

会 議 録

会議の名称		令和８年度（2026 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８年７月２１日（火） 開会 13:10 閉会 15:00		
開催場所		つくばすこやか給食センター豊里 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（会長）、富永 正弘委員（副会長）、 山田 仁巳委員、岡野 正人委員、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、 田中 雄輝委員、霜田 美郷委員、田中 大介委員、 田上 恵委員、鈴木 碧委員、阿部 久美委員、 石黒 澄子委員		
	その他			
	事務局	教育局長 久保田 靖彦、教育局次長 柳町 優子、課長補佐 寺田 紘章、係長 亀井 敦郎、主任 五十嵐 彩那、管理栄養士 野元 優理恵、管理栄養士 齋藤 千春、筑波学校給食センター所長 相澤 幸男、つくばすこやか給食センター豊里所長 柳田 賢一、桜学校給食センター所長 山田 勝栄、つくばほがらか給食センター谷田部所長 窪庭 茂		
公開・非公開の別		☒ 公開 ☐ 非公開 ☐ 一部公開	傍聴者数	2 名
非公開の場合はその理由				
議事		(1) 令和８年度つくば市の学校給食事業について (2) （仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業について		

会 議 次 第	1 開会 2 委嘱状の交付 3 副会長の選任 4 委員の紹介 5 議事 (1) 令和8年度つくば市の学校給食事業について (2) (仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備事業について 6 閉会

<審議内容>

- 1 開会 会議の成立
- 2 委嘱状の交付
- 3 副会長の選任 副会長に富永正弘委員を選出
- 4 委員の紹介
- 5 議事

- (1) 令和8年度つくば市の学校給食事業について

会長：議題1「令和8年度つくば市の学校給食事業について」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はございませんか。

委員：私の息子の友達が牛乳と卵と小麦のアレルギーがあり、現在中学校1年生で学校給食の提供を受けております。現在、乳・卵の同時除去のみ対

応で、代替食の提供はなしということだったのですが、今後代替食の提供を行っていく予定があるのかお伺いしたいです。

事務局：現状予定としてはございませんが、そういったニーズを把握して、今後検討して参りたいと思っております。

会長：では、委員の皆様から何か御意見、御提案はございませんか。

委員：地産地消がとても大事だと前から思っていて、作物は規格品じゃないと仕入れることができないのか、それとも規格外でもある程度は仕入れるように何か努力されているのか、聞きたいです。

会長：はい、この件はこの後の給食レストランにも関連すると思います。まずは規格品の運用についてご説明をお願いします。

事務局：現在、毎月の見積もりの段階で規格を定めています。例えば小さすぎたり、大きすぎたりして、規格が揃わない場合には、なるべく事前に給食センターに連絡をしていただき、情報共有の中で受け入れられるものを受け入れ、難しいものに関しては、またその場で協議をさせていただいているというふうに伺っております。

会長：御意見、御要望ありましたらお願いいたします。

委員：食材がもったいないという気持ちがあります。できれば規格外でも、例えば野菜をカットするとか、人件費を増やしたとしても、なるべく地産地消で賄えるような、そういうシステムに変えていくような努力をされたいかと思いました。

会長：はい、御意見、御要望をありがとうございます。その他に何かございますか。

委員：給食無償化を实际やってみて、メリットとデメリットをお伺いしたいです。

会長：はい、今年からですので、あまり日にちは経っていないのですが、現状わかる範囲でお願いします。

事務局：メリットとしましては、給食の提供数を今まで正確に把握していたものにつきまして、事務負担が減ったという部分がございます。また、健康教育課で、今まで給食費を徴収していましたが、徴収事務がなくなり、事務負担が減ったということがあります。これまで従前の保護者様からいただいていた給食費は、１、２年生が月額 4,100 円で、３年生から 6 年生が 4,300 円だったのですが、この度国から、県を通す形になりますが、月額あたり 5,200 円入ってくることになりますので、資料の方に書いてあるとおり、つくば市の負担は生じていますが、つくば市の歳出の負担が無償化によって減ったと言うようなメリットが挙げられます。

会長：事務経費や食費が下がり、大変ありがたいことです。皆さんが関心を持っているのは、直接子供たちにとってプラスになったことがあるか、無償化になってより良いものを食べられるようになるのか、それとも量が少なくなってしまったのか、だと思います。わかる範囲でお願いします。

事務局：子供たちの給食について、これまでどおり安全で安心な学校給食を提供しています。これまで以上に量が増えたとか、質が変わったとか、そういった状況はございません。先ほども申し上げたとおり、国の完全な給食無償化ではなくて、給食事業を実施する自治体に対する支援という制度でございます。つくば市からの歳出が発生している以上は、今までよりも給食の量を増やしたり、質をこれ以上高めたりすることは、現状予定は無いです。

委員：まさに会長がフォローしてくださったところが気になったところでした。給食無償化について、つくば市P連の会長とも事前にお話をさせていただきました。私と会長は正直無償化反対派でした。一番の懸念はクオリティが下がったり、金額の制限で、量や選択肢が減ってしまったりすることです。保護者としての立場から、無理に無償化を進めて、子供たちへのしわ寄せが行くぐらいだったら、大半は国からの補助金でやってもら

えると思うのですが、少額の負担は今までどおりに継続して、多少有償でもいいと思っていました。

委員：有機農産物の活用や地産地消にフォーカスしていると思うので、子供たちに食育という意味で、どの地域のどういう野菜が給食として口に入っているのか、農家の写真を日常的に見えるようにして、「あの八百屋で買ったよね」というようなイメージがつくことをした方が子供たちは喜ぶと思います。「つくば市でも野菜を作っているよね」ということが定着していいと思います。イベントとして年に1回だけというよりは、ICTなどで写真を1枚出すなど、手間をかけずにそのようなことができればいいなと思っていましたが、そのような取り組みはありますか。

会長：メニューなどでお見かけしたようなことがある気がします。事務局で御説明をお願いします。

事務局：生産者の方を学校に招いて、講義していただく取り組みを行っており、すべての学校で1回以上やっていただくことを目標に掲げています。小学校の場合100%実施できていますが、一部中学校では実施できていないような状況もあります。実際の生産者の方に野菜を持ってきていただいて、子供たちに見てもらう取り組みも、授業の中で行っています。野菜の現物を子供たちが見ることによって、すごく印象に残ると思いますので、このような取り組みを続けていきたいと思っております。

委員：野菜を使って、予算的にも内容的にも大変だと思うので、できるだけ日常的にPRできればいいなと思います。よろしくお願いします。

委員：給食センターでの地場産物の紹介については、給食の献立表で毎月どのような地場産物を使っているか掲示させていただいております。また、すこやか給食センターでは、3月献立表の一番後ろに、本年度お世話になった農家さんたちと使用した野菜を写真付きで紹介させていただきました。現在は、給食日より発信しております。

会長：改めて私の方からご紹介です。おそらく学校の先生が発言しにくいと思うので、私の方で紹介します。先ほど給食無償化になっても、給食の内容や量は今までと同じであるということでした。しかし、教職員の先生方の1日あたりの給食費は100円増えていて、給食の内容や量は変わっていません。ちなみに茨城県の44の自治体の中でつくば市の教職員給食費の金額はかなり上の方となっております。このことを改めて皆さんにお伝えします。教職員の方には、ご理解いただきありがとうございます。他に御意見はございますか。

委員：アレルギーの代替食の提供は予定がないというお話と、量や質に変わりがなくて、カロリーが確保されているというお話があったかと思います。アレルギーのお子さんのお母さんに伺ったところ、代替食がないと、例えばオムレツがメニューで出た時にオムレツが丸ごとなくなってしまうそうです。代わりに、例えば納豆1パックとかお豆腐1パックでもあればいいですが、提供がないということでした。食べ盛りの子供なので、何度も申し訳ないのですが、せっかくの機会なので、ぜひ今後、代替食提供の検討をよろしくお願いします。

会長：大切なことかと思いますので、ご検討いただければと思います。

(2) (仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備事業について

会長：では次に、議題2「(仮称) つくば市荃崎給食レストラン整備事業について」事務局から説明をお願いいたします。

【事務局説明】

会長：足掛け3、4年近く、学校給食の在り方懇談会や議会で審議してきましたが、この度の物価上昇により金額が大きくなったことにより、大規模

事業評価を受け、結果の報告をいただきました。ただいまの説明について、委員の皆様から何か御質問はございますか。

委員：1 ページにある施設の機能についてご説明いただきたいです。地産地消で貯蔵倉庫を設けることにより夏休み期間中に収穫されるなど、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にすることは画期的だと思います。一次加工した青果物を夏休みが終わった後に、他の給食センター等で活用ができるのであれば、こういう施設があってもいいと思います。普通の給食センターではできないだろうと思います。食材を無駄にしない、しかも利用勝手がいいというところが、良いと思います。

会長：新しく委員になられた方もいらっしゃいますので、もし可能であれば、事務局から荃崎給食レストランの概要について少しご説明いただけたらありがたいです。

事務局：こちらの検討が始まったのは、資料2に記載があります「つくば市学校給食の在り方懇談会」という令和3年度から4年度にかけて開催した懇談会です。こちらの懇談会の中で食育に関する取り組み、地産地消の取り組み、また、今後の自校方式の給食施設整備についても検討を進められたいという意見をいただいたことがきっかけです。これと平行して先ほどの地産地消推進を進めるにあたっての課題がございます。委員からもご発言があった規格外の農産物が活用できないことや、昨今の異常気象による天候不良により地場産の農産物がなかなか手に入らないといった課題がございます。「つくば市学校給食の在り方懇談会」の意見や、地産地消の課題を踏まえてどういった解決が望ましいだろうかということで検討した結果が今回のつくば市荃崎給食レストランの整備事業になっております。新しい給食施設ということで、色々な機能を備えた複合的な給食施設となっております。例えば、先ほどの自校方式のとこ

