

## 会 議 録

会議の名称	令和6年度(2024年度)第2回つくば市立学校給食センター運営審議会		
開催日時	令和7年3月21日(金) 開会 14:00 閉会 15:20		
開催場所	桜学校給食センター 2階会議室		
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(会長)、菅谷 和美委員(副会長)、 根本 智委員、柴崎 孝浩委員、小倉 正徳委員、 舟久保 せいこ委員、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	教育局長 吉沼 正美、教育局次長 久保田 靖彦、教育局 統括監 中根 英明、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、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	0名		
非公開の場合はその理由			
議事	(1) 桜学校給食センターの開所について (2) 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の改訂について		

	(3) その他
会 議 次 第	1 開会 2 委嘱状の交付 3 会長の選任 4 議事 (1) 桜学校給食センターの開所について (2) 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の改訂について (3) その他 5 閉会

<p>&lt;審議内容&gt;</p> <p>1 開会 会議の成立</p> <p>2 会長の選任 会長に木村清隆委員を選出</p> <p>3 議事</p> <p>(1) 桜学校給食センターの開所について</p> <p>○会長：議題1「桜学校給食センターの開所について」事務局から説明をお願いいたします。</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、御意見等はありませんか。</p> <p>○会長：最後にまたお時間を取りたいと思いますので、御意見をお願い申し上げます。</p>
---

(2) 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の改訂について

○会長：では次に、議題2「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の改訂について」事務局から説明をお願いいたします。

**【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、御意見等はございませんか。

○委員：学校給食センター運営審議会の委員になって一番感じたことは、つくば市の学校給食がよく考えられているということです。本当に良い給食が提供されているのだと身に沁みましたが、一般の方々はそれをあまり分かっていないのではないかと思います。オーガニック給食デーのようなイベントを、保護者を対象に実施してはどうかと以前から思っていました。いかがでしょうか。

○事務局：桜学校給食センターを建設する際も、学校給食について様々な御意見を伺う場がありました。給食センターが一丸となって給食を提供しておりますが、なかなか皆さんに伝わっていないということを実感しております。やはりPRについては大きな課題となっております。今年度、すこやか給食センターでは市民向けの給食試食会を開催しました。今後、給食センターを利用したイベントや、学校においても御家庭での食育に繋がるような事業を検討していければと思います。

○委員：学校で保護者に試食をしていただくのは難しいのでしょうか。

○委員：食生活改善推進員をしておりますが、家庭教育学級で保護者の方が給食を食べたいということで、昨年は2回、幼稚園の給食の料理教室を開催いたしました。つくばの郷土料理も継承していかなければ廃れてしま

いますので、そういったところも学校で取り上げていただければと思います。また、つくば市食育推進計画に「たのしいよ」という合言葉があり、その中に地産地消や郷土料理について盛り込まれていますので、そちらも子どもたちに教えていただけるとありがたいです。

○会長：学校での保護者の試食について、学校の先生から御意見をお願いいたします。

○副会長：以前は家庭教育学級で給食センターの見学をして、その際に給食を試食するという行っていました。しかしコロナ渦で、給食については随分変更が出てきて、子どもたちも前向きで食べておりましたので、その辺りから保護者が学校で試食をするということが制限されていたのではないかと予想されます。ただし今後、そういったことを復活させることも可能ではないかと考えております。そちらは健康教育課と相談をしながら、積極的に進めていければと思います。また学校では年間を通して、栄養士さんによる食育事業を行っておりますので、その中でも相談をしながら保護者の試食について進めていければと思います。

○事務局：私共も協力をして進めていければと思います。ただいまコロナのお話があり、たしかにコロナ渦で制限されていた部分もございます。それと同時に、桜学校給食センターができるまでは、どちらの給食センターにおいても調理能力を超過した食数を提供している状態でした。そうしますと、なかなか試食にお回しすることが難しかったのですが、今後は桜学校給食センターの開所により、他の給食センターも調理能力を超えるということはありませんので、試食についても柔軟な対応が可能になります。学校の先生方ともよく相談をしながら、進めていければと思います。

○委員：この度は素敵な給食センターができて、喜ばしいことだと思います。子どもが中学校に通ってしまして、いろいろな工夫がされた給食だ

よりをいただいています。今までは紙でいただいていたものがデータでいただくようになり、見られる方と見られない方がいらっしゃるかと思いますが、カラーで見やすく発信してくださっているので、私たちも見るのが楽しみです。

子どもが幼稚園に通っているときに親子で給食を食べたことがあり、子どもたちが笑顔で食べているのを見て嬉しいなと思いました。やはりコロナ渦でいろいろな制限があったことと、保護者の働き方が変わってきて、今まではずっと子どもを見ていた方が仕事を始めて参加ができないということもあるかと思いますが、私たち保護者はおたよりを拝見しているので、今後も形が変わっても子どもたちの食と地域が繋がると良いと思います。

