

## 会 議 録

会議の名称	令和6年度(2024年度)第1回つくば市立学校給食センター運営審議会		
開催日時	令和6年9月25日(水) 開会 14:00 閉会 15:30		
開催場所	つくば市役所コミュニティ棟1階 会議室1		
事務局(担当課)	教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 修寿委員(会長)、菅谷 和美委員(副会長)、柴崎 孝浩委員、小倉 正徳委員、舟久保 せいこ委員、千葉 瑞恵委員、本多 めぐみ委員、篠田 さゆり委員、野口 恵実委員、飯塚 康弘委員、有田 尚子委員、富田 恵美委員、松本 亜希子委員、栗山 光子委員	
	その他		
	事務局	教育長 森田 充、教育局長 吉沼 正美、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 寺田 紘章、係長 山下 弘文、管理栄養士 野元 優理恵、管理栄養士 齋藤 千春、主事 平野 真理、筑波学校給食センター所長 倉持 賢一、つくばすこやか給食センター豊里所長 渡辺 寛明、つくばほがらか給食センター谷田部所長 田中 聖史、荃崎学校給食センター所長 直江 正和	
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	(1) (仮称) 新桜学校給食センターの建設状況について (2) (仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画(案)について		

	(3) その他
会 議 次 第	1 開会 2 教育長挨拶 3 会長及び副会長の選任 4 自己紹介 5 諮問 6 議事 (1) (仮称) 新桜学校給食センターの建設状況について (2) (仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画 (案) について (3) その他 7 閉会

<p>&lt;審議内容&gt;</p> <p>1 開会 会議の成立</p> <p>2 会長・副会長の選任 会長に木村修寿委員、副会長に菅谷和美委員を選出</p> <p>3 諮問</p> <p>4 議事</p> <p>(1) (仮称) 新桜学校給食センターの建設状況について</p> <p>○会長：議題1 「(仮称) 新桜学校給食センターの建設状況について」事務局から説明をお願いします。</p> <p><b>【事務局説明】</b></p> <p>○会長：ただいまの説明について、委員の皆様から何か御質問、御意見などはございませんか。</p>
--

よろしいですか。では次に入ります。

(2) (仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画 (案) について

○会長：次に、議題2「(仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画 (案) について」事務局から説明をお願いします。

**【事務局説明】**

○会長：ただいまの説明について、委員の皆様から何か御質問、御意見などはございませんか。

○委員：様式第5号の資料で、配置計画案の部分についてのパブリックコメントは私が提出した意見かなと思いながら拝読させていただきました。この計画に関しては大賛成で進めてほしいところですが、この配置計画案の既存の保育所施設のみを使った形では非常にタイトな感じを受けてまいります。毎日通っている道なので状況はよく把握してはいますが、車の通りも結構激しいので、どうにかして広げることにはできないのかなというのが私の個人的な思いです。これからどのように設計されるのかを待つような形にはなるのですが、やはり小学校との高低差が2m近くあるので、学校側から施設の方へ出入りがどういった方法になるのかなという点で、御意見をさせていただきました。

○事務局：場所の御意見をいただきまして、こちらでもいろいろ確認してみたのですが、今回初めてこういった施設を作りますので、まずはこの規模で実証的に行ってみて検討していくという部分を1つの案として考えております。子どもたちの動線については、学校の先生方、保護者の皆様に2回ほど説明会をさせていただいたのですが、今後も設計等の段階で、ワークショップなどの近い意見がいただけるような形を検討していけれ

ばと考えております。もちろん先生方との意見の共有の場も考えておりますので、まずは子供たちが安全に行き来できることや先生たちの負担にならないこと、そういったものを前提に考えていければと思います。

○委員：非常に楽しみにしております。確認ですが、こちらの施設に従事される方々は大体何名ぐらいを想定されていますか。手前に保育園駐車場があったと思うので、そこを利活用するのかなと個人的に考えてはいるのですが、そこに加えて敷地内の25台の駐車場の規模で果たして間に合うかと疑問に感じたので、そういった部分も考慮して駐車場計画はしっかり立てていただいた方がいいのかなと思います。

○事務局：調理自体の人数は大体5名程度と想定しています。施設の運用方法については検討段階のため、最終的な人数についてははっきりとお答えできないような状況です。駐車場に関しては臨時駐車場等の予定はしておりますので、駐車場の確保については今後もそういった人数に合わせて考えていきたいと思っております。

○委員：図面では一般外来エリアがピンクに示されていますが、こちらの部分について、子どもたちは上履きで利用するのでしょうか。そうしますと、一般の方もスリッパ等に履き替えて施設を利用していただくことになるのでしょうか。

○事務局：現段階での想定なのですが、お子様は上履き、一般の方もスリッパで利用していただくことを考えております。この施設を検討するに当たって、北海道伊達市の給食レストランに視察に行かせていただいたのですが、そちらでも一般の方は入口でスリッパに履き替えて来館するような運用でしたので、衛生上の観点からも履き替えて利用を想定しております。

○委員：それではテラスに出るときは、さらに履き替えて利用する形になるの

でしょうか。

○事務局：こちらの図面については、配置に関するイメージ図として、大まかにどういったエリアが入るのかという位置を示したもののなので、テラスを作るかどうかは確定ではなく、明確に答えはできないのですが、そういった細かい部分も検討をしていかなければいけないと考えております。貴重な御意見ありがとうございます。

○委員：ありがとうございました。

○委員：地産地消の現状といったところで、地産地消推進ガイドラインの制定について書いてありますが、今年のような猛暑で夏野菜がほとんど畑に見られませんでした。そういう現状で地産地消を利用するという点が、今後心配かなと感じました。

○事務局：地産地消については推進しているところですが、つくば市は夏に撒いた野菜が冬に出荷されるような形が多いため、冬に採れる野菜の地産地消率が高いような現状です。夏の異常気象や高温によって、特に人参などはなかなか採れず、今年度についてもかなり厳しいのかなとは想定しております。そういった環境面も含めまして、新しい施設に加工所や貯蔵施設等を備えて、まとめて収穫ができるときに様々なものに加工をして、給食に活用していくことが必要になってくるのかなと考えております。貴重な御意見ありがとうございます。

○委員：児童玄関から入るときには、外靴用の靴箱が置いてあるのでしょうか。それとも、持ち歩くのでしょうか。

○事務局：玄関には一般の来館者用に靴箱を用意する予定で考えており、児童が日常的にランチルームで使う際には、上履きでの移動を想定しております。給食だけでなく、様々な学校関係者等が来館する場合も想定され

ますので、いろいろな使い方も含めて、児童向けの靴箱等は検討していく必要があると考えています。

○委員：給食の配膳については、どのような形で行いますか。

○事務局：あくまでも現在の想定ですが、児童と先生たちが2階のランチルームに移動をして、1年生から6年生まで学年ごとに1台ずつ用意した配膳台で、給食当番の児童が配膳をしていくことを想定しております。

○委員：先ほど貯蔵所等を作って食材を確保していくという話でしたが、もし食材が足りなくなった場合は、谷田部のセンターを利用するようになるのでしょうか。もう1点が、他のセンターの給食と比べて内容が異なってくるのではと感じたのですが、市内で同じ公立小学校なのにレベルの違いや献立になってしまうなどの差が出ないように配慮があるのが気になりました。

○事務局：この施設は自校式ではありますが、現状の給食センターでも非常に美味しい給食を提供できていますので、そこで差がつくということは考えていません。この施設で加工や貯蔵したものは、その場所だけで使うのではなく、例えば、ペースト状に加工をして冷凍保存をしてそれを別の給食センターに運ぶことで、市内のすべての給食センターで活用することを想定しておりますので、この施設のためだけではなく、全体で使用することを考えております。

○委員：事故や故障で給食が作れない、提供できないといった場合には他のセンターからのフォローがあるのでしょうか。

○事務局：そういった事態には臨機応変な対応になるかと思うのですが、場合によっては他センターから可能な範囲での対応や既存の給食センターと同様に非常時用の備蓄品等も活用しての対応というの也被えられるかな

と思います。

○委員：地域の方以外にも利用していただけるということですが、市内でも遠くにあるため、どのようにアピールしていくのかが気になりました。

○事務局：中心部からは離れていますが、施設の近くにはつくバスのバス停が3か所と運動公園もありますので、様々な活用をしていただけることを想定しています。また、敢えてそちらの施設を目的に訪問する機会になっていただければ、つくばの様々な地区への訪問も広がっていくのかなと考えています。