ろに対応する、施設の機能の（４）ですが、学校ランチルームとしての活用ということで、荃崎地区にある荃崎第二小学校の隣接した土地に施設を整備することで検討を進めておりました。荃崎第二小学校の方がこの施設に来て給食を食べることで、学校ランチルームとして活用し、自校方式に近い形での給食が可能となります。例えば農家さんが夏休み中に旬の食材が大量に取れるけれど給食に提供できない、また、規格外のものが給食センターで活用が難しく納品ができないなど、地産地消について課題があったので、併設で所蔵庫や加工機能を設けることによって、地産地消推進を図れることも検討しておりました。２点目が（３）の市民に向けた給食レストラン機能の導入ですが、県南の荃崎地区などは高齢化が進んでおり、地域での交流がなかなか促進されないという課題があり、その解決方法として、学校ランチルームを併設することで、子供たちと地域の方の住民が同じ学校給食を同じ空間で食べることができる給食レストラン機能の導入と言うものを検討しておりました。提供するものは給食メニューですので、市民の方の健康維持や増進はもちろん、同時に市民や子供たちと交流することによって、地域住民と子供たちがコミュニケーションを図れる場としての機能も検討しておりました。大まかに答申の中では３つの機能という言葉が使われていますが、自校方式の機能、加工貯蔵施設としての機能、給食レストラン機能の３つの機能を主に備えた複合的な給食施設というものをつくば市の方では検討しておりました。先ほど会長からも発言があったとおり、つくば市の方針として、事業費が１０億円以上を超える場合は、大規模事業評価委員会にかけることになっておりますので、昨年度から今年度の前半にかけて大規模事業評価委員会が行われまして、答申書が出され、事務局からご報告をさせていただいたところでございます。

会長：はい、ありがとうございました。改めて委員の方から荃崎給食レストラ

ン基本計画に対しての答申が出たことに対して、何か御質問、御意見等
はございませんか。

委員：自校式の要望書を出した際に、私も関わっていました。茎崎給食センターが老朽化でなくなると聞き、建て直す検討をしたのですが、牛久市が自校式で、そちらの資料を参考で会議に出し、つくば市でも自校式で要望をさせてもらいました。今回の資料を見て、非常に残念だと思ったところもあります。しかし、市の事業なので、私たち地域住民も理解しています。今の説明で、つくば市の予算の約1パーセントの10億円かかると聞き、非常にインパクトのある事業になっていることを理解しました。ただ、前例がないことなので、もう少し前向きに再検討していただきたいです。私たち茎崎の地域の保護者にとって楽しい事業であり、子供たちにとっても安心した学校生活が送れると思いますので、ぜひよろしくお願いいたします。

委員：この施設は、地域住民にとっていいことだと思ったのですが、結局自校式の施設を給食センターの代わりに作るということであれば、事業の継続性は、ある意味考えなくてもいいと思いました。この施設には何人くらい来るのか、その地域の人じゃなくても興味があったら行っていいのか、行った時に児童と一緒に食べることになるのか等、その辺りが今の説明ではわからなかったなので、資料を読み込みたいと思います。また、先ほど、加工して取っておくために冷蔵施設があるとのことでしたが、それは、つくば市の給食センターに食材を持っていくために施設で一時保存するというのでしょうか。

事務局：はい、そのとおりでございます。

委員：つくば市で野菜を作ると、他の地域より値段が高くなると思います。地元の野菜や農産物はどれくらい入ってくる算段なののでしょうか。加工施設としての経済的な面も聞いてみたいと思いました。

委員：つくば市で野菜を作ると高いのではないかとおっしゃっていましたが、つくば市で季節ごとにできる野菜は多く、おそらく農家の方は規格外の野菜を全て捨ててしまう結果になっていると思います。食材を無駄にしない概念が食育にもつながるし、地産地消を推奨してもらった方が、何かあった時につくば市は大丈夫だと示せると思いました。おそらく加工して取っておくということだと思うので、いろいろな利用ができるのではないかと思います。栄養的な面でも確保できるということになりますので、試しにつくば市でやってみてもいいのかもしれないと思いました。

会長：施設の機能について事務局からご説明いただけたらと思います。

事務局：はい、ご意見ありがとうございます。加工所ですが、例えば夏休みなどではトマトなどをピューレ状にする等、そのような加工を考えておりました。あとは夏休みなど長期期間のお休み以外に取れる旬の野菜は、先ほど委員がおっしゃったとおり、規格外の野菜もたくさんあります。大規模な給食センターだと給食の下処理、皮剥きなどにかかなりの時間をかけて、調理をしています。そのため、給食センターに納品をする規格外を含めた野菜について、カットしたものを、前日や当日に納品することによって、他の給食センターでも下処理の時間が短縮されます。そうすると調理の時間を拡充することができ、さらに工夫をした、より手作り感がある給食の提供が可能になるとは考えております。

委員：都会の調理する施設には、カットした食材を納品しているイメージがあり、そのような加工場の位置づけがあると思います。これはコスト削減や省力化など、総合的に考えると価値があるようにも私は思いました。自分たちの地域の野菜を自分たちでプレカットして、外部に委託せず、自分たちでやるということですね。とても納得しました。ありがとうございました。

委員：この施設について、訴え方やアピールの仕方を工夫してもいいのではな

いかと思いました。

委員：私も給食センターに関わって長いので、ここまで荃崎給食レストランがどのように検討されてきか、歴史的なものを見てきています。荃崎給食センターが老朽化しているから、つくば市学校給食の在り方懇談会で、自校方式がいいのではないかという話になりました。荃崎は小規模なので、自校方式を試しにやってみようということでした。また、規格外の食材を使ってもらうために、貯蔵及び加工機能があります。同時に地域の人たちにレストランに来ていただいて、子供たちとの交流を図ろうという機能もあります。3つの機能を一つ一つ考えると、すごくいいことだと思います。将来性があり、理想的な施設だと思うのですが、今回グランドデザインが必要であるという答申でした。桜給食センターはこれまでのセンター方式で作っていたのに、なぜ荃崎だけがこんなに予算が膨らんだのかという問題なのだと思います。評価する側からすると、グランドデザイン・全体的な給食事業の中で、今後どういう形で発展させていくか、給食センター方式でやるのか、自校方式として良ければ自校方式を進めていくのか、将来的な方向性がもしかしたら評価の基本に必要なのではないかと思います。再検討する場合に、どの辺りをもう少し追求して検討するかですね。いい計画だと思います。事務局でどのように考えているのか気になります。

事務局：この度7月10日に答申が出され、答申の指摘が非常に厳しいものでした。現在は関係部署の方も含めて、今後の対応方針を早急に検討しているところですが、答申書を踏まえますと、当初の複合的施設として計画どおりに事業を実施していくのは難しいのではないかと考えております。

委員：単純につくば市の全部の給食センターに卸す野菜をカットして持つていくのであれば、産業構造として良いと思いましたが、説明を聞くと自校

式がありきで、他の機能があるように感じました。規模感がわからないのですが、いろいろ検討した中で、難しいと判断されたのであれば、私はそれでいいです。

委員：規模というのは、要するに自校式という概念での規模ですよね。現在は給食センターから運んでもらっているということですよ。そうしたら、この事業を全部なしにするのではなく、地産地消の面など残せるものをもう一回考え直してもいいのではないかと思います。

委員：私も委員を長くさせていただいて、荃崎給食レストランの流れを聞いてきております。地元の野菜を加工・貯蔵し、他の給食センターに持っていくのは、栄養価の面で非常にいいと思います。夏なら夏野菜、冬なら冬野菜を加工して、他の時期であっても貯蔵したものを運んで他の給食センターで使えるのは非常に良いことだと思います。荃崎給食センターがなくなってしまうということで、かなりその時いろいろ質問したのですが、自校式で今後も続けていけることは、非常にいいことだと思っております。また、炊飯に関しても、今までは外注だったものが給食センターで直接炊くことができるのかというメリットもありますし、いろんな意味でこの荃崎給食レストランの事業は、つくば市にとってはとても前向きな良いことかと判断しておりました。今回評価委員会の評価では、疑義があるとか、資料が足りないとか、グランドデザインの中ではどうなのかという意見がたくさん出てしまって、このまま多分事業が当初のとおり進まなくなるのかなということを考えると、住民としては大変残念かなと思っております。評価委員会からこのような答申がありましたが、全部なしにするというよりは、足りないと言われているそのものに関して、もう少し判断材料を出すとか、いろいろな方法で、ぜひ事業を進めていただけたらいいなと思っております。交流の場ということに関しても、以前北海道の視察をした様子とかを見ると、全国でいく

つもない事業なので、つくば市で始め、発信していけたら、他の隣の市もやろうなど、広まっていくのは大変良いことだと思います。事務局の方も大変かとも思いますし、かなり厳しい評価委員会の御意見だと思いますが、この事業がなくなってしまうようにしてほしいです。前回の会議の時に評価委員会を通すと聞き、単に予算が上がってしまったからだと思っていたのですが、こんなに厳しいお返事が来ると私自身は思っていないでした。多少の修正か、場合によってはほぼ妥当という評価が出るという甘い考えでいたので、そうではなかったということで、かなり住民としてはショックを受けています。実際に地元のおじいちゃんおばあちゃんも楽しみにしている施設なので、全てなくなってしまうのは、やはりどうなのかなと感じます。作ることのメリットをもう少し全面的に押し出して、他にはない施設であることを強調し、事業を続けていくのが大事だと思います。他にないからやる必要がないというよりも、他にないからつくば市で始めるといった形でやっていただきたいです。荃崎で成功すれば、他のつくばの地区でも広がっていき、子供たちにとって決してマイナスになることではないと思います。ただ建築費が上がってしまったのがかなり大きいと思っています。他の公共事業、学校の移転、新しい学校の建設もなくなり、どのように折り合いをつけていくかが問題だと思います。事業を全部なくすのではなく、なんとか続ける方向で進んでいけたらありがたいと思っています。最初の勢いがあった頃は、荃崎給食レストランの工事現場を通るとすごく整備されていて、ここにできるという感じがしたのですが、先週末に行った時には、草がたくさんあり、周りの人たちもこれでは荃崎給食レストランはできないねとなっている雰囲気がとても残念です。新しいこと始めると最初は叩かれることもあるし、厳しい意見が多いと思うのですが、必要ではないということではなく、一個一個についてメリットもあると思います。

