

会 議 録

会議の名称	令和5年度(2023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5年7月7日(金) 開会 14:00 閉会 15:00		
開催場所	つくば市役所2階 202会議室		
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)、勝村 和之委員、 尾見 裕史委員、小倉 正徳委員、舟久保 せいこ委員、 千葉 瑞恵委員、古平 恒雄委員、鈴木 弘毅委員、 亀山 健一郎委員、三浦 喜満委員、黒澤 陽子委員、 川瀬 和恵委員	
	その他		
	事務局	教育長 森田 充、教育局次長 坂田 博之、課長補佐 稲葉 恵美子、係長 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、 管理栄養士 齋藤 千春、主事 平野 真理、つくばほがらか給食センター谷田部所長 岡野 智、つくばすこやか給食センター豊里所長 新関 清美	
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	0名
非公開の場合はその理由			
議題	(1) つくば市の学校給食について (2) (仮称)新桜学校給食センター整備事業の進捗状況について (3) 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書について		

		(4) その他
会議次第	1	開会
	2	教育長あいさつ
	3	委嘱状交付
	4	会長及び副会長の選出
	5	自己紹介
	6	議題
	7	閉会
<p><審議内容></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、副会長に柳下英子委員を選出</p> <p>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</p> <p>4 議事</p> <p>(1) つくば市の学校給食について</p> <p>○会長：それでは議事に入ります。議題の1番といたしまして、つくば市の学校給食について、事務局から説明をお願いいたします。</p> <p>【事務局説明】</p> <p>○会長：はい、ありがとうございました。只今事務局から説明がありましたが、委員の皆様、何かご質問等がございましたらお願いしたいと思います。</p> <p>よろしいですか。では次に進んでよろしいでしょうか。</p> <p>(2) (仮称)新桜学校給食センター整備事業の進捗状況について</p> <p>○会長：次に議題の2、(仮称)新桜学校給食センターの整備事業について事務</p>		

局から説明をお願いいたします。

【事務局説明】

○会長：はい、ありがとうございました。只今事務局から、桜の新しい給食センターの概要について説明がございました。委員の皆さん、何かご質問等がございましたらお願いしたいと思います。

○委員：学校給食センターの建築に関わることになりましたが、この図面を見ると、下部がトラックや作業員さんたちの入口になっていると思います。現場が始まるのはだいたい朝8時からだと思いますが、センターの前の土浦の方からつくばに向かっていく道路は、朝ものすごく渋滞しています。さらに、作業員さんの車や資材搬入のトラックなどが増えると、もっとそこが渋滞してしまうように感じられます。そうすると、東大通りの方から入ってきて左折で進入するような経路の作り方をしないと、余計にこの辺りの渋滞がひどくなってしまう気がするので、もし何かお考えがありましたら、教えていただければと思います。

○事務局：はい、事務局です。工事につきましては、昨日、建設業者や設計業者と第1回目の会議を行いました。その会議において、先ほどおっしゃっていたとおり、入場するときには東大通りから左折して入ることと、センターから出て行くときも、右折ではなく必ず左折で出るようにと確認をいたしました。

また、出入口において警備員による誘導もさせますので、安全に配慮して工事を行いたいと思っております。よろしくをお願いいたします。

○委員：ありがとうございます。

○会長：よろしいですか。他にございますか。

○委員：初めてなので理解が進んでいないのですが、つくば市で初めて炊飯設

備を導入し、米飯を提供すると書いてありますが、これまでつくば市の給食センターでは米を炊いていなかったということでしょうか。

○事務局：現在は給食センターでご飯を炊いておらず、委託の炊飯業者から配送している形ですので、給食センターで炊くのは初めてとなります。

○委員：わかりました。ありがとうございます。勉強になりました。

○会長：他にございますか。よろしいですか。

(3) 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書について

○会長：それでは次に議題3、令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会の報告について事務局からお願いしたいと思います。

【事務局説明】

○会長：はい、ありがとうございました。只今事務局から、学校給食の在り方懇談会についてのご報告がありました。委員の皆さん、何かご質問等がございましたらお願いしたいと思います。

よろしいでしょうか。

(4) その他

○会長：それでは、議題4その他について、事務局から説明をお願いしたいと思います。

【給食食材費の物価高騰について事務局説明】

○会長：はい、ありがとうございました。只今物価高騰につきまして事務局からご説明がありました。委員の皆様、何かご質問等がございましたらお願

いしたいと思います。

○委員：地産地消とも関係してくると思いますが、いわゆる規格外品の利用をしていくことによって、地場産業としての農業の振興も図れると同時に、学校でもフードロスなどについて、学級活動やつくばスタイル科で学習を進めているところなので、そういった面での意識喚起にも繋がるのではないかと思います。規格外品の扱いはどのように推し進められているのか伺いたいと思います。

○事務局：事務局です。給食センターでは食材納入の規定というのがあります。調理時に機械を通しますので、形、大きさ等の決まりがあります。

割れが生じた人参は使っていないのかなど、いろいろなご意見をいただきますが、センターでの調理に支障をきたしますので、なるべく規格に合った野菜を納入していただくように、納入業者さんにもお願いをしております。

ただ、給食で使えないような野菜について、例えば人参ペーストやカット野菜など、給食センターで使えるような加工品に変換することを、つくば市学校給食栄養士部会の地産地消担当で検討しております。

今後、加工場所やどのようなものが使えるのか、検討していきたいと思っております。

○会長：よろしいでしょうか。その他、皆さんで給食センター全体のお話でも結構ですが、何かご質問等はございますか。

○委員：給食の在り方懇談会において、昨年度は自校方式とセンター方式のメリットとデメリットを検討していき、それを踏まえて委員の方々からいろいろな意見が出ていると思いますが、子どもたちの健康にとって何が一番いいのかということが基本であると思っています。

メリットもあれば金銭面などのデメリットもあり、地場産業や地産地消など何か身近な中で、子どもたちも自分の健康はこのようにして守られて

いると感じることが、食育に繋がっていくのだらうと思います。

懇談会のいろいろな意見が、どのような形で反映されていくのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。ご質問ありがとうございます。懇談会において、自校方式とセンター方式に関するご意見をたくさんいただき、その中で自校方式のメリットについてのご意見もいただきました。

つくば市は、整備方針に基づき、現在新しいセンターを建てており、現状ではすべてセンター方式となっております。今回いただいた自校方式のメリットの中には、センター方式であっても取り入れられるものがあるのではないかと考えており、それを少しでも反映していければと考えております。

また、自校方式は学校の敷地にあるので、すごく身近に感じられるという意見がありました。センターは学校から離れた場所にあり、身近に感じづらいとは思いますが、今年度の健康教育課の一つの目標として、給食を身近に感じてもらうことを考えております。

例えば、入口付近に置いてありますが、給食レシピをイラストにしてわかりやすくご紹介をしており、そのレシピをご家庭でも作っていただいております。

さらに9月に給食関連のイベントをやる予定もあります。現在各センターで目一杯の食数を作っており、給食センターに一般の方を呼んで試食していただく機会が作れませんが、新センターができれば食数にも余裕ができますので、一般の方に来ていただくことや、センターでイベント等を行うことなども考えております。

そういったことを積み重ねて、給食をより身近に感じていただければと思っております。以上です。

○会長：よろしいですか。その他にございますか。私から一つ、今後はこの給食

センターの審議会はどのようなスケジュールで進むのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。今後のスケジュールについてですが、例年ですと年に2回会議を開催しており、1月から3月頃に2回目を開催していることが多いです。次回の開催時期は未定ですが、おそらくそのぐらいの時期での開催になろうかと思っておりますので、日程が決まったらお知らせいたします。

2回目の審議会においては、資料1-2でお話をさせていただきましたが、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定の時期となりますので、生産者や納入業者の方々と意見交換をしながら改定をして、その結果を皆様にお伝えしたいと思っております。

また、新桜給食センターの工事が進んでいきますので、工事の状況等も次回ご報告させていただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

○会長：はい、どうもありがとうございます。だいたい2回ぐらいですか。この次はガイドラインや桜の給食センターの進捗状況ですね。ありがとうございます。ほかに何かございますか。

○委員：一つご質問させてください。資料1-3について、学校給食費の徴収率が最近減ってきてしまっています。実際のところ概算ですと、97.13%というのは、未納の方が市全体で700人強いるような計算になります。当然依頼があれば学校の方でも働きかけをしたいと思っておりますが、今後どのように行っていけばいいのか、方向性をお聞かせいただければと思います。

○事務局：はい、事務局です。ご質問いただきありがとうございます。まず給食費については、令和2年度まで学校でお金を徴収していただいております。ただ、教職員の働き方改革の1つとして、市で徴収する公会計化を進めるようにと通知がありましたので、つくば市では令和3年度から市で徴収をするように変わりました。

徴収率を上げるために、未納の方に対して督促状や催告書などの通知を

行っております。つい最近の話ですが、そういった通知を見て、令和2年度からの3年分の給食費をお支払いしていただいた方もいました。

令和2年や3年頃のお話ですが、コロナの影響で収入が激減して給食費の支払いが厳しいというお電話を受けたことがあります。人によってはその状況が変わってきた方もいるかもしれませんので、今後も通知などによって過年度分もお支払いいただき、少しでも数字を改善させていきたいと思っております。

催告書の送付など、学校の方々に様々なご協力をいただいておりますが、今後もぜひご協力いただきながら、徴収率が少しでも上がるようにしていきたいと思っております。

あとは、他の自治体も同じ頃に公会計化を始めたところが多く、各自治体でいろいろなことを模索しながら徴収事務を行っております。周辺の自治体、あるいは全国の自治体でどういった取り組みを行っているのか、調査研究をして、より良い方法があればつくば市でも取り入れていきたいと考えております。以上です。

○会長：はい、ありがとうございます。よろしいですか。徴収率は約97%になりますが、金額にするとどのくらいでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。総額が12億円程度だったかと思っておりますので、そのうちの3%として計算すると、約3,600万円になります。

○会長：一般的には口座から引き落としをするのでしょうか。

○事務局：基本的には口座から毎月引き落としをさせていただいておりますが、口座の登録がない方には、納入通知書というものを送らせていただき、金融機関や市役所でお支払いをいただいております。