○委員：ぜひつくばの名所というか、皆さんが来てくださる場所になればいいなと思いますので、どうぞよろしくお願いします。

○委員：詳しい御説明ありがとうございました。給食センターを作られるのは、つくば市はかなり慣れていて経験が豊富かと思います。今回、加工所において食品加工もされるということで、食品加工場についてはそれぞれの施設基準等がありますので、保健所衛生課に御相談いただければと思います。

○事務局：ありがとうございます。様々な点でつくば保健所の方にはご相談をさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。さらに先ほど委員からあったPRの件ですけれども、こちらの施設については様々な活用方法がございますので、庁内の関連部署や様々な学校機関とタイアップ事業などをしていくことも可能と考えていますので、そういった面や地産地消も含めまして、ぜひPRしていければと考えております。

○委員：荃崎給食レストランが整備されるというのは地元民としても大変嬉しいことで、地産地消の推進や食生活の推進、交流の場として大変有意

義な施設だと思うので、計画が滞りなく進むといいなと思っています。  
以前の会議でも話したのですが、荃崎給食センターが今後どのような扱いになっていくのかというところを地元の方々も非常に心配していて、荃崎第二小はとても良い施設ができていきますが、近隣の学校はどういった扱いになるのかというところを地元で皆さん心配しているので、分かっている範囲で結構ですので、教えていただけたらと思います。

○事務局：荃崎学校給食センターについては、以前に基本構想の部分でもお話をさせていただいたのですが、令和3年に制定されたつくば市学校給食センターの整備方針で、今後の人口や児童生徒の動向なども踏まえて検討していくということになっているかと思っています。基本構想につきましても、そのような形になっていて、南部地域については特にみどりの地区なども人口が増えていますので、そういったものも加味しながら、荃崎地区における給食施設というのは今後も検討をしていくような形と考えております。

○委員：ありがとうございます。ぜひとも荃崎給食センターのことも忘れずに今後も検討していただけたら幸いですので、よろしく願いいたします。

○委員：私も給食センターに関する会議には割と長きにわたって出席させていただいているのですが、今までの給食で足りなかった部分をいろいろ改善する形で、今回の基本方針が策定されて様々な施設の機能を考えていただいたので、完成していくのが非常に楽しみです。出来上がったものをさらに評価して荃崎だけではなく、いろいろな地区にそういうものができるといいなと思っています。

○事務局：今回、この施設での実証を踏まえて今後つくば市にどう生かしていくかというのは、さらに検討していくような形になります。

○委員：配膳について、エレベーターと階段が玄関にしかないのですが、調理エリアから食堂への移動はどうなりますか。

○事務局：配置図の1階の平面図を見ていただくと、中心部より左側の配膳エリアにDW、ダムウェーターと書いてあります食材のエレベーターのよなもので運ぶ形を今のところ想定しております。

○委員：今年度、初めてこの委員に選定されたというのと、4月から本校に勤務し、給食をいただいています。県立の学校に対してつくば市から全面的に給食の方で御配慮いただいていることを心から感謝したいと思います。この計画見たときに非常に素晴らしいことをつくば市で進めているなというのを第一印象として思いました。給食レストランや隣接する小学校のランチルーム的な部分、検討課題にはなっていますが、非常時の対応等、そういった部分を踏まえた素晴らしい施設を作ろうとしていることに非常に感銘を覚えて、全国の先進的な給食に関して進めているのかなと感じております。先ほどの話題にもありましたが、こういう施設が市内の各地域にできていくと、また非常に素晴らしいなと思えました。感想ですが、以上です。

○事務局：今回この計画を策定するに当たって、加工施設や給食レストランを持つ自治体なども調査をしました。加工施設では静岡県の袋井市や埼玉県川越市、給食レストランでは北海道の伊達市、東京の町田でも建設中ということで伺っております。しかしながら、複合的に行うという点では全国的にもなかなか前例が無いので、手探りの部分もありますが、皆様の御意見を一つ一つ伺いながらより良いものを今後も検討していきたいと思っております。

○委員：皆さんなかなかイメージ湧かないと思うのですが、この地区は中心地

区に比べるとファミレスや飲食店もほとんどないエリアです。この施設ができることでもしかしたら、人口も増えるかもしれないといった期待を寄せているところです。それと、地産地消の話が先ほどから出ていますが、現在の農業従事者は若者が少なく、ほぼ年配の方々が野菜やお米を作っているエリアです。おそらくこの地域では、肉魚以外のものはほとんど採れますが、将来を見据えた上で、農業従事者や若者を成長させていくためにも、本当の地産地消、地元の人たちが作ったお米や野菜をぜひ活用していただきたいです。そうすると、この荃崎地区の皆さんも潤ってお互いに良い方向に向かっていくのではないのかなと思っていますのでぜひともよろしく願いいたします。

○教育局長：大変貴重な御意見ありがとうございました。皆様からいただいたすべての意見、そのとおりに感じながら聞いておりました。人口増加に繋がればといった御意見が先ほどありましたが、実際にそのようになればと思います。その後の農業関係の話についてですが、この事業は教育局だけでなく、食材を作っていただく生産者の方の状況や基本方針にもある人々の交流という点なども踏まえて、この施設でどのようなことができるのかといった情報交換を経済部や市民部と連携をしながら進めていますので、そういった内容が具体的になってきたら、またお知らせできるかと思っています。皆様からの非常に大きな期待を感じましたので、期待に応えられるように整備を進めていければと思います。

○教育長：皆さんからの貴重な御意見ありがとうございました。給食レストランとランチルームを併設することによって、地元のおじいちゃん、おばあちゃんが来てくださって、子供たちと交流することで元気になってくれるのではないかと、そういう施設になればさらに嬉しいなということも考えていまして、そういった面もPRできればと思っているところで

す。貴重な御意見を活かしながらさらに頑張っていきたいと思います。

○委員：とても夢のある計画で素晴らしいなと感じました。ぜひこの計画に子供たちのアイデアも活かしてもらえたらと思います。大人が発想しないような素敵なアイデアをたくさん持っていますので、学校とのコラボ等もお願いできればと思います。

○委員：今のところ幼稚園の園外保育等で利用できればという意見も出ています。幼稚園ではアレルギーや宗教上の理由で、お弁当を持参しているようなお子さんもいるのですが、そういった配慮が必要な子に対する対策等について教えていただけたらと思います。

○事務局：食物アレルギー対応に関しては、既存の給食センターや来年度新しくできる新桜センターでも乳と卵の除去食の提供をするので、給食レストラン施設についても同様の対応ができればと思っています。仮に園外からこの施設を利用させていただく場合にも、従来の除去食の対応というのは可能かなと想定をしております。

**【事務局より諮問に対する答申（案）を配布】**

○会長：それではただいま答申（案）が配布されたので、読み上げます。「（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）について、つくば市学校給食の在り方懇談会における様々な意見と既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ、つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的とした（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）について、適当と認めます。」といった答申（案）でございますが、先ほど皆さんから配置計画等につい

での検討や荃崎給食センターの給食の在り方、その他の地域の給食の在り方等についてもよく精査されたいというような意見等もありました。大筋的にはこのようなことでよろしいかと思うのですが、そういった意見も入れた方がよろしいでしょうか。

○委員：おそらく詳細設計はこれからですよ。その後もこういった説明の場などはありますか。

○事務局：設計は今後決まっていくような形ですが、もちろん保護者の方々のお話の場は設けていきたいと考えていますし、次回の給食センター運営審議会の中でも、そこまでのお話ができればと思っているところです。今回示した配置はあくまでイメージ図で、確定ではございませんので、今後も皆様の御意見を聞きながら、配置についても考えていきたいと思っています。

○委員：特にこちらの文言には配置計画等は入れずに、このままの内容でよろしいのかなと思いました。

○会長：荃崎給食センターの全体的なイメージについてはどうですか。

○委員：今後も精査していただけるとのことでしたので特に不要かとも思いますが、前回も入れていただけていたので、今回も可能であれば一言入ってもいいのかなとも思います。荃崎給食センターについて今後も検討していただきたいという意見は地元の方みんなが望んでいることですので、頭に入れておいていただけたらと思います。

○会長：それでは、大筋的には適当と認めます。また、荃崎地区の給食の在り方についても今後、精査していただきたいという付帯意見を追加して提出したいと思いますが、どうでしょうか。