もちろんデメリットや、ここは必要ないというご意見も出ることもあるかと思うのですが、メリットを上手にアピールして、せっかくここまで何年もかけて考えた計画なので、ぜひ進めていけたらいいと個人的には思いますし、お願いしたいと思います。

委員：つくば市給食加工貯蔵センターに自校式がついているという施設でも構わないです。説明を聞いて、加工貯蔵の方にもメリットを感じました。そんな形で、おまけでもいいので再検討していただけるとありがたいです。

委員：今までの歴史の中で、一生懸命改善して作り上げてきたのだと思います。事務局の方が一生懸命取り組んでくださって、いろんなところを見学したり、管理もしてくださったりしていました。だから私はとってもいいことをやっていると思っていたのですが、このような形で厳しい意見が出てきたことは、すごく残念です。でも本当にこんなに良い機能がたくさんあって、新しい試みであるということを、一生懸命アピールしていただいて、なるべく実現できるようにしていただければと思います。

会長：執行部で現地視察、また議会でも現地視察を重ね、議会も本会予算を通っていた件でございました。ただ昨今の緊縮財政、物価高騰の中でどうしても皆様のご理解はいただけないかもしれないということになります。高い責任のもとで判断しなければいけないということで、厳しい判断もあろうかと思いますが、今皆さんからいただいたご希望がありますので、執行部でしっかりと受け止めていただき、報告・発信していければと思っています。

会長：では最後に、本日の議題以外に関して、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：色々と御意見を拝聴し、皆さんすごく考えていただいているということ
を再認識いたしました。ありがとうございました。私の方からは、あまり
良い話ではないですが、つくばの学校給食における異物の混入について
お話しさせていただきたいと思います。令和6年度から2年4か月、
保健所への学校での異物混入事案が9件ほどございました。ホームページで
つくば市が公表していた事案がこれとは別に1件ありましたので、
私どもで確認できたのは、10件ほどです。つくば保健所では、つくば市
の他につくばみらい市、常総市の3市を管轄しており、学校給食におけ
る異物混入は、全てがつくば市の案件でした。もちろん人口規模が全然
違うので、つくば市の事例が多くなるのは、当然のこととっております。
御相談があった場合には、全ての事案で、保健所の食品衛生監視員
が複数名で給食センターあるいは納入業者等に出向いて、現場の確認を
しています。10件中7件は製造過程に問題があったと思われるもので、
残りは学校での混入の可能性が高いと思われるものでした。製造過程が
原因と思われるものに関しては、異物混入の発生原因、それから再発防
止策を示していただいております。直近では、7月9日にマスコミ公表
になっていますが、異物の混入がございました。マスコミに公表された
内容は市内の中学校で生徒が豚汁を喫食後、約10センチの金属ボールチ
ェーンが見つかり、他校から異物混入の報告はありませんというもので
した。「給食センター、中学校において異物混入経路を調査しましたが
混入経路は不明です。本日保護者に対しお詫びの通知文を送付しました」
というような報道がなされております。しかし、実はこの報道される時
点で既に保健所の職員が給食センターの方に参りまして、給食センター
で混入する可能性は非常に低く、学校で混入した可能性がおそらく高い
だろうなというような報告を、私は職員から受けておりました。保健所
の方には特に報道内容については、事前に情報提供はなかったので、報

道されてから、私どもも知りました。何度もいろんな給食センターに参らせていただきまして、非常に食の安全安心を保つことができるように、職員の皆様は非常に努力して、運営されているというところを承知しておりますので、報道で給食センターや学校で混入経路を確認したかわかりませんと報道されてしまうのもなんとなく嫌と言いますか、あれだけ給食センターが頑張っているのに、このような報道になってしまうのかという、残念な気持ちがいたしました。保健所からのお願いでございしますが、1つ目は学校での混入につきまして、学校現場でも十分に調査確認していただけたらということです。2つ目は16時半以降に健康教育課に全く連絡がとれないというような状況でございましたので、このような事案が発生した時だけでも、情報共有ができるような体制をとっていただければありがたいと思いました。それからプレスの判断ですが、他の自治体の異物混入マニュアルをホームページ等で探させていただきました。公表について記されているマニュアルというものは、非常に少なかったですが、1つの自治体においては、公表は明らかに調理業者等に瑕疵が認められる場合に限るというようなことを決めているようでした。つくば市においても、ご検討いただければと思います。4件目は、プレスをする場合に事前に関係機関、今回の場合は保健所も含めて共有していただければと存じます。保健所の方にも、プレスを見た方から、質問等を寄せられることがございますので、共有していただけるとありがたいと思います。よろしくお願いいたします。

会長：ありがとうございます。今お話がありましたが、いくつか答弁できることがありましたらばお願いしたいです。特に時間についても16時半以降で留守電になってしまい、「本日の業務は終わりました」となっています。何かお話できることがありましたら、事務局の回答をお願いします。

事務局：この度は保健所様にご迷惑をおかけしまい、大変申し訳ございませんでした。まず異物混入の際のプレスリリースをする基準ですが、つくば市で広報関係の部署があり、基本的にプレスリリースの部分は担当課である健康教育課ではなく、広報の担当部署の方で決定をしているような状況ですので、本日いただいたご意見は関係部署に共有させていただきたいと思います。２点目がプレスリリースの共有についてです。こちらは完全に事務局側のミスでした。申し訳ございませんでした。保健所様への共有は認識していましたが、他の関係部署への連絡もございまして、漏れてしまったような状況です。健康教育課としては、このようなことが二度と起こらないように、今後はどの部署へ送ったかチェックリストを作成して、担当者と管理職の私の方で二重確認して、必ず送ったかどうかのチェックをして、必ず共有をさせていただきたいと思います。最後にプレスリリースの対応ですが、こちらも担当部署の方で作成した時点では保健所様の給食センターと学校への立ち入り調査が行われていないような状況で、原稿案を作成したのですが、庁内での調整を得る段階で、数時間が経過してしまって、結果として５時 20 分頃にプレスリリースをさせていただいたような状況となっております。今後は原稿の作成から実際にリリースするまでに時間が経過してしまった場合について、必ず最新の情報を確認し、盛り込むような形で調整させていただければと思います。以上となります。

会長：はい、ありがとうございます。事故が起きないことが望ましいですが、危機管理として対応策についても、ぜひ話を進めておいていただければなと思っています。最後、全般的に何か御意見はございませんか。

事務局：学校から健康教育課の連絡体制ですが、16時30分以降も市役所の代表に電話をかけると、守衛室を通して担当部署に繋がるようになっているのですが、おそらく各学校に正しく認識がされていなかった部分もあ

るかと思しますので、その点についてはまた関係の学校に周知を行いたいと思います。

会長：学校長レベルで何かしらのホットラインがあると思しますので、再度の確認はお願いしたいと思います。特になければ、また次の審議会まで時間があると思いますが、何かありましたら都度、健康教育課もしくは私の方にご連絡ください。臨時委員会も開催できるようにしておきます。大変なこともあります。御意見をいただきながら、子供たちのために美味しい給食を提供し、健康教育課職員さん並びに学校先生方が笑顔で子供たちに接し、子供たちが今日は美味しかったよと言ってくれるような給食にしたいです。お母さん、お父さん、保護者の方に、給食メニューと同じものが食べたいとか、逆に保護者の方が給食メニューと同じものを作るような、そういった献立を含めて、温かい給食運営ができればいいと思っております。様々なご意見をいただきましてありがとうございます。ぜひとも事務局は本日の審議会の内容についてまとめていただきまして、関係するところに情報を伝えていただきたいと思います。茎崎給食レストランにつきましては、今月 31 日に全員協議会があり、全議員に対しての説明もございまして、ホームページにも載せておりますので問題ないのですが、議員よりも先にここでいろいろ説明をさせていただきました。決して外部に漏らさないでくださいということはないのですが、また 31 日に審議させていただきたいと思っております。今日のことも含めて、何か気がついたことありましたら、給食レストラン以外でも全てにおいて、健康教育課、私に御意見を寄せていただきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。皆様、御協力いただきまして、また様々な御意見をいただきまして、ありがとうございました。それでは進行を事務局にお返したいと思っております。

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8年度（2026年度）第1回 つくば市立学校給食センター運営審議会

日時：令和8年（2026年）7月21日（火）

午後1時10分から午後3時00分まで

場所：つくばすこやか給食センター豊里 2階研修室

会議次第

- 1 開会
- 2 委嘱状の交付
- 3 副会長の選任
- 4 委員の紹介
- 5 議事
 - (1) 令和8年度つくば市の学校給食事業について
 - (2) （仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業について
- 6 閉会

令和8年度 つくば市の学校給食事業について

つくば市教育局健康教育課



つくば市の学校給食センター

＜令和7年度実績＞

調理・提供数 26,698食(1日当たり)
年間195回

すこやか給食センター豊里

調理能力 8,500食
提供食数 7,788食(令和7年度)

