解する機械がございます。食物由来の廃棄物に関しましては、一切出ない状況です。ただ、紙ごみとか、その他事務室で出たごみなどに関しましては、一般廃棄物として廃棄している状況です。

○座長：廃棄の量について、まだこちらではデータを取ってないというお話だったと思いますが、ゴミを出すと費用がかかるので、献立によってどれだけゴミが出るとか、1か月あたりどれだけ予算がかかっているかなど、データとしてとっていると思っていました。あと、各学校ごとにどれだけ残しているとか、調べている気がしたのですが、お聞かせください。

○委員：残さの量については量って調べています。学校ごとにどれくらい出たとか、クラスごとにどれだけ出たかは量っています。量ってはいますが、どれくらいの量が出たかは、私が今把握できていなかったもので、お答えできないということです。

○座長：データはきちんと管理しながら、いろいろと取り組まれているということですので、よろしくをお願いします。その他ご質問ございますでしょうか。

○委員：先ほどの水と二酸化炭素に分解する機械の話ですが、食べ残しを廃棄するんじゃなくて、堆肥化して、畑に戻すという話もあって、実際にやっている自治体もあります。農家としては、添加物とか、微生物が分解しきれない物質もたくさんあるので、それを入れるのは嫌がる人もいますが、そういうものも無害化できるような装置なんですか。そんな装置があるのであれば、

なぜほがらかには入れてないのですか。

○事務局：豊里の機械はあくまで分解するだけの生ゴミ処理機で、堆肥化はしていません。ほがらかには様々なご意見をいただいております、ここに限らず、給食の残渣を堆肥化とか飼料化とかできないだろうかというご意見も何回かいただいたことはございます。

ただ、そういった機械の設置にあたり、この施設のスペース的な問題だったり、コスト的な問題だとか、臭いも発生する問題もあります。あと他の自治体では行なっているところもあり、その一部は調べてありますが、やはり安定した成分ではないということが一番だと思っております。給食で、例えばお肉が出た日とか、牛乳が出た日とか、あと塩分量が日によって違うこともあります。そういったことについて、一定した成分ではないものを供給してしまうという部分も大きなネックになるのかなと考えております。

あと、夏休みは給食の提供がなく、1年中平均的に出せるわけではございませんので、様々な課題があるのかなとは認識しています。

○委員：その機械がすごいという話をされていて、堆肥化したいわけではないです。生ごみを水と二酸化炭素だけに純粹に分解して、自然界に出しても大丈夫なレベルまで分解できるものがあれば、地球上のゴミ問題も解決すると思います。夢のような機械があるなら、ほがらかでも導入すれば、クリーンセンターの負荷もかなり減ると思います。おそらくその機械でも何かが出るとは思いますが、完全に水と二酸化炭素だけに分解できるというのは初めて聞いたのですごいです。

○事務局：いわゆる生ゴミ処理機です。菌床があって、そこに粉碎した生ゴミを入れるわけですが、もちろん汚水は出ます。完全に消えて無くなるわけではなく、汚水は出るし、何日かかけて菌床で分解されるような装置というふう認識いただければと思います。

なぜそのような設備をほがらかに購入しなかったかといいますと、建設時

に豊里のセンターの検証を踏まえて、こちらのセンターが建設されたわけですが、当時の判断としましては、イニシャルコストとランニングコストなど、そういったコスト比較をしまして、耐用年数なども考慮すると、その機械を入れるよりも、一般廃棄物として処分した方が、コストが低いという判断が当時はなされたようです。ただ、環境に関する配慮という視点は、もしかしたら抜けていたかもしれないというところです。

○委員：先ほどの質問で、私の関心として、フードロスとゴミの処理というところも関心がありますが、残飯の量とかが、献立づくりにどういうふうに反映されているのか、残飯がどのくらい残ったら検討し直すのか、献立づくりと残飯の関係がどういうふうに作られているのかをお伺いしたいと思いました。

○委員：献立については、栄養教諭が主に作成しています。学校にももちろん行きますので、学校で子どもたちが食べている様子を確認しています。また、給食主任の先生が各学校におられますので、給食主任の先生から、この月のこういったメニューは、学校では人気がなかったなど、いろんな意見をいただいております。

そういったご意見をいただきながらみんなでメニューを検討しています。物によって、例えば白菜などはゆでると縮んでしまうので量が少なかったとか、逆にごぼうサラダだと意外に量が多かったなど、学校からも意見が来るので、その場合は量を調整するなど、献立に意見を生かしてやっています。

○委員：学校で一番人気なのはやっぱりカレーで、ご飯がまずなくなります。あとは、意外と煮物もなくなったりするときがあります。魚は骨があると食べないとかはあります。家庭によって違いもあり、学年によっても違います。見ている限りでは、平均して食べられるような献立があるといいと私も思っております。

○委員：うちはお弁当なのですが、いつも給食の献立に似通ったお弁当を持たせ

ていますので、給食の献立表をよく見させて頂いています。献立にイカ料理がよく出ていて、幼稚園と小学校と中学校とすべての学年に出していると思いますが、イカは噛み切りにくいので、うちは給食でイカ出ている時は、魚類を持たせるようにしています。給食で食べにくいとか、そういったことはないですか。家で食べさせようとしたら嫌だと言われたんですが、細かく切り目をいれたら食べやすいとか、紋甲イカの方が食べやすいとか、いろいろあるかと思うんですが、給食の献立をたてる点で何か配慮されているのか、実際に食べられるかなど、お聞きしたいと思います。よろしくお願いします。

○委員：イカ料理についてですが、業者によって、同じイカでも切り身とか、いろんな扱いがあるので、実際に全部食べてみて、これなら噛み切れるだろうなど、そういった判断を給食センターの栄養士内でして、選定してから提供するようにしています。大体こちらで出しているイカには、鹿の子切りといって十字に細かく切れ目が入ったものを提供しているので、堅い物は入らないように配慮しています。

12月にもイカの南蛮漬けを提供しましたが、給食日誌とあって、給食の時の子どもたちの様子や意見が書かれたものがあり、それにもよく食べていたと書いてありました。他の学校でもおいしかったという意見も聞いています。

○委員：今回見学させていただいて、見たいと思っていたところが、もう終わっているということがありました。例えば、これだけ洗っているんだよというところは、子どもたちにも知って欲しいと思います。

あと切るのもこんなふうには切っているとか、こうやって洗っているとか、見学コースにない肉類魚類ですとか、今は映像を駆使できると思うので、そういったものを映像で説明できるようなものであったりとか、見学が難しい状況だということであれば、給食センター全体の流れを、ホームページ上で見られるようにするとか、子ども達にたくさん情報を提供していただけたら

と思います。

○座長：今ご提案があったような、映像データを取ってそれを配信する、もしくは給食の時間に出前講座のような形で、施設のご説明をいただくなどのお話がありましたけども、それについてお願いします。

○委員：給食センターの給食ができ上がるまでということで、市内の栄養士で資料を作成して、各学校に資料をお配りしています。下処理で野菜を洗っているところや、納品されているところや、今日見ていただけなかった揚げ物を揚げているところなど、クイズを交え、楽しみながら行える資料を提供しています。今、給食の時はおしゃべりをしないというふうにしているので、給食の時間にそういった指導はちょっとやっていないですが、ちょっと時間をいただいて、各クラスで話はするようにしています。

○事務局：今のお話のように学校で行っていただいておりますが、お子さまがいる世帯とか、学校に通っている世帯以外にも、給食センターの業務を幅広く知っていただくには、動画とか、紹介をこちらとしてもすべきだなと考えました。今教育委員会のブログとかで、日々の給食だったり、当課の保健業務などを紹介をしたりして、PR活動をするようにしております。先程おっしゃられていたような情報を、教育委員会の方でも共有させていただきまして、ホームページなどで紹介して、幅広く学校給食を知っていただくことが必要かと思っておりますので、検討していきたいと考えております。

○座長：その他ご意見ございますでしょうか。

○委員：何かのテレビで見たことがあるんですが、先ほどの回転鍋の古いものが見学コースの真ん中に置いてあって、しゃもじを使ってさわられるような体験型のものを準備している映像を見たことがあります。子どもがさわられる見学というものができたらよりいいのかなと思いました。

○事務局：ありがとうございました。こういったご意見、当然わかってることなのかもしれないのですが、ちょっと目からうろこがあったような部分であり

ます。こういう時期だからこそ、身近に感じていただくのが大事かと思えます。既存の給食センターももちろんのこと、今の建設をしている桜の給食センターも今お話を進めているところですが、ぜひそういったことも検討していきたいと思えます。貴重なご意見ありがとうございます。

○委員：残飯の話ですが、おそらく残飯率みたいな数値は必ずあるとは思えます。ただ、今は確認がなされないという話でした。僕もこの秋、食の教育で、数校の学校に行かせていただいて、栄養士の先生と一緒にやらせていただきましたが、その時にこうやって生産者さんが頑張っているから、なるべく残さないで頑張る努力もしようというふうに導いていきます。先ほどの話で、例えばYouTubeに映像をアップしたり、給食を作っている現場とかを見て、子どもたち驚くほど給食を食べるようになりましたとなったときに、残飯はすごく減るとは思えますが、ただ、それだと足りないんじゃないかみたいな話になってくると思えます。現実的にはある程度の残飯率は常に確保しておくみたいな、そういうところはどうなんでしょうか。