○委員：異議ありません。

○会長：そのように提出をしたいと思います。書類作成のため、暫時休憩に入

ります。

**【事務局にて答申（案）に付帯意見を追記し、配布】**

○会長：それでは再開します。答申（案）が皆さんところに配られたかと思  
います。2番に付帯意見として「荃崎地区の給食施設の在り方について、  
引き続き精査していただきたい」という意見を追加しました。これでよ  
ろしいですか。

○委員一同：はい。

○会長：ありがとうございます。それでは引き続き、進めたいと思います。

(3) その他

○会長：では次に、議題3「その他」について事務局から説明をお願いします。

**【事務局より審議会の今後の開催スケジュールについて説明】**

○会長：ただいまの説明について、委員の皆様から何か御質問、御意見などは  
ございませんか。

○会長：よろしいでしょうか。それでは、本会議における審議はすべて終了い  
たしましたので、ここで議長を退任します。スムーズな議事進行に御協  
力いただきありがとうございました。それでは、進行を事務局に戻しま  
す。

5 閉会

○事務局：木村会長、ありがとうございました。以上をもちまして、本日の案

件はすべて終了いたしましたので、つくば市立学校給食センター運営審議会を閉会いたします。本日は貴重な御意見をいただき、誠にありがとうございました。委員各位から寄せられた御意見を今後の学校給食運営に役立てたいと思います。本日はお疲れ様でした。

令和6年度（2024年度）第1回  
つくば市立学校給食センター運営審議会 次第

日時：令和6年（2024年）9月25日（水）

午後2時から午後4時まで

場所：つくば市役所コミュニティ棟

会議室1

- 1 開会
- 2 教育長挨拶
- 3 会長及び副会長の選任
- 4 自己紹介
- 5 諮問
- 6 議事
  - (1) （仮称）新桜学校給食センターの建設状況について
  - (2) （仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）について
  - (3) その他
- 7 閉会

## つくば市立学校給食センター運営審議会委員名簿

(任期：令和5年7月7日～令和7年7月6日)

選任種別	委員氏名	役職等	備考
市議会議員	木村 修寿	議会推薦(総務文教委員長)	
学 校 長	根本 智	つくば市校長会会長(春日学園義務教育学校)	
学 校 長	菅谷 和美	つくば市学校給食会会長(吾妻中学校)	
学 校 長	柴崎 孝浩	つくば市学校給食会副会長(並木中等教育学校)	
学 校 医	小倉 正徳	つくば市医師会推薦	小倉医院
学校歯科医	舟久保 せいこ	つくば市歯科医師会推薦	桜南歯科クリニック
学校薬剤師	千葉 瑞恵	つくば薬剤師会推薦	自由ヶ丘薬局
保健所長	本多 めぐみ	茨城県つくば保健所所長	
保護者代表	篠田 さゆり	つくば市PTA連絡協議会副会長(東支部)	竹園東中学校
保護者代表	野口 恵実	つくば市PTA連絡協議会副会長(南東支部)	手代木南小学校
保護者代表	菊地 貴広	つくば市PTA連絡協議会副会長(北西支部)	沼崎小学校
保護者代表	飯塚 康弘	つくば市PTA連絡協議会副会長(南支部)	荃崎第二小学校
学識経験者	有田 尚子	つくば市学校給食会栄養士部会部長	竹園東中学校
学識経験者	富田 恵美	つくば市学校給食会給食主任代表(吾妻中学校)	
学識経験者	松本 亜希子	つくば市幼稚園長会会長(手代木南幼稚園)	
学識経験者	栗山 光子	つくば市食生活改善推進員協議会会長	

# (仮称) 新桜学校給食センター の建設状況について

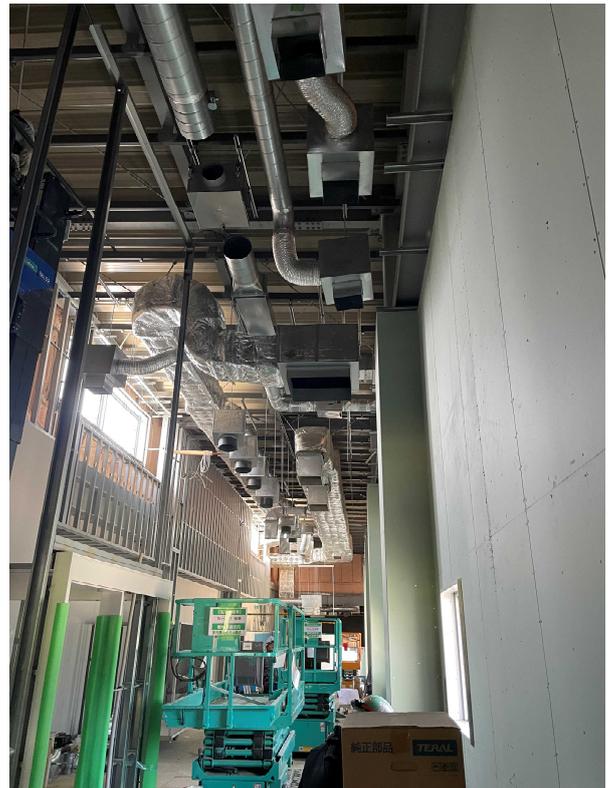
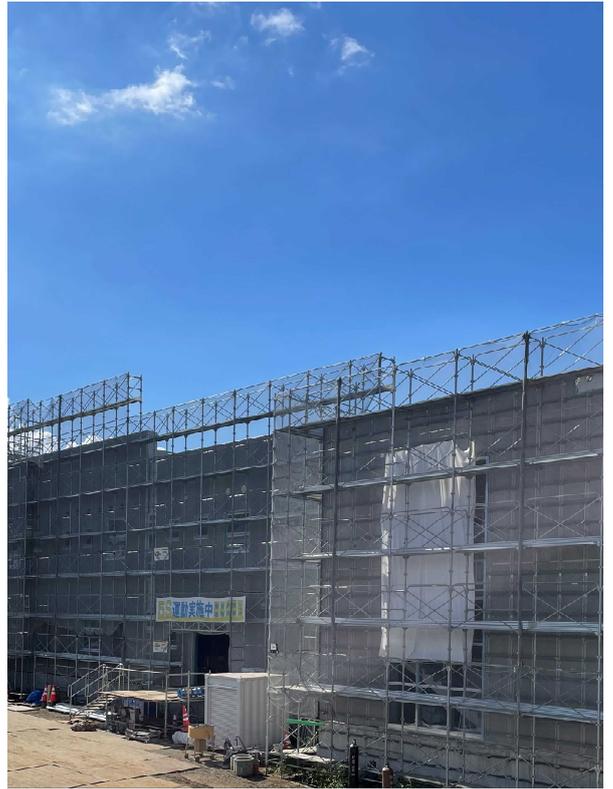
工事名 : 5-6 (仮称) 新桜学校給食センター建設工事

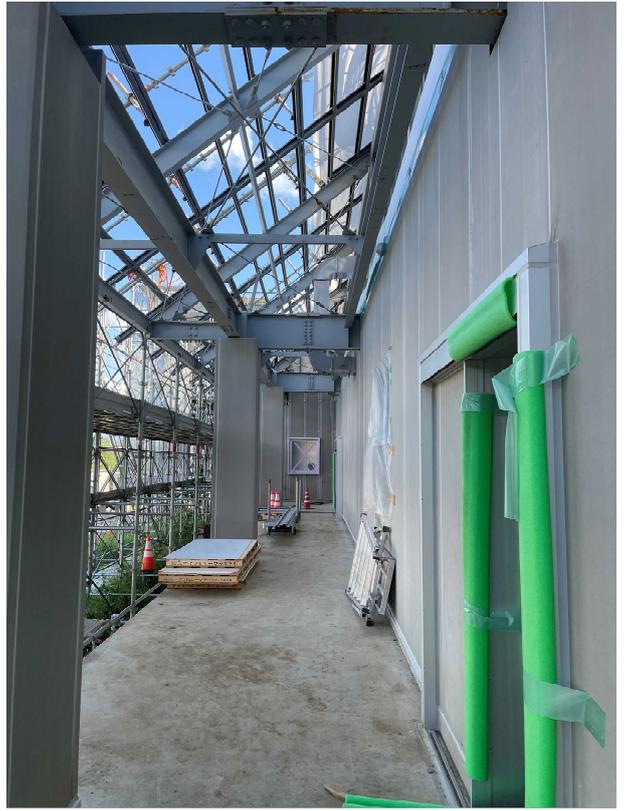
工事場所 : つくば市天王台二丁目2番地2

工 期 : 令和5年(2023年)6月24日から  
令和6年(2024年)12月13日まで

提供食数 : 7,000食2献立/日

その他 : つくば市で初めて炊飯設備を導入し、米飯を提供する。







## 開所までのスケジュール

- 令和6年11月 調理委託業者と契約締結
- 令和6年12月 工事竣工
- 令和7年1月 厨房物品搬入
- 令和7年2月 調理シミュレーション
- 令和7年4月 開所