ほがらか給食センター谷田部

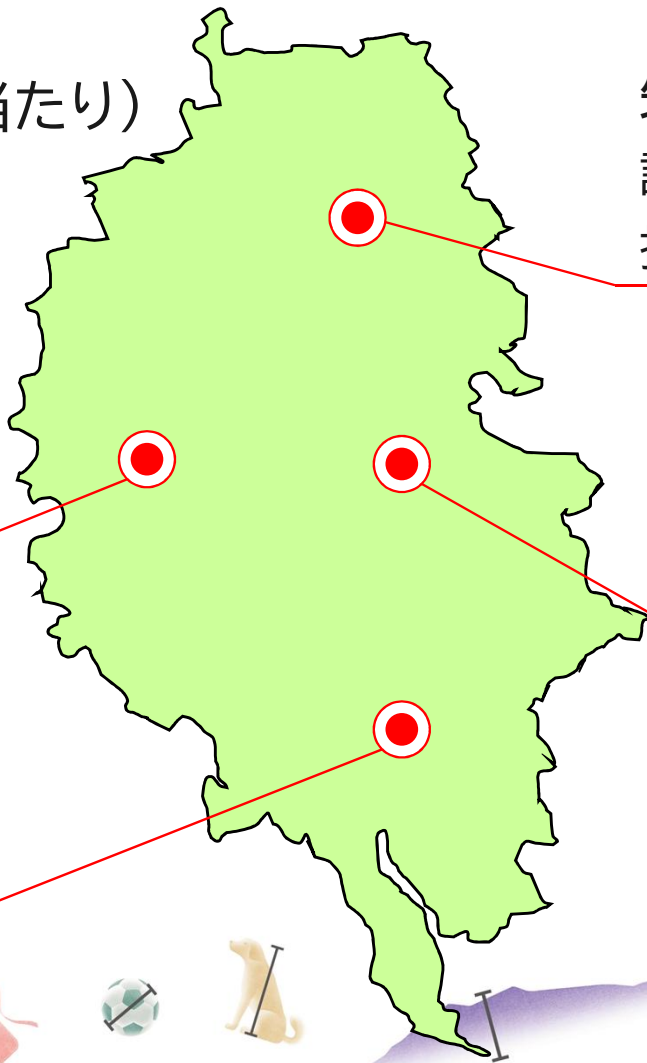
調理能力 12,000食
提供食数 10,653食(令和7年度)

筑波学校給食センター

調理能力 2,500食
提供食数 1,578食(令和7年度)

桜学校給食センター

調理能力 7,000食
提供食数 6,679食(令和7年度)



令和8年度 主な事業

(1) 小学校の給食無償化

(2) 筑波学校給食センターアレルギー対応室整備

(3) 給食への有機農産物活用及び地産地消の推進



小学校の給食無償化

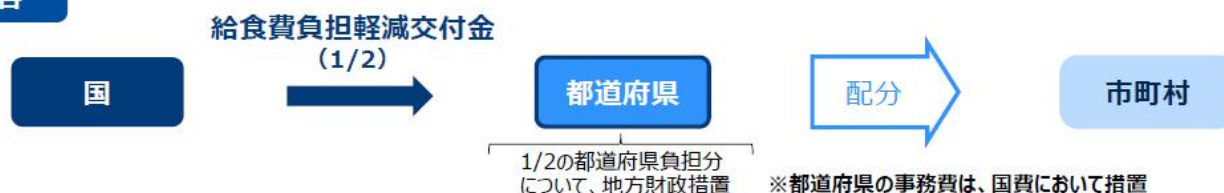
学校給食費(R8.4.1以降)

区分	月額
市立幼稚園の幼児	3,900円
小学校及び義務教育学校前期課程 1年生及び2年生	4,100円⇒無料
小学校及び義務教育学校前期課程 3年生から6年生	4,300円⇒無料
中学校及び義務教育学校後期課程の生徒	4,700円
茨城県立並木中等教育学校の前期課程の生徒	4,700円
教職員等	5,000円⇒7,000円

小学校の給食無償化

<給食費負担軽減交付金>

事業内容



基準額

基準額	小学校・義務教育学校前期課程	特別支援学校小学部
完全給食	5,200円	6,200円
補食給食	4,800円	5,800円
ミルク給食	1,200円	1,200円

完全給食 : パン又は米飯等 + ミルク + おかず
 補食給食 : ミルク + おかず
 ミルク給食 : ミルクのみ

(基準額の考え方)

令和5年度学校給食費調査の全国平均（完全給食の場合、小学校で4,688円）に、近年の物価動向を加味して設定

交付対象人数

区分	人数(※)
市立幼稚園の幼児	388人
小学校及び義務教育学校前期課程の1年生及び2年生	5,429人
小学校及び義務教育学校前期課程の3年生から6年生	11,092人
中学校及び義務教育学校後期課程の生徒	6,826人
茨城県立並木中等教育学校の前期課程の生徒	466人
教職員等	2,619人

申請スケジュール（市⇄県）

時期(予定)	内容
令和8年2月	概算要求
3月	内定通知
5月	交付申請
6月	交付決定
9月	概算請求
令和9年3月	実績報告
4月下旬	確定通知
4月下旬以降	精算

※令和8年5月1日時点

小学校の給食無償化

公費負担額

区分	交付金額	本来の給食費	公費負担(※)
小学校・義務教育学校 (1～2年)	5,200円	約5,700円	約1億2,700万円
小学校・義務教育学校 (3～6年)	5,200円	約6,000円	

受給者1人当たり（令和8年度当初予算ベース）

※公費負担の内容…食材の物価高騰分や地産地消推進費



筑波学校給食センターアレルギー対応室整備

<アレルギー除去食の提供体制>

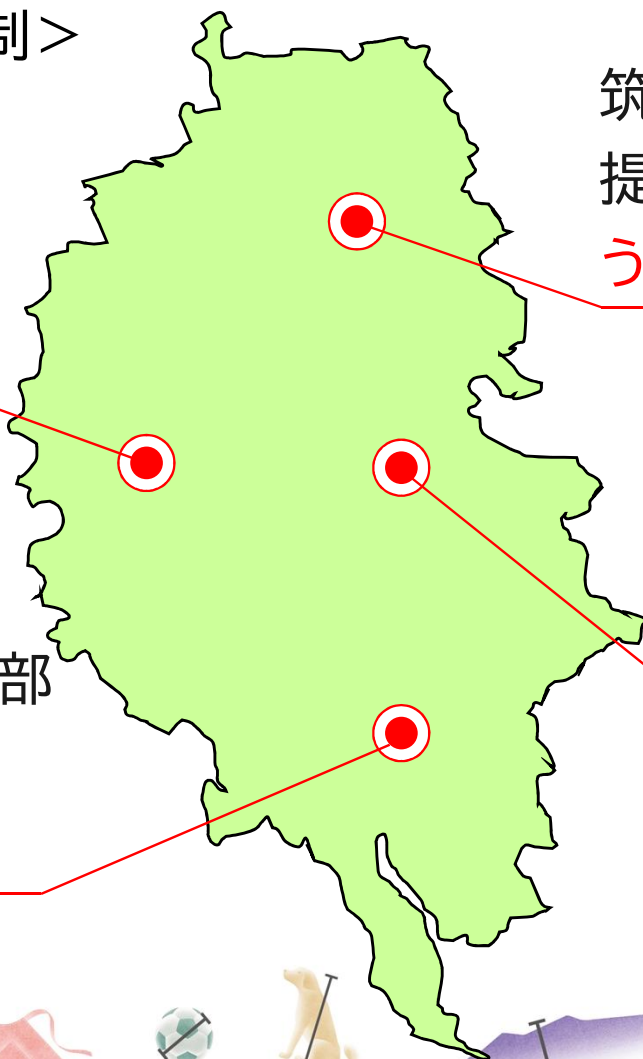
すこやか給食センター豊里
提供食数 7,366食
うち乳・卵除去食 20食

ほがらか給食センター谷田部
提供食数 10,795食
うち乳・卵除去食 15食

筑波学校給食センター
提供食数 1,911食

うち乳・卵除去食 最大10食(予定)

桜学校給食センター
提供食数 6,766食
うち乳・卵除去食 25食



筑波学校給食センターアレルギー対応室整備

<乳・卵除去食とは>



乳・卵の「同時除去」のみ対応

乳のみ、卵のみの除去は対応できません。



代替食の提供は「なし」

ただし、給食センターで調理しているもののうち、除去できる食材(クリーム煮の牛乳など)は除去して提供します。



提供あり / 提供可能なもの



米飯の添加物

(※乳・卵が含まれないふりかけ等)



給食センター調理品

(※献立明細表に「除去」と記載があるもの。
例：かきたま汁の卵を除去して調理)



提供なし / 停止となるもの



パン全般

(※乳・卵を含まないナンや蒸しパンも含む)

パンの添加物

(ジャム等)



飲料全般

(牛乳、乳飲料、ジュース、お茶等) 及び
飲料の添加物



乳・卵含む加工品

(厚焼き卵、チーズ入りコロッケ、プリン等)

筑波学校給食センターアレルギー対応室整備

<除去食確認表によるチェック体制>

- ・「調理員」
- ・「栄養士」
- ・「配送員」
- ・「配膳員」
- ・「学級担任等」

5段階でチェック

専用容器（お弁当箱）の構成



一人ひとりの弁当箱に個別にセットされ、配送されます。

※桜学校給食センターでは、除去食専用容器の中に米飯も含まれます。

食物アレルギー（乳・卵）除去食確認表

つくばほかから給食センター谷田部

毎日、バインダーにはさまれて除去食と一緒に届けられます。

つくば	小学校	1	年	1	組
名前 筑波 太郎					
対応日	学校で配るもの	料理名	弁当箱に入っているもの	除去食品名	
5/1		黒パン	×	お弁当に料理が入っているかいないかを表しています。 「○」→「お弁当箱に入ってます」 「×」→「お弁当箱に入っていません」	
		牛乳	×		
		カレーコロッケ	○		
		ブロッコリーとえびのサラダ	○	バター、牛乳、シチューの素	
	✓	りんごゼリー	×		