○委員：もちろん空になるのが理想ですが、確かに今日は少なかったとか意見として聞いたりもするので、そういった意見を集約しながらメニューに生かしていくという形です。どう判断していいのかは、難しいところであると思えますが、各校の意見も聞きながら、献立作成には、量を含めて検討していきます。

○委員：学校で給食を食べている子どもたちの様子を見ている者として、お話をさせていただきます。先ほど見学が難しいということでしたが、先月学校に栄養士さんと野菜の生産農家さんが来てくださって、2年生3年生5年生に食育訪問をしてくださいました。鎌の大きさを子どもたちが見て、その大きさに驚くというのを、実際の鎌は持ってこれないので、栄養士さんが手づくりでおんなじ大きさに作ってきてくださいました。

あとスパテラという大きなしゃもじは、実際に持ってきてくださって、そ

れを子どもたち一人一人に持たせて、これを使ってかき混ぜるのは大変だということをやりました。

そういうことを通して、こんなに大変な中作ってくれている、こんなに大きいんだ、こんなに力があるんだということを、生の声でつぶやきながら子どもたちがやっていたのを見ていました。なかなか本物に触れることができない中で、食べるためにいろんな人が手を加えてくれていること、それから、だからこそちょっとでも頑張ってみようという気持ちを持たせるにはとてもいいよかったですとっていました。

そのあと3年生5年生は、つくば市の野菜の生産農家さんの話を聞いて、その日の給食の献立で確か出たと思いましたが、今日その農家さんが作ってくれたものが出ているよと言ったら、これかなあと言いながら食べている子どもたちが印象的でした。

そんなふうにやってくださっていて、その時のお礼の手紙が、先ほど通路に貼ってあったので、帰って先生に見せようと思います。子ども達は、具体的なものを見て体験させてもらいましたので、ありきたりな文章ではなくて、2年生らしい生の声、言葉が書かれていました。とても苦勞して、作ってきてくださった栄養士さんのお力も相当あるんだなと思いながら、先ほど読んでいました。

あと、昨日学校のホームページで給食について取り上げました。その時に、給食を食べるときに、必ず給食の放送を放送委員がしてくれています。今日の給食は、つくば市さんの野菜が使われています。すき焼き風煮レシピが献立表に載っています。ぜひ、おうちでも作ってみてくださいという放送が流れて、昨日ホームページに載せました。そんなちょっとした給食に関する話を常に、子どもたちの言葉で語りかけるように原稿作ってくださっているので、おうちの方にも伝わるように、ホームページで取り上げるようにしています。そうすることで、子どもたちの様子や食べている給食のことについて、

少しでもおうちの方に発信していければなと思いながらやっています。

○座長：ありがとうございます。日常で子どもたちへの良い食育、地域に対しての徳育、社会力、様々に関係すると思っておりました。他にご意見等ございますか。

○委員：私自身が自校式の給食で育ちましたが、自校式だと残飯が残る残らないというフィードバックが、栄養士さんや調理員さんにダイレクトに届くということになると思います。先ほどから、残飯のことをお伺いしていますが、給食センターの場合ですと、今日見せていただいた様子から、ものすごく衛生面に配慮されていて感心する一方で、やっぱり工場みたいだなというふうに感じました。そういう性質の場所だと思いますが、ここで働いていらっしゃる方は、給食づくりに対して、意見を反映できる場面というのはあるのでしょうか。

学校の給食室だとやりがいすごく感じやすいと思いますが、自分の意見をどう食事づくりに反映できるか教えていただければと思いました。

○委員：調理は委託業者さんが入っていますが、そちらの社員さんとも、もちろん意見交換をします。献立についても、作り方のミーティングをやりながら、献立作成をしています。例えば、学校でこういったメニューはすごく人気で、空になるほどを食べていたとか、おかわりをしていたとか、学校の様子については、作ってくれた職員さんたちにも伝えたいと思っています。ミーティング際には必ず、こういったメニューはすごくよく食べてくれて、一生懸命作ってくれたので、ありがたいですという話をしています。

○事務局：今調理員さんのお話がありましたが、私からは施設面のお話をさせていただきたいと思います。給食センターは確かに工場の扱いにはなっていないので、まさしく工場みたいだと思われてごもっともだと思っております。自校式給食ですが、実は先日、新しく自校式給食施設を作ったということで、牛久市の施設を見学させていただきました。学校につながっている給食施設

ですが、ドアを開けると全く同じです。給食センターの中と全く同じものが、入っています。イメージとしては小さい工場が学校にあるということで、自校式でも給食センターであっても、中の設備は全く同じでした。

作っている食数違ってくるとは思いますが、設備としては全く同じです。学校と近いので、調理員さんと子どもたちが交流する場が、日頃からあると思っていましたが、学校ですと様々な感染症があるので、衛生管理の観点から、子どもたちと接しないようにしているというお話がありました。それ以外のメリットデメリットもあると思いますが、施設面から言うと変わらない設備になっているような感じです。

○委員：今の牛久市の自校式の話ですが、それは食材の話でもいえることだと思います。地場産のにんじんを使うか、市場で買ってきたにんじんを使うか。物は一緒ですが、なぜ地元産を使うかという話になってくると思います。そこはやはり距離が近いと、何らかの相互理解があるのではないかという期待のもとで使うわけで、同じ施設でも同じ学校内にあることで、現場との距離に子どもたちは確実に近づくとと思うので、教育的効果は多少は上がると期待したいです。

○委員：普段は学校給食部会というものを担当してしまして、ほがらか給食センターが完成したら見学会をしたいという話をさせていただいていました。通常納品させていただいて、野菜ならどうしても中に病気が入っていたとか、規格がバラバラだったりとか、ご意見をいただくことが多いので、ぜひ部会で見学をさせていただいて、実際に栄養士さんや調理員さんからこういうのが入っていると、すごく仕事がしづらいんだよとか、こういう規格だとでかすぎて機械に入らないなど、お話してもらった方がほしい規格を提供しやすいと今日感じました。

コロナ禍で難しいかもしれませんが、ぜひ学校給食部会はやる気のある部会員さんがすごく多いので、学校給食に寄り添っていくのにもすごくやりや

すいなと感じました。

○座長：先ほど学校の給食時間に、この野菜はどこで作っているかなどを紹介しているということでしたが、是非ともそういった共有をしていただきたいと思います。より需要の高いものを、農協でいろんな支援をしていただいたりして、後継者も育つような形で、ぜひ情報の共有をして、生の声でPRをしてほしいです。

学校関係の方々もいろいろ調べたりして、子どもたちに指導していると思いますが、農協もそういった資料に協力していただければ、相乗効果があると思います。

にんじんですとペーストを作る施設を作ったとか、年間通して安定的に供給できるとか、そういったことであれば、いいものはスーパーで高く売っていただいて、小さく曲がったものは、多少安くてもフードロスにならないように、その中でも使えるとか、様々課題に取り組むことにより、さらに経済効果があれば、いろんな形で市全体に波及効果の可能性のある給食かと思います。農協さんにもぜひがんばっていただいて、農業のつくばになることができるのかなという勝手な思いがございます。

○委員：市場から仕入れてきたものは規格がそろっているので、使いやすい部分はあると思います。農協として安く提供させていただきたいんですが、機械の規格、こういう規格で揃えてくださいと言われてしまうとどうしても下げられなくなります。最低ラインがあると思っていて、揃える手間やロスという部分が出てきてしまいます。

農協としては、農家さんの手取りを上げていきたいというのがあります。なので、一般的な市場規格にそぐわないものを安く提供させていただければ、つくば市産の野菜を提供できると思います。中が黒いじゃがいもなどありますが、機械を通して最終的にカットした状態じゃないとわからない現状があって、それをないように選別しようとする、選別している分の値段が

あがります。

給食センターとこっちの考えが、どうしてもぶつかる部分なのかなと常日頃思っていました。そこに農協もどんどん入って行って、農家さんと連携していけばいいのかなと思っていました。社会科の授業も、今まで農協はただ写真を撮るカメラマンみたいな役割しかやっていなかったんですけど、農協としても、食育の授業であったりとか、少しお時間をいただいて、お話ができればいいのかなと思います。どんどん一緒にPRしていきたいと個人として思っています。

○座長：ぜひそういった関係の団体の方々と交流していただいて、具体的に進めていただければなと思っております。

○委員：野菜の価格の件ですが、つくば市の給食は入札制度ということで、難しいところではあるのですが、健康教育課の方と相談しまして、入札価格の開示ができるような手続きを進めております。

先月はいくらで何が落ちているか分かるので、生産者さんとの相談になってしまいますが、多少価格を落ちつかせることが可能なのかと思います。手続きができ次第頑張って調整して、何とかつくば市産の野菜をいっぱい使っていただけるように努力していきます。よろしくお願いします。