給食センターは  
どうやって  
できるのだろう？

# (仮称)新桜学校給食センター 建設現場見学会



完成予定イメージ

参加定員

各回 **15組**  
(抽選)

2024年 **10月6日** (日曜日)

第1回:午前9時から午前10時まで  
第2回:午前11時から正午まで



## 集合・見学場所

(仮称)新桜学校給食センター  
建設現場〔つくば市天王台2-2-2〕

## 見学工程

- ・給食センター建設概要の説明
  - ・建設現場の見学
  - ・建設作業員との意見交換
- ※第1回と第2回は同じ内容です。

## 対象者

(仮称)新桜学校給食センターから  
給食を提供する学校の小学生(3年  
生～6年生)とその保護者

大曾根小学校	葛城小学校	栄小学校
九重小学校	栗原小学校	竹園東小学校
並木小学校	吾妻小学校	竹園西小学校

## 注意事項

- ・安全確保のため、小学3年生～6年生と付き添いの保護者(1人まで必須)が対象となります。
- ・各回の開始時間の10分前までに集合してください。
- ・お車でお越しの際は、敷地内の駐車場に停めてください。
- ・飲み物を持参するなど、各自熱中症対策をして参加してください。

## 申込み・問合せ先

下記URL又は二次元コードから申込  
申込期限: **9月20日(金)**

[https://apply.e-tumo.jp/city-tsukuba-ibaraki-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=61425](https://apply.e-tumo.jp/city-tsukuba-ibaraki-u/offer/offerList_detail?tempSeq=61425)

つくば市役所教育局健康教育課

TEL:029-883-1111

MAIL:edc060@city.tsukuba.lg.jp



様式第5号（第10条関係）

パブリックコメント実施結果報告書  
【案件名：（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備  
基本計画（案）】

令和6年（2024年）月  
つくば市教育局健康教育課

## ■ 意見集計結果

令和6年(2024年)8月13日から9月12日までの間、「(仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画(案)」について、意見募集を行った結果、5人(団体を含む。)から20件の意見の提出がありました。これらの意見について、適宜要約した上、項目ごとに整理し、それに対する市の考え方をまとめましたので、公表します。

提出方法別の人数は、以下のとおりです。

提出方法	人数(団体を含む。)
直接持参	人
郵便	人
電子メール	人
ファクシミリ	人
電子申請	5人
合計	5人

## ■ 意見の概要及び意見に対する市の考え方

### ○ 2 施設の基本方針 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	2ページ中ごろの「食を通じて地域の人々が交流し、コミュニケーションを深める場として活用していく。」という文のどこかに「施設を」を入れた方がわかりやすいと思う。	1件	「食を通じて地域の人々が交流し、コミュニケーションを深める場として施設を活用していく」と修正いたします。
2	この地域では野菜や米が収穫でき、農業従事者も多にいる。市として一次産業へのさらなる投資を含めた環境整備、補助金の導入、若手人材の育成及び確保等に力を入れてほしい。また、地産地消を推進するのであれば、地	1件	頂いた御意見は、関連する担当部署に共有させていただきます。

	域の特産を活かしながら、ブランド力の発信をさらに行っていくべきだと思う。		
--	--------------------------------------	--	--

○ 3 施設の機能 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>学校給食施設の作業区域のうち、汚染作業区域を独立させて、荃崎地域全体の保育所、小中学校分の野菜の加工や備蓄に使えるようにしてはどうか。その場合、別の場所に建設することになるかもしれないが、農協等と協力することはできないか。</p> <p>野菜の加工や冷蔵、備蓄ができるようにすることで、地場産野菜の利用が増えると思う。農業就労者が減らないように、積極的に地域の野菜を使ってほしい。</p>	1件	<p>加工用貯蔵庫や農産加工エリアに必要な機器を設置することで、地場産物の貯蔵や加工を行い、市内の給食センターで活用することにより、荃崎地域のみならず市内小中学校の学校給食での活用を検討しております。</p> <p>また、農協や市内の生産者から意見を聞きながら、より多くの地場産物を利用できるように、施設整備を進めます。</p>
2	<p>放課後や昼休みにも気軽に利用できるような形にしてほしい。これにより、生徒や市民が安全かつ便利に食事を楽しめる場が提供されることを期待する。</p>	2件	<p>様々な年代の方が利用できる施設にしていきますが、稼働時間については、頂いた御意見も参考にしながら今後検討していきます。</p>
3	<p>地場食材を使ったメニュー、おしゃれなパスタメニュー、クラフトドリンク、テイクアウトメニューを提供してほしい。</p> <p>名物料理があると良い。</p> <p>ドリンク回数券、スープバー、ドリンクバー等のサービス</p>	2件	<p>様々な御提案を参考にメニューを作成し、つくば市の食材をPRするとともに、幅広く市民が利用できる施設となるよう、施設整備を進めます。</p>

	<p>スも充実させてほしい。</p> <p>乳幼児向け、高齢者向け、アスリート向け等の食事の提供、食物アレルギーや宗教等への対応を行い、家族と一緒に食事ができるファミリーレストランのような、誰一人取り残さないレストランにしてほしい。</p>		
4	<p>自校方式給食は地産地消、食育、防災の面からも理想的だと思う。</p> <p>今後、荃崎地域の保育所、小中学校にコンパクトな自校方式給食室ができることを期待する。</p> <p>荃崎第二小学校だけ、理想的なモデル給食を実施したとしても、荃崎の給食センターを無くして、荃崎第二小学校以外は谷田部給食センターから配送するというようなことにならないように計画的に実施してほしい。</p>	1件	<p>他の場所への施設整備については、現在の計画を実現させ、施設稼働後の検証を踏まえ、検討していきます。</p> <p>なお、市立保育所については全て自園調理で給食を提供しています。</p> <p>荃崎地区の学校への給食配送については、荃崎第二小学校を含め、令和3年3月に策定した「つくば市学校給食センター整備方針」に基づき、令和7年4月より、距離が最も近いつくばほがらか給食センター谷田部からの配送となります。</p> <p>この施設で貯蔵や加工した地場産物は、市内小中学校の学校給食で活用することを検討しており、各学校での食育等につなげていきます。</p>

○ 4 施設の整備方針 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>車椅子対応のトイレやテーブル、Wi-Fi や電源席の設置、キャッシュレス対応等、現代のニーズに応える設備</p>	2件	<p>頂いた御提案も含め、より多くの市民に御利用いただけるように、必要な設備を検討していきます。</p>

	を整えてほしい。 環境に配慮した施設管理を推進し、エコフレンドリーな設計をさらに強化してほしい。		また、施設の整備方針に基づき、持続可能な施設管理及び環境負荷、バリアフリー等に配慮した施設整備を進めます。
2	6 ページに記載の「調理実習室を給食調理室と別に設けることで、こども食堂や高齢者が交流できる場等、福祉及び介護予防事業への展開も可能となる。」という部分に、障害者、妊婦、外国籍者、料理に関する市民団体等が交流するための利用についても入れてほしい。	2件	「調理実習室を給食調理室と別に設けることで、様々な利用方法や、多くの方が交流できる場としたりするなど、福祉及び介護予防事業への展開も可能となる。」と修正いたします。

○ 6 配置計画案 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	配置計画に関して、旧岩崎保育所跡地は狭いように感じる。地理的に車で来る人が多いと思う。職員、食材の納入業者、給食レストランの利用者を考慮すると、敷地内の駐車場が 25 台では少ないと感じる。敷地外に臨時駐車場の設置を検討すると記載があるが、現実的に可能なのか。隣接する畑地を買収し、敷地、建物、駐車場のスペースを広く確保してはどうか。バス等の大型車両が敷地内に入る場合は、展開するスペースの確保が重要だと考える。また、周辺道路について、カーブの途中に施設の出入	1件	<p>施設の場所については、令和6年3月に策定した「つくば市新しい給食施設の検討について」において、市内小中学校に隣接する活用可能な市有地の有無、市民の利用の利便性を考慮し、周辺の公共施設の有無及び配送時間等を総合的に勘案し、現在予定している建設地としました。</p> <p>駐車場については、旧保育所稼働時も敷地外に臨時駐車場を設置することで駐車場を確保しており、同様に、この施設稼働時も敷地外への臨時駐車場の設置は対応できるものと考えています。</p> <p>敷地内外における動線の安全</p>