センターからではなく、業者から直接学校に届くものです。そのため、お弁当箱には入っていないので、配り忘れのないようお願いします。
※乳・卵は入っていないので✓がついていますが、他のアレルギー（果物アレルギー等）がある場合は食べられませんので、十分に確認をしてから提供するようにお願いします。

確認者	サイン	確認項目
（給食センター） 調理員		原因食品を除去して調理し、容器に入れた。
栄養士		除去食以外の料理を容器に入れた。
配送運転手		配送運転手に渡した。
（学校） 配膳員		除去食容器を配送した。
（学校） 学級担任等		除去食容器を受け取った。
		確認表と除去食容器を担任に手渡した。
		喫食者と一緒に、○がついている料理が入っているかを確認した。
（学校） 学級担任等		卵・乳以外に食物アレルギーがある喫食者について、自己除去が必要な料理・食材を確認した。
		除去食のおかわりや園児・児童生徒間での交換などは行わないように確認をした。

献立で除去食品がある場合、こちらに記載します。除去食対応表でいう「除去」とある食品です。

○給食センター⇒学校⇒給食センターのルートで配送と一緒に戻してください。

<<連絡欄>>

欠席 ※ 欠席して食べなかった場合は○をつける。
前日までに欠席がわかる場合は、給食センターに連絡ください。

筑波学校給食センターアレルギー対応室整備

◆事業概要

1. 工事名 7－8国補筑波学校給食センター洗浄室空調設備外改修工事
2. 工事場所 茨城県つくば市神郡1222番地
3. 敷地面積 3,502.20 m²
4. 工事内容
構造規模：鉄骨造1階建て、延べ面積882m²
(1) 空調設備改修 新設：3台、更新：1台
(2) 洗浄室改修 アレルギー食対応室設置
5. 工期
令和8年3月31日から令和8年9月24日まで

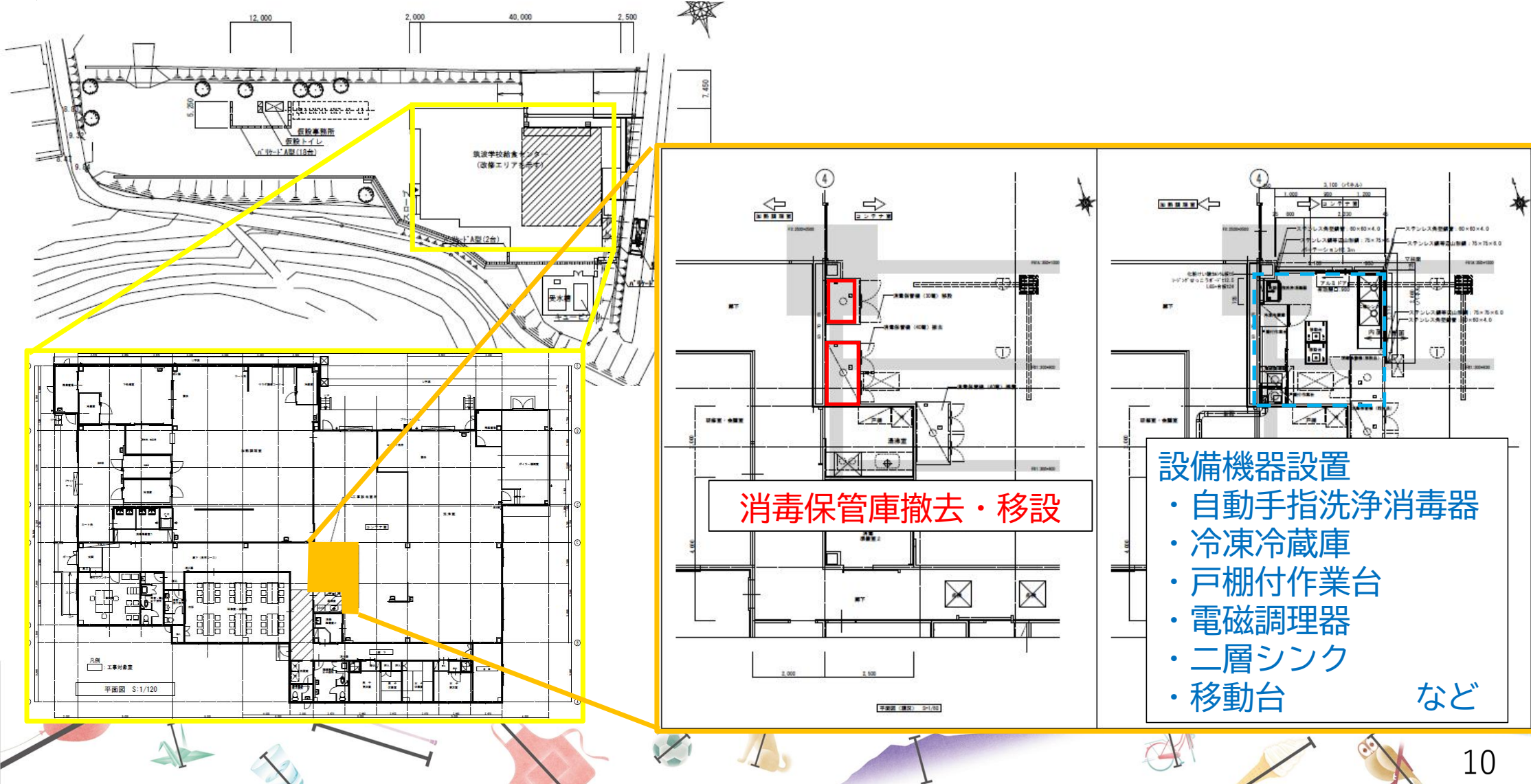


◆学校施設環境改善交付金とは

公立学校の施設整備（改築、大規模改造、耐震化、空調設置など）を行う地方自治体に対し、国が費用の一部を支援する制度

※ただし、共同調理場にあつては空調設備工事のみ対象
（アレルギー食対応室設置工事は対象外）

筑波学校給食センターアレルギー対応室整備



筑波学校給食センターアレルギー対応室整備

<運用開始までのスケジュール>

	R8										R9
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	
改修工事				← 工事 →							
予算				← 9月補正要求 →		← 予算議決 →					
契約							← 変更契約 →				
調理業者								← 人員確保 →	← シミュレーション →	← 提供開始 →	
対象者		← 対象者抽出、面談 →							← 提供準備 →		
物品							← 専用調理器具手配 →				

給食への有機農産物活用及び地産地消の推進

地産地消推進ガイドライン【第2期】2024年10月改訂

つくば市の学校給食における 地産地消推進ガイドライン

【2024年度-2028年度】

【目標】

- (1) 給食食材の納入業者の確保
- (2) 地場産物の年間使用の平準化

<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。

<基本方針2>

学校給食における地場産物の利用拡大をはかります。

<基本方針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。

<基本方針4>

地産地消と連携した食育を推進します。



2024年10月
つくば市教育局健康教育課



給食への有機農産物活用及び地産地消の推進

<つくば市の取組>

<地場産物の安定供給>

- ・地場産物の**優先的購入**のための
落札基準の設定

<地場産物の利用拡大>

- ・**地場産物年間使用計画**を用いた
献立作成
- ・「**つくば地産地消の日(月1回)**」
の献立提供
- ・「**つくば市地産地消月間(11月)**」
の実施

<生産者との話し合いの場>

- ・**地産地消会議**を通じた意見交換
(令和8年度は2回開催予定)
- ・センター職員による**農地訪問**

<地産地消と連携した食育の推進>

- ・生産者による**食育授業**の実施

<有機農産物の活用>

- ・市産有機米の指名購入
- ・「**つくばのオーガニック給食デー**」開催

給食への有機農産物活用及び地産地消の推進

<地産地消会議から見た課題と対策の一例>

【課題】

- ・ 農地はあるが、使う量が分からないと作付けするにはハードルが高い。
- ・ 農作物が天候不良などの影響を受けた際、生産者側で予定された数量を確保できない。



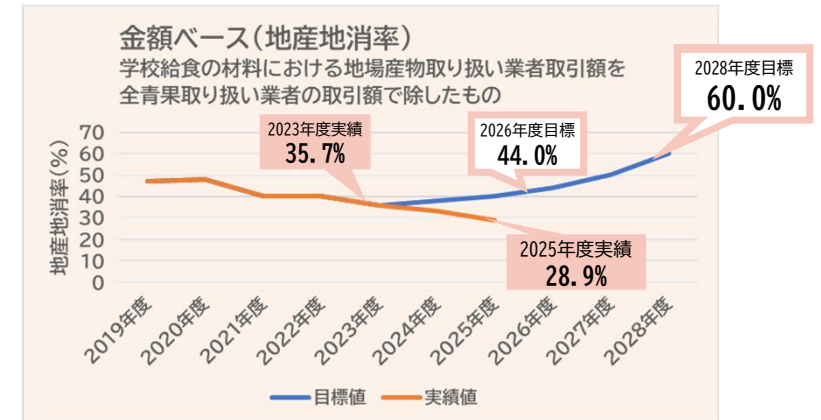
【対策】

早期に契約手続を実施

- ・ 見積依頼の前倒し
- ・ 契約栽培の導入検討 など

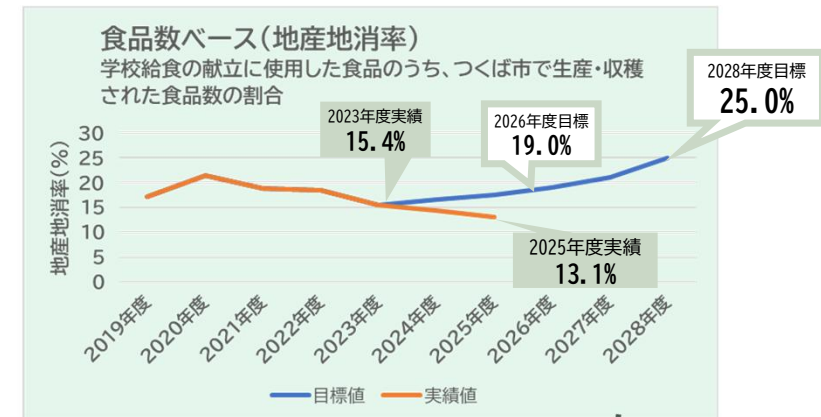
⇒生産者側の作付けスケジュールに配慮

⇒不測の事態(納入不可等)に柔軟に対応



〔参考〕実績値

2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
47%	48%	39.9%	40.3%	35.7%	33.3%	28.9%