○座長：はい、ありがとうございます。入札の公平性という部分については地産地消と言いながらも、様々なバランスが制度上必要なのかなと思うところですが、場合によってはつくば市と農協で情報共有をしていただきたいと思います。

私の方から2点ほどございます。荃崎の給食センターで人の採用が難しいということで、別の雇用の仕方です予算を取ったりしてるんですが、もし職員募集の際は、皆さんが発信者になっていただいて、ご案内いただければなと思っております。

もう1点ですが、このパンフレットと説明の中で、汚染区域と非汚染区域

を明確化という言葉でご説明があったのですが、可能であれば、汚染区域ではなく浄化前区域とか浄化区域とか、何かちょっと汚染という言葉が違うと思いましたので、ご検討いただければなと思っております。

○委員：先ほどの自校式の件ですが、各学校で給食センターの工場のような施設で作っているからどうかということと言いたかったわけではなくて、そのフィードバックの距離が近いという話が私としてのポイントです。子どもが目の前でお弁当を食べていなくても、空っぽになってお弁当が帰ってきたら、ものすごく嬉しく思うわけですね。なので、何年生の給食が空っぽになって帰ってきたというのがダイレクトに伝わって、それが次の献立づくりだったり、給食づくりに生かされるというそのメリットをお伝えしたかったです。

あと自校式のメリットとしては、配送に時間を取られないために、長い時間を調理にあてられるので、加工品の使用がうんと減ると思います。前回のお話でも、確か加工品が献立に登場することが多いというお話があったと思います。調理時間の確保が加工品をできるだけ使わない献立にできるんじゃないかとか、子どもがおいしいと感じたり、添加物の入っていないより健康的な食事を提供できるとか、そのあたりがセンターとの大きな違いではないかなと考えています。工場だから駄目とか、アットホームがいいとか、そういうつもりではないので、補足させていただきます。

○委員：昨年、栄養教諭が、JAの納品した大根の表面がボツボツしていると言ってきました。なんとかならないかと言われましたが、それは土壌消毒していないもので、スーパーの大根とは違うのではないかと言いました。農協に確認させたら、所長と同じことを言っていたとのことでした。

農家の人は、子どもたちが食べる大根だから、安心安全なものを提供しようという配慮があるんじゃないか、うれしいことだなということをお話しました。

小学校から中学校までの長い期間を食べる食材は、栄養士が責任を持ってやらないといけないから、責任重大だという話をしました。そのような中で地産地消を進めるためには、今もユメシホウパンだとかサツマイモコロッケとかを作っているみたいですが、地元の安心安全の野菜を使って、例えば小松菜を入れたメンチを作るなど、1年に一つぐらいは地産地消の野菜を使った商品を作っていくと、5年間で4つぐらいは、地元の野菜を使った商品ができるんじゃないかなと思いました。

○委員：荃崎がもし整理統合されてしまうのだとすると、人も紹介しづらいと思います。数年後にはなくなる給食センターですけど、そこで働きませんか。だから人不足はやはりそれもあるかもしれません。先がないと思ってやめてしまうのではないですか。

○座長：一概には、人が足りないということは、極端に言ったら、労働条件で決まると思います。賃金が高かったり、昔言われていた3K、きつい・汚い・危険。3Kと言われてきたものの取り組みがよりよくなれば、人が集まると思います。人が少ない中で、様々な産業が取り合っているところもございますので、何か環境の中で魅力が必要かと思えます。

○委員：荃崎が残るか残らないかという話は、また今後していくのですか。それが問題なのかと思っています。

○事務局：昨年、つくば市の給食施設の整備方針を策定いたしました。食数の増加に伴い、桜に給食センターを作るに当たりまして、一度は荃崎を廃止するということでしたが、様々なご意見をいただきました。なので、この在り方懇談会での皆様のご意見、あとは給食センター運営審議会でのご意見をフィードバックするとか、様々な声を聞きながら、荃崎地区の給食施設について、今後検討していくということになっております。

いずれにしても、施設自体の老朽化が激しいので、施設自体の取り壊しはせざるを得ないと考えております。この懇談会の最初の大きなテーマで、つ

くば市で今後こういった給食施設が望まれるのかという部分も、参考にしたいという話を差し上げたと思います。それを踏まえて、検討していきたいと考えています。

○委員：今後それを議題にあげて、話し合っ、その結果が多少は加味されていくという流れでよろしいでしょうか。

○事務局：荃崎地区のこともありますが、つくば市全体での給食施設はどういったものが望まれるのかということをお意見いただきたいと思いますが、その中で荃崎という部分を、加味していくことはあると思います。ただ、特定の部分だけをこちらで議論をするだけではございません。

○委員：特段反対意見が出なかったら、大まかな流れの中で、決まっていくという感じですか。

○事務局：こちらで賛否をとるものではないと思っています。さまざまな御意見をいただいて、考え方や検討部分など、皆さまの気づきが重要だと思っています。

○座長：センター一つのこと、進める進めないということではなく、幅広く、改善や取り組みを行えればと思っています。この会議は、経済部長、財務部長、そして教育局長と、懇談会にご出席いただいでいて、ありえないぐらいの会だと思っています。それだけ給食センターの波及効果が大きいということで、ご出席いただいで了解いただいたわけでございますので、今日のご意見を大切にしながら、今後の執行に反映されるのかなと私も期待したいと思っています。

○委員：今日は施設見学を企画していただきましてありがとうございました。何となく頭でわかっていましたが、実際に施設を見ると、汚染作業区域と非汚染区域、さらに非汚染の中でも、色分けや区画されていることにものすごく感動しました。見られないところも当然ありますが、廊下にパネルが展示されておまして、特にアレルギーの対応室についてはある程度の規模が必要

だと思いました。

○委員：感想としましては、排水の底まで洗っている状況を目の当たりにして、これだけの衛生管理は、この規模だからやるというわけではないと思いますので、これを各校でやったら大変なコストがかかるのかなということが私の個人的な感想です。ただ、これだけ徹底してやってくれていることは感謝しています。

それから、経済関係でいきますと、先ほどの雇用につきまして、土浦のハローワークの管内というのは、有効求人倍率が非常に高いです。全国平均より倍近くあります。業務はあるけれども望む人が少ないというような状況が全体としてありますので、給食センターに人が集まらないのは、この影響が出ていると感じます。

それから農業関係でございますが、国がみどりの食料システム戦略ということ掲げておりまして、2050年までに有機農業を、全体の25%、全国で100万ヘクタールにしていくというような目標を掲げております。また、国が方針を少しずつ出してきております。給食に絡む部分は、今確認した中では、年に1回とか、イベント的に使う場合の差額を国が持ちますというような話も、未確定ですが、出てきているような状況でございます。まずは、農協の方とも一緒に検討しまして、組織を作って進めていくことが必要ようでございますので、そういった部分で我々も努力をしていきたいと考えております。

○委員：今日はお忙しい中見学していただきまして、ありがとうございます。今内輪から褒められたような感じで恐縮しているところですが、教育局としても、給食センターに限らずいろんなPRをしていくことに力を入れ始めています。これまでもやってきておりますが、これまで以上に、学校建設とか、さまざまな話題が豊富にありますので、提供していこうと思っています。

先ほどお話がありましたように、センターの様子動画について、なぜそ

ここに気がつかなかったのかというところは申し訳なかったですが、そういう動画によって、ホームページなども使いながら、子どもたちに実際に給食を作っている工程などを見てもらうということは、非常に大切なことだと思います。こういったことは、早めに取り組んでいきたいと考えております。

それともう1点、ここに来て感じたことですが、食品の納品の際に栄養士が一生懸命やっているのを目の当たりにして、その時に情報交換もされているんだろうと思っていました。ある程度そこで伝わっていると思っておりましたが、先ほどのお話を聞くと、きちんと伝わっていない部分もあるのかなということを感じました。先ほどご提案のあったように、給食部会との交流や意見交換などもさせていただければありがたいというふうに思いました。

そのほか、自校式の話など、いろいろなお話を伺いましたので、ご意見や貴重なアイデアを大切に、今後の取り組みの参考にさせていただきたいと思います。

○座長：ありがとうございました。時間が少しオーバーしてしまいましたので、ここで懇談会は閉会させていただきます。座長を退任させていただきます。

#### 4 閉会

○事務局：ありがとうございました。以上をもちまして、つくば市学校給食の在り方懇談会を閉会いたします。本日は貴重な御意見をいただき誠にありがとうございました。

次回は1月28日に第4回目の懇談会を開催する予定です。状況により開催日の変更がございますのでご了承ください。

令和3年度（2021年度）第3回  
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和3年(2021年)12月24日（金）