○委員：給食委員会の活動を見ていると、生徒たちはどのように給食が作られているのかということにとっても興味を持っていて、給食センターに見学に行きたいという声が出ているので、今後、桜学校給食センターを見学する機会をいただけたら、生徒たちも張り合いを持って委員会活動ができるのではないかと思います。

○委員：農家の方が作ったものについて、スーパーには出せないような形の悪いものをつくば市では購入しているのかということと、入札には法人化していないと参加できないのかということを質問させていただきます。

○事務局：給食センターの実情を申し上げますと、規格が揃っているということがとても大事ですので、大きくても小さくても規格が揃っていれば給食センターで処理が可能になります。規格については、給食センターの栄養士と納入業者さんとで調整をしていると聞いております。

また、入札に参加してくださっているのは、給食の納入業者として登録し、協定書を結んでいただいた業者さんになっております。個人か法人かという制限は設けていませんが、現実として給食センターはどちら

も大規模になっておりますので、その分の量が確保できることを条件にしております。実際に個人で登録をしてくださっている生産者さんもいらっしゃいます。

○会長：規格外のものについて、フードロスも含めて、議会でもいろいろと提言をさせていただいています。地産地消も大切ではありますが、地産他消や他の地域で作られたものをつくば市で消費するというのも大切だと思います。学校給食を全てつくば市産のもので賄えるわけではありません。例えば銚子市で水揚げされた秋刀魚や鰯を購入し、その代わりにつくば市で採れたお米や野菜を購入してもらうといったバーター取引をすることで、より豊かになっていくのではないかと思います。また、つくば市では学校給食のレシピ集が配布されており、季節のメニューや郷土料理等も記載されていますので、ぜひ委員の皆さんを始め、多くの市民の方に周知していただければと思います。

### (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いたします。

#### 【事務局より（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業について説明】

○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、御意見等はありませんか。

○会長：給食レストランについて、夏休み期間に収穫される野菜を利用するといったお話を事務局からお願いします。

○事務局：給食レストランの活用方法については、現在様々な検討を行ってお

ります。その中で例えば、夏野菜を給食で提供することが難しいという現状がありますが、こちらの給食レストランで加工をして提供することや、加工したものを貯蔵して、他の給食センターでも使用するという取り組みを行いたいと思います。また、規格外のものについても、大規模な調理現場ですとなかなか使用が難しいのですが、給食レストランではもう少し柔軟に対応できるのではないかと考えております。例えば、給食レストランで下処理を行ったものを他の給食センターでも使用することで、より地場産物の活用が進んでいくのではないかと考えております。また、つくば市ではこのような食材をこのように活用しているのだという地産地消のPRの場としても活用していければと思います。

○会長：全体を通して給食に関する御意見や御質問等がございましたらお願いいたします。

○委員：桜学校給食センターで炊飯したご飯はお弁当箱に入れて提供されるのでしょうか。

○委員：桜学校給食センターの立ち上げメンバーに入っておりますので、私の方から御回答させていただきます。ご飯は食缶に入れて配送し、学校の各クラスで配食をしていただくようになります。今年度、学校の給食主任会にて御説明をしまして、各学校で準備を進めていただいているところです。また、実際に給食が始まる前に、配送や配膳のリハーサルも行う予定です。恙なく給食提供開始日が迎えられるように準備を進めてまいります。

○委員：荃崎給食センターが閉所となりますが、調理能力は足りるのでしょうか。

○事務局：荃崎学校給食センターが今年度をもって閉所となりますが、それを踏まえた整備計画となっております。桜学校給食センターが開所する

ことにより、1日最大3万食が提供可能となります。来年度の食数は約2万6千食となりますので足りる予定です。ただし、つくば市ではお子さんが増えておりますので、荃崎学校給食センターも含めて今後も検討を続けていきます。

○委員：自分が幼稚園に通っていた頃は子どもたちが自らご飯をよそっていました。食缶を返すときに、ご飯が乾燥して固着しないように水を入れていました。その後いろいろと検討されて、赤色のお弁当箱に入って提供されるようになりました。幼稚園では、おかずは子どもたちが頑張っ  
てよそっており、スープは先生がよそっています。ご飯をよそうとなると、子どもたちが大騒ぎをしながら楽しく行うことが想定されます。しかし、担任の先生は苦勞することが目に見えます。

○会長：幼稚園や小学校低学年のお子さんがご飯をよそうことについて、何か対応策がございましたらお願いいたします。

○委員：給食主任会で、ご飯の盛り付けの目安となる資料を配布し、掲示ができるように検討しています。また、桜学校給食センターの配送校は学校でよそっていただくこととなりますが、それ以外の学校は今までどおりお弁当箱で提供されます。学校でよそっていただくということは、量を調整できるという利点もありますので、御理解いただけましたら幸いです。