	<p>口があるため、路上駐車等で人の乗降りがあった場合、事故が多発する可能性がある。</p> <p>また、施設の敷地と荃崎第二小学校の敷地には高低差があるため動線が心配である。特に、降雨時でも児童が雨に濡れず、滑らずに施設へ向かうことができるのか検討してほしい。</p> <p>荃崎第二小学校の正門と施設の出入口を共有し、隣接する畑地を買収して、学校側にも少しメリットがあるような広さのある配置計画になるとさらに良いと感じた。そうすれば建物も少し大きくでき、備蓄も増やせるのではないかと感じた。</p>		<p>対策や配置計画については、学校とも連携しながらより良い施設となるよう検討してきます。</p>
--	---	--	---

○ 7 検討事項 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>災害時の対応のために蓄電池等を備えてはどうか。</p>	1件	<p>防災、災害対策担当部署に情報共有し、蓄電池も含めて災害時機能の検討をします。</p>

○ その他の意見 について

No.	意見概要	意見数	市の考え方
1	<p>食を観光の目玉にできる施設にしてほしい。</p> <p>この施設が旅行ガイドブックに載ってほしい。</p>	2件	<p>施設のPRを積極的に行い、市民に限らず、より多くの方に御利用いただけるように努めます。</p>
2	<p>近隣の市町村からも利用者が訪れ、つくば市にお金を落としていくことで、地域の</p>	2件	<p>頂いた御意見を参考に、雇用条件等を検討いたします。</p>

	雇用が潤い、賃金も上がってほしい。 高齢者雇用や障害者雇用もあると良い。		
3	実験店舗や間借り店舗も入れてほしい。	1件	この施設での実験店舗や間借り店舗は設けない予定です。なお、市では空き店舗等を活用した「つくば市周辺市街地チャレンジショップ」事業等を実施しています。
4	ありきたりな施設ではなく、人々が訪れたいようなカッコいい施設を作ってほしい。	1件	頂いた御意見なども参考に、より魅力的な施設となるよう整備をしていきます。

## ■ 修正の内容

### ○ 2 施設の基本方針 について

修正前	修正後
P2 食を通じて地域の人々が交流し、コミュニケーションを深める場として活用していく。	P2 食を通じて地域の人々が交流し、コミュニケーションを深める場として <u>施設を</u> 活用していく。

### ○ 4 施設の整備方針 について

修正前	修正後
P6 さらに、調理実習室を給食調理室と別に設けることで、こども食堂や高齢者が交流できる場等、福祉及び介護予防事業への展開も可能となる。	P6 さらに、調理実習室を給食調理室と別に設けることで、 <u>様々な利用方法や、多くの方が交流できる場としたりするなど</u> 、福祉及び介護予防事業 <u>等</u> への展開も可能となる。

※パブリックコメントを受けて修正したものです。



(仮称) つくば市  
荃崎給食レストラン  
整備基本計画 (案)

令和6年(2024年) 月

## 目 次

1	はじめに	1
	(1) 今後の学校給食の在り方	1
	(2) 地産地消の現状	1
2	施設の基本方針	2
	(1) 食を通じた人々の交流	2
	(2) 健康的な食生活の促進	2
	(3) 地産地消の推進	2
3	施設の機能	3
	(1) 給食食材における地場産物の貯蔵及び加工機能の導入	3
	(2) 炊飯機能の導入	3
	(3) 市民に向けた給食レストラン機能の導入	3
	(4) 学校ランチルームとしての活用	4
4	施設の整備方針	4
	(1) 環境配慮	4
	(2) 調理場	5
	(3) 貯蔵庫及び加工施設	5
	(4) 食堂（ランチルーム）、給食レストラン	5
	(5) 市民が利用できる多目的スペース	5
	(6) 様々なコミュニケーションスペース	6
	(7) 駐車場	6
5	建設予定地	6
	(1) 計画地情報	6
	(2) 計画地現況	7
6	配置計画案	10
7	検討事項	10
	(1) 厨房機器・設備及び運営備品の選定	10
	(2) 施設周辺環境への配慮	11
	(3) 災害時機能等の検討	11
8	事業スケジュール	12

## 1 はじめに

### (1) 今後の学校給食の在り方

学校給食にかかる施設整備及び学校給食の課題と方向性について、今後の学校給食の在り方を検討するため、令和3年度から令和4年度の2年間をかけ、公募の市民委員も含め幅広い分野の委員で構成した「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催した。

懇談会では、センター方式と自校方式との給食施設の比較検討の観点から、食育、地産地消について、今後の取組に対する意見をいただくとともに、他自治体の事例を学ぶ機会にも恵まれ、施設整備面だけでなく、食育の取組等において参考となる事例に触れることもできた。

また、つくば市の学校給食における地産地消の状況や食育の実施状況等を確認した。そして、保護者や広く市民が学校給食にもっと関心を持ち、理解を深めるための取組など、さらなる工夫についての意見も交換された。

さらに、学校給食を提供する上で望ましい施設として、現行のセンター方式と自校方式の比較検討を行い、「市は今後の給食施設整備に当たっては、当懇談会委員から導入を望む声が多かった自校方式について検討されたい」とまとめられている。

今後、これらの意見を参考に、つくば市学校給食のさらなる向上を図ることが必要である。

### (2) 地産地消の現状

令和元年12月に、地域の活性化、生産者と消費者の結びつき強化、流通コストや環境負荷の削減等を目的とし、地域で生産された農産物を地域で消費する取組として、「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」を策定し、学校給食での地元食材利用を推進してきた。

また、本ガイドラインの中間年度（令和3年度）には、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目標を20%と設定した。しかし、農産物については、天候不良等に左右されることも多く、献立の使用日と収穫時期にズレが生じ、地場産物の入札がない月もあり、地産地

消費率が下がってしまう。年間を通し安定供給を行うためには、新規地場産物生産者の拡大のほか、食品の貯蔵や加工品の開発等の推進も検討していく必要がある。

このような状況を踏まえ、つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的に「つくば市学校給食の在り方懇談会」における様々な意見と、既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ「つくば市新しい給食施設の検討について」を令和6年3月に策定した。

## 2 施設の基本方針

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」に適合し、安心・安全でおいしい給食を提供しながら、前述した課題に対応するため以下の3点を施設の基本方針とする。

### (1) 食を通じた人々の交流

食を通じて地域の人々が交流し、コミュニケーションを深める場として施設を活用していく。食を通じた人々の交流は、単なる食事を共にするだけでなく、お互いの価値観や考え方を尊重し合い、共感し合うことで、より豊かな人間関係を築くことができる貴重な機会になると考えられる。

### (2) 健康的な食生活の促進

食事の提供のみならず、食事内容や栄養バランス、食物の摂取量などの具体的なアドバイスを受けることができる栄養指導や、食に関する知識や技術の習得に繋がる食育活動も行っていく。市民に対して健康的な食生活を促進することで、市民は心身の健康を維持し、豊かな生活を送ることができる。

### (3) 地産地消の推進

地元の農産物や地域の特産品をより多く給食に使用できる施設を整備し地産地消を推進していく。地域で生産される農産物や特産品が地域内で消費されることで、生産者の収入が安定し、生産量の増加にも繋がるため地域経済の活性

化も期待できる。また、地域の資源を有効活用し、地域の魅力を高める取組にも繋がる可能性がある。

### 3 施設の機能

学校給食の複合型施設として役割を果たすための機能を備えるため、以下の機能の導入を検討する。

#### (1) 給食食材における地場産物の貯蔵及び加工機能の導入

地場産物の貯蔵庫を設けることにより、夏休み期間中に収穫される等、収穫時期と給食提供日とが合わず、従来は給食に使用できなかった地場産物の購入を可能とする。

また、青果物の一次加工（切裁、冷凍等）に必要な設備を導入することで、従来、既存の給食センターでは利用が難しい規格外品の活用や、様々な献立に合わせた製品製造が可能となる。

以上のことから、生産者拡大や地産地消の推進が期待できる。

#### (2) 炊飯機能の導入

施設で炊飯を行うことで、季節や地域の特産物を活用した米飯メニューを提供することができ、食事のバリエーションを豊かにし、より美味しいご飯の提供が可能となる。また、炊飯設備を整備することにより、非常時の炊き出しや、今後、市内全体の提供食数が減少した際に、他地域への米飯提供や、高齢者等への弁当製造施設への転換なども可能となる。