午前9時20分から10時20分まで

場所：つくばほがらか給食センター谷田部

2階研修室

- 1 開会
- 2 意見交換
- 3 閉会

## 令和3年度第3回つくば市学校給食の在り方懇談会について

### ○第2回懇談内容の確認

#### 事務局説明

- 1 つくば市の学校給食費について
  - ・なぜ地産地消を推進しなければならないのか明らかに。
    - ・地元への愛着を育むことが目的なのは。
    - ・食育を含めた地域学習の大切さ。
    - ・すべてを市内産で賄うためには、価格、生産量等課題がある。
    - ・新しい就農者と、学校給食への食材提供という事業モデルがうまくかみ合うことによって、良い方向へ進むことも考えられる。
  
- 2 つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について
  - ・センター方式、自校方式ともに、メリット・デメリットがある。
    - ・自校方式であれば、災害時、地域の防災拠点となり得るのでは。
    - ・旧大穂センターと旧桜センターは、食物アレルギー非対応施設。新しいセンターは、食物アレルギー対応施設とする。

#### 意見交換

- ・牛久市では、耕作放棄地で作った菜種油を給食で使用しているとのこと。
- ・千葉県南房総市では、給食に地元産オーガニック米を使用とのこと。
- ・つくば市の給食は、加工品が多いと感じる。
- ・地元の生産者とのつながり、食育の充実、フードロスの削減、子どもたちの健康等の推進が理想的な給食。
- ・自校方式よりセンター方式のほうが、児童生徒数の増減に対して柔軟に対応できると考える。
- ・子供達には、つくば市に愛着を持ってほしいと強く思っている。体験型給食、食育の強化等の展開が望ましい。
- ・新センター建設に関する周知が足りない。
- ・みんなで食べる学校給食（食物アレルギーや宗教等の理由で、普段給食を食べることができない児童生徒も食べられる食材を使用した給食）の取組みが素晴らしい
- ・パンと麺が同日に提供されることがあるが、改善してほしい。
- ・農業従事者が増えるよう、市もサポートしていきたい。

### ○第3回懇談会について

- 9：00～9：15 施設内見学
- 9：20～10：20 意見交換
- 10：30～11：00 試食
- 11：00～11：15 感想

## 会 議 録

会議の名称		令和3年度(2021年度)第4回つくば市学校給食の在り方懇談会		
開催日時		令和4年1月28日(金) 開会10:00 閉会11:15		
開催場所		つくば市役所本庁舎2階 204会議室		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆委員、横山 治夫委員、宮本 亜希子委員、森田佳子委員、岡野 光浩委員、玉田 晴美委員、吉沼 正美委員、野澤 政章委員、石塚 英樹委員、猪野 研一委員、金子 朋子委員、秋元 波委員、河口 宗央委員、中右 皓暁委員		
	その他			
	事務局	教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 貝塚 厚、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又 文江、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、会計年度職員 神生 名央美		
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	3名
非公開の場合はその理由				
議題				
会 議 次 第	1	開会		
	2	事務局説明		
	3	閉会		

<審議内容>

1 開会

2 会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明

3 事務局説明

(1) 学校給食調理場方式について

(事務局説明)

○座長：ご説明ありがとうございました。この資料は事前に配られていましたか。

○事務局：事前に配られていました。

○座長：そうしましたら単独方式とセンター方式、それぞれ○・×・△となっておりますが、こちらの方も一通りお目通しいただいて、ご検討いただいているということで、時間を取らずに進めさせていただきます。

今のご説明に対して、まず、ご質問等ありますでしょうか。そしたら意見等、またはご提案がございましたらばお願いいたします。

○委員：この比較はとても興味深く読ませていただきました。センター方式にすると、県内最大規模のでかいセンターをつくば市は作ろうとしているような気がします。統合して、今度3個のセンターにするんですね。センターといっても、そこまで大きくないセンターといいますか、今まで通りのそれぞれの地域に合ったセンターを残していく道はどうかと思いました。

統合した方が効率的なのはとてもわかりますが、永遠に児童数が増え続ける市町村はないわけで、ピーク時はそれで賄えても、その後ガラガラになって、巨大な箱だけ残るといような、よく聞く話にならないのかなと思いました。

○事務局：興味深いご意見ありがとうございました。つくば市としましては今のところの計画として、令和7年4月に桜学校給食センターを建設予定です。そちらは7,000食の給食センターとなっております。考えといたしまして、統合して巨大なものを作っていくということではなく、児童生徒が急増しており、

皆さんにきちんと届ける給食をまず確保しなければいけませんので、子どもの人数に見合ったセンターの建設ということをまず第1に考えております。

巨大なセンターを作って、人口の増減で少なくなってしまうだろうという話は確かにあると思います。同じように、地域に合った給食センターということで、たくさん給食センターを作っても、同じことが言える可能性もあるのではないかと思います。例えば3,000食の給食センターを作った場合に、その地域の人口が減少して、1,500食になった際に、やはり同じようなことになるかと思えます。

私たちといたしましては、給食センターを整備する際に、ただ単に給食センターを単体として作ってしまっているものなのかなと思っています。先日の会議で、自校式で防災施設を備えたものができるとか、そういったご意見も出ていたと思います。例えば複合的な施設が必要だとか、そういったご提案も、参考意見としていただければと私たちは考えております。

○委員：複合的なものは考えてはいません。給食センターは給食を作るところでいいと思っていますが、自校方式か巨大センター方式で1万2000食だと例えが極端だと思いました。荃崎に住んでいるので、荃崎を統合するかしないかは、興味があります。よく荃崎の給食センターで作った給食はおいしいと言われていいます。そういう話を聞いていて、それはセンターのサイズとかもあるのかなと思ったりしています。大規模センターか自校方式みたいな極端な話ではなくて、もう少し別の考えもないのかと思って聞きました。

○事務局：私たちも大規模センターか自校式だけの論点とは考えてはおりません。この資料につきましても、以前こちらの会議で、コスト面の比較はないのかという話がありましたので、参考までにお作りしました。

あと議論の中で、サイズとか、いろいろな方向性はないのか、そういったことの考えの一つの資料として、今回お話をさせていただきました。自校式とセンターとそれぞれの良さを、うまく引き出した施設を求めていければいいと考

えております。今現在はセンターしかないので、自校式のよさや、小さな給食センターのよさをどうやって大きな給食センターに活用できるだろうかと、そういうヒントをいただければと考えております。

○委員：保護者の負担である給食費は、食材費になっているという話を前から聞いていましたが、それは確定事項ですか。つくば市だからそうなのか、それとも全国的に法律で決まっているからそうなのですか。

○事務局：給食費ですが、学校給食法で、賄い材料費、食材費については、保護者の負担ということになっております。運営費や整備費などは、給食センターを設置するもの、つまりつくば市が負担するということで定められております。

○委員：今ちょっと学校給食法を見ましたが、解釈の問題なのか、具体的にそうは書いてないような気がしました。慣例として、食材は給食費からとなっていてとしたらそれはいいんですが、例えばつくば市は大規模センターを作って非常に効率的に運営していることによって、安価に給食を作れるようになるので、浮いたお金で給食費が安くなるみたいな話にはならないのかなと思いました。

もともと給食は、貧困救済みたいな意味も強いと思うので、最低限のものを提供する方針になりましたというような、そういう道はないのかなと思いました。

○事務局：確かに、大量に購入すればコストが下がる部分はあるかと思います。そういった部分を加味しまして、もし下がるようでしたら、給食費の検討も必要になってくるのではないかと思います。全体ではないと思いますが、自校方式をとっているところだと、やはりコストがちょっと高くなる傾向にあるということもございます。ただ価格というものは日々変動していますので、すぐ給食費に反映するというのは慎重に確認しないといけないと考えております。

○委員：資料1の事業費などを算出していただいたところで、全部説明をアスタリスクでしていただけていますが、理解ができないので、補足をお願いしたいです。下の表の1食当たり食数別概算事業費一覧表というのは、何年間運営することを想定しての値でしょうか。

○事務局：表に、年間維持運営費と書かれているかと思います。表の2の右側のところです。なので、1年間当たりの運営コストと、整備の際のコストの1食当たりの概算コストになります。

○委員：つまり1年間でこの建設費や、いろいろなコストを賄おうとした時の金額ですか。

○事務局：まず建設費は建設費として、単独校であれば、約3億円を500食で割ったものが建設費相当分です。年間維持運営費は1年間にかかる運営費を1食あたりで割り返した数字です。

○委員：考え方として、例えば20年間この施設を使うというふうに考えると、このコストが毎年かかるという考え方ですか。

○事務局：その通りです。

○座長：他にご意見、ご質問はありますか。

○委員：今回こういうふうに、単独校方式とセンター方式で比較して、コスト面と、数値では定量的に計れない部分を比較していただいて、すごくありがたいです。ありがとうございます。私も興味深く読ませていただきました。ちょっと気になったところで、まず発言させていただきます。

食物アレルギーの対応のところの三つ目の項目で、いつ発症するか不明のため、すべての単独調理場にアレルギー対応調理室を整備することが必要であり、効率性が低いというふうに書かれていて、ここが×になっています。

私の今の認識では、給食センターで一括して、アレルギーを持っている子どもたちに提供するために、牛乳だけを除去するとか、卵だけを除去するとか、小麦だけを除去するなど、一つ一つの除去食を作っていくことが難しく、例え