○会長：教職員の負担軽減について、いろいろな取り組みをされているところであり、他にも何か工夫点があれば、ぜひ次の審議会において御提言いただければと思います。

○委員：有機農産物を積極的に使用なさるといことですが、感染症等が少し心配ですので、そういった点にも御配慮いただきたいと思います。

○会長：委員の皆様には様々な御意見をいただきありがとうございます。また、今後こちらの審議会において給食を試食するという事も考えていき

いと思っています。もし御理解をいただければ、事務局に提言したいと思っています。

○委員：（承認の声）

○会長：事務局には思いをお伝えしたいと思いますので、ぜひ御検討をお願いいたします。

○会長：それでは、本会議における議事は全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、本日の案件は全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2回  
つくば市立学校給食センター運営審議会 次第

日時：令和7年（2025年）3月21日（金）

午後2時から午後4時まで

場所：桜学校給食センター 2階会議室

1 開会

2 委嘱状の交付

3 会長の選任

4 議事

(1) 桜学校給食センターの開所について

(2) 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の改訂について

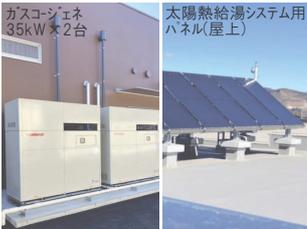
(3) その他

5 閉会

# 桜学校給食センター

7,000食の調理能力を備えた新しい給食センターが完成しました。令和7年4月から給食の提供を始めます。

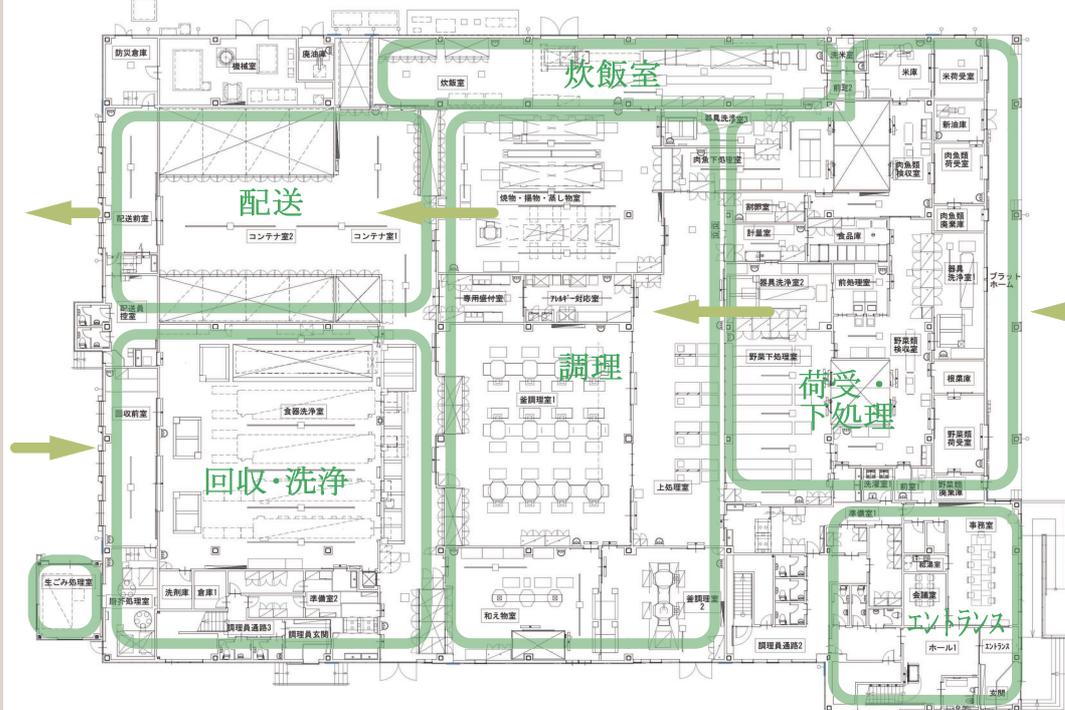
児童増加に伴う必要食数の提供を補うため、新しい給食センターが竣工しました。ガスコージェネでの排熱利用・施設内発電、太陽熱給湯システムによる省エネ、生ごみ処理機の採用などによる効率的な残渣処理等、環境に配慮した持続可能な給食センターの整備に取り組みました。安心・安全でおいしい給食を安定的に提供するため、確実な衛生管理体制がとれるように計画しました。施設内で行われている調理工程を外観に書き表し、給食への興味喚起を図ります。



ガスコージェネ 35kW×2台  
太陽熱給湯システム用ハネ(屋上)