〔参考〕実績値

2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
17.2%	21.3%	18.8%	18.4%	15.4%	14.4%	13.1%

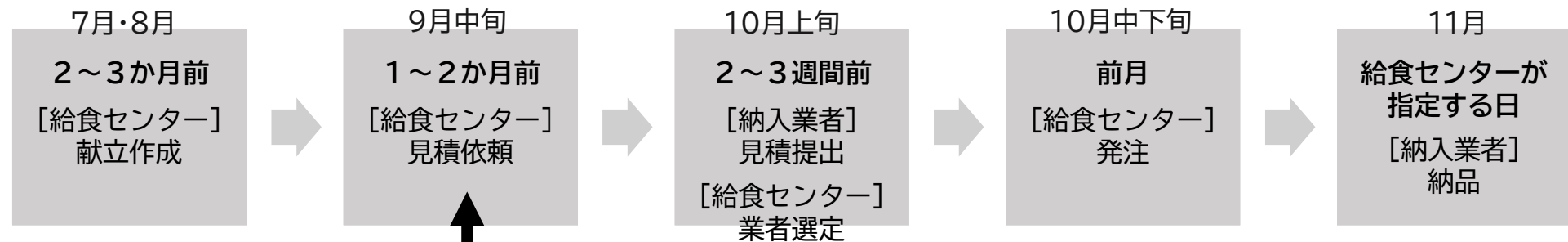
※事業の目標値は「(仮称)つくば市茎崎給食レストラン」での農産物貯蔵や加工の運用開始を前提としたものであり、現時点では高い水準となっている。

給食への有機農産物活用及び地産地消の推進

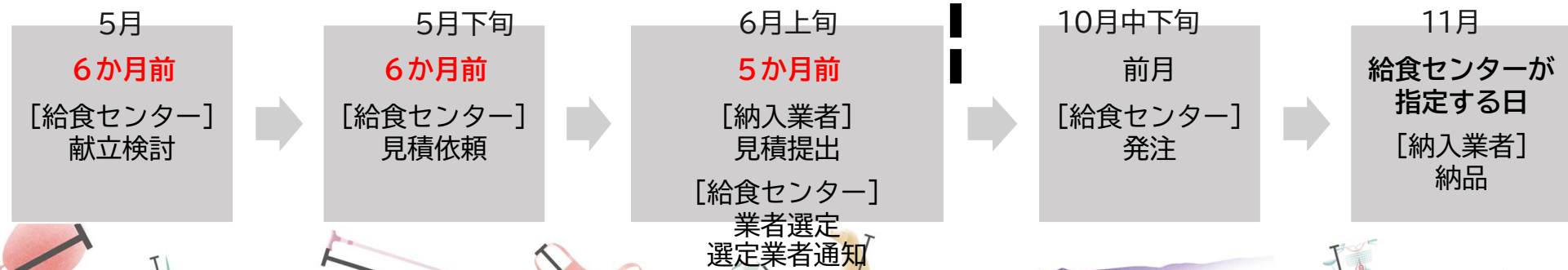
<見積依頼前倒しの取組事例(すこやか給食センター豊里)>

【対象月】11月 【対象品目】10品目程度

<通常のスケジュール>



<今回の取組のスケジュール>



天候不順による生育不良等により納入が困難なとき
(9月上旬までに連絡)

(仮称)つくば市荃崎給食レストラン整備基本計画〔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)

大規模事業評価実施方針

健康教育課

【評価の対象】

事業名	（仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業
場所	つくば市下岩崎2105番地（旧岩崎保育所用地）
事業概要	つくば市学校給食の在り方懇談会の意見や地産地消の課題などを踏まえ、市の給食事業のさらなる向上を目指すことを目的に、給食食材における地場産物の活用拡大とフードロスの対策に寄与する貯蔵庫及び加工施設、食をとおしての新たなコミュニティの場となり得る市民に向けた給食レストラン機能、学校ランチルームとしての機能等を備えた複合的給食施設を整備する。 施設概要 ・敷地面積約2,500㎡ ・鉄骨2階建て ・1日最大300食1献立（うち1日約50食を給食レストランで提供）

【評価の時期】

(1) 自己評価調書作成	令和7年10月～11月
(2) 評価会議	令和7年11月
(3) 評価委員会	令和7年12月～令和8年7月
(4) 対応方針の決定	令和8年7月（予定）
(5) 対応方針等の公表	令和8年8月（予定）

【評価の視点】

事業の必要性	・市が担う必要性はあるか ・市が実施する必要はあるか
事業の妥当性	・事業規模は妥当か ・整備場所は妥当か
事業の優先性	・事業の着手時期は適切か
事業の有効性	・課題解決又は政策目標達成のために有効な手段か ・経済的波及効果は認められるか
事業の経済性・効率性	・費用（維持管理費及び運営費を含む）は適切か
地域への対応	・周辺環境及び景観との調和に配慮した検討がされているか ・市民（特に地元住民）への説明や情報共有の手法は適切か

【評価の方法】

・大規模事業自己評価調書を作成する。 ・内部評価会議を行い、結果を公表する。 ・大規模事業評価委員会へ諮問を行い、答申を受ける。 ・事業の対応方針を決定し、公表する。
--

令和 8 年（2026 年）7 月 10 日

つくば市長 五十嵐 立青 様

つくば市大規模事業評価委員会
委員長 藤川 昌 樹

大規模事業評価について（答申）

令和 7 年（2025 年）12 月 19 日付け文書 7 つくば企第 811 号にて諮問のあったことについて、別添のとおり答申します。

別紙 調査・審議結果調書

令和7年（2025年）12月10日付けでつくば市長から諮問のあった「（仮称）つくば市茎崎給食レストラン整備事業」（以下「本事業」という。）について、自己評価調書及び関係書類並びに委員会における説明資料等に基づき、つくば市大規模事業を実施する際の評価に関する要綱（平成30年つくば市告示第1045号）第5条に基づく評価の視点で当委員会が調査・審議を行った結果、事業実施とした市の評価に対し、「**検討・整理を要する事項が複数ある。**」と考える。

各視点における調査の内容、調査結果及びこれを踏まえた所見は、次のとおりである。

なお、本事業は自校式給食提供機能、加工・貯蔵機能及び給食レストラン機能について各々の評価を行うべきであると考え、調査を行った。また、ランチルーム機能については、給食レストラン機能に付随するものとして扱うこととした。

1. 事業の必要性

（1）調査内容

自己評価調書に記載された市民ニーズ、課題及び市が事業主体となることの必要性を確認した。委員会における質疑応答を通じ、自校式給食提供機能、加工・貯蔵機能及び給食レストラン機能について、どのような課題を前提に必要性を説明しているかを確認し、本事業の市が担う必要性及び実施する必要性について調査した。

（2）調査結果

・自校式給食提供機能

自己評価調書にて、つくば市学校給食の在り方懇談会からの意見、茎崎第二小PTAからの要望書、つくば市学校給食センター整備方針策定時のパブリックコメント等から、市民からの要望があることを確認した。また、給食センター方式では規模の小さい生産者からの受け入れが難しい状況にあることが課題と認識されていることを確認した。

委員会においては、小規模な給食提供方式の実証検証を行う目的でこの新施設整備を予定していること、その結果に基づいて、今後の展開を検討する方針であることを確認した。しかし、市全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインのようなものはないことを確認した。また、市全体で必要となる給食数は、既存の給食センターの調理能力で足りることを確認した。第3次つくば市農業基本計画策定に伴う会議において、小規模農家から学校給食に参入したいという要望があったことを確認した。

具体的な議論・言及はなかったが、本事業を実施する前提に立てば、学校給食事業の実施者である市が担うことの必要性を確認した。

・加工・貯蔵機能

自己評価調書にて、地産地消推進会議における市内生産者からの要望として、貯蔵機能についての要望があることが記載されており、一部からの要望があることを確認した。

現状では、献立の使用日と収穫時期が一致しない等の理由により、地産地消率の向上余地を生かし切れていないことが課題であり、年間を通しての安定供給を実現するためには、貯蔵や加工品の開発などの推進を検討する必要があること、既存のセンターでの整備はスペースが不足していることを確認した。

学校給食の提供における課題として、下処理に時間がかかる点を確認した。これらについて市が担う必要性として、つくば市産に限定して農産物を加工できる民間業者が存在せず、市で加工施設を整備することで安価に加工品を製造でき、農産物の種類や時期、加工形態の自由度が上がるため、小規模生産者の積極的な活用が見込まれることにあるとされている。これらは、地域経済の活性化を後押しすることを確認した。

また、給食調理における下処理時間の解決により、給食提供者の作業時間に余裕ができ食育活動がより充実することが期待できる。これらについて、学校給食事業の実施者である市が担う必要性を確認した。