#### (3) 市民に向けた給食レストラン機能の導入

市民の健康維持及び増進、つくば市の食材PRを行い、栄養バランスの取れた食事を提供するため、市民が利用できる給食レストランを設ける。

また、同時に市民へコミュニケーションの場を提供する。

地域コミュニティでは、地域の住民が集まって交流を図る場が必要なことから、給食レストランを通じて、地域住民同士、又は地域住民と児童たちとの交流促進も期待できる。特に、地域の高齢者や子どもたちにとっては、食を通じて世代を超えた交流が生まれることで、孤立感の軽減や社会的なつながりの形成に役立つと考えられる。

栄養バランスの取れた食事を提供することにより、食事による栄養不足や生活習慣病の予防等、健康維持及び増進につながる。

#### (4) 学校ランチルームとしての活用

近隣の学校の児童は、施設内の食堂（ランチルーム）で喫食することで、自校方式に近い給食が可能となる上、学年を超えた交流や市民との多世代交流が可能となる。

食事を通して、児童の学年を超えた異学年交流、地域との交流イベント等、多様なコミュニケーションを図る場となる。

また、食のイベント等から、食について学ぶ機会を提供することで、生産者や多くの市民が食についての関心を高める場を創ることができ、さらなる地産地消の推進を図ることができる。

## 4 施設の整備方針

最少の費用で最大の効果を得ることを基本理念とする。

「学校給食衛生管理基準」に適應する施設としながら、より充実した施設環境を確保するためには、それ相応の経費負担が見込まれる。複合型施設としての必要な機能を低下させることなく、経済性や効率性に配慮し、施設整備費や維持管理費等の運営費の縮減を図るものとする。

### (1) 環境配慮

ア 持続可能な施設管理及び環境負荷に配慮した施設を整備するものとする。

ガスコージェネレーションシステム、太陽熱給湯システム、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などの導入を検討する。また、第3次つくば市役所地球温暖化対策実行計画に基づき、ZEB化（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）も進める。

イ 主要厨房機器の熱源については、機器ごとに最適な熱源を選択でき、機能性や作業性にも優れている、電気・蒸気・ガスを併用する。電気・蒸気・ガスを併用することにより省エネルギーやCO<sub>2</sub>排出削減等も考慮し、環境にも配慮した施設とする。

前述の機能を重視しつつ、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。また、建設地周辺の人口動態等も踏まえ、施設機能転換等も考慮し長期的な将来を見据えた持続可能な施設とする。

ウ 野菜くず等、調理や加工によって生じる残渣を有効活用するため生ごみ処理機の導入も検討する。

## (2) 調理場

ア 衛生面及び労働環境面からも優れているドライシステム方式を基本とする。

イ 献立の調理工程が整理された諸室の構成とし、一方通行の動線と明確な衛生区分を確保した上で、安全で効率的な作業が行えるように、食材ごとにエリアを区分して作業動線が交差しない配置とする。

※P13「学校給食施設の区分」参照

ウ 食育のために、外部から見える調理場とする。

エ 1日最大300食1献立の調理が可能な施設とし、食物アレルギー対応除去食を提供できる設備を備える。

## (3) 貯蔵庫及び加工施設

プレハブ冷蔵庫、冷凍冷蔵庫を整備し、下処理した農産物の冷却や真空パックでの冷凍保存を行う。

## (4) 食堂（ランチルーム）、給食レストラン

ア 1日約50食を給食レストランで提供する。

イ 自然素材（木質等）の利用を基本とし、明るく清潔な印象を受けるものとする。

ウ 食堂（ランチルーム）と給食レストランはオープンスペースとし、ブッフェ給食や多様なコミュニケーションを図ることのできる場とするが、感染症対策が必要な事態に備え、可動式の間仕切りで区切ることも可能とする。

エ 学校からスムーズな移動ができる動線とし、給食提供前に児童が使用する手洗い場を設ける。

## (5) 市民が利用できる多目的スペース

市民の地域交流の場として、調理実習室の設置を検討する。

この設備を利用した栄養相談や食育イベントを開催することにより、学校給

食も含めた市の食育の拠点としての役割を付する。

また、他の機能と兼用する場合は、調理実習室の流しやコンロ等に蓋をする等、様々に利用できるつくりとする。

さらに、調理実習室を給食調理室と別に設けることで、様々な利用方法や、多くの方が交流できる場としたりするなど、福祉及び介護予防事業等への展開も可能となる。

#### (6) 様々なコミュニケーションスペース

自由なコミュニケーションや一息つける休憩の場として、廊下や共用部にベンチやたまり場をつくる。

#### (7) 駐車場

30 台程度の駐車場及び自転車駐輪場並びに大型バス 1 台分ほどの駐車スペースを確保する。

また、近隣の学校で児童の送迎等で駐車場を使用することも想定し、出入口を 2 か所設置するなど、敷地内に車両が滞留しないような動線を確保する。

さらに、十分な駐車場確保のために施設敷地外にも臨時駐車場を設置することも検討する。

### 5 建設予定地

基本構想である「つくば市新しい給食施設の検討について」で選定した旧岩崎保育所用地を建設予定地とする。

なお、現況は以下のとおりである。

#### (1) 計画地情報

所在地	つくば市下岩崎 2105 番地 (旧岩崎保育所用地)
面積	約 2,500 m <sup>2</sup>
地目	学校用地
所有者	つくば市
区域区分	市街化調整区域
建蔽率/容積率	60%/200%
道路状況	・北側：市道 1 級 69 号 (拡幅後座標図無し) ・東側、西側、南側：接道無し
インフラ整備	・上水道：北側道路に上水管が埋設 ・下水道：北側道路に汚水管が埋設 ・雨水：敷地内浸透

(2) 計画地現況

① 電気引き込み



電気引き込み可。既存施設に引き込み有り。

② 上・下水道



前面道路に上水管敷設有り。既存敷地に引き込み有り。

前面道路に下水管敷設有り。既存敷地に引き込み有り。

③

周辺道路



拡幅後の正確な道路境界線を示した図面情報がないため測量が必要となる。

④

出入口



既存の門扉の状況

施設建設時においてもこの付近が出入口として想定される。

⑤ 既存建物周辺の状況



前面道路から敷地を見た写真（左）

隣地の畑側から敷地を見た写真（右）

⑥ 隣接地との境界



敷地外周はフェンスで囲まれており、敷地境界で高低差がある。

⑦

## 隣接地との境界



- ・ 荃崎第二小学校の体育館 GL と、敷地の現況 GL（駐車場）は 2 m 程度の高低差有り。
- ・ 敷地外周はフェンスで囲まれており、敷地境界で高低差がある。

## 6 配置計画案

上述した「新しい給食施設の機能」や「新しい給食施設の整備方針」を踏まえ、配置計画案を作成した。

※「別紙 配置計画案」参照

## 7 検討事項

### (I) 厨房機器・設備及び運営備品の選定

#### ア 厨房機器の選定

主要となる厨房機器を基に、動線計画や衛生管理、食品加工機能、並びに建物の床面積の算定を行った。

※P14「厨房機器の選定」参照

#### イ 配置計画・稼動機器の効率性の比較検討

H A C C P の概念を踏まえ、一方通行の動線と明確な衛生区分を確保した施設計画とする。安全で効率的な作業が行えるよう、食材ごとにエリアを区分し作業動線が交差しない配置とする。

また、メニュー及び加工製品ごとに調理工程が整理された諸室構成とし、品質の高い、衛生管理の行き届いた調理及び食品加工ができるようにする。

#### ウ 初期コスト、ランニングコストの比較検討

熱源利用方式の項でも触れたように、加熱機器や洗浄・消毒機器といった主要厨房機器の熱源は、トータルコストが安価な電気・蒸気・ガスを併用する。

多数が同時に稼働する時間帯の加熱機器を蒸気式・ガス式の機器として電力使用ピークを抑制するなど、施設全体にとって長期的に最もコストメリットのある選択をする。

食器、食器カゴ、コンテナ等については、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及び令和7年4月開所予定の（仮称）新桜学校給食センターとの互換性を持たせることも含めて検討する。備品類・予備部品等の共有化により、維持管理コストを最小化する。

### (2) 施設周辺環境への配慮

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

イ 屋外施設においては低騒音の機器を採用し、周辺環境へ配慮する。

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

### (3) 災害時機能等の検討

学校給食施設としての本来の機能である「子ども達への安心・安全な給食の提供」を最重点とし、主要機能を早期に復旧し、インフラ復旧と同時に学校給食を再開できる災害に強い施設とする。