調理室：床の色は汚染・非汚染(加熱・非加熱)で塗分けています。



炊飯室：最大7,000食の米飯を炊ける装置の導入。炊飯釜が装置内を移動する間にふっくら美味しいごはんが炊きあがります。

展示コナー：食育に関する展示スペース。調理室と同じ手洗いを設け、疑似体験できる。



見学室兼会議室：見学窓を備え、野菜下処理、鶏調理の様子を見学できる。



食器洗浄室

節水・節湯機能のある設備を採用



アレルギー対応室



上処理室



釜調理室：結露対策のエア-搬送ファン+勾配天井

生ごみ処理機：食材残渣は粉碎、水切り、ゴミの量を低減します。その上で、バクテリアによる分解を行う生ごみ処理機を用いて処分します。



## 桜学校給食センター

〔所在地〕つくば市天王台二丁目2番地2  
〔敷地面積〕 10,037㎡  
〔構造規模〕 鉄骨造2階建 3,886㎡  
〔厨房の構成〕  
荷受プラットフォーム、荷受室、割卵室、上処理室、釜調理室、和え物室、焼物・揚げ物・蒸物室、アレルギー対応室、配送前室、消毒保管庫、回収前室、食器洗浄室、残渣処理室、生ごみ処理室など  
〔調理能力〕 7,000食/日、2献立  
食物アレルギー除去食に対応



# 5-6（仮称）新桜学校給食センター—建設工事





## \* デザインコンセプト



ホシザキユキノシタ

市の花(市の天然記念物)

## 外観色

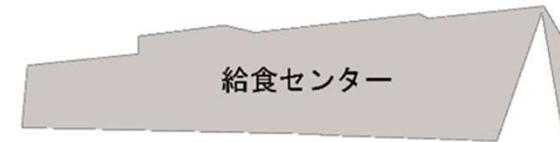
ファサードカラーは、**ホシザキユキノシタ**の色を抽出し構成しており、それぞれの色は給食センターの機能を表しています。

外からでも給食センターの工程が見て分かる構成となっています。

彩度を抑えたアースカラーとすることで、周囲に馴染む外観デザインとしました。



## 水平投影図



## \* ホシザキユキノシタとは？

市の花であり、市の天然記念物でもあるホシザキユキノシタ。  
筑波山固有種ということもあり、目にする機会は少ないかもしれません。



ホシザキユキノシタ

## \* 地域に根を張る給食センター

給食センターは子供たちのために、日々愛情のこもった食を提供しています。日陰でも美しく明るい花を咲かせる **ホシザキユキノシタ** のように地域に根を張り笑顔をお届ける場となるような給食センターを目指しました。

## \* 学び舎としての給食センター

給食センターは食を提供するだけでなく、学びも提供する場でもあります。給食の調理工程を学ぶことができ、食の大切さを体験できる場所となる様計画しました。



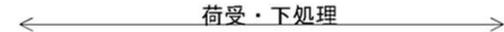
# 立面図



**A面** 配送 回収・洗浄



**C面** 荷受・下処理

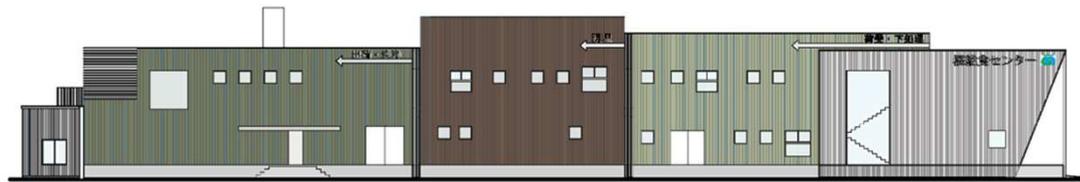
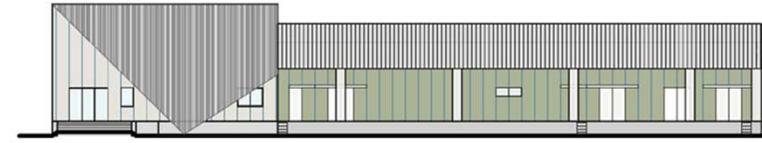