これらにより、地産地消を推進する立場、学校給食実施者として市が担う合理性があると確認した。

・給食レストラン機能

自己評価調書にて、高齢者のたまり場となるような場所が欲しいといった要望や学校給食に関心を持つ人が多いということを確認した。しかし、給食レストラン機能の市民ニーズについて、具体的なものは確認できていない。

また、交流センター等住民が気軽に集い、交流できる場が十分でないこと、給食センターでの見学試食会が年1回しか行えないことを課題としていることを確認した。これらについて市が担う必要性については、給食という市が持つ独自のリソースを地域コミュニティの活性化事業に活用できるということ、給食の提供にとどまらず、市民が健康的な食生活について学び、実践できる環境を提供することが、住民福祉の向上に直結することの記載があり、本事業を実施する前提に立てば、市が担うことの必要性を確認した。

委員会においては、令和7年5月実施のワークショップでの意見で居場所についてニーズがあることを確認した。

(3) 所見

当委員会において行った調査結果を踏まえ、自己評価の「事業の必要性」の視点について、当委員会の所見は以下のとおり。

事業の必要性について、市の評価に対し意見をするには判断材料に欠け、全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインが必要であると考えます。

自校式給食提供機能については、食育面及び教育面で一定の必要性が認められるものの、市全体の給食提供体制との関係が不明確なため、その必要性を完全には評価できない。また、給食レストラン機能についても、市が地域交流や健康増進の課題を意識していること自体は理解できる。

しかしながら、以下の点において依然整理すべきことがあるとの認識により、事業の必要性について自己評価を行うに足らないと判断した。

自校式給食提供機能については、市が必要性として挙げる課題意識、ニーズ及び食育面・教育面での効果について、一定の理解はできる。しかし、懇談会の意見を受けて自校式をどう扱うか、現段階では市全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインが示されていないため、必要性を十分に説明、整理し切れているとは言い難い。

また、給食レストラン機能については、市が地域交流、居場所づくりや健康増進の課題を意識していること、既存の給食センターでは見学試食会が限定的となってしまうこと自体は理解できるが、具体的な市民ニーズは確認できず、また、それらの課題解決手法として、給食レストラン機能がいかに最適であり必要であるか、十分な説明、整理があったとは言い難い。

以上により、本事業の方向性や地域の課題そのものを否定するものではないが、本事業の必要性を評価する根拠となる判断材料が不足しており、市全体の給食提供についてのグランドデザインを検討したうえで改めて整理すべきと結論付けた。

2. 事業の妥当性

(1) 調査内容

自己評価調書に記載された整備場所、用地確保、施設規模及び整備手法を確認した。委員会における質疑応答を通じ、自校式給食提供機能、加工・貯蔵機能及び給食レストラン機能の整備について、候補地の選定理由、各機能の規模設定の考え方、複合化による効果の説明、代替案や別立地案との比較検討の有無を確認し、本事業の整備手法、事業規模、整備場所の妥当性について調査した。

(2) 調査結果

・自校式給食提供機能

自己評価調書にて、整備場所の候補地の考え方として、利用可能な市有地、学校との隣接性、給食の提供数、既存センターからの配送時間を要素に比較検討し、対象校を茎崎第二小学校、整備場所を旧岩崎保育所用地と決定したことを確認した。事業規模については、令和11年の児童数推計及び教職員数から算出した150食に加え、交流給食、家庭教育学級、試食会を想定し250食分の調理能力（給食レストラン機能を含めると300食）を備える施設としていることを確認した。

委員会においては、既存校（敷地内）への付加では自校式給食の提供ができないこと、空き教室に調理場を設置することには多くの課題があることを確認した。また、食数に関連して、茎崎第二小学校及び茎崎地区の児童推移について、徐々に減少していくと推計していることを確認し、児童数減少に対しては、ニーズに応じ弁当調理や炊飯施設、地場産物の加工に特化することへの転用を考えていることを確認した。

・加工・貯蔵機能

自己評価調書にて、整備場所の候補地の考え方として、自校式給食提供機能と同様に、利用可能な市有地、学校との隣接性、給食の提供数、既存センターからの配送時間を要素に比較検討し、対象校を茎崎第二小学校、整備場所を旧岩崎保育所用地と決定したことを確認した。事業規模については、この施設で加工貯蔵した食材は、市内すべての給食センターで活用することを確認した。

委員会においては、1日当たり平均1tの加工処理を想定し、これにより地産地消率が金額ベースで60%達成できると試算していることを確認した。加工機能と貯蔵機能を分離し、調理場と別の場所に整備したとすると、調理場にも含まれる荷受け、下処理、加熱調理等の整備が必要となり機能が重複することについて確認した。また、桜学校給食センター建設時に、加工・貯蔵施設の併設の検討がなされなかったことを確認した。

・給食レストラン機能

自己評価調書にて、整備場所の候補地の考え方として、自校式給食提供機能と同様に、利用可能な市有地、学校との隣接性、給食の提供数、既存センターからの配送時間に加え、公共施設が近くにあることを要素に比較検討し、対象校を茎崎第二小学校、整備場所を旧岩崎保育所用地と決定したことを確認した。事業規模については、想定来店者数を1日58人と見込み、提供食数は1日50食とし、営業時間2時間、2回転程度と想定し、スペースは約20席とすることを確認した。会議室兼調理実習室は、給食の時間以外にも一般開放し、地域交流センターと同様の活用とすること、ランチルームは、児童推計や教職員数などから、150人が収容できる規模とすることを確認した。これらは、福祉事業や地域振興事業、保健事業としても実施することを想定していることを確認した。また、学校の長期休業や休日に営業する場合、レストランは2階配膳スペースで調理することを確認した。

委員会においては、レストラン稼働率低下等のリスク対応として会議室等への転用も可能としていること、給食レストラン機能を2階に整備せざるを得ないこと、稼働時間は10:00～16:00（給食メニュー及びランチメニューの提供時間は11:30～13:30）としているが、休日夜間の扱いは検討中であること、軽食の提供等カフェ営業を行うことができるよう配膳調理室の整備を検討していることを確認した。

・整備手法

本事業は複合施設としての整備、運営を前提としているため、整備手法については機能全体として確認した。

自己評価調書にて、PFI 方式と個別発注での比較検討とした結果、不確実性があり学習・改善を含む PDCA サイクルの実施を前提とするため、固定的な包括契約よりも、調整可能な個別発注が合理的で低リスクである選択と考えていることを確認した。

委員会においては、今後事業を進めていく過程で指定管理など民間活用も検討していることを確認した。

また、3つの事業をそれぞれ単独で実施する場合の適正な立地について、各々の検討がなされていないことを確認した。

(3) 所見

当委員会において行った調査結果を踏まえ、自己評価の「事業の妥当性」の視点について、当委員会の所見は以下のとおり。

事業の妥当性について、市の評価には疑義があり、見直しが必要と考える。

これは、本事業の方向性そのものを全面的に否定する趣旨ではなく、現行計画が「なぜこの場所で、なぜこの規模で」について、委員会として十分な理解に至らなかったためである。

また、3つの機能は対象とする課題、影響範囲、想定スケール及び成立条件が必ずしも同一ではない。そのため、加工・貯蔵施設と自校式給食提供機能の複合化は一定のメリットは感じるものの、給食レストラン機能を一体の施設として整備することが直ちに妥当であるとは評価し難い。

自校式給食提供については、市全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインが示されていない中では、学校選定及び300食規模の考え方など、妥当性判断の前提となる整理が不足している。

加工・貯蔵機能については、市全域分の加工・貯蔵機能を、市域の南端に近い整備予定場所（旧岩崎保育所用地）で行うことの妥当性について、十分な理解に至らない。

特に、給食レストラン機能については、3機能の中でも検討不足が最も大きい。需要予測、営業計画、配置計画、既存施設活用等の代替手段との比較検討がなお不十分であり、現行計画のまま他の2機能と一体で整備することの妥当性は委員会として認識できなかった。

さらに、3つの機能を一緒にすることにより、利用者のアクセスに支障、防犯上の懸念、施設の転用可能性の制約、といった問題も推測される。経済性・効率性を優先するあまり、事業の妥当性が損なわれているともいえる。

したがって、妥当性の観点からは、少なくとも給食レストラン機能を含めた複合化のあり方について、見直しを要すると考える。

3. 事業の優先性

(1) 調査内容

自己評価調書に記載された事業の優先性に関する事項を確認した。委員会における質疑応答を通じ、自校式給食提供機能、加工・貯蔵機能及び給食レストラン機能の整備について、優先性判断材料として求めた説明がどこまで示されたかを確認し、本事業の着手時期の適切性について調査した。

(2) 調査結果

・自校式給食提供機能

自己評価調書にて、自校式のメリットについて早期に検証を進め、他の学校の活用方法を含めた教育効果を高める取り組みを早くスタートさせることが必要と考えていることについて確認した。

・加工・貯蔵機能

自己評価調書にて、地域農業を持続可能にするためには安定供給体制の構築が必要であり、加工・貯蔵機能を備えた施設整備により、天候等の影響を受けにくい仕組みを構築し、安定的な地場産物の供給を可能とし、学校給食における地産地消率向上の基盤が確立できると考えていることを確認した。加工・貯蔵機能を備えた施設は、調理工程の効率化、コスト削減につながるため、早期の実現が必要であることを確認した。

・給食レストラン機能

自己評価調書にて、地域における食育の推進が重要課題として掲げられていること、市内全域の健康と教育の質を高め、地域農業活性化、運営効率化など多くのメリットをもたらし、教育や地域社会の持続可能な発展に寄与する極めて重要な施策であり、市の優先事業の一つであると考えていることを確認した。