○会長：はい、どうもありがとうございます。他にございますか。

○委員：いつもおいしい給食をありがとうございます。とても美味しくいただいております、本当に助かっております。ありがとうございます。

○会長：わかりました。では、事務局からほかに何かご報告等がありますか。

○事務局：ありません。

○会長：はい、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。ここで議長を退任したいと思います。それでは、進行を事務局の方をお願いしたいと思います。

5 閉会

○事務局：はい。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。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。各委員から寄せられたご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。ありがとうございました。

令和5年度（2023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5年（2023年）7月7日（金）

午後2時から午後4時まで

場所：つくば市役所本庁舎

2階 202会議室

- 1 開会
- 2 教育長あいさつ
- 3 委嘱状交付
- 4 会長及び副会長の選出
- 5 自己紹介
- 6 議題
 - (1) つくば市の学校給食について
 - (2) (仮称) 新桜学校給食センター整備事業の進捗状況について
 - (3) 令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書について
 - (4) その他
- 7 閉会

令和5年度 学校等施設別給食対象人員数(給食センター提供数)

R5年4月20日現在

(単位:人)

筑波学校給食センター	児童・生徒数	教職員数	計	クラス数
筑波幼稚園	19	7	26	2
大穂幼稚園	29	10	39	2
前野小学校	116	19	135	6
要小学校	96	15	111	6
栗原小学校	346	28	374	12
秀峰筑波(小)	650	69	719	21
秀峰筑波(中)	379	15	394	11
県立並木中等	473	39	512	12
筑波センター		23	23	配送含む
計	2,108	225	2,333	72

茎崎学校給食センター	児童・生徒数	教職員数	計	クラス数
谷田部幼稚園	111	16	127	5
茎崎幼稚園	55	12	67	3
谷田部南小学校	68	15	83	6
茎崎第一小学校	505	35	540	16
茎崎第二小学校	151	16	167	6
茎崎第三小学校	163	14	177	6
茎崎中学校	163	25	188	6
高崎中学校	323	31	354	10
谷田部東中学校	605	47	652	19
茎崎センター		30	30	配送含む
計	2,144	241	2,385	77

つくばすこやか給食センター豊里	児童・生徒数	教職員数	計	クラス数
上郷幼稚園	17	6	23	1
島名幼稚園	45	11	56	3
吉沼小学校	161	23	184	6
今鹿島小学校	147	21	168	6
沼崎小学校	390	36	426	13
上郷小学校	250	29	279	11
真瀬小学校	116	22	138	6
島名小学校	265	27	292	10
葛城小学校	480	40	520	16
大曾根小学校	565	47	612	18
香取台小学校	579	43	622	19
研究学園小学校	500	39	539	17
研究学園中学校	50	23	73	2
豊里中学校	420	42	462	13
春日学園(小)	664	28	692	20
春日学園(中)	381	60	441	12
大穂中学校	480	41	521	15
高山中学校	351	40	391	12
学園の森(小)	1,360	69	1,429	40
学園の森(中)	398	54	452	12
すこやか豊里センター		70	70	配送含む
計	7,619	771	8,390	252

つくばほがらか給食センター谷田部	児童・生徒数	教職員数	計	クラス数
手代木南幼稚園	29	11	40	3
東幼稚園	17	7	24	2
桜幼稚園	22	10	32	2
竹園東幼稚園	26	8	34	2
桜南幼稚園	24	7	31	2
竹園西幼稚園	18	7	25	2
二の宮幼稚園	22	8	30	2
松代幼稚園	40	14	54	3
吾妻幼稚園	23	8	31	2
栄小学校	265	26	291	11
九重小学校	262	29	291	11
桜南小学校	356	30	386	12
竹園東小学校	716	40	756	22
並木小学校	347	34	381	12
吾妻小学校	625	51	676	22
竹園西小学校	822	49	871	26
東小学校	420	29	449	13
小野川小学校	290	33	323	12
柳橋小学校	93	19	112	6
谷田部小学校	694	58	752	22
手代木南小学校	341	32	373	13
二の宮小学校	526	41	567	18
松代小学校	394	36	430	12
みどりの学園(小)	1,907	83	1,990	56
みどりの学園(中)	354	59	413	11
竹園東中学校	540	46	586	16
並木中学校	341	32	373	12
吾妻中学校	262	31	293	9
谷田部中学校	426	38	464	12
手代木中学校	568	47	615	17
桜中学校	368	33	401	12
ほがらか谷田部センター	0	92	92	配送含む
計	11,138	1,048	12,186	377

施設	給食人員総数		
	児童・生徒数	教職員数	計
幼稚園	497	142	639
小学校	15,630	1,225	16,855
中学校	6,882	703	7,585
給食センター		215	215
計	23,009	2,285	25,294

施設	幼稚園		小学校	
	園数	園児数	学校数	児童数
すこやか給食センター豊里	2	62	12	5,477
ほがらか給食センター谷田部	9	221	15	8,058
筑波給食センター	2	48	4	1,208
茎崎給食センター	2	166	4	887
計	15	497	35	15,630

中学校	生徒数	教職員等		
		幼稚園	小学校	中学校
学校数				
6	2,080	17	424	260
7	2,859	80	590	286
2	852	17	131	54
3	1,091	28	80	103
18	6,882	142	1,225	703

ガイドライン策定の趣旨

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る学校給食で地産地消を今後より一層推進します。数値目標の達成に向け、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します。

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てします。



これまでの取組と課題

< 取組 >

- 1 地産地消推進会議の開催（不定期）
学校給食の地産地消における課題の洗い出しや協議、契約取引の試行、及び本ガイドラインの内容検討等を行いました。
- 2 契約取引の試験的实施
2017年12月から2018年1月の2か月間にんじん・長ねぎの2品目について、JA つくば市及びJAつくば市谷田部と、契約取引を試験的に実施しました。
- 3 つくば市民の日メニューの実施
11月30日の「つくば市民の日」に合わせて、市内産の食材を多く使用したつくば市民の日メニューを提供しています。また、市内小中学校に生産者をゲストティーチャーに招いて、地産地消に関する食育授業も実施しています。

指標と年限（目標値設定）

< 指標 >

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（品目数ベース）と定義します。

現状値（平成30年度）

市内全体

つくば市産	茨城県産
16.1%	38.7%

各学校給食センター

	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%

< 年限 >

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。

< 課題 >

- 1 納入業者数
JAでの納入品目が少ない月には、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の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
- 4 関係者の意思疎通
地場産物生産者、栄養士、調理員等の関係者による意思疎通の機会を設け、給食での地場産物使用について、生産者の理解を高める必要があります。

今後の地場産物の活用

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」

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。

-  生産者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。
- 生産者に**地場産物年間使用計画**を前年度末に提示します。
- 納入食材の規格について生産者に分かりやすいよう説明します。
-  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。
- 市の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。
- 「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はかります。

-  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。
- 新たな地場産物加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進します。
-  **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。
- 新たな地場産物納入体制を確立**します。(下記参照)

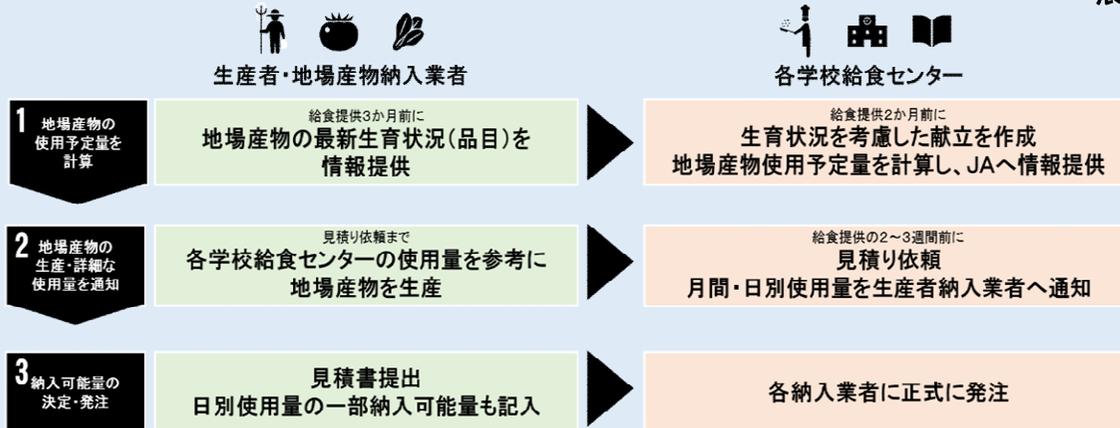
3 生産者と学校給食関係者の話し合いの場をつくります。

-  **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。
- 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。
-  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。

-  **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。
-  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。

農 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。



-  健康教育課・給食センター
-  生産者・JA
- 農** 農業政策課



1 つくば市の学校給食費

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の1年生及び2年生	4,100 円
小学校及び義務教育学校前期課程の3年生から6年生	4,300 円
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

2 給食費の徴収率

年度	徴収率(過年度分含)
平成30年度	98.34%
令和元年度	98.20%
令和2年度	97.90%
令和3年度(※)	97.39%
令和4年度	97.13%

※ 令和3年度から市で徴収

3 アレルギー対応状況について

学校におけるアレルギー児の管理指導は、医師の診断に基づき、保護者・学校（管理職、担任、養護教諭等）・教育局・給食センター（管理栄養士、栄養教諭）で個別面談を行い、給食での対応を決定している。

【給食の対応】

- ・ 詳細な献立の提供
- ・ 給食全部もしくは一部（牛乳、ご飯、パン）停止
- ・ お弁当持参
- ・ 乳卵除去食の提供

(1) アレルギーマニュアルについて

つくば市学校給食食物アレルギー対応マニュアルは、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、給食を中心とした学校生活での管理指導の基本を示したもの。（平成27年改訂）

関係機関が共通認識を持ち、食物アレルギーの事故を防止し、すべての児童が安全で楽しい学校生活を過ごすことを目的としている。

(2) 食物アレルギー管理指導者数

年 度	管理指導者数
令和 2 年度	347 人
令和 3 年度	387 人
令和 4 年度	403 人
令和 5 年度	358 人

(3) 乳・卵除去食提供者数

平成 30 年度 : 23 人(すこやか給食センター豊里のみ)

令和元年度 : 28 人(すこやか給食センター豊里のみ)