**A面**

**B面** 出荷・洗浄 調理 荷受・下処理



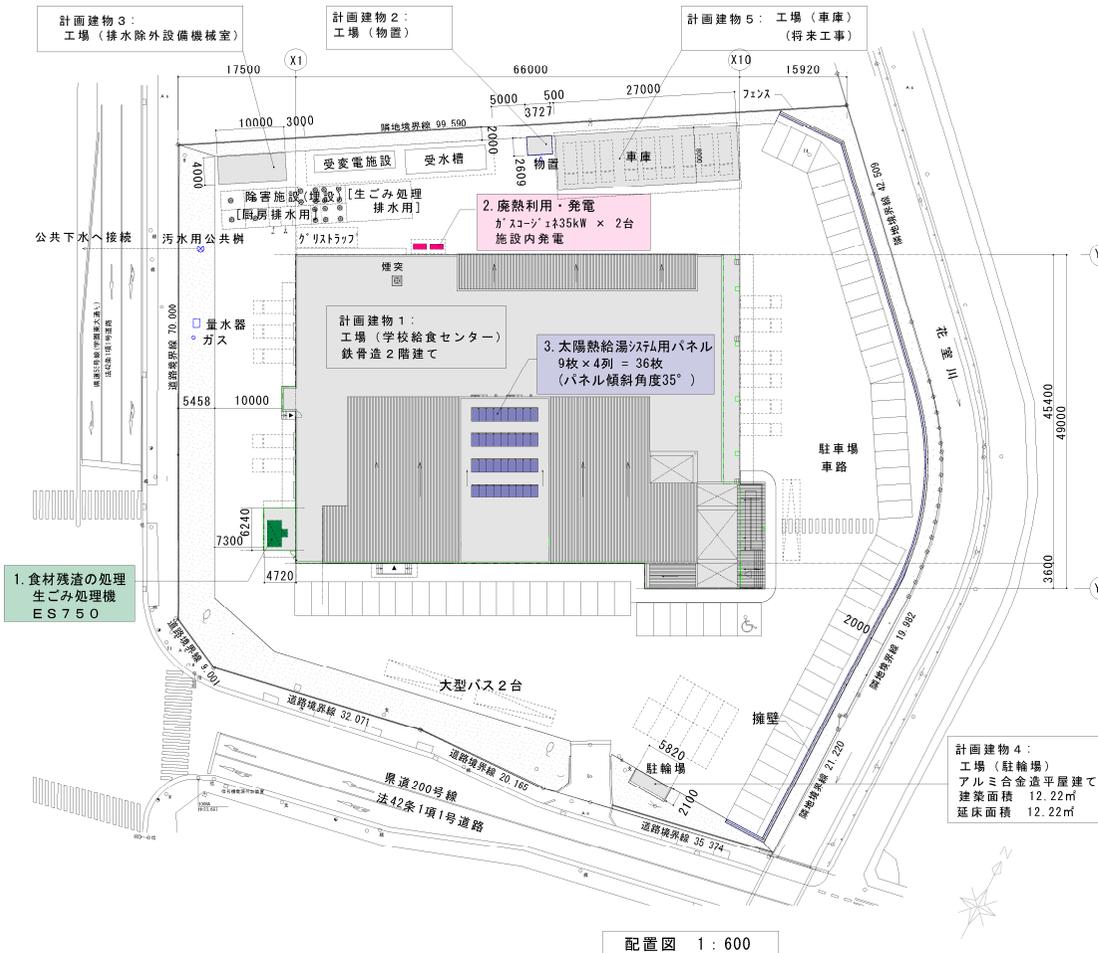
**C面**



**B面**

# 配置計画

環境に配慮した持続可能な給食センターの整備に取り組みました。



1. 食材残渣の処分 (生ごみ処理機: ES750)

2. 廃熱利用・施設内発電

3. 太陽熱給湯システムによる省エネ

4. 省エネ機器の導入 (節水機能のある機器)

# 配置計画

## 1. 食材残渣の処分（生ごみ処理機：ES750）



学校での食べ残し等の処理は粉碎し水切りすることでゴミの量を1/3から1/5程度に減量します。調理の過程で出る野菜くずなども合わせて、バクテリアによる分解を行う生ごみ処理機を用いて処分します。



# 配置計画

## 2. 廃熱利用・施設内発電

(コージェネ：ジェネラト35kW × 2台)