ば牛乳と卵はセットにしてどちらとも除去するとか、そのような対応にならざるをえないという認識があります。

どこまで細かな対応をするかは、どちらの方式にしても線引きが必要かと思えます。ただ、自校式の場合は、よりその学校の生徒に合わせたアレルギー食を提供できると思います。効率性が低いと言えばその通りですが、メリットが子どもにとってはあると思えました。なので、ここは×だけではないんじゃないかなと思えました。

またアレルギーだけではなく、広いつくば市の中で、ハラル食を必要とする子どもが多い学校と、そういう子どもたちがいない学校とばらつきがあると思えます。先日の会議の中で、年間を通じて、ハラル食を食べる子ども、アレルギー除去食の子ども食べられる給食を、提供できる日がもっと増えたらすごく喜ぶという話もあったと思えます。そういう対応も、アレルギーにかかわらず、食材に注意を払う必要のある子に、より適した対応を、自校式の方がしやすくなるのではないかなと思えました。

あともう何点かあるのですが、次の項目の食育の推進の三つ目に、建物や敷地が狭いため、見学スペースを整備できない場合があるとなっていて、自校式のところが△になっています。

そもそも子どもや保護者、市民が見学をできた方が良いのは、日常から遠い場所に給食を作る場所があるために、見ることであった方が教育的効果があるというところからの見学だと思います。見学のための見学ではないと思うので、学校の敷地の中に給食室があったり、換気扇からのにおいなど、身近な場所で給食が作られているということを感じる場面はあると思えます。なので、見学できないというところは何を目的として、見学を必要としているのかということも考慮していただきたいなと思えました。

最後の項目のその他の一番下のところで、自校式が×になっています。火災事故が発生した場合、学校施設に大きな影響が及ぶというふうにあります。

こういうふうに言ってしまったら、何でもそうなると思います。家庭科室で調理実習はしないほうがいいのか、理科の実験でガスバーナーを使わない方がいいとか、そうになってしまうと思います。なので、より細心の注意を払って、実施することが大切であり、そういうことで市立の保育所には給食室が設置されていると思っています。

各項目でこういうふうに出していただいたのはすごくわかりやすく、素晴らしいなと思いますが、一方で、各項目を同じ比重で測れるわけではなく、例えば食物アレルギーの対応と食中毒の対応を、同じ比重で測れるわけではないと思います。

なので、こういうふうに項目を分けて、メリット・デメリットを挙げることはすごく重要だと思いますが、一方で、つくば市の方針というか、この給食を通して、どんなことを進めて行きたいのか、或いは何を大事にして、給食を提供して行きたいのか。子どもの健康づくりということも一つだと思います。

その中で、3食のうちの1食を変えることで、肥満児の数であったり、子どもの虫歯の状態であったり、添加物をどれだけ摂取させるのかというようなことに、大きく影響を与えられるのが給食だと思うので、給食の中で何を大事にするのかというところを、メリット・デメリットとは別の考え方として、方針があるといいと思います。

予算的なことを考慮すれば、どうしても効率的なセンター方式をとると思いますが、それでもできるだけ添加物のない食品で調理するために、どんなことが可能か、考えることはできると思います。もちろん私も自校式ができたらいいと思っているし、もしできたらそこに子どもを通わせたいと思っている1人ではあるので、この議論は私にとって非常に興味があるところです。

自校式かセンターかという話ではなくて、そもそも何を大事にするというところがあって、どちらか一方を選ぶことになって、センターを進めるにあっても、自校式で進めやすい要素を、どういうふうにセンターの中に取り入れて

いくのかという話にも繋がっていくと思います。方針というのか、何に重きを置くのかというところが、この比較からは見えづらいと感じました。

○座長：はい、ありがとうございます。こちらの○・△・×の一つの単位が同じということではなく、項目の比重は当然違うと思いますので、センター方式でやるとしたら、自校式の良いところを取り入れられないかとか、逆に自校式でやる場合にはセンター式のメリットを何か工夫できないかとか、総合的に判断しながら進められているかと思われます。

○委員：私はこの表を見た時に、内容もちろん拝読したのですが、ただ単に×が自校式にいくつあって、センター式には×が1つという感じで見ました。

内容を細かく見ていくと、自校式とセンター式で、食育の推進など大まかな部分は同じかもしれないですが、書いている内容が違うので、同じ項目に対して○か×かと言ったらわかりますが、それぞれ違う内容に対しての○か×なので、そういうものなのかというふうに私は見ました。

先日、センターの給食を食べさせていただきましたが、自分が自校式で育ったもので、自校式の方が温かいと思っていました。また、いろんな工夫がされた時代の給食ではなかったもので、私自身は給食があまり好きではなく、おいしくないという感じでした。センターの給食は大きな工場で作られており、あまり美味しくないのではないかなというイメージでしたが、実際に自分が食べてみるとすごく美味しくて、中身もすごく工夫されていて、家庭でも作ってみたいというメニューもあり、素晴らしいなと思いました。

うちの子どもが通っている学校は、何千人というすごく巨大な学校になっているので、そこに自校式の給食を作るとなるとどうかと思う部分があります。

今度分校というか、新しい学校ができるみたいで、そこに自校式で、つくば市産のものだけを使った給食を作っているとか、添加物が少ないものを使って給食を作っているというモデルみたいなものをすれば、面白いなと私は思います。

その反面、お金がものすごくかかって、給食費が莫大な予算になって、調理器具等々も準備するのが大変なのかなといろいろ考えてしまいます。でも、意見としては、お金とかそういうことを取っ払って、自校式で添加物のものを使わず、つくば市産のものだけを使った給食ということがあれば、つくば全体というよりも、茨城県としての注目ポイントというか、面白いポイントになるのではないかと思ったりもしました。私の意見は以上です。

○座長：はい、ありがとうございます。規模の問題もあり、また地産地消的な問題もあると思います。北海道の食材をつくばで買うから、つくばのものを北海道で買ってもらうなど、そういった経済効果も含めながら、魅力ある自治体になっていくのかなと思っております。今いくつかお話いただいた中で、事務局の方で何かお話しするようなことがありましたらお願いします。

○事務局：大変貴重な意見をありがとうございました。今お話に出た中で、学校給食を運営する手段ではなく、そもそもの目的について議論できたらいいのかということを感じました。皆さんそれぞれ思いはあって、調理場にも思いはあるけれども、手段ではなくて、そもそもつくば市としてどういったことに重点を置いて学校給食運営をしていくのか、その議論を深めていけば、おのずと施設のことに関しても、何らかの結論を導けるのかなと感じました。

○座長：まさしくその通りかなと思います。子どもたちの健康、将来の体を形成し、人生100歳と言われるまで健康でいるための基礎は、乳幼児から高校生くらいまでが一番大切かなと思います。そういった中で、衛生管理、食物アレルギー対応、食育の推進は、子どもたちのためにということで、一番のメインで考えなければいけないのかなと思います。

そのほかご意見、ご質問等ございますか。

○委員：資料の2ページについて、一つ質問です。アスタリスクの9番のところに、維持管理費は食器類が15年間に1回、食缶類は単独校方式の場合は2回、センター方式は1回更新できる費用を見込んでいるというふうに、書いてあり

ますが、食器類はどちらも15年間に1回ですが、食缶類の更新する回数が違うのはなぜですか。

○事務局：まず食器につきましては、センターであっても単独校であっても、一般的に同じようなものを使用しておりますので、この更新期間は同じにいたしました。一方食缶ですが、自校式の場合すぐ届けられますので、保温性の高い食缶を使う必要がありません。なので、その分安価で耐用年数が短いものを使用する傾向にあります。

一方センター方式は、配送の距離や時間がございまして、保温性が高く耐用年数の長い食缶を使う傾向がありますので、こういった計算をしております。

○座長：今のご説明ですと、管理費用としては同じくらいですか。交換が1回だからセンター式の方が安く済むのかなと字面上見えてしまいました。この一文からするとちょっと読みにくかったかなと思います。

○事務局：それぞれの単価を見込んで計算しておりますので、単純に1回だから安いというわけではなくて、それぞれ食缶の単価に応じて計算しております。

○座長：センター方式と自校式の差は、金額的に管理費用としては同じくらいと見てよろしいのですか。単独方式は2回だからお金がかかるととれてしまったのですが、センター式の1個あたりの単価が高いので、交換1回でも高いわけですね。

ここでは管理費を比較するわけですから、少しわかりやすくしていただいた方がいいかと思います。

○事務局：この厨房什器備品維持管理費は食器・食缶だけではなくて、その他いろんなものも含んでいますが、食缶について言えば、そう変わらないのかなというところですよ。

○座長：食缶に関してはそんなに変わらないということですね。承知しました。そのほかございませうか。そうしましたら、次に進めさせていただきます、最

後にまた時間を取りたいと思います。

(2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告(案)について  
(事務局説明)

○座長：今まで取り組んできたことを、次の第5回で最終的に確定をさせていただくということで、経過内容や文言についてご意見をいただきたいということと、周知の仕方についてお話がございました。