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」を踏まえ、建築構造体、非構造部材、設備の適切な耐震安全性を設定する。災害発生時のインフラ確保を考慮し、太陽光発電等自家発電設備等の導入について検討が必要となる。移動式煮炊き釜の導入や、防災倉庫への備蓄米の備蓄により一部防災機能を担うことが可能となる。

災害時の炊き出し（応急給食）機能や備蓄機能が求められる場合、防災倉庫の設置やインフラ停止時にも稼働可能な炊き出し設備の検討が必要となる。

災害時の炊き出しについては、食糧・燃料等の備蓄をはじめ、食数や内容、提供方法、頻度、回数等の提供条件、さらには実施者の確保等の課題がある。炊き出しにおける学校給食施設の役割については、今後、防災担当部局等と相談しながら、検討し決定していく必要がある。

## 8 事業スケジュール

令和6年度から令和7年度 基本・実施設計

令和7年度 旧岩崎保育所解体（こども部）

令和8年度から令和9年度 建設工事

令和9年度 一部プレオープン（給食レストラン）

令和10年度 本稼働（児童への給食提供）

学校給食施設の区分

区 分			内 容	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検収室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管場所 下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場
			非汚染作業区域	洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前） 調理室－食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を配食する場所 －食品を加工する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場
		その他		洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後） 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等 （学校給食調理員が通常出入りしない区域）
		一般外来エリア		食堂（ランチルーム）－近隣の学校の児童が給食を喫食する場所 レストラン－市民が利用できる給食レストラン 会議室兼調理実習室－市民が利用できる公共設備

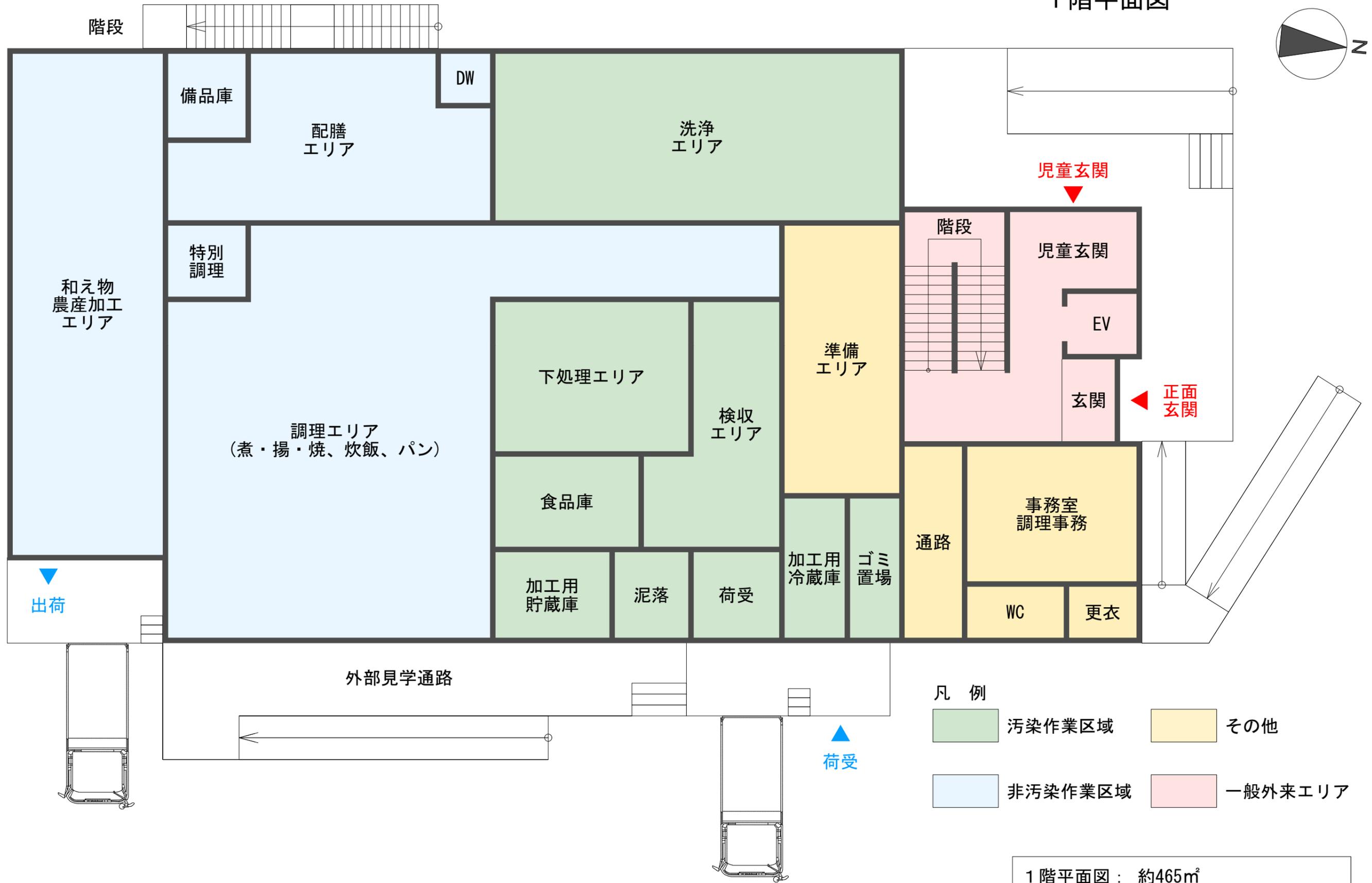
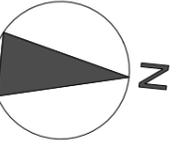
## 厨房機器の選定

荷受・検収	荷受室
	自動皮むき装置
下処理	野菜用冷蔵室
	野菜用冷凍室
	肉魚用冷蔵室
	肉魚用冷凍室
	加工用食材貯蔵庫
	野菜・果物シンク
	電解水生成装置
	割卵室
上処理	フードスライサー
	さいの目切機
	フードミキサー
	食品成型機
煮炊室	回転釜
和え物冷却	真空冷却機
	待機用冷蔵庫
	和え物食缶冷却
蒸し焼き物	スチームコンベクションオーブン
	SV ロースター
	フライヤー
アレルギー	スチームコンベクションオーブン
	IH クッキングヒーター
	器具洗浄機
炊飯	米サイロ
	浸漬装置
	立体炊飯機

	盛付機
	おにぎり製造機
パン製造	ベーカリーコンベクションオーブン
加工設備	急速液体冷凍機
	高温高圧調理機
	真空包装機
	金属検知器
	裏ごし機
	製品用冷蔵庫
	製品用冷凍庫
洗浄	食器食缶トレイ洗浄機
	消毒保管庫
コンテナ室	コンテナ消毒
	コンテナ