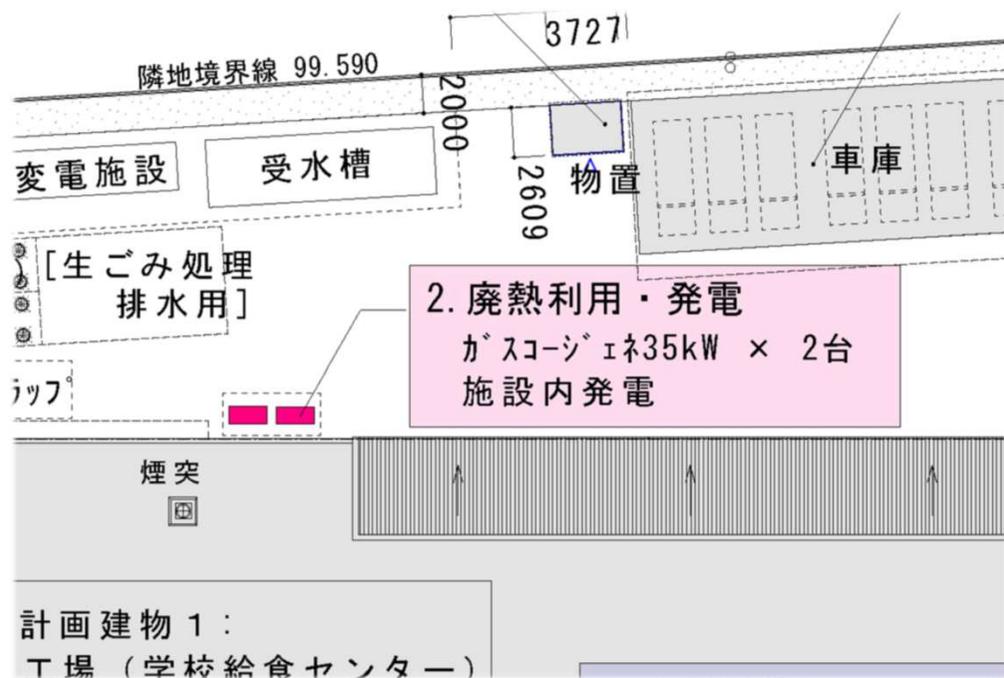
ガスコージェネレーションシステムを導入し、施設内で電気をつくり、同時に発生する廃熱を給湯・蒸気などに有効利用します。電気は施設の照明などに利用します。