委員会においては、給食レストランのみを独立運営する必要性は低く、緊急性も乏しく、優先順位は他事業より下位となることを確認した。

(3) 所見

当委員会において行った調査結果を踏まえ、自己評価の「事業の優先性」の視点について、当委員会の所見は以下のとおり。

事業の優先性について、市の評価に対し意見をするには判断材料に欠け、市全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインの検討結果を受け、再考する必要があると考える。

これは、本事業の方向性そのものを全面的に否定する趣旨ではなく、現行計画の事業を「なぜこの時期に実施するのか」ということについて、委員会として十分な理解に至っていないためである。

優先性とは、他の事業と比べた場合の、重要度に関わる優先性、実施時期に関わる優先性の2つにより評価されると考える。本事業について委員会では、相対的な優先性は示されておらず、各機能別の早期実施の優先性についての判断となった。

自校式給食提供機能については、市全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインが示されていない中で、大規模な桜学校給食センターを建設した直後に、新たな給食施設の建設・運営を進める時期であることの説明はできていない。

加工・貯蔵機能については、早期実施の必要性が一定認められる。また、市の財政規模に対して、厳密に検証する必要はないと判断した。

給食レストラン機能については、別の場所での給食提供も考えられ、現時点での整備は優先性があるとは言い難い。

したがって、優先性の観点からは、市全体の給食提供体制の中で本事業をどのように位置付けるのかというグランドデザインの検討結果を受けて、早期に整備・運営を進める優先性を再考する必要があると結論付けた。

4. 事業の有効性

(1) 調査内容

自己評価調書に記載された事業の有効性に関する記述を確認した。委員会における質疑応答を通じ、有効性の判断材料として求めるものに対してどこまで説明されたかを確認し、本事業の経済波及効果、市民の利便性向上について調査した。

(2) 調査結果

・自校式給食提供機能

自己評価調書にて、センター方式に比べて衛生管理の面や将来的な安定供給、財政面においては劣っているが、給食を身近に感じることや、小規模農家からの納入が可能で、食育活動も充実させることができることについて確認した。教育的・食育効果としての市民便益が一定程度見込まれると考えていることも確認した。また、継続的な雇用創出が見込まれることも確認した。

・加工・貯蔵機能

自己評価調書にて、地産地消を推進し地域経済の活性化への寄与、この地域における新たな雇用の創出、食材輸送のCO2排出量削減が可能となると考えていることを確認した。

・給食レストラン機能

自己評価調書にて、児童と市民との交流により、児童は年配世代の知恵や経験に触れ、地域住民は子どもの成長や価値観を理解する機会により、多様な価値観や文化を尊重する風土の醸成につながると考えていることを確認した。給食を直接提供し、食育を行うことで市民の健康増進に寄与することが便益として一定程度見込まれると考えていることを確認した。一方で給食レストランの収支は採算が取れないものであることも確認した。

委員会においては、食育を行うことによる便益を最大化させるとともに通減させないため、市の管理栄養士を常駐配置し、給食運営と食育・地域交流の企画運営を兼務させるなどの工夫を行っていくことを確認した。

(3) 所見

当委員会において行った調査結果を踏まえ、自己評価の「事業の有効性」の視点について、当委員会の所見は以下のとおり。

事業の有効性について、市の評価は概ね妥当と判断する。

これは、期待される経済波及効果等について精緻に計算されていないものの、経済波及効果や市民生活の利便性向上等には一定程度寄与することについて委員会が理解したからである。

事業全体として、食育、健康増進及び地産地消の推進という政策目的に資する可能性があることは理解できた。一方で、給食レストラン機能については、運営条件がなお流動的であるため、その効果を定量的に見通せる段階には至っていない。また、加工・貯蔵機能については、この場所であることの有効性については疑問が残る。

給食レストラン機能の効果が定量的に見通せない段階であるが、他の機能の有効性が一定程度認められることから、概ね妥当と考える。

5. 事業の経済性・効率性

(1) 調査内容

自己評価調書に記載された概算事業費、維持管理費、事業採算性及びコスト縮減の工夫を確認し、加工・貯蔵機能によるコスト縮減可能性、自校式給食提供に伴うコスト構造の変化及び事業全体としての効率化の考え方について確認した。委員会における質疑応答を通じ、経済性・効率性の判断材料として求めるものに対してどこまで説明されているかを確認し、費用の適切性や事業採算性について調査した。ここでは、3つの機能別ではなく一体の複合施設として調査した。

(2) 調査結果

自己評価調書にて、個別施設として整備する場合と比較し、一体の複合施設として整備するほうが整備費用、維持管理費及び長期的な設備更新費用の削減効果を確認した。コスト削減の工夫として、太陽熱給湯システムを導入することを確認した。

委員会においては、施設の維持管理費の概算には大規模改修（築 20 年後めど）や長寿命化改修（築 40 年後めど）が含まれていないことを確認した。

ただし、個別施設整備と複合施設整備の比較にとどまり、複合施設全体の採算性の検討及び費用便益分析は確認できなかった。

(3) 所見

当委員会において行った調査結果を踏まえ、自己評価の「事業の経済性・効率性」の視点について、当委員会の所見は以下のとおり。

事業の経済性・効率性について、市の評価には疑義があり、見直しが必要と考える。

自己評価調書では個別施設との費用比較により経済性を評価しているが、これは 3 つの機能すべてが必要であることが前提である。本事業のように各機能の必要性に疑義がある場合は、個別施設と複合施設の比較にとどまらず、費用便益分析等による 3 機能別の経済性の定量的な分析が行われるべきと考えるが、そのような定量的な分析がされていない。

また、給食レストラン機能を含めた複合施設全体の採算性については、運営・営業条件や需要見込みがなお変動し、定量的な分析ができていないため、委員会として確認できる段階に至っていない。

したがって、事業の経済性・効率性について、3 機能別及び複合施設全体の採算性を定量的に分析し、見直すべきと結論付けた。

6. 地域への対応

(1) 調査内容

自己評価調書に記載された周辺環境への配慮、環境影響低減の工夫及び合意形成の取組を確認するとともに、地域住民・保護者等との意見交換の状況等について確認した。委員会における質疑応答を通じ、地域への対応をどこまでしているのかを確認し、周辺環境及び景観との調和配慮、市民への説明・情報共有等について調査した。ここでは、3 つの機能別ではなく一体の複合施設として調査した。

(2) 調査結果

自己評価調書にて、周辺環境及び景観との調和・配慮、環境影響の低減の工夫がなされていることを確認した。荃崎第二小学校の保護者説明会や住民説明会、基本計画（案）に関するパブリックコメントや設計にかかるワークショップ、区会連合会勉強会といった、関係者への説明が行われ、好意的な意見、様々な要望があることを確認した。

委員会においては、防犯対策は職員の声かけ、見通しをよくする、非常通信装置設置などを検討していることを確認した。

(3) 所見

当委員会において行った調査結果を踏まえ、自己評価の「地域への対応」の視点について、当委員会の所見は以下のとおり。

地域への対応について、市の評価は概ね妥当と判断する。ただし、最終的な提案に対する地域の反応については、確認できていない。

周辺環境及び景観への配慮や、関係者への説明は丁寧に行われており、好意的な意見が多く、地域への対応は十分に行われていると判断した。一方で、地域への対応の中で要望が出された、高齢者のたまり場、交流できる場、学習スペースといったものに対して、営業時間の制限や2階に交流スペースがあることなどは、地域が本当に望んでいるものに適切に応える形になっているのかは、なお疑問が残る。

7. 付帯意見

本件の調査審議の過程を踏まえ、今後のつくば市における大規模事業の進め方をよりよいものとするために、検討・整理を要する事項について、付帯意見として以下の4点を掲げたい。

1. グランドデザインの検討

本事業のうち、特に自校式給食提供機能については、これまでセンター方式を選択し桜給食センターを建設、令和7年4月に供用開始した直後に、「つくば市学校給食の在り方懇談会」等での意見や要望に応えるために小規模での実証を行うことについて、つくば市の今後の給食提供体制の中で本事業をどのように位置づけるのかというグランドデザインがない中で、必要性や妥当性について判断することは困難を極めた。

本件のみならず、市の行政方針を左右する施設整備について検討をする場合は、機能についての個別のグランドデザインや、分野横断的なグランドデザインの検討・整理を要する、と考える。

2. 課題・要望に対する最適解の検討

本事業のうち、特に給食レストラン機能については、地域交流、居場所づくりや健康増進の課題を意識していることは理解できるが、この課題や要望への対応として最適であるとは考えにくい手法・計画であった。結果として使用されない施設や非常に効率の悪いものが出来上がった場合に、「要望があったので仕方ない」ということは行政の言い訳として許されず、委員会でも厳しく判断したところである。

本件のみならず、要望等に対応する施策の場合は、その手法の最適性について、特に公共施設の建設事業においては金額の多寡によらず、行政内部で批判的な立場にも立った十分な検討・整理を要する、と考える。

3. 複合施設における各機能の必要性及び複合化効果の検討

本事業は、大きく3つの機能を併せ持つ複合施設の建設であるが、特に必要性については、「3つそれぞれの機能が必要なのか」という視点での評価を委員会は行った。しかし、自己評価調書や委員会での説明では、この点についての検討、説明が不足していた。また、一体整備することの必要性、妥当性についても、検討、説明が不足していた。

本件のみならず、複合施設の構想・計画を行う場合は、各機能及び複合化の必要性、妥当性についても十分な検討・整理を要する、と考える。

4. 経営に与えるインパクトに基づいた優先性の検討

本事業の推進にあたっては、市全体の財政規模における事業規模を明確にし、その相対的な優先性を判断する必要がある。しかし、自己評価調書や委員会では説明がなされていない。

本件のみならず、大規模事業の評価においては、市の財政規模に対しての位置付けやランニングコストを含めた行政経営に与えるインパクトを明確にしたうえでその相対的な優先性を判断できるよう、今後の検討・整理を要する、と考える。