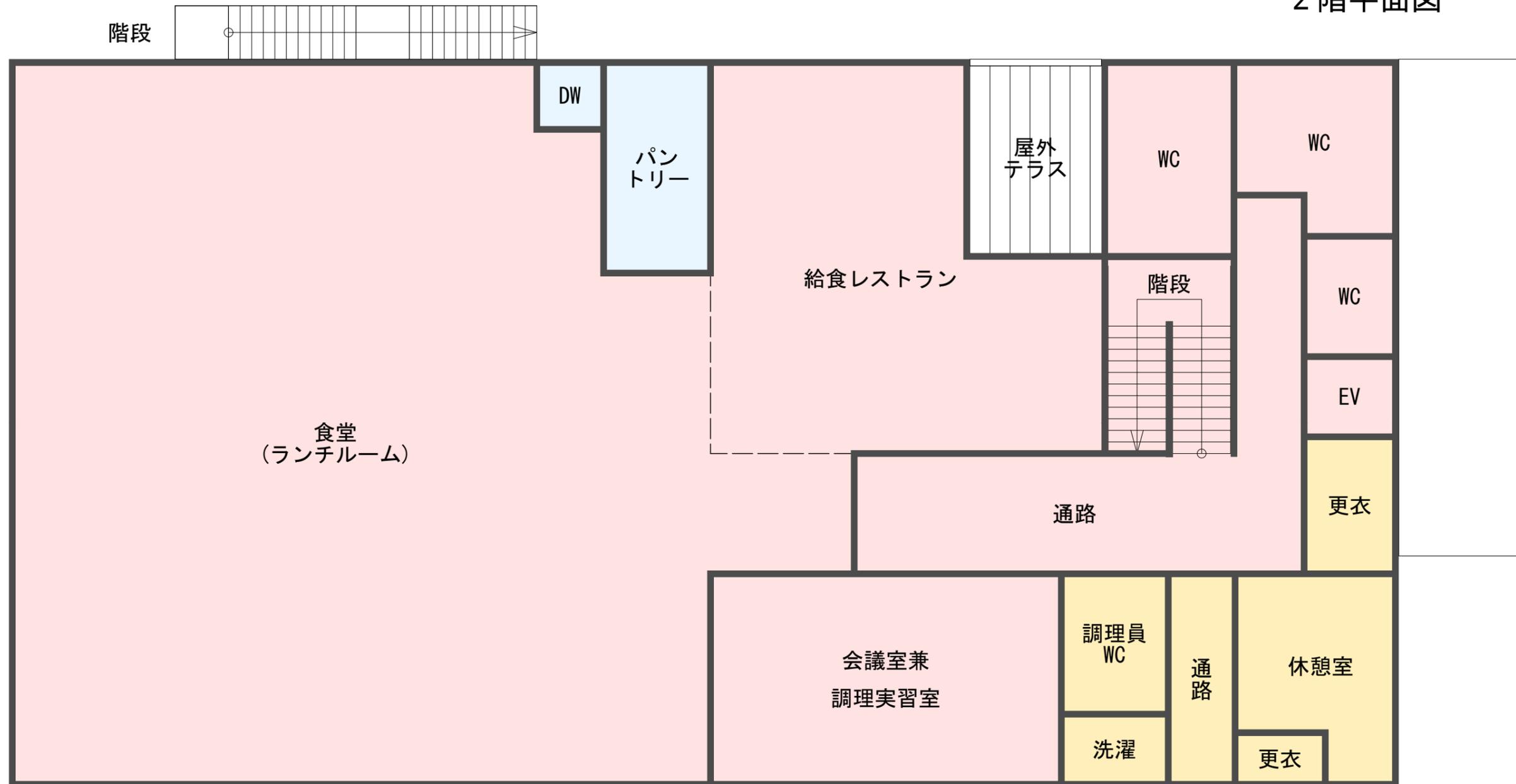
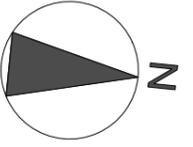
# 1階平面図



- 凡例
- 汚染作業区域 (Green)
  - 非汚染作業区域 (Blue)
  - その他 (Yellow)
  - 一般外来エリア (Pink)

1階平面図	約465㎡
2階平面図	約490㎡
延べ面積	約955㎡

# 2階平面図



食堂  
(ランチルーム)

DW

パン  
トリー

屋外  
テラス

WC

WC

給食レストラン

階段

WC

EV

更衣

通路

会議室兼  
調理実習室

調理員  
WC

通路

休憩室

洗濯

更衣

## 凡 例



汚染作業区域



その他



非汚染作業区域



一般外来エリア

1階平面図： 約465㎡
2階平面図： 約490㎡
延べ面積： 約955㎡

# (仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画(案)〔概要版〕

## はじめに

### <今後の学校給食の在り方>

学校給食にかかる施設整備及び学校給食の課題と方向性について、今後の学校給食の在り方を検討するため、令和3年度から令和4年度の2年間をかけ、公募の市民委員も含め幅広い分野の委員で構成した「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催した。

懇談会では、食育、地産地消、自校方式の給食施設整備について、今後の取組に対する意見をいただいた。

### <地産地消の現状>

令和元年12月に、「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」を策定し、学校給食での地元食材利用を推進してきた。

しかし、農産物については、天候不良等に左右されることも多く、新規地場産物生産者の拡大のほか、食品の貯蔵や加工品の開発等の推進も検討していく必要がある。

つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的に「つくば市学校給食の在り方懇談会」における様々な意見と、既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ、本計画の基本構想である「つくば市新しい給食施設の検討について」を令和6年3月に策定した。

## 基本方針

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点)の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」に適合し、安心・安全でおいしい給食を提供しながら、前述した課題に対応するため以下の3点を施設の基本方針とする。

食を通じた人々の交流

健康的な食生活の促進

地産地消の推進

## 施設の機能

### (1) 給食食材における地場産物の貯蔵及び加工機能の導入

地場産物の貯蔵庫を設けることにより、夏休み期間中に収穫される等、収穫時期と給食提供日とが合わず、従来は給食に使用できなかった地場産物の購入を可能とする。

また、青果物の一次加工(切裁、冷凍等)に必要な設備を導入することで、従来、既存の給食センターでは利用が難しい規格外品の活用や、様々な献立に合わせた製品製造が可能となる。

### (2) 炊飯機能の導入

施設で炊飯を行うことで、季節や地域の特産物を活用した米飯メニューを提供することができ、食事のバリエーションを豊かにし、より美味しいご飯の提供が可能となる。

### (3) 市民に向けた給食レストラン機能の導入

市民の健康維持及び増進、つくば市の食材PRを行い、栄養バランスの取れた食事を提供するため、市民が利用できる給食レストランを設ける。

また、同時に市民へコミュニケーションの場を提供する。

### (4) 学校ランチルームとしての活用

近隣の学校の児童は、施設内の食堂(ランチルーム)で喫食することで、自校方式に近い給食が可能となる上、学年を超えた交流や市民との多世代交流が可能となる。

## 施設の整備方針

### (1) 環境配慮

- ア 持続可能な施設管理、環境負荷に配慮した施設整備
- イ 電気・蒸気・ガスの併用
- ウ 生ごみ処理機の導入検討

### (2) 調理場

- ア ドライシステム方式
- イ 献立の調理工程が整理された諸室の構成
- ウ 食育のために、外部から見える調理場
- エ 1日最大300食1献立の調理が可能な施設

### (3) 貯蔵庫及び加工施設

- プレハブ冷蔵庫、冷凍冷蔵庫を整備
- 下処理した農産物の冷凍保存

### (4) 食堂(ランチルーム)、給食レストラン

- ア 1日約50食を給食レストランで提供
- イ 自然素材(木質等)の利用
- ウ 多様なコミュニケーションが可能なオープンスペース
- エ 学校からのスムーズな移動が可能な動線

### (5) 市民が利用できる多目的スペース

- 調理実習室の設置検討
- 学校給食も含めた市の食育の拠点としての役割

### (6) 様々なコミュニケーションスペース

- 廊下や共用部にベンチやたまり場の設置

### (7) 駐車場

- 30台程度の駐車場確保

## 建設予定地

基本構想である「つくば市新しい給食施設の検討について」で選定した旧岩崎保育所用地を建設予定地とする。

## 配置計画案

「新しい給食施設の機能」や「新しい給食施設の整備方針」を踏まえ、配置計画案を作成した。

## 検討事項

### (1) 厨房機器・設備及び運営備品の選定

### (2) 施設周辺環境への配慮

### (3) 災害時機能等の検討

## 事業スケジュール

令和6年度から令和7年度 基本・実施設計  
令和7年度 旧岩崎保育所解体  
令和8年度から令和9年度 建設工事  
令和9年度 一部プレオープン(給食レストラン)  
令和10年度 本稼働(児童への給食提供)

6つくば教健第 3059 号

令和 6 年（2024 年）9 月 20 日

つくば市立学校給食センター運営審議会会長 様

つくば市教育委員会

教育長 森 田 充



つくば市立学校給食センター運営審議会への諮問について

下記の案件について、つくば市立学校給食センター条例第 5 条第 1 項の規定により貴審議会の意見を求めます。

記

1 (仮称) つくば市基崎給食レストラン整備基本計画 (案) について

2 諮問理由

「つくば市学校給食の在り方懇談会」における様々な意見と、既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ、つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的とした「(仮称) つくば市基崎給食レストラン整備基本計画 (案)」について、貴審議会において様々な角度から御協議いただくよう諮問します。

令和6年（2024年）9月25日

つくば市教育委員会  
教育長 森田 充 様

つくば市立学校給食センター運営審議会  
会長 木村 修 寿

（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画について（答申）

令和6年（2024年）9月20日付け6つくば教健第3059号をもって意見を求められた下記の案件について、慎重に審議を重ねた結果、下記のとおり答申します。

#### 記

#### 1 （仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）について

「つくば市学校給食の在り方懇談会」における様々な意見と、既存の給食センターだけでは解決することが難しい地産地消推進の課題を踏まえ、つくば市の給食施設のさらなる向上を目指すことを目的とした「（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画（案）」について、適当と認めます。

#### 2 付帯意見

荃崎地区の給食施設の在り方について、引き続き精査していただきたい。