資料2の1・2・3については、誤字がなければそのままだと思いますが、4以降について、皆様からのご意見をいただければなと思っております。

○委員：2の構成員のところの市民枠について、市内学校等に通う子の保護者と書いてある人もいますが、私のところにはありません。私も小学生と中学生がいますが、選ばれた枠が保護者枠じゃなくて農民枠だったということなのではないでしょうか。

○事務局：当初の取り決めで、募集の際は保護者枠が二つでした。

○座長：市民枠について、あくまでも2名の方が保護者枠で、3名の方は、実際には保護者の方もいらっしゃるけれども、一般枠であるわけですよね。もちろん保護者の立場でのご発言は結構ですが、記載上はこのままでよろしいですか。

○事務局：特に問題がなければこのままにします。

○委員：4 提出意見の(1)の地産地消の推進についての項目で、新しい就農者と学校給食への食材提供というところについてですが、僕は全く別の意見です。正直今のシステム、入札というやり方が、交流を阻んでいる面が大きくて、農家も一生懸命作ったとしても、やっぱり最後は入札、価格です。税金を使った事業だし、そこはしょうがないと思います。ただ、そうなってくると、残った時に駄目もとで出してみようみたいな感じに農家になってしまいま

す。

だから、地産地消を進めたいとしたら、その枠は入札以外にクォーター制みたいな割当枠として取っておいたらいいと思います。正直給食のためにいくらでも金額を下げて出してもいいよという地元の業者の野菜は、市場の野菜とほぼ変わらないです。クォーター制のようなことで、何%は必ず地元産で、値段はいくらでも買うみたいな、そういう予算の枠を作った方が僕はいいと思います。

○座長：今の話はおそらく4の提出意見の(1)の一番下の農業従事者が増えるようにというところにも入るのかなと思います。言葉が正式かどうかわかりませんが、紐付契約とかと言いまして、常に100という金額だとしても110にして、その代わりどんなにタイトになっても必ず一定の量は納品してくださいというような、安定供給の契約を結ぶ企業がほとんどかと思っています。そういう形も含めて、お互いの安心安定のための制度というものは何か見出せるのかなというふうに思っております。

経済部長もいらっしゃいますので、いろいろお考えいただきながら、子供たちの安全安心な対応に、まさしく今お話いただいた形になろうかと思しますので、今後検討していければなと思っております。

○委員：まとめていただいたご意見なのにこういうことを言うてしまうのは申し訳ないですが、意見なのでもう少し意見としての体裁が必要かなというふうに、全体的に感じました。

例えば、地産地消の推進についてというところで、食数に対応できる生産者が少ないという意見を言ったところで、言われた方はどうなんだと、そう思ってしまう。

地産地消の推進についての意見であれば、地元への愛着を育むことを目的として、より推進していくべきであるというような形であれば意見かなと思います。

それに付随して、食数に対応する生産者が少ないとされているというところを生かすのであれば、入札以外の生産者との繋がりを持った仕入れ方法を工夫するべきではないかとか、意見としての形をもう少し整えたほうがいいのかなどというふうに感じました。

施設設備に関しましても、センター方式と自校方式ともにメリット・デメリットがあると言われても、言われた方はどうなのかと勝手に思います。メリット・デメリットがあるので、今後もセンター方式と自校方式、両方とも検討しながら建設を計画するべきだというふうにすれば意見だと思います。

そういうことを言うてしまうと、全体的に進めなくなってしまうかもしれないですが、相手側に伝わるように、検討していったほうがいいのかなど考えます。

○座長：表記の仕方について、意見としてはこういった形で意見が出たものと思われます。調理場方式についても先ほど、○・×・△とありましたが、そういったことを加味した中での意見に対して、何らかのコメントとか、対応をしながら、その上での5の成果ということに結びつけられるような記載の方が、よりわかりやすいのかなと私も感じたところです。事務局の方でその辺の何か考えがございましたら、お願いします。

○事務局：意見として、皆様に今回お示しをしまして、確認という部分もございましたので、案ということで書かせていただきましたが、おっしゃる通りそれを受けてどうだという部分だったり、背景だったりとか、そういったものも少し加筆しながら、訂正をさせていただきたいと思っております。

○座長：5の成果について、新たな取り組みを、審議会ではなく、忌憚ない意見交換ができるような場所でできたことは、成果といえば成果ですが、あくまでもそれは過程というか、枠組みの報告に近いのかなというところもございますので、さらにどんな形が成果になると見いだしたのかということ、

一言入れていただけたらなというふうに思っております。

また、7の今後の予定というところにおきまして、任期が今年度3月末ということでございます。令和3年9月1日から概ね2年間ということで、再任を妨げない形で継続されるものでございます。また継続に向けての手続き等を発信されるかと思っておりますので、お知り合いの方を、紹介していただいて継承されるなり、また再任されるなり、お考えいただけたらと思っております。

審議会に報告書を提出するというところで、次回でまとめに入ります。しかし、あくまでも経過の報告でございますので、これで決まったから、もう次に言う機会がないということではありません。何か今後も、より充実した形で取り組むことになっていくかと思っておりますので、そういったことも含めまして、今後ともご意見をいただければと思っております。

全体的にご意見いただく前に、一つ私の方からご提案・ご検討をいただきたいと思っております。この報告書を、つくば市立学校給食センター運営審議会の方に報告をし、ホームページに出すということでございましたが、広く理解していただくために、周知の仕方等を含めて、ご提案等ありましたら、検討していきたいと思っております。その件について何かございますか。

○委員：ホームページをご覧になっている市民の方がどのくらいいるのかと思っております。どの部分を公表するかというのはまた、その際に検討すべきかと思っておりますが、つくば市のテレビチャンネルとか、市報とかいろんな手段で広報すると、もっと関心のある方を引き寄せることにもなるかもしれないですし、ホームページに限ることはないんじゃないかなと思えました。

○座長：はい、ありがとうございます。ホームページに限らないというご提案がありました。今回の在り方懇談会の委員募集について、市報でも発信したかと思っておりますので、募集をしたときに市報に載せているのであれば、報告も市報に掲載することをご検討いただければと思っております。

他にもいろんな審議会などがたくさんあり、公募もしていますから、そちらの周知方法がどのようになっているのかもご確認いただけたらと思います。どのように懇談会が進み、どういう結果が出たのか分かると、他の審議会などで募集しても、多くの市民の方々が参加しようかなという動機づけにもなろうかと思えます。関心ある方は、いろいろ調べたり、傍聴に来ていただいたりということがあろうかと思えますけども、大半の市民の方に対してはそうあるべきかなと思えますので、ぜひご検討いただければなと思えます。

○委員：このつくば市立学校給食センター運営審議会の議事録等は公開されているのですか。

○事務局：審議会の議事録も、こちらの在り方懇談会の議事録も、すべてホームページ上で公開されております。

○座長：あと公開の仕方につきまして、本日JAの方もいらっしゃいますが、JAの中で、何かご報告とかをしていただく機会がありましたらありがたいと思っております。また次の時にも、それをもとにさらにいろんな情報をご意見いただけるようにしていただければと思っております。

そのほか食生活改善推進委員の方とかそれぞれいらっしゃいますので、それぞれの立場で広報していただけたらと思います。ホームページに載せている資料については、個人情報等も全部確認したものだと思えます。周知したことについては、事務局の方にご報告いただき、さらに何か反響があれば、随時ご報告いただければと思っております。

PTAの立場の方も、大きな組織でございますので、場合によってはPTA総会とか、何らかの形でご報告していただければと思えます。その時にどういう機材が必要なのか、場合によって印刷物にお金がかかるという時には、すべて対応できるかわかりませんが、事務局と相談していただきたいと思えます。

この件に関しまして他にご意見はございますか。なければ、もう一つ私の

方からご提案というかご相談がございます。

つくば市立学校給食センター運営審議会の方に報告をしていただくことになりませんが、通例であれば事務局が報告されることになろうかと思えます。

もし可能であれば、今後2年間継続ということもございますので、審議会がいつになるかわかりませんが、この在り方懇談会にご出席していただいている方、何人かの方にご出席いただいて、その方々に報告やプレゼンをいただけたら、よりリアル感があり、審議会の方もより大切にしていだけるのかなという思いがございます。

前回もお話ししましたが、本当にいろんな方々がおり、決定権を持っている市役所の部長クラスの方もいらっしゃる、生の声が聞けるって本当にいいことだというふうに思っています。

事務局を通したら少し薄まるとかそういうイメージは全くないですが、より熱い思いを込めて、こんな形で意見が出て、こういう形にまとめてみましたと報告をしていただければなと思っています。勝手な提案ですが、可能かどうか、その上で皆さんの方でまたご検討いただきながら、次の5回目の時にまとめていければなと思っております。事務局はいかがでしょう。

○事務局：今回は案ということで書かせていただきましたが、たたき台というふうに考えていただきまして、今も様々なご意見をいただきましたので、次回またまとめ上げていきたいと思っておりますので、それまでにもご意見があれば、いただければと思います。