廃熱回収量：約30,600 kWh/年

発電量：67,200 kWh/年

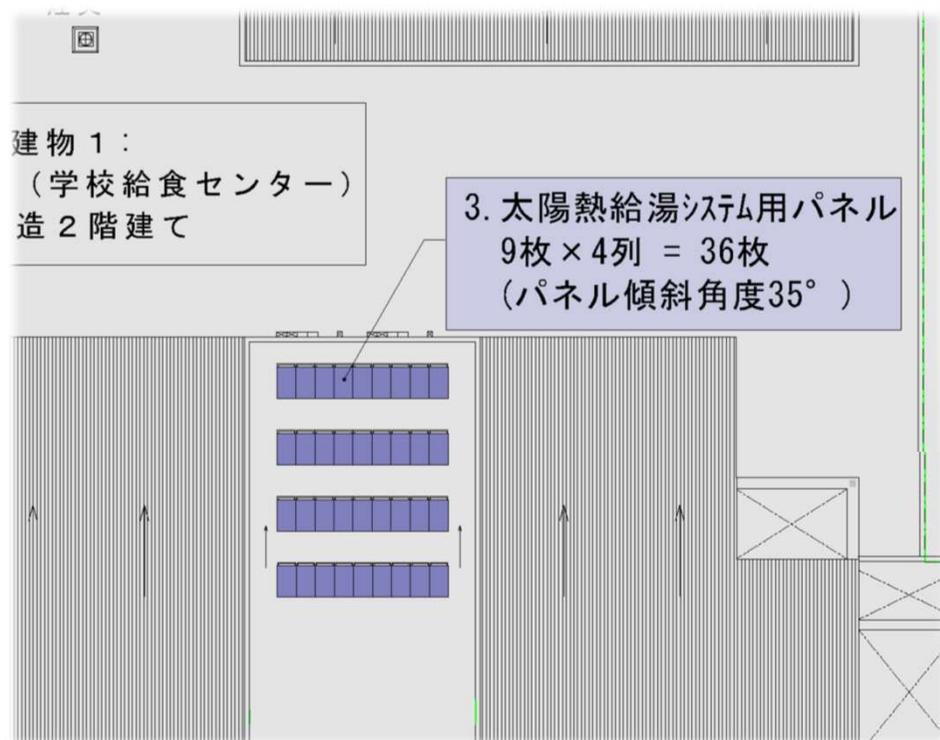
停電時の電源としても

利用します。



# 配置計画

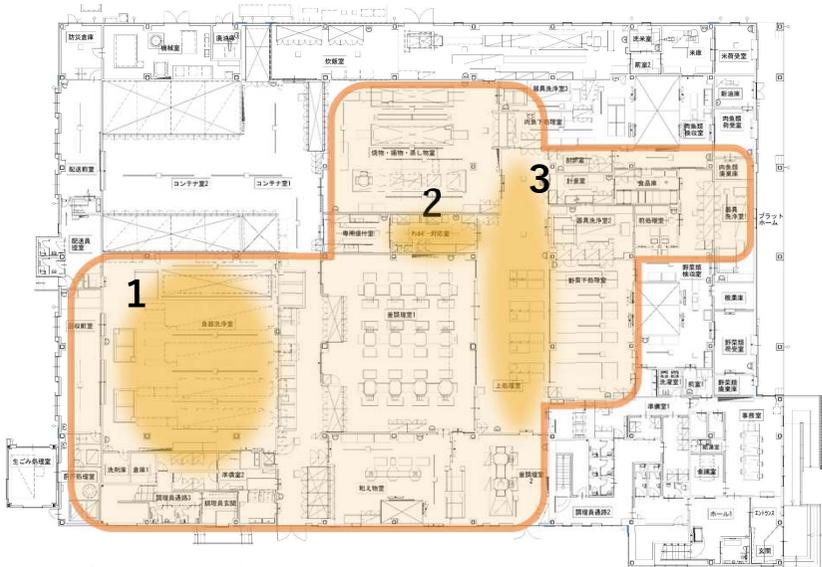
## 3. 太陽熱給湯システムによる省エネ



給食センターは湯の使用量が多いので、太陽熱給湯システム用パネル36枚を屋上面に設置して給湯設備の省エネを図りました。食器・食缶の洗浄に必要な給湯熱量に対し、約90%に相当する熱量を作り出すことが可能です。



# 配置計画



## 4. 省エネ機器の導入（節水機能のある機器）

給食センターは調理や洗浄の過程で大量の水・湯を使うので、導入する機器（洗米器・洗浄機等）は節水・節湯機能を有する省エネ機器の導入を図りました。

1. 食器洗浄室



2. アレルギー対応室

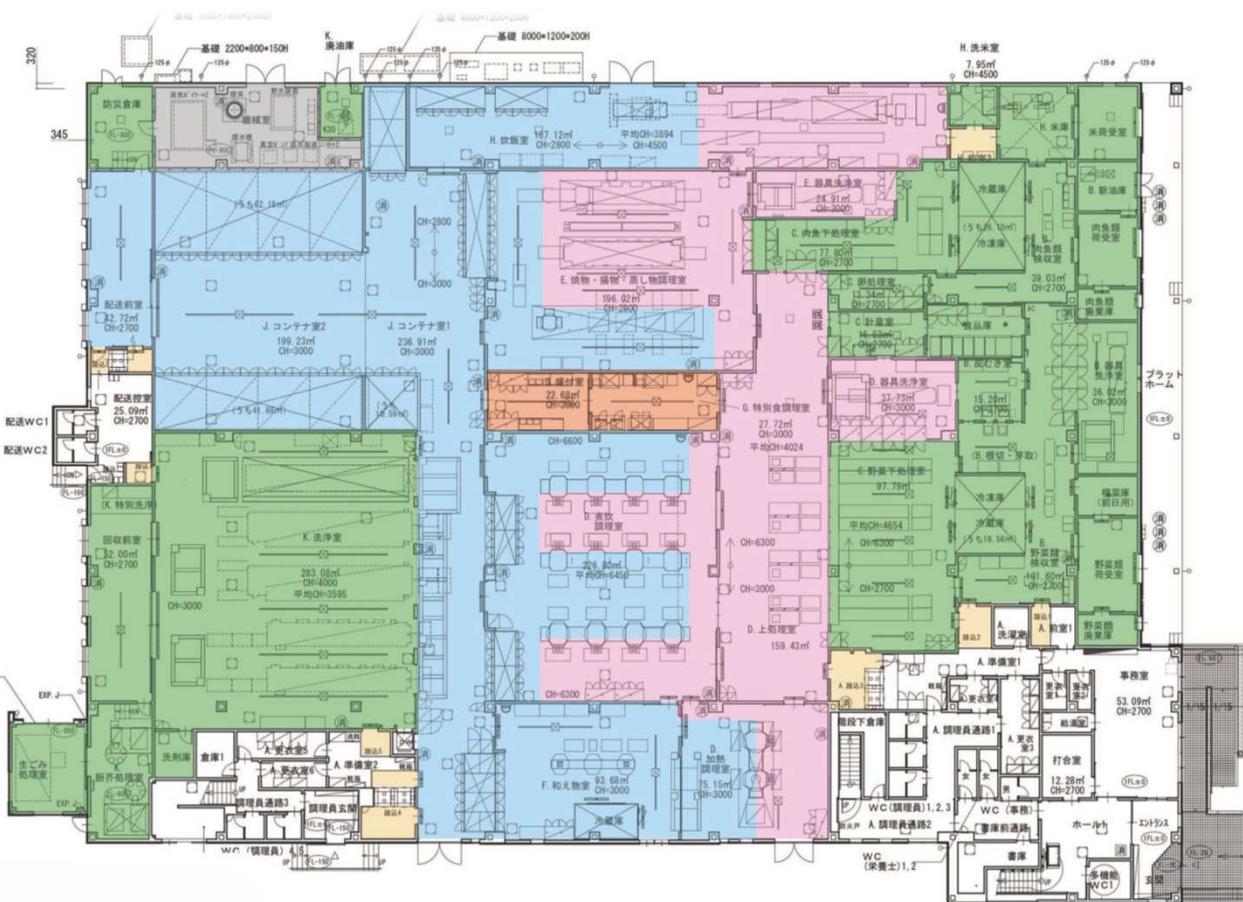


3. 上処理室



# 1階平面図

安全で衛生に配慮した作業区域ごとの色分けとしています。



**汚染作業区域：**

(食材搬入・下処理・食器洗浄)