令和 2 年度 : 46 人(すこやか給食センター豊里 18 人)

(ほがらか給食センター谷田部 28 人)

令和 3 年度 : 47 人(すこやか給食センター豊里 17 人)

(ほがらか給食センター谷田部 30 人)

令和 4 年度 : 56 人(すこやか給食センター豊里 23 人)

(ほがらか給食センター谷田部 33 人)

令和 5 年度 : 62 人(すこやか給食センター豊里 30 人)

(ほがらか給食センター谷田部 32 人)

(4) エピペン保持者

年 度	保持者数
平成 30 年度	72 人
令和元年度	88 人
令和 2 年度	95 人
令和 3 年度	104 人
令和 4 年度	120 人
令和 5 年度	130 人

【エピペン講習会】

学校からの要望により、健康教育課の管理栄養士が出席し実施。

その他、各学校においては養護教諭を中心とし、エピペンの貸し出しを行い、随時エピペン講習会を行っている。受講対象者は、各学校の教職員。

講習会の内容は、アレルギーについての講義のほか、エピペンの実技を行う。

(仮称) 新桜学校給食センター整備事業 概要

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6年(2024年)12月13日まで(工事期間 約18か月)
事 業 概 要	学校給食センター建設工事一式 工場(学校給食センター)1棟 鉄骨造、2階建て 延べ面積3,886.56㎡、建築面積3,288.15㎡、敷地面積10,037.40㎡ 物置、機械室、駐輪場等付帯施設、外構工事一式
施 工 理 由	<ul style="list-style-type: none">・市内幼稚園、小、中、義務教育学校に学校給食を提供(7,000食2献立/日)・つくば市で初めて炊飯設備を導入し、米飯を提供する。・「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」及びHACCPの概念に適合する施設を建設する。
補 助	学校施設環境改善交付金
契約の相手方	谷原・高田特定建設工事共同企業体 【代表構成員】 茨城県つくばみらい市下長沼118番地1 谷原建設株式会社 代表取締役 小林 圭一 【構成員】 茨城県つくば市真瀬1089番地 株式会社高田工務店 代表取締役 高田 稔
供 用 開 始 日	令和7年(2023年)4月(予定)

3-4 市単 (仮称) 新桜学校給食センター建設基本・実施設計業務



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す

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程度に減量する。
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た処分とする

2. 廃熱利用・施設内発電

(コージェネ: ジェネ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する。電気は施設の照明などに利用する。
廃熱回収量: 約30,600kWh/年 240日/年 (想定)
発電量: 67,200kWh/年

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る。
 $860\text{kcal} \cdot \text{h} \text{枚} \times 8\text{h} (\text{日照時間}) = 6880\text{kcal/枚} \cdot \text{日}$
一日当たりの熱量: $6880 \times 36\text{枚} = 247,680\text{kcal/日}$
食器・食缶の洗浄に必要な給湯熱量: 268,320kcalに対し約90%に相当する熱量を作り出すことが可能。

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る。

令和4年度つくば市学校給食の在り方懇談会報告書

1 はじめに

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。しかしながら、基本的な学校給食の在り方や望まれる形について、自由な意見を聴取、交換する場が存在せず、望まれる給食施設や食育の在り方について議論する機会が必要であると考えた。

そのため、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、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際の参考とするため、つくば市では令和3年度から「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催してきた。

令和4年度も引き続き、計5回の懇談会を開催し、市議会議員、公共的団体の職員、学識経験者、学校教育関係者、公募により選考された市民委員等様々な関係者による意見交換を行った。

本報告書は、全5回の懇談会について、その実施内容と交わされた意見について、とりまとめたものである。

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	小森谷 さやか
地方行政機関及び公共的団体の役職員	JA つくば市学校給食部会部会長	稲葉 恒男
	JA つくば市職員	會原 亮太
	JA つくば市谷田部役職員	横山 治夫
	JA つくば市谷田部職員	太田 英明
学識経験者	つくば市栄養士部会部長	井砂 利江子
	つくば市学校給食会給食主任代表	宇都宮 彩花里
	つくば市食生活改善推進員協議会会長	鷹巣 節子
学校教育関係者	つくば市校長会会長	栗山 賢司
	つくば市学校給食会会長	岡野 知樹
	つくば市幼稚園会会長	中野 桂子
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	新関 清美
市民	つくば市PTA連絡協議会会長又は会長が指名する者	重光 泉
	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)	河口 宗央
	市民公募	秋元 波
	市民公募	加藤 祐望

3 開催状況

(1) 第1回

令和4年7月4日(月) 13:30~15:30 庁舎204会議室

自己紹介

事務局説明

- ・つくば市学校給食の在り方懇談会について
 - ・令和3年度つくば市学校給食の在り方懇談会活動報告について
- 意見交換(3班に分かれてグループワーク)

(2) 第2回

令和4年9月8日(木) 9:30~11:30 つくばすこやか給食センター豊里

他施設見学

意見交換

(3) 第3回

令和4年11月16日(水) 10:00~12:00 庁舎職員研修室

Zoomによる自校方式給食施設の紹介及び説明

都内自校式小学校事例発表

質疑応答

(4) 第4回

令和5年1月13日(金) 9:30~11:30 庁舎防災会議室

意見交換(センター方式給食と自校方式給食の比較検討)

(5) 第5回

令和5年3月9日(木) 9:30~11:30 庁舎防災会議室

事務局説明

意見交換(センター方式給食と自校方式給食の比較検討)

4 各回の概要

懇談会では、つくば市の学校給食における地産地消の推進や、食育の実施状況を確認した上で、その重要性を再認識し、さらなる工夫の余地について意見が交換された。(表1)

また、地産地消や食育等の観点から、学校給食の提供上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や施設見学を行い、それぞれのメリット、デメリットを委員間で議論を行った。(表2)

表1 各回での意見一覧

	意見	備考
第1回	<p>【A班】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーマとして自校方式給食を取り上げたい。 ・牛久市の自校方式給食施設とつくば市の給食センターの両方を見学したい。 <p>【B班】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育の現状について情報共有した。 ・現在、給食は前を向いて黙食をしておりとても悲しい状況だが、早く元のようにしゃべりながら楽しく食べられるようになってほしい。 <p>【C班】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昨年度多く意見の挙がった自校方式かセンター方式かについて、今年度も引き続き議論していきたい。自校方の実験的な導入など、建設的なゴールに向かって何かしら提案していきたい。 ・地産地消に関する理解を深めたい。 ・今後も物価が上がっていく中で、誇れるつくば市の給食を維持するために必要なことをお金のことも絡めて議論したい。 ・フードロスを減らすためにどうしたらいいかを考えていきたい。 	<p>A、B、Cの3つの班に分かれて、グループワークを実施。</p> <p>今年度懇談会の進め方等について、意見交換を行った。</p>
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ・フードロスや購入額の課題に対して、B品（規格外）の利用について言及されることがあるが、B品だけを納入するのは困難である。また、子どもたちには、なるべくいいものを提供したいと考えている。 ・野菜の規格（大きさ）を一律そろえるというのは不可能だが、大小にわけることで極力受け取ってもらっており、すごく助かっている。 ・フードロスに関して、給食の献立は決まっているので、今この野菜が余っているから使ってくれというのはどうしても難しい。協議していくしかない。 ・地産地消率の向上という点では、入札制度が非常にネックになっている。特に今までに経験の無い気象となっており、経験を分析しながら作っている農家が1か月後 	<p>すこやか給食センター豊里見学後、地産地消について意見交換を行った。</p>

	<p>の価格を予測するのは非常に困難。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・規模の小さな農家を抱える JA は、少量多品目生産の農家が早くから発達し、直売所等に販路を開拓してきた。反して、大規模化するセンターになかなか対応が難しくなっている。 	
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ・旬のものが経済面でも、栄養面でも一番優れている。子どもたちにしっかりと旬をわかってもらい、その作物の背景にある歴史や物語等考えてもらおうと、地球環境にやさしい農業経営につながると考える。 ・残食率が非常に少なくて、本当に子どもたちが大好きだということがひしひし伝わってきた。 (非公開の部分が多かったため、公開できる意見が少なくなってしまった) 	牛久市の自校方式給食施設紹介 (Zoom 利用) 後、都内小学校の栄養教諭による事例発表を行う。
第4回	<p>(各グループから出た意見をそれぞれ「本当にメリット・デメリットと言えるのか」を全員でチェックした。結果は表2に記載。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現実的な方向として、給食センターのデメリットをどうしたら消していけるか、自校方式のメリットをどうやったらセンターに取り入れていけるか、という話し合いを行った方が建設的である。 ・メインはセンター方式だが実験的に自校方式もやっていく、というような提言をまとめつつ、センターをよりよく運営していくためにはどうすればよいか考えるべき。 	<p>A、B、Cの3つの班に分かれて、グループワークを実施。</p> <p>センター方式給食と自校方式給食の比較検討を行った。</p>
第5回	<ul style="list-style-type: none"> ・つくば市の望ましい学校給食の在り方について、各委員の意見が聞きたい。(各委員の意見については、「5 今後の取組みに対する各委員からの意見」に記載。) ・意見を報告書としてまとめる。 	第4回から継続して、センター方式給食と自校方式給食の比較検討を行い、各委員の意見を求めた。

表2 給食施設の比較検討

【給食センター方式】

	メリット	デメリット
食育	<ul style="list-style-type: none"> ・市内で統一した食育が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒にとって調理現場が身近でないので、気軽に見ることができない。
地産地消		<ul style="list-style-type: none"> ・大量納品に対応できる農家もしくはJAを通してのケースでないと納品しづらい。 ・小規模農家は大量の需要に対応することが難しい。

コスト	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の整備費や維持管理費のコスト効率が良い。 ・大量購入のため、食材購入費のコスト効率が良い。 ・人件費のコスト効率が良い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送費用がかかる。 ・センター整備時に多額の建設費がかかる。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・徹底した衛生管理の一元化を図ることができる。 ・調理工程の完全分業化や、専門調理室の整備により、アレルギー対応の安全性が確保される。 ・児童生徒数の増減に対応しやすい。 ・自校方式より調理員や栄養士の配置が少なくすむため、人員を確保しやすい。 ・全児童生徒が、同じ給食費で同じ給食を食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送時間が必要であり、出来立ての給食を提供することができない。 ・配送時間確保と大量調理のため、加工品を使わざるを得なくなり、メニューに制限がでる。 ・食中毒が発生した場合、複数の学校に被害が及ぶ。 ・メニュー毎の残菜量がわからない。 ・休校や学校行事等、急な変更への対応がしにくい。