今、座長からご提案がありましたが、審議会は宛て職の方の推薦などを踏まえて、おそらく5月の末から6月ぐらいの開催になるのかなと、今のところ考えております。

その際には、皆様の生のご報告ということをいただけると、より一層活動の内容が鮮明になるのかなと私の方も考えておりますので、ぜひご検討いただければと考えております。調整の方はこちらで考えておりますので、よろ

しくお願いいたします。

○座長：はい、ありがとうございます。まとまった際には、運営審議会の方に傍聴していただくなり、また代表で数名の方に報告をしていただくということで、ご検討いただければなと思っております。そういった意味でも、

次回に向けてたたき台とお話がありましたけども、中身の文言を含めて、よりわかりやすく、またいろんな立場で訴えができるような形にしていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。全体を通して皆様方から何か、ご意見やご要望等ございますか。

それでは本懇談会における案件をすべて終了いたしました。ここで座長を退任させいただきまして、スムーズな進行にご協力いただきましたこと、感謝申し上げます。ありがとうございました。

#### 4 閉会

○事務局：木村座長ありがとうございました。以上をもちまして、つくば市学校給食のあり方懇談会を閉会いたします。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。

第5回の懇談会は3月16日を予定しておりますので、よろしくお願いいたします。本日はありがとうございました。

令和3年度（2021年度）第4回  
つくば市学校給食の在り方懇談会 次第

日時：令和4年（2022年）1月28日（金）

午前10時から正午まで

場所：つくば市役所本庁舎2階 204会議室

- 1 開会
  
- 2 事務局説明
  - (1) 学校給食調理場方式について
  - (2) 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告（案）について
  
- 3 意見交換
  
- 4 閉会

## 学校給食調理場方式について

### 1 学校給食調理場方式の比較

安心・安全な給食の提供を第一に考え、学校給食衛生管理基準（※1）を満たした施設整備の実現可能性について、「単独校方式（※2）」と「センター方式」の比較を行う。

### 2 モデルプランの設定

センター方式と単独校方式を比較検討するに当たり、調理場方式ごとにモデルプランを設定する。

センター方式については、直近に整備されたつくばほがらか給食センター谷田部（調理能力 12,000 食）と同規模の施設をモデルプランとする。

単独調理場方式については、学校給食衛生管理基準やHACCP（※3）の概念に基づいて、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、ドライシステム（※4）化を図ったモデルプランを設定する。市内小中学校の平均的な食数が、約 500 食/校であることから、調理能力 500 食の施設をモデルプランとする。

### 3 財政負担（定量的比較）

(1) 学校給食衛生管理基準に基づく調理場の整備費等を試算し、定量的比較を行った。（表 1 及び表 2）費用試算に係る前提条件は以下のとおり。

- ・センター方式調理場の整備費については、つくばほがらか給食センター谷田部整備に係る実績額。
- ・単独校方式調理場の整備費については、他自治体調理場整備に係る実績額。（但し、校舎建設費を按分し、調理場相当額を積算。外構費等含まず。）
- ・運営費については、現実的な諸条件を全て考慮することは困難なため、注記\*3～\*9のとおり条件をそろえた上試算。

---

（※1）学校給食法に位置付けられた、学校給食における衛生管理を徹底するための基準。

（※2）建築基準法上、調理場を整備する学校にのみ給食を提供する場合は、学校敷地内で建設可能。親子方式の場合、用途地域の制限を受ける。

（※3）Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品の中に潜む危害（生物的、化学的あるいは物理的）要因を科学的に分析し、それが除去若しくは低減できる工程を管理し、製品の安全性を確保する国際的な衛生管理手法。

（※4）調理場内の床を濡らさずに乾燥状態を維持して、細菌の繁殖を防ぎ衛生面の向上を図ると共に、作業に従事する人にとって安全で快適な作業空間を作る事。

■食数別概算事業費一覧表(表1)

No	食数	建築面積 (㎡)	延床面積 (㎡)	施設整備費				年間運営費					年間維持管理費					年間 維持運営費 (千円)	
				設計 (千円)	建設 (千円)	厨房機器 (千円)	合計 (千円)	調理委託		水光熱費 (千円)	小計 (千円)	建築・設備 保守(千円)	建築・設備 修繕(千円)	厨房機器 修繕(千円)	厨房・什器 備品(千円)	小計 (千円)			
								人員	(千円)								車両		(千円)
A 単独校方式																			
1	500	474	472	9,106	285,347	46,090	340,543	7人	23,100		0	6,608	29,708	1,100	1,700	2,100	630	5,530	35,238
B センター方式																			
2	12,000	3,940	4,744	43,287	2,316,808	415,484	2,775,579	74人	244,200	12台	60,000	66,416	370,616	17,700	28,300	41,700	17,980	105,680	476,296

\*1 建設費は工事管理費を含みます。

\*2 事例に基づき、単独校方式は鉄筋コンクリート造、センター方式は鉄骨造です。

\*3 調理員数は下限4人に対して200食ごとに1人、延床面積400㎡ごとに1人を加算して切り上げて試算しています。

\*4 調理委託費は3,300千円/人(平均値)として試算しています。

\*5 配送回収費は1000食/台、5,000千円/台として試算しています。

\*6 水光熱費は延床面積1㎡当たり単独校：70円、センター：70円とし、年間200日で試算しています。

\*7 建築・設備保守費は延床面積1㎡当たり3,000円、建築・設備修繕費は建設費に対して0.8%として試算した値です。

\*8 厨房機器修繕費は厨房機器費用に対して2.9%として試算した値です。

\*9 厨房・什器備品維持管理費は15年間に食器類を1回・食缶類を単独校：2回、センター：1回更新できる費用を見込んでいます。

■1食当たり食数別概算事業費一覧表(表2)

No	食数	施設整備費 (円)/食	年間維持運営費 (円)/食
A 単独校方式			
1	500	681,086	70,476
B センター方式			
2	12,000	231,298	39,691

## 4 運営方法（定性的比較）

調理方式の比較として、施設の整備費等の定量的比較だけでなく、「衛生管理」「食物アレルギーの対応」「食育の推進」「安定供給」「その他」の5つの視点による定性的比較を行う。

なお、定量的比較と同様、個別の諸条件を考慮するのは不可能なため、一般的な各調理場方式の比較を行う。

○…優れている ×…対応不可 △…調整や工夫の必要有り

		単独校方式		センター方式
衛生管理	△	管理すべき調理場の数が多く、個別管理の徹底が必要になる。	○	徹底した衛生管理の一元化を図ることができる。
	△	調理員が複数の調理工程を兼任するため、衛生管理において細心の注意を行う必要がある。	○	調理工程の完全分業が行えるため、高水準の衛生管理を行うことができる。
	○	配送の必要がないため、調理後速やかに給食を提供することができる。	△	配送時間が必要になるため、単独校方式に比べ、配送時間が必要になる。
	○	食中毒が発生した場合、被害は当該校のみである。	×	食中毒が発生した場合、複数の学校に被害が及ぶ。
	△	建物や、敷地面積が狭いため、汚染作業区域、非汚染作業区域（学校衛生管理基準）の区域分けが困難な場合がある。	○	学校衛生管理基準や HACCP の概念に基づく衛生管理が可能である。
食物アレルギーの対応	△	調理員が複数の調理工程を兼任するため、除去食対応でもコンタミネーションが発生する可能性がある。	○	食物アレルギー対応専任の調理員を配置することによって安全を確保することができる。
	△	食物アレルギー専用調理員を各校ごとに配置する場合、センター方式よりも多くの調理員が必要になる。	○	専用調理員を配置しても、単独校方式より少ない調理員で済む。

	×	整備段階で対象者がいない場合でも、いつ発症するか不明のため、すべての単独調理場にアレルギー対応調理室を整備することが必要であり、効率性が低い。	○	複数の学校等を対象としているため、各学校による対象者のばらつきにも効率的に対応できる。
食育の推進	○	栄養教諭と学校とが密に連携して、食育を推進しやすい。	△	給食センター勤務の栄養教諭が各校を訪問して食育を行う。
	○	学校敷地内に調理場があるため、給食調理を身近に感じることができる。	△	学校の外に調理場があるため、単独校方式に比べ、給食調理を身近に感じることができない。
	△	建物や敷地が狭いため、見学スペースを整備できない場合がある。	○	見学スペースや研修室など、食育推進のための施設整備が可能である。
	○	調理食数が少ないため、地場産物を調達しやすい。	△	調理食数が多い場合、生産者と連携する仕組みを構築することで、地場産物を調達する必要がある。
安定供給	×	学校ごとに施設や設備、人員等が必要なため、効率性が低い。	○	施設や設備、人員等が集約されるため、効率性が高い。
	×	長期的な市内児童生徒数の増減に、柔軟に対応することが困難。	○	長期的な市内児童生徒数の増減に、柔軟に対応することができる。
	△	調理員の病気等による急な休みの場合、それを補う必要があるため、病欠等を想定した多めの人員を配置しなければならない。	○	単独校方式に比べ調理員数が多いため、調理員の病気等による急な休みでも対応が可能。
その他	○	学校行事に配慮した給食提供が可能である。	△	個々の学校行事に合わせた、きめ細やかな給食提供は難しい。