**非汚染作業区域(加熱前)：**

(上処理・煮炊き焼き物調理)

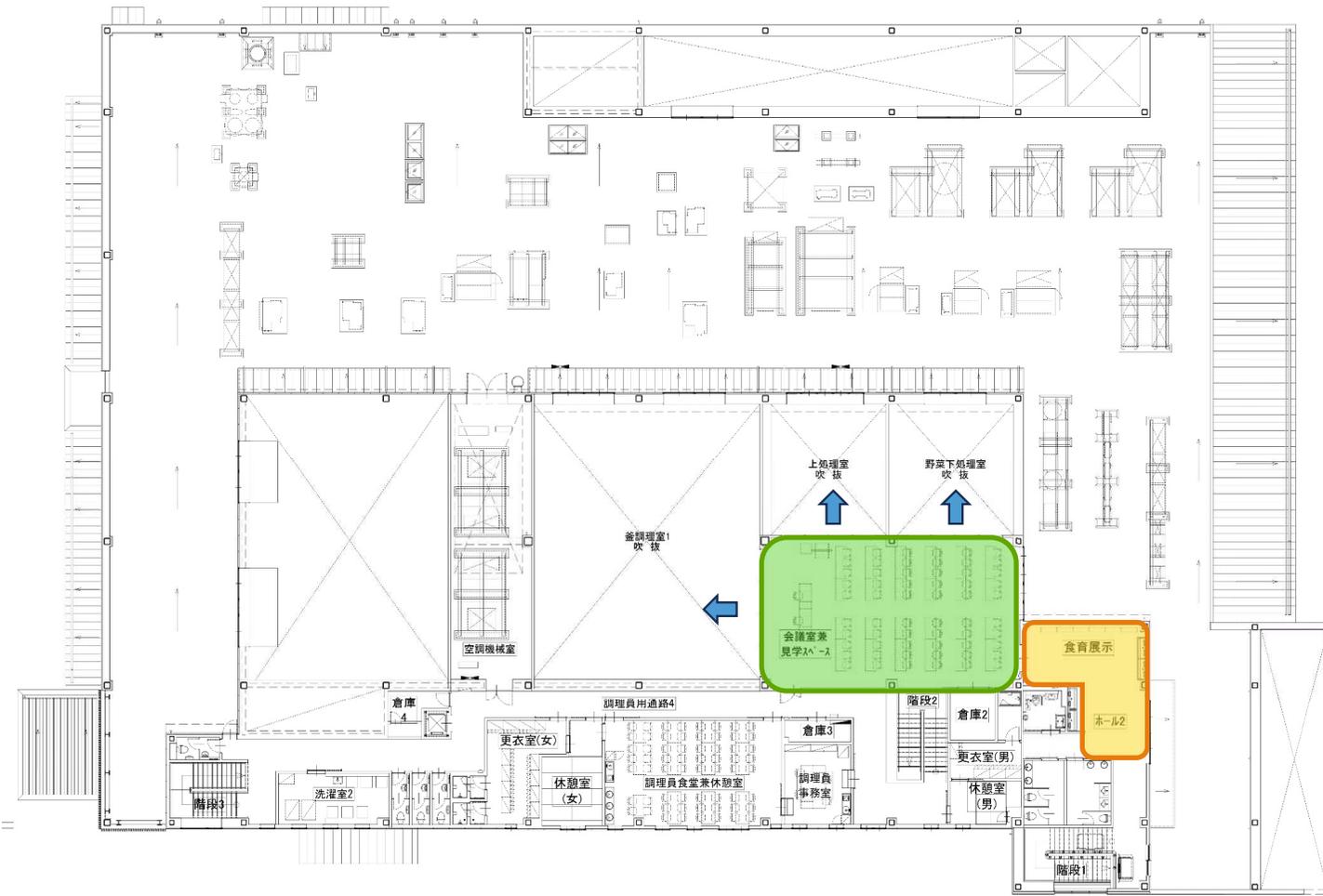
**非汚染作業区域(加熱後)：**

(調理後の給食食缶・配送スペース)

**非汚染作業区域(アレルギー)：**

(特別食の調理)

# 2階平面図



■：会議室兼見学スペースから  
下処理・上処理・加熱調理する  
様子を見学できます。

■：食育に関する展示コーナー  
も設けました。

見学窓から見えない範囲は  
カメラを設置してカメラ映像で  
見学を可能としました。