【自校方式】

	メリット	デメリット
食育	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒が給食を身近に感じることができる。 ・児童生徒の実態に応じた食育が進めやすい。 ・学校独自の献立や、手間をかけた調理が可能。 ・加工品の使用を抑えられ、添加物の使用が少なくできる。 ・学校で児童生徒が育てた野菜を給食に使用することができる。 ・メニューと残菜量の比較ができるため改善点が検討でき、フードロス削減を図ることができる。 ・学校行事と連携したメニューを作りやすい。 ・児童生徒自身が献立を作るなど、直接給食作りに参加しやすい。 	
地産地消	<ul style="list-style-type: none"> ・少量生産の地元生産者からの納入も可能なため、地産地消が進めやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配送先が増えた場合、業者の納品が大変になってくる。
コスト	<ul style="list-style-type: none"> ・配送費用がかからない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の整備費や維持管理費のコスト負担が大きい。 ・食材購入費が割高になる。 ・人件費のコスト負担が大きい。

その他	<ul style="list-style-type: none"> ・出来立ての給食を提供することができる。 ・学校独自の個別のアレルギー対応ができる。 ・行事や休校等、急な変更の場合でも学校の都合に応じた給食提供が可能。 ・各校に人員を配置するため雇用が生まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各校に人員を配置する必要があり、人員確保が困難。 ・学校内に給食室整備のための場所が必要。 ・児童生徒数の増加に対応しづらい。 ・衛生管理やアレルギー対応について、個別管理の徹底が必要となる。
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5 今後の取組みに対する各委員からの意見

- ・どうしても自校方式には勝てない部分があることが明確になった。しかし、様々な工夫によって、その差が埋まることはたくさんあるので今後取り組むべきと考える。
- ・給食は安全に安定して供給することが基本であり、その上に食育など様々なことがあると考える。センターのデメリットと言われることがメリットに変えられないか、検討していくべき。
- ・短期的にはつくば市が自校方式を取り入れることはないと思うが、将来的な考え方をどうするか、センター方式を取りながらも自校方式の良い点をどう取り入れるか、といったことを今後検討すべきと考える。
- ・子どもたちが減った時に施設が無駄になることのないよう、将来に負担を残すような施設整備をすべきではない。
- ・食料自給率が低い我が国の現状がある中、消費者側としていかに生産者をサポートし、生産者を増やしていくのか、皆で考えていくことが必要。
- ・国は 2050 年に 25%をオーガニックにするという目標を掲げているので、市内でもそれに向けた動きをする必要がある。オーガニック食材を給食にも取り入れられるように、方向性を探るべきと考える。
- ・センターのデメリットを抑えて自校方式のメリットを取り入れることで、子どもたちの給食を良くしていくべき。
- ・センター方式でも地産地消を進める方策を考えていく必要がある。
- ・将来的な給食センターの老朽化や調理機器の老朽化に対して、少しでも将来に負担をかけぬよう、日々の施設管理や設備メンテナンスを適切に行う必要がある。
- ・保護者が、自分たちの子どもが食べている給食についてもっと関心を持てるような取組みを考える必要がある。
- ・小麦アレルギーの子どもが皆と一緒に給食を食べられる頻度を増やすため、米粉を使ったパンや麺などの使用を考えると良い。

- ・給食の時間や食育を充実させるため、給食時間を長く取れる方策を考えると良い。
- ・自校方式の話になるとコスト面の話になりがちだが、給食は子どもの口に入るものであり、子どもを作っていくものであるため、コストを割くべきと考える。
- ・他自治体の情報も集めて調査研究を進め、つくば市ではどんなやり方がいいのか、今後も検討していくべき。
- ・自校方式の良いところをたくさん話し合った。1校でもいいので自校方式を取り入れることを検討していくべきと考える。
- ・ハラル食や、アレルギーの児童生徒も食べられる給食の提供の頻度を上げられると良い。
- ・割れにくい磁器（ポーセリン）の食器での提供について、検討いただくと良い。
- ・自校方式の給食を1か所でも2か所でも開始するための具体的な検討、準備を始めるべきと考える。老朽化が問題となっている荃崎給食センターの配送先の学校や、広い敷地を有する学校が候補になり得る。1か所、2か所での実施を踏まえ、さらに長期的な方針を検討するのが良いと考える。
- ・センター方式主流で実施していく中で、美味しく、できたての温かい給食を提供していく方法を模索すべき。具体的には、加工品の使用を減らし、添加物の少ない給食の提供を検討すべき。
- ・一対一の関係作りができる自校方式と異なり、センター方式は子どもたちの直接的な関わりが薄くなってしまおうということだったので、この弱みを補うべく、子どもたちの献立作りへの参加、子どもたちの施設見学など、積極的に子どもたちを給食づくりに巻き込み、発信していくと良い。
- ・新設校に自校方式給食施設を導入し、自校方式給食での食育の取り組みや地産地消の取り組みを積極的に進めるべきと考える。
- ・荃崎給食センターは谷田部に統合せず、各校に自校方式給食施設の導入を検討すべき。少なくとも、建替えて荃崎に給食センターを残すべき。
- ・自校方式給食に実際にかかる費用、食育及び地産地消推進におけるベネフィット等の比較をし、大規模給食センターが更新となる時までには方向性を定められるよう、研究を進めていくべきと考える。
- ・納入業者が大規模か小規模かを問わず、地産地消を進めるためには入札以外の方法を検討すべきと考える。

6 おわりに

本懇談会では、学校給食の提供上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った。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。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を確認し、さらなる工夫の余地について意見も交換された。

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、食育の取組み等において参考となる事例に触れることもできた。

今年度最後の懇談会では、各委員から年間を通しての総括として、上記のような今後つくば市として取り組むべき内容が意見として出された。

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望まれる。

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	柳下 英子	つくば市校長会会長(竹園西小学校)	
学 校 長	勝村 和之	つくば市学校給食会会長(大曾根小学校)	
学 校 長	尾見 裕史	つくば市学校給食会副会長(吾妻中学校)	
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	野田 秀平	つくば保健所所長	
保護者代表	古平 恒雄	つくば市PTA連絡協議会副会長(北西支部)	秀峰筑波義務教育学校
保護者代表	鈴木 弘毅	つくば市PTA連絡協議会副会長(東支部)	吾妻小学校
保護者代表	亀山 健一郎	つくば市PTA連絡協議会副会長(南東支部)	高山中学校
学識経験者	三浦 喜満	つくば市学校給食会栄養士部会部長	つくばすこやか給食センター豊里
学識経験者	黒澤 陽子	つくば市学校給食会給食主任代表(大曾根小学校)	
学識経験者	川瀬 和恵	つくば市幼稚園長会会長(上郷幼稚園)	
学識経験者	鷹巣 節子	つくば市食生活改善推進員協議会会長	

〇つくば市立学校給食センター条例

平成3年3月20日

条例第30号

改正 平成9年6月30日条例第43号 平成14年9月30日条例第80号
平成15年3月28日条例第15号 平成21年3月24日条例第14号
平成25年12月25日条例第42号 平成27年3月26日条例第18号
令和元年12月24日条例第49号

(設置)

第1条 学校給食を実施するため、学校給食法（昭和29年法律第160号）第6条に規定する共同調理場として、つくば市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）を設置する。

(平21条例14・全改)

(名称及び位置)

第2条 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
筑波学校給食センター	つくば市神郡1222番地
つくばすこやか給食センター豊里	つくば市高野1197番地17
つくばほがらか給食センター谷田部	つくば市藤本3番地1
荃崎学校給食センター	つくば市小荃401番地

(平9条例43・平14条例80・平15条例15・平25条例42・令元条例49・一部改正)

(管理)

第3条 給食センターは、常に良好な状態において管理し、その設置目的に応じて最も効率的な運用をしなければならない。

(職員)

第4条 給食センターに所長その他必要な職員を置く。

(平14条例80・一部改正)

(運営審議会)

第5条 給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため、つくば市立学校給食センター運営審議会（以下「審議会」という。）を置く。

2 審議会は、教育委員会の諮問に応じ給食センターの運営に関する重要な事項について審議し、及び助言する。

(組織)

第6条 審議会は、委員28人以内で組織し、次に掲げる者のうちから、教育委員会が任命する。

- (1) 市議会議員
- (2) 学校長
- (3) 学校医
- (4) 学校歯科医
- (5) 学校薬剤師
- (6) 保健所長
- (7) 児童又は生徒の保護者
- (8) 学識経験者

(平9条例43・平14条例80・一部改正)

(任期)

第7条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

3 前条第1号から第7号までに規定する者で当該職又は地位により委員に任命されたものが当該職又は地位を離れたときは、委員の職を失うものとする。

(平9条例43・平14条例80・一部改正)

(会長及び副会長)

第8条 審議会に会長及び副会長を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選によって定める。
- 3 会長は、審議会を代表し、会務を総括し、会議の議長となる。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(平9条例43・一部改正)

(会議)

第9条 審議会の会議は、会長が招集する。

- 2 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(平9条例43・一部改正)

(庶務)

第10条 審議会の庶務は、教育局において処理する。

(平9条例43・平27条例18・一部改正)

(委任)

第11条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会規則で定める。

附 則

この条例は、平成3年4月1日から施行する。

附 則 (平成9年条例第43号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則 (平成14年条例第80号)

この条例は、平成14年11月1日から施行する。

附 則 (平成15年条例第15号)

この条例は、平成15年4月1日から施行する。

附 則 (平成21年条例第14号)

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

附 則（平成25年条例第42号）

この条例は、平成26年4月1日から施行する。

附 則（平成27年条例第18号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（令和元年条例第49号）

この条例は、令和2年4月1日から施行する。

会 議 録

会議の名称	令和5年度(2023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5年12月26日(火) 開会 09:30 閉会 11:20		
開催場所	つくば市役所2階 203会議室		
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)、柳下 英子委員(副会長)、勝村 和之委員、尾見 裕史委員、舟久保 せいこ委員、千葉 瑞恵委員、野田 秀平委員、古平 恒雄委員、亀山 健一郎委員、三浦 喜満委員、黒澤 陽子委員、川瀬 和恵委員、鷹巣 節子委員	
	その他		
	事務局	教育長 森田 充、教育局長 吉沼 正美、教育局次長 坂田 博之、教育局次長 久保田 靖彦、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 稲葉 恵美子、係長 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、管理栄養士 齋藤 千春、主事 平野 真理、会計年度任用職員 鈴木 香奈子、筑波学校給食センター所長 渡辺 寛明、つくばすこやか給食センター豊里所長 新関 清美、つくばほがらか給食センター谷田部所長 岡野 智、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	9名
非公開の場合はその理由			
議題	(1) つくば市新しい給食施設の検討について (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		

	<p>ンの改定について</p> <p>(3) その他</p>
<p>会 議 次 第</p>	<p>1 開会</p> <p>2 諮問</p> <p>3 議題</p> <p>(1) つくば市新しい給食施設の検討について</p> <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定について</p> <p>(3) その他</p> <p>4 閉会</p>
	<p><審議内容></p> <p>1 開会 会議の成立</p> <p>2 諮問</p> <p>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</p> <p>4 議事</p> <p>(1) つくば市新しい給食施設の検討について</p> <p>○会長：それでは議事に入ります。議題1 つくば市新しい給食施設の検討について、事務局から説明をお願いいたします。</p> <p>【事務局説明】</p> <p>○会長：ただいま事務局から説明がございました。委員の皆様から何かご質問、ご意見等がございましたら、お願いいたします。</p> <p>○委員：まず、貯蔵庫や加工施設について、県内で導入されている自治体はございますか。あともう1点、給食レストランは、今回荃崎地区が候補地に</p>

なっていますが、今後もどこか他の地区で導入するご計画があれば教えていただければと思います。

○事務局：はい、事務局です。県内の同様な施設について、いろいろと調査をしましたが、なかなか把握ができませんでした。

静岡県袋井市が先進的に事業を進めており、その他に埼玉県の一部の市町村でも同様の施設があるということで、今度視察に行き、運用面等のお話を聞きたいと思っています。

給食レストランの今後については、今回新しい取り組みとなりますので、既存の給食センターの老朽化等も踏まえながら、どう広めていくか検討していければと思っております。

○委員：ありがとうございます。もし県内初ということであれば、ぜひ進めていただければと思います。

○会長：その他ございますか。

○委員：何点かございまして、まず、自校式を荃崎第二小学校に作るということに関して、荃崎給食センターから配送されている他の学校はどのような扱いになるのかが一番気になります。

今荃崎給食センターから配送されている荃崎地区の学校に関しては、どこも10分ぐらいで配送ができる恵まれた地区であり、子供たちや保護者からもおいしい給食ということで、大きな支持を受けている給食センターだと思います。その給食センターを廃止して自校式を1つ作るのか、それとも荃崎給食センターはこの件とは全く別で検討していくのかということが気になりまして、教えていただけたらと思います。

○事務局：はい、事務局です。先ほどお話があった、(仮称)新桜学校給食センターが開所しますと、市内では1日に約30,000食の給食が提供可能となります。私たちが整備方針を立てた際に、令和11年に最高29,000人の給食の提供が必要になるということで、それに対応する給食センターの整備を

進めたという経緯がございます。

荃崎給食センターについては、建物自体が40年を経過し、老朽化しておりますので、使うことは難しいですが、全体的な状況を踏まえながら、別途考えていくような形になります。

また、荃崎地区の他の学校については、ほがらか給食センター谷田部からの配送を考えております。荃崎第二小学校については、学校に調理室を設ける訳ではなく、お子様たちがレストラン部門を一部利用するような形になりますので、自校式に近い部分はありますが、従来の自校式とは少し違った形態を考えております。

○会長：荃崎給食センターの現在の状況と、谷田部の方から荃崎の分も配送するというところについて、もう少し具体的にご説明をお願いします。

○事務局：はい、事務局です。荃崎給食センターについては、本来でしたら調理能力が3,500食となっておりますが、昔のウェット方式であり、老朽化も激しいということで、大体2,500食程度が限界とされております。

現在、新しい給食センターを桜に建設しており、令和7年4月から供用開始となりますので、今の荃崎給食センターについては、令和7年3月で閉所と考えております。そのため、令和7年4月から荃崎地区の学校については、幼稚園も含み、ほがらか給食センター谷田部からの配送となる予定です。

荃崎給食センターの今後の活用方法については、新しい給食センターが開所するまでに検討していきたいと考えております。

○会長：ありがとうございます。

○委員：何点か疑問な点がございまして、同じ地区なのに、1つの小学校に対して自校式の給食施設を作って、残りの学校はほがらか給食センターからの配送ということで、今までより時間がかかると思いますし、保護者の方や地域の方の同意を得られるのかということが少し疑問です。

また、荃崎給食センターを新しくして、今の構想と合わせるということ
はやはり難しいのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。荃崎地区の小中学校へは、ほがらか給食センター
から全て配送可能と考えておりました。そのため、以前よりは多少配送時
間が延びますが、他の給食センターの事例を見ても、そこまで著しく遠い
という訳ではないと考えております。

また、荃崎第二小学校と他の学校との差については、センターからでも
十分おいしい給食は提供できておりますし、給食レストランを活用した給
食提供では、さらにまた違った、つくば市独自のものができると思います
ので、他の学校でもどういったものができののかということを検証でき
ると考えております。

○会長：あとは、なぜ荃崎第二小学校なのかという点について、ご説明をお願
いします。

○事務局：資料2の2ページ、候補地の検討という部分でお話をさせていただ
きました。市内の小中学校に隣接する活用可能な市有地、あとは人々に
利用していただきたいということで公共施設の有無、そういったものを考
えまして、候補地を選定しました。あとは、ほがらか給食センターからの
配送時間等を総合的に考慮しまして、荃崎第二小学校を候補地として検討
させていただきました。

また、先ほどご質問のありました、荃崎給食センターでできないのかと
いうことについてですが、荃崎給食センターの敷地面積的に、今の方式を
取ると、荃崎地区全ての給食を提供するだけの施設の整備がなかなか難し
いという課題がございますので、今回は候補地から外しました。

○会長：ありがとうございます。荃崎給食センターの敷地等が難しいという部
分をもう少し具体的に説明していただけませんか。

○事務局：荃崎給食センターの現在の敷地面積が 2,677 m² ございますが、学校

給食施設計画の手引きにおける目安敷地面積で、荃崎地区の給食提供数を炊飯ありで1,500食と考えた場合に、3,467㎡必要となります。また、直近の他自治体における同規模の給食センターの建設状況を見ますと、ある町では、調理能力2,000食で、炊飯なしで、敷地面積が4,900㎡、また、違う町については、調理能力が2,500食で、炊飯なしで、7,400㎡とかなり大きな面積を取っております。

やはり、他自治体の建設状況と比較しますと、敷地面積が狭いため、1,500食規模のセンターを建設することは難しいと考えております。また、今回提案させていただいた、加工場や貯蔵庫を併設する場合には、さらに敷地面積が狭くなってしまうという懸念もございます。

○会長：その他、ご質問等はございますか。

○委員：これから作ろうとする給食施設はとても良いと思い、反対する理由はありませんが、そこに荃崎給食センターを移転するとか、別の場所に荃崎給食センターを新設するという事は難しいのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。他の場所に荃崎給食センターを新設することについては、新たな土地の確保が必要になりますので、まず、ある程度の大きさの公有地を考えています。そうしますと、ほかの場所ではなかなか難しい部分もございます。

また、給食センターとなりますと、住宅地と隣接していない場所が好ましく、その辺の検討が必要かと考えております。ただ、荃崎給食センターの今後については、検討していくということになっておりますので、そういったものも踏まえながら、今後も調査を行い、どうあるべきかを考えていきたいと思っております。

○委員：ありがとうございました。

○会長：荃崎地区の給食センターの今後の検討について、もう少し具体的にご説明をお願いします。

○事務局：給食の在り方については、先ほど課長からご説明があったように、新桜給食センターが完成すると、29,000食が提供可能ということで、その配送を計画的に行っていくということが前提になります。

茎崎給食センターについては、現在、老朽化など様々な問題があり、給食センターとして今後長きにわたり継続的に使っていくことが難しいので、一旦閉じることになっております。その後の土地の利活用については、新桜給食センターの開所ぐらいいままでを目標に検討していきたいと思えます。

○会長：その他ございますか。

○委員：これから作ろうとしている施設を、茎崎地区の給食センターとして建てるということはできないのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。冒頭に少しお話をさせていただきましたが、新しい給食センターができることによって、給食の提供数は十分足りる状況となっております。茎崎地区に新しい給食センターを建てるというよりは、給食センターとは少し違う複合的な給食施設を今回検討したので、給食センターを建てるということではないのかなと考えております。

○委員：質疑というよりお願いになりますが、こういった新しい施設は、当然委託で運営することになるかと思いますが、加工場や貯蔵施設ということで、様々な問題をはらんでおります。できるだけお早めに保健所の方にご相談に来ていただき、建物について、いわゆるプロ中のプロの方が作られるという場合は、こちらも言うことがないこともありますが、必ずしもそうではない場合もありますので、ぜひ設計段階の早めのうちに、粗々のものをこちらに持ってきてご相談いただけるといろいろなアドバイスができるかと思えますので、どうぞよろしく願いいたします。

○会長：私から聞きたいのですが、まだ設計等も行っていないかとは思いますが、建設費や施設ができたらどのくらいの運営費等がかかるのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。まだ設計も済んでおりませんし、基本計画もできていないような段階ですので、なかなかお答えが難しいですが、現在建設をしている給食センターの設計費等を踏まえて検討しますと、大体4億円程度かと思っております。運営費についても、本当におおよそになりますが、2千万円程度かかるのではないかと見込んでおります。

○会長：現在、荃崎給食センターには市職員の調理員がいると思いますが、そういう方も新しい給食施設に配属されるのでしょうか。また、公設公営や公設民営等については、どのような考え方でいくのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。現在のところ委託で考えております。特に今回、給食レストランなど今までにないものを取り入れる形であり、民間の事業者の中には、給食事業のほかにも様々な事業部門を持っているところもございますので、そういったものも踏まえながら、委託をしていきたいと考えております。

また、市職員の調理員については、人事異動ももちろんございますので、技能職員という形で、異動になるかと考えております。

○委員：資料の施設のところ、バスの駐車場や見学施設ということが書いてあるので、おそらく小学生等が見学に行き、給食を食べて帰るといったことを想定されているとは思いますが、保護者の立場から、ぜひそういったことを行って、子供たちに良い機会を与えていただければと思います。よろしく願いいたします。

○会長：その他ございますか。

○委員：私もこの給食センターの運営審議会に長く出席していますが、その中で様々な意見が出てきて、それで在り方懇談会ができて、その懇談会の意見の集約という形で、今回新しい給食施設の構想ができ上がったというのは、私としてはすごく嬉しいことです。上手く運営して行って、さらにつくば市内のいろいろなところと同じような施設ができ上がってくると、お

子さんたちも地域の皆さんとの交流もできますし、そこで食育等いろいろな形で市民の方にPRできると思うので、すごく楽しみにしています。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局：先ほど課長からご質問にお答えする形で、施設整備費が4億円で、運営費が2千万円ぐらいかといった話がありましたが、まだ基本計画も立っていないような状況です。例えば先ほど保健所の方からもお話がありましたとおり、これから詳細について相談をさせていただいたりすると、食品衛生を守るためにいろいろな設備が必要になったり、我々がこれまで経験してきた給食センターの建設費用とは別にかかってくる費用もあるかもしれません。また、資材の高騰等もここ近年進んでいるような状況から、金額については、皆さんに議論をしていただく上での掴みとしてご理解いただければと思います。

○会長：その他ございますか。私から一つ聞いて良いですか。荃崎地区の他の学校の保護者の方等のご理解についてはどうでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。今回、構想として初めてこういった場で公表させていただきましたので、今後、住民説明会や保護者説明会といったご説明の場を丁寧に設けたいと思っております。荃崎第二小学校だけという部分を心配なさっている委員の方もいらっしゃいますので、そういった部分も十分考慮しながら、ぜひ新しい施設も活用していただけるよう、説明をしていきたいと考えております。

○会長：例えば、荃崎給食センターは中学校の下にあり、事実上、給食センターでありながら自校式のようなセンターでもあったので、そういった部分が、会長として少し心配なところがあります。荃崎地区全体の子供たちの給食の在り方について、皆さんのご意見をいただければ幸いです。

ご意見はないですか。よろしいですか。それでは、ただいま事務局の方から新しい給食施設の検討についてご説明等があったところでございます

が、この施設の検討につきまして承認してよろしいか、皆様のご意見を頂戴したいと思います。

ただいま皆さんからご意見を頂戴したところ、異議なしというお声もいただいたところでございます。よろしいですか。

○委員：この施設を作ること自体が反対ではなくて、荃崎給食センターを利用して他の学校がどうなるのかなということが心配で、質問させていただいておりましたので、この施設ができることはとても良いことだと思います。

○会長：先ほど諮問されたところでございますが、答申には付帯で意見を付けることもできます。

○委員：今回、地域の方や、実際に中学校に通っているお子さん、その保護者の方にお話を伺いましたら、やはり荃崎給食センターを残してほしいという意見ばかりだったので、もし可能であるならば、荃崎給食センターについて、これでもう廃止でほがらかに移るということではなくて、もう少し検討していただけたらなという気持ちはあります。

○事務局：付帯意見の話もありましたので、どのようにされるかというのは委員の皆様でご意見を集約していただければと思います。

そして、ご質問のあった荃崎給食センターの今後について、現時点の計画としては、つくば市の児童生徒数が概ね最高の人数となる令和11年に見込まれる29,000食の対応が、新桜学校給食センター完成によってできます。つまりその時点で、荃崎を除く4つの給食センターが機能しておりますので、そちらからの配送を考えております。

それとはまた別に、この新たな給食施設については、加工施設や給食レストラン等の、4つの給食センターでは補えない機能を持たせた施設として立ち上げたいということでございます。例えばもしこの施設をご承認い

ただ、立ち上がっていった後に、ソフトランディングな部分で、荃崎地区の他の学校の子供たちがどうしたらこの施設を利用することができるのかというところは、まだ検討の余地がたくさんあると思っています。

荃崎給食センターについては、令和6年度をもって閉じさせていただきたいというように考えております。そして、その代わりに4つの給食センターで30,000食の提供をさせていただくという計画で、現時点ではいるということを回答させていただければと思います。

○会長：では、今局長からもお話がありましたように、この新しい給食施設を承認するという事になっても、事務局では荃崎地区の給食の在り方を今後検討するという考えがあるということですね。先ほど委員が仰った荃崎地区全体の児童生徒についての心配は私も十分分かりますので、承認はするけれども付帯意見で、今後も荃崎地区の給食の在り方についてよく精査していただくといった内容を入れて答申するという方向を考えた方が良いのかなという感じもしますが、皆さんどうでしょうか。その辺りのご意見を頂戴したいと思います。

○委員：やはり荃崎地区の方たちからすると、今までのすごくおいしい給食がまた別の少し遠いところから来るということで、非常に不安なところではあると思います。ですから、やはり会長が仰ったように、付帯事項を付けて、今後検討するという形で答申させていただいた方が良いかなと思います。よろしく願いいたします。

○会長：その他ございますか。

○委員：規格外のものを加工できたり、食材を安価な価格で貯蔵できたり、市民へのPRとなるレストランを子供たちも利用できたりと、新しいことへの取り組みということで、非常に最初は難しいかと思いますが、すごく良いことだと思います。話題に上がっていた荃崎地区の給食について、丁寧に説明して、理解を得られるよう進めていただければと思います。

- 会長：答申につきましては、付帯意見の内容をまとめることとなりますが、あと1回ぐらい行っても良いでしょうか。事務局はどうでしょうか。
- 事務局：事務局としては、皆様に今回諮問させていただいており、付帯意見があればそれを答申としていただくということになりますので、委員の皆様にご審議いただきたいと思っております。
- 会長：副会長はどうですか。
- 副会長：荃崎地区の学校の保護者の方の思いは大変よくわかりました。新しい給食施設ができることについては、ご承認するという形でよろしいでしょうか。その上で、保護者の方の思いがありますので、子供たちや保護者の方への説明等を行い、給食センターとしては、令和6年度末をもって一旦閉じさせていただくというご理解を得ていただき、その後については、事務局の方で良い活用の仕方を考えてくださるということですので、保護者の方や地域の方と連携し合って決めていくという形でいかがでしょうか。
- 委員：最初に新しい給食施設の案を見たときに、自分の近くの地区にこういった施設ができるというのは大変ありがたくて、内容も非常に素晴らしくて、良かったなと思いましたが、しばらくして少し考えたら、荃崎第二小学校だけだということで、少し不安になりました。なので、この施設ができることが反対ではありませんので、新しい使い方や、他の学校の方の理解等を得られたり、何か改善策が見つかったりするのであれば、もちろんそれでありがたいと思います。
- 副会長：ただいまの委員のご意見もありますので、皆さんに一旦ご承認いただくのと、あと、その利活用や今後の在り方については、事務局の方に一任させていただくという形でよろしいでしょうか。
- 会長：ただいま、皆さんからいろいろとご意見等をいただき、答申することによってございますが、荃崎地区の給食の在り方についても、今後よく精

査していただきまして、進めていただきたいということで、皆さんどうでしょうか。よろしいでしょうか。

はい、ありがとうございました。そのようなことでひとつよろしく願いしたいと思います。それでは、ただいま答申案をまとめましたので、案の字を消していただきたいと思います。

(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定について

○会長：次に、議題2につきまして、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の改定について、事務局からご説明をお願いいたします。

【事務局説明】

○会長：ありがとうございました。ただいま事務局の方から、ガイドラインにつきましてご説明がありましたが、何かご質問等がございましたらお願いしたいと思います。

○委員：先ほどの新しい給食施設の事業スケジュールとも絡んでくると思いますが、今回の地産地消推進ガイドラインが令和11年3月までということで提案をいただいている中で、資料4の7番で謳われている、貯蔵庫や規格外の野菜を加工する施設の整備について検討していくということが、基本方針の中に謳われておりません。新しい給食施設を開設するのが、令和7年度になるので、令和10年度までの3年間の中で、地場産物を貯蔵し活用していくということが基本方針に含まれていないことが少し気になりました。この3年間でどのようにするおつもりなのか伺えると良いかなと思います。

○事務局：新しい給食施設を実際に稼働するのが令和10年度ということで、それまでの期間については、貯蔵する施設等がまだ確保できていないので、

新しい施設ができるまでに、健康教育課の方でいろいろな施設を視察して勉強したり、実際に加工を行っていただける加工場を探したりなどを行っていきます。また、給食センターと協働して、製品の開発や新しい生産者さんの掘り出し等、今行っていることを強化しながら、新しい施設に向けて勉強をしていきたいと思っております。

○委員：ありがとうございました。時間について3年分のずれがあり申し訳ありません。令和10年度の動きが分かれば良いかなと思ひまして、ありがとうございました。

○会長：その他ございますか。ガイドラインにつきましてはよろしいですか。

(3) その他

○会長：では、議題3その他について、事務局から説明をお願いしたいと思います。

【今後の審議会の開催スケジュールについて説明】

○会長：地産地消推進ガイドラインについては、3月に次回の審議会でご報告があるということでございました。ここで、皆さんから何かございましたらお願いしたいと思います。

○委員：地産地消のガイドラインについて、例えばつくば市で供給できるものと、お魚やお肉等のつくば市では供給できないものが確実にあると思うので、その辺の割合がどうなのかを知りたいと思ひました。その辺も含めて、ガイドラインに付帯事項のような形で付けていただけると、給食という全体像が分かるかなと思ひました。よろしくお願ひいたします。

○事務局：はい、事務局です。ご意見ありがとうございます。魚や肉等はつくば市産の納入がなかなか難しいところではありますが、今後もしそういうも

のが手に入るとか、また、加工等の観点でもそういうものができるかもしれないので、魚肉も一緒に地産地消率として見ていきたいと思っております。

○会長：ガイドラインについては、次回の審議会でもたよろしく願いたします。その他に何かございましたら願いたします。

○委員：新しい給食施設の整備については、大変良いことだと思います。

○委員：地産地消の推進について、私は上郷幼稚園で、とても自然豊かなところで勤務させていただいております。上郷地区はいろいろな畑があり、その様子も見られて良いところなので、子供たちに豊かな体験をさせたいと思っています。

○委員：給食レストランの件はすごく良いなと思います。学校で面談をしていると、市立幼稚園から入学してくるお子さんは、給食を経験して入学してきますが、私立幼稚園等から入学してくるお子さんは、給食を食べるのが初めてで、保護者の方も給食に大変関心があるので、給食を食べられる施設ができると良いなと思いました。

○委員：すこやか給食センターで毎日給食を作っていますが、農地見学を通して農家の方とコミュニケーションを取れる機会はとても大切だなと思いました。なので、今回ガイドラインで触れていただいて、とても良いなと思いました。

○委員：荃崎地区に新しく作る給食センターから、荃崎地区の小中学校に給食を提供することはできないのかなと思いました。地産地消に関しては、地場産業の振興について記載がありましたが、保護者や自身のこととして考えると、コスト面が大事だと思いますので、そこを両立できると良いと思います。あとは、環境問題の話等も考えながら進めていただければと思います。これからもよろしく願いたします。

○委員：給食レストランの話をお伺いして、大変素晴らしいことだと思います。

た。ぜひ進めていただければと思います。

○委員：新しいことをやる時には、いろいろな事故や事件が起きやすいので、十分注意していただきたいと思います。

あとは、生産能力について、今まで食にまつわる事件というのは、無理した時に大体起きています。生産能力には十分余裕を持ってあたっていたいただきたいと考えております。

つくば市は、人口が予測よりだいぶ増えて、情報修正を繰り返しているのではないかと思うので、比較的余裕を持った計画を立てていただき、実際余裕ができた時には、高齢者向けの何かを作るなど、いろいろな新しいアイデアが出てくると思いますので、そういうことでよろしく願います。

あと、ガイドラインの方で、有機農産物というと、皆さん無条件で良いものとお考えですが、江戸時代や明治時代辺りはみんな有機で、いろいろな大規模食中毒事案が発生しています。黄変米や赤カビが生えた小麦等、大変な事件が起きたこともあり、そういったいろいろな事件を積み重ねて今の食品の安全が成り立っているということで、有機というだけで大丈夫と過信せずに、過去の事案等をよく知り、安全のコントロールを十二分に行った上で、取り入れていくようお願いいたします。

○委員：ガイドラインの改定ということで、日頃からセンターの方には減塩や季節のメニュー、地場産物の活用等、本当にいろいろな工夫をしていただいています。ガイドラインを見直していただくということで、やはり食育というのは、生産者や給食を作っているセンターの方、子供たちを繋いでいくものだと思います。その繋ぐ役割をしているのが私たち教員だと思いますので、そのところはしっかりと指導していきたいと思います。

また、先日袋井市の方に来ていただいて、給食主任の先生を対象に地場産物の講演会をしていただきました。その中でもありましたが、子供たち

に食育を行うこと、食の自己管理能力を育成することは、私たちの仕事だ
と思っていますので、ぜひいろいろな情報をいただき、それを職員に広め
ていきたい、子供たちに指導していきたくて思いました。

○会長：ありがとうございました。事務局から何かありますか。

○事務局：皆様本日は長い時間、案件にいろいろとご意見をいただきましてあ
りがとうございます。今回諮問した内容について、ご承認いただけたとい
うことですが、いただいた様々な意見については、継続的に私たちも考え
ていきたいと思っておりますので、今後どうぞよろしく願いいたします。本
日はありがとうございます。

○会長：それでは、本会議における審議は全て終了いたしました。ここで議長
を退任したいと思います。議事進行にご協力いただきありがとうございます
でした。それでは、進行を事務局の方をお願いしたいと思います。

4 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。本日は貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。
各委員から寄せられたご意見を今後の学校給食運営に役立てたい
と思っております。本日はお疲れ様でした。ありがとうございました。

令和5年度（2023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5年（2023年）12月26日（火）

午前9時30分から午前11時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎

2階 203会議室

1 開会

2 諮問

3 議題

(1) つくば市新しい給食施設の検討について

(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定について

(3) その他

4 閉会



つくば市 新しい給食施設の 検討について(案)

令和 5 年(2023 年) 月

これからの
やさしさの
ものさし
つくばSDGs

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について	1
	(2) 今後の学校給食の在り方について	3
	(3) 現状の地産地消について	5
2	新しい施設に求める機能	6
	(1) 市民に向けた給食レストラン機能	6
	(2) 給食食材における地場産物の貯蔵庫及び加工施設機能	6
	(3) 自校式給食施設としての機能	6
	(4) 炊飯設備の機能	7
	(5) 環境負荷への配慮	7
	(6) 持続可能な施設管理への配慮	7
3	新しい施設の整備方針	7
4	候補地について	8
	(1) 候補地の考え方について	8
	(2) 市内小中学校の条件比較	8
	(3) 候補地の選定	10
5	施設整備概要	12
	(1) 施設概要	12
	(2) 給食施設棟	12
	(3) 駐車場	12
	(4) 外構	12
	(5) 施設の木質化	12
6	事業スケジュール	14

1 現状と課題

(1) 現状のつくば市立学校給食センターについて

現在、つくば市では4か所の学校給食センターから、小学校31校、中学13校、義務教育学校4校、幼稚園15園及び茨城県立並木中等教育学校に約25,500食／日の給食を提供している。

4つの給食センターのうち、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ている。

また、沿線開発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、既存の給食センターだけでは必要食数の確保が難しいことから、令和7年4月開所に向け（仮称）新桜学校給食センターの建設を進めている。

（仮称）新桜学校給食センター建設については、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、つくば市学校給食センター整備方針（令和3年3月）に基づき、事業を進めている。

つくば市立学校給食センター概要

令和5年4月20日現在

	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	筑波学校給食センター	荃崎学校給食センター	（仮称）新桜学校給食センター
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	つくば市天王台二丁目2-2
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	令和7年4月（予定）
延床面積	4,744 m ²	3,299 m ²	822 m ²	1,141 m ²	3,886 m ²
敷地面積	11,444 m ²	8,364 m ²	3,502 m ²	4,617 m ²	10,037 m ²
調理能力	12,000 食	8,500 食	2,500 食	3,500 食	7,000 食
R5 提供数	12,549 食	8,562 食	2,367 食	2,421 食	
備考	令和7年予定食数 約11,000 食	令和7年予定食数 約8,000 食	令和7年予定食数 約1,500 食	（仮称）新桜学校給食センター開所後、施設自体は閉所予定。	炊飯設備(7,000食)あり

なお、荃崎学校給食センターについては、供用開始後40年が経過し、建物や設備・機器等の老朽化が著しく新センター建設後は閉所としていたが、パブリックコメントを実施した結果、荃崎地区への給食施設存続の声もあり、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と修正している。

<図 1> 給食センター市内位置図



(2) 今後の学校給食の在り方について

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、下表名簿のとおり公募の市民委員も含め幅広い区分の委員で構成した「つくば市学校給食の在り方懇談会」を開催した。

懇談会委員名簿（計20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員等	J Aつくば市役職員
	J Aつくば市職員
	J Aつくば市谷田部役職員
	J Aつくば市谷田部職員
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連絡協議会会長又は会長が指名する者
	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

懇談会では、自校式給食とセンター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みに対する意見をいただき、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、食育の取組み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、保護者や一般の方が学校給食にもっと関心を持ち、理解を深める取組

みを実施するなど、さらなる工夫の余地について意見も交換された。

さらに、学校給食の提供上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。

〈つくば市学校給食の在り方懇談会意見〉

※ 一部抜粋

意見項目	意見
地産地消	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者側としていかに生産者をサポートし、生産者を増やしていくのか、皆で考えていくことが必要。 ・納入業者が大規模か小規模かを問わず、地産地消を進めるためには入札以外の方法を検討すべき。 ・オーガニック食材を給食にも取り入れられるように、方向性を探るべきと考える。
食育	<ul style="list-style-type: none"> ・美味しく、できたての温かい給食を提供していく方法を模索すべき。 ・加工品の使用を減らし、添加物の少ない給食の提供を検討すべき。 ・給食の時間や食育を充実させるため、給食時間を長く取れる方策を考えると良い。 ・子どもたちの献立作りへの参加、子どもたちの施設見学など、積極的に子どもたちを給食づくりに巻き込み、発信していくと良い。
給食PR	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者や一般の方が学校給食にもっと関心を持ち理解を深める取組みを実施すべき。
給食施設整備	<ul style="list-style-type: none"> ・自校方式の良いところをたくさん話し合った。1校でもいいので自校方式を取り入れることを検討していくべきと考える。 ・センター方式を取りながらも自校方式の良い点をどう取り入れるか、といったことを今後検討すべき。 ・子どもたちが減った時に施設が無駄になることのないよう、将来に負担を残すような施設整備をすべきではない。 ・大規模センター方式か自校式かの二択ではなく、小規模なセンターについても選択肢に含め、検討していくべき。

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。

(3) 現状の地産地消について

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、地場産の入札がない月もあり、地産地消率が下がってしまう。年間をとおし安定供給を行うためには、新規地場産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。

地産地消率

年 度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
割 合	16.1%	17.2%	21.3%	18.8%	18.4%

<参考>

地産地消率（金額数ベース）

年 度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
割 合	35%	47%	48%	39.9%	40.3%

地産地消率（重量数ベース）

年 度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
割 合	26%	25%	32%	26%	28%

以上のように、当市の給食提供について、児童生徒の急増への対応は、新しい給食センターを整備することにより可能となるが、(2)及び(3)の課題は、既存の給食センターや新しい給食センターだけで解決することは難しい。

つくば市の給食事業のさらなる向上を目指すために、新しい給食施設について検討を行う。

2 新しい施設に求める機能

(1) 給食食材における地場産物の貯蔵庫及び加工施設機能

安価な収穫時期に農産物をストックし加工等に活用することで、地元産野菜の積極的な購入を図ることができる。

- ・食品加工を行うことで、規格外品の活用が可能となる。
- ・自前で加工を行うことで、給食センターで利用しやすい製品を作ることが可能となる。
- ・貯蔵施設を設けることで、収穫時期と給食提供日とが合わない場合や学校が夏休み中に収穫される場合等、従来、給食に使用できなかった地場産野菜も購入可能となることから、生産者拡大や地産地消率の向上が見込まれる。

(2) 炊飯設備の機能

自前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、美味しいご飯の提供が可能となる。これにより、地域の生産者を支援することができる。

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、提供食数が減少した際にも、他地域への米飯提供や、高齢者等への弁当製造工場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

市民の健康増進及びつくば市の食材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となる。その中で、給食を通じて一緒に食事をする事は、地域の人々がお互いに顔見知りとなり、コミュニケーションを深める機会となる。特に、地域の高齢者や子供たちにとっては、給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成人病予防等、健康維持及び増進につながる。

(4) 自校式給食施設としての機能

給食レストランの一部を近隣の学校が食堂として利用することで、自校式に近い給食提供が可能となる。

- ・学校が食堂として利用することにより、学年を超えた交流を図ることが可能となる。
- ・給食レストランと一緒にすることで、多世代交流が可能となる。
- ・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策も図ることができる。
- ・食のイベント等を開催し、食を通じた集える場の提供は、地域のコミュニティの活性化にも繋がる。
- ・自校式給食施設と市民が同時に可能とするには、給食としての提供数は、あまり多くないことが望ましい。

(5) 環境負荷への配慮

生ごみ処理機や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により、エネルギー使用量の削減、CO₂の排出抑制等、環境に配慮する。

(6) 持続可能な施設管理への配慮

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。

3 新しい施設の整備方針

新しい施設の基本的な考え方として、2に挙げた機能を満たすものとすると共に、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」等に適合し、安心・安全でおいしい給食を提供すとするのはもとより、食を通じて地域の人々が交流し、コミュニティの絆を深める場としても活用する複合型施設とする。

また、自校式若しくは自校式に近い給食提供が可能となる、小規模な施設が望

ましい。

さらに、食事の提供だけでなく栄養指導や食育活動も行い、地域の住民に対して、栄養や食材の知識を提供し、健康的な食生活を促進する。

そして、地産地消のために地元の農産物や地域の特産品をより給食に使用できる施設整備も行い、地域の生産者や事業者を支援し、地域経済の活性化につなげるものとする。

4 候補地について

(1) 候補地の考え方について

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

(2) 市内小中学校の条件比較

市内小中学校に隣接する活用可能な市有地の有無、市内小中学校近くの公共施設の有無について、比較検討した。

候補地の比較検討表

学校名	①活用可能な市有地	②市有地の学校との隣接性	③公共施設が近くにある	④児童生徒給食提供数(R7 予定)	⑤配送所要時間・15分以上(R7 予定)
大曾根小学校	×	×	×	537	—
前野小学校	×	×	×	128	—
要小学校	×	×	×	100	—
吉沼小学校	×	×	×	146	—
沼崎小学校	×	×	×	381	—
今鹿島小学校	×	×	×	109	—
上郷小学校	×	×	×	219	—

谷田部小学校	○	○庁舎跡地	○市民ホール 谷田部	787	—
谷田部南小学校	×	×	×	58	—
真瀬小学校	×	×	×	107	—
島名小学校	×	×	×	380	—
葛城小学校	×	×	×	619	—
柳橋小学校	×	×	×	58	—
小野川小学校	×	×	×	303	—
手代木南小学校	×	×	×	354	—
二の宮小学校	×	×	×	536	—
栄小学校	×	×	×	297	—
九重小学校	×	×	×	322	—
桜南小学校	×	×	×	336	—
栗原小学校	×	×	×	407	—
竹園東小学校	×	×	×	711	—
並木小学校	×	×	×	281	—
吾妻小学校	×	×	×	546	—
竹園西小学校	×	×	×	805	—
松代小学校	×	×	×	366	—
東小学校	×	×	×	419	—
荃崎第一小学校	×	×	×	474	—
荃崎第二小学校	○	○保育所跡地	○つくば市 ふれあい プラザ	148	○18分
荃崎第三小学校	×	×	×	143	○15分
香取台小学校	×	×	×	624	—
研究学園小学校	×	×	○市役所本庁舎	508	—
(仮称)みどりの南小学校	×	×	○つくば市民・ 学校プール	902	○17分
大穂中学校	×	×	×	565	—
豊里中学校	×	×	○市民ホール とよさと	505	—
谷田部中学校	×	×	×	489	—
高山中学校	×	×	×	473	—
谷田部東中学校	×	×	×	748	—
手代木中学校	×	×	×	734	—
桜中学校	×	×	×	452	—

吾妻中学校	×	×	×	253	—
竹園東中学校	×	×	×	700	—
並木中学校	×	×	×	380	—
荃崎中学校	○	○荃崎給食 センター	○市民ホール くきざき	170	—
高崎中学校	×	×	×	300	—
研究学園中学校	×	×	○市役所本庁舎	146	—
(仮称)みどりの南中学校	×	×	○つくば市民・ 学校プール	198	○17分
春日学園義務教育学校	×	×	×	939	—
秀峰筑波義務教育学校	×	×	○市民ホール つくば	914	—
学園の森義務教育学校	×	×	×	1,793	—
みどりの義務教育学校	×	×	×	1,711	—
合 計				25,413	

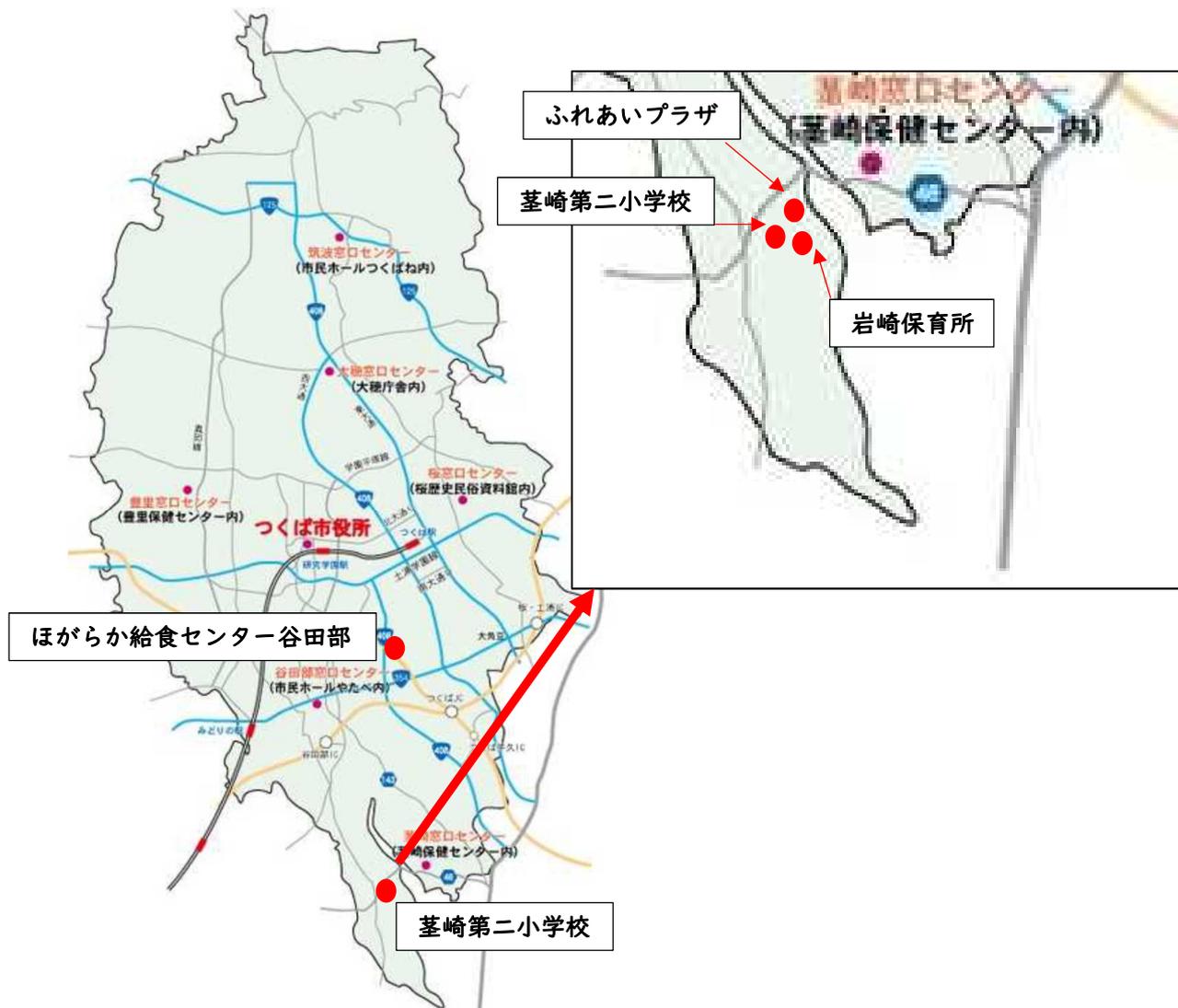
(3) 候補地の選定

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

これらの条件比較、配送時間を総合的に考慮し、荃崎第二小学校に隣接する岩崎保育所用地を候補地とする。

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

<図 2> 茎崎第二小学校、岩崎保育所市内位置図



5 施設整備概要

(1) 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、現在建設中の（仮称）新桜学校給食センターと同じく、鉄骨造2建てとし、1階に調理関連部門各室、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。

またその他、1階に1日80食程度利用可能な給食レストランスペース、児童が給食を喫食する200食の食堂スペース、食品加工及び食品貯蔵室を設ける。また、2階には市民が利用可能な研修室を設ける。

調理能力については、300食1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300食の炊飯設備を備えることにより、安心安全な給食提供に資する。

(2) 給食施設棟

敷地の北側に出入口を設ける。出入口に面して、給食レストラン入口及び事務室を設け、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。

また、敷地西側には、荃崎第二小学校の児童生徒の出入口を設け、円滑に出入りできるようにする。

食材搬入車等が安全に通行できる道路を敷地内に確保しつつ、給食施設棟を適切に配置する。

(3) 駐車場

30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台分ほどの駐車スペースを確保する。

(4) 外構