	○	給食を適温で提供できる。	△	適温で提供するためには、保温性に優れた給食容器や保冷材を使用する必要がある。
	△	各施設に栄養士が 1 人のため、アレルギー対応や衛生管理など責任や業務量の負担が増す。	○	栄養士を 1 施設に数人配置となるため、アレルギーへの詳細な対応や衛生管理面での徹底が図れる。
	△	衛生管理体制や、食品や施設設備等の日常点検の管理は学校長が行うため（学校給食衛生管理基準）、教職員の負担が増える可能性がある。	○	衛生管理体制や、食品や施設設備等の日常点検の管理はセンター長が行うため（学校給食衛生管理基準）、教職員の負担はない。
	△	センター方式に比べ、各食材購入が少量になるため、購入単価が高くなる。そのため、給食費もおのずと高く設定するケースが多い。	○	大量購入のため、食材単価が少量購入よりも安く購入できる。そのため、給食費を低く抑えることが可能である。
	×	調理場内で火災事故等が発生した場合、学校施設に大きな影響が及ぶ。	○	調理場内で火災事故等が発生した場合、学校施設に影響はない。

## 5 比較結果

単独校方式とセンター方式の調理場を、定量的側面と定性的側面から比較した結果、以下のような傾向が見られる。

- (1) センター方式の方が、単独校方式に比べ、財政面、運営面において効率的であり、衛生管理や将来に渡る安定供給の面において優れている。
- (2) 単独校方式の方が、センター方式に比べ、給食調理を身近に感じることができ、食育や地産地消の推進面において優れている。

## 6 県内自治体の状況

### (1) 単独校方式・センター方式を併用

水戸市、笠間市、ひたちなか市、鹿嶋市、取手市、稲敷市、古河市、下妻市

(2) 単独校方式

大洗町、東海村、牛久市、美浦村、利根町、かすみがうら市、河内町

(3) センター方式

常陸大宮市、那珂市、小美玉市、茨城町、城里町、大子町、日立市、常陸太田市、高萩市、北茨城市、潮来市、神栖市、行方市、鉾田市、土浦市、石岡市、龍ヶ崎市、つくば市、守谷市、つくばみらい市、阿見町、結城市、筑西市、坂東市、桜川市、常総市、八千代町、境町

(4) 民間委託方式

五霞町

7 まとめ

センター方式、単独校方式ともに、学校給食を提供する上での優れた特色がある。また、相対的に劣ってしまう点も、それぞれ認められる。

県内自治体においては、少子化や市町村合併を契機に、単独校方式からセンター方式に移行した市町村（※5）、また今後センター方式へ移行する市町村（※6）が複数見受けられる。それ以外の市町村については、既存の施設を引続き使用する見込みである。

いずれの自治体も、各調理場方式の強みを生かし、また短所を補う工夫をしながら、安心・安全な学校給食提供に努めている。

---

（※5）小美玉市、潮来市、神栖市、鉾田市、土浦市、筑西市等

（※6）古河市（随時センター方式へ統合予定）

## 令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告書（案）

## 1 活動目的・背景

従来、つくば市における学校給食運営上の重要事項については、教育委員会の附属機関である「つくば市立学校給食センター運営審議会」で審議を行ってきた。

しかし、学校給食の基本的な在り方について、自由な意見を聴取、交換する場がなかったため、本懇談会を開催し、衆知を集めることによって、学校給食の課題と方向性に係る検討の参考とするもの。

## 2 懇談会構成員

区分	所属・役職	委員指名
市議会議員	つくば市議会	木村 清隆
地方行政機関及び公共的団体の役職員	J Aつくば営農部長	根本 俊明
	J Aつくば市谷田部営農部長	横山 治夫
学識経験者	つくば市栄養士部会部長	吉田 佳代子
	つくば市学校給食会給食主任代表	井坂 薫
	つくば市食生活改善推進員協議会会長	森田 佳子
学校教育関係者	つくば市校長会会長	岡野 光浩
	つくば市学校給食会会長	玉田 晴美
	つくば市幼稚園会会長	藤 照子
学校給食運営に関わる市職員	つくば市教育局長	吉沼 正美
	つくば市財務部長	中島 弘志
	つくば市経済部長	野澤 政章
	つくば市給食センター代表所長	石塚 英樹
市民	つくば市PTA連絡協議会会長が指名した者	猪野 研一
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)	金子 朋子
	市民公募(市内学校等に通う子の保護者)	金田一 裕穂
	市民公募	秋元 波
	市民公募	河口 宗央
	市民公募	中右 皓暁

### 3 活動内容

#### (1) 第1回

令和3年9月24日（木）14：00～16：00 庁舎 201 会議室

自己紹介

事務局説明

- ・本懇談会について
- ・つくば市学校給食の現状と課題

意見交換

#### (2) 第2回

令和3年11月5日（金）13：30～15：30 庁舎 201 会議室

事務局説明

- ・つくば市の給食費について
- ・給食センター整備事業の経緯

意見交換

- ・理想の給食について

#### (3) 第3回

令和3年12月24日（金）9：00～11：15 ほがらか給食センター谷田部研修室

施設見学

意見交換

試食

#### (4) 第4回

令和4年1月28日（金）10：00～12：00 庁舎 204 会議室

事務局説明

- ・学校給食調理場報告について
- ・令和3年度学給食の在り方懇談会活動報告（案）について

意見交換

#### (5) 第5回

### 4 提出意見

#### (1) 地産地消の推進について

- ・食数に対応できる生産者が少ない
- ・関係者が密に連携し、関係性を築いていく
- ・なぜ地産地消を推進しなければならないのか明らかに。
- ・地元への愛着を育むことが目的なのでは。
- ・食育を含めた地域学習の大切さ。
- ・すべてを市内産で賄うためには、価格、生産量等課題がある。
- ・新しい就農者と、学校給食への食材提供という事業モデルがうまくかみ合うことによって、良い方向へ進むことも考えられる。
- ・農業従事者が増えるよう、市もサポートしていきたい。

(2) 施設整備について

- ・センター方式、自校方式ともに、メリット・デメリットがある。
- ・自校方式であれば、災害時、地域の防災拠点となり得るのでは。
- ・施設整備に活用する財源を給食の内容に活用する方法もあったのでは。
- ・自校方式よりセンター方式のほうが、児童生徒数の増減に対して柔軟に対応できると考える。
- ・自校方式は、調理時間を確保することができたり、食べ手と作り手間のフィードバックが早い、などのメリットがあるのでは。
- ・新センター建設に関する周知が足りない。

(3) その他

- ・和食の積極的活用
- ・パンの日のボリュームが少ない
- ・つくば市の給食は、加工品が多いと感じる。
- ・地元の生産者とのつながり、食育の充実、フードロスの削減、子どもたちの健康等の推進が理想的な給食。
- ・子供達には、つくば市に愛着を持ってほしいと強く思っている。体験型給食、食育の強化等の展開が望ましい。
- ・みんなで食べる学校給食（食物アレルギーや宗教等の理由で、普段給食を食べることができない児童生徒も食べられる食材を使用した給食）の取り組みが素晴らしい
- ・パンと麺が同日に提供されることがあるので、改善してほしい。

## 5 成果

令和3年度は、5回の懇談会を開催し、広く意見を聴取することができた。その中でも、第3回懇談会については、つくばほがらか給食センター谷田部で開催し、意見交換の前後に施設見学や、給食試食の時間を設けることで、懇談会構成員の学校給食への理解を深めることができた。

公募により選考された市民構成員については、市内小学校に在学する児童の保護者、市内で農業を営んでいらっしゃる生産者の方、市内でパンを製造、販売し、日々食と向き合っている方、2年前までつくば市の学校給食を食べていた高校生等、様々な分野で御活躍の方々にお集まりいただき、幅広い意見を提出いただいた。

また、従来、担当課とは各々接点がありながらも一堂に会することのなかった、生産者、学識経験者、学校教育関係者並びに庁内関係部署職員が参集することで、多面的に懇談することができた。

## 6 所見

様々な立場の構成員から、学校給食に係る課題について、貴重な意見を聴取することができた。

テーマを限定することなく開始した本懇談会であったが、回を重ねる中で、学校給食における地産地消推進に関することと、学校給食施設整備に関することの概ね2つに、論点が絞られた。

学校給食運営上有効かつ実現可能な提案については、速やかに実行に移していくとともに、学校給食に求められる在り方について交わされた意見については、今後の学校給食運営の参考としていく。

## 7 今後の予定

本懇談会の開催期間は、令和3年9月1日からおおむね2年間であるため、令和4年度も随時、懇談会を開催する。

市民構成員の任期は、令和3年度末までであるが、再任を妨げない規定となっているため、各構成員の意向に基づき、継続して出席いただける方については、引き続き出席を依頼する。欠員となった場合は、再度公募の上選考を実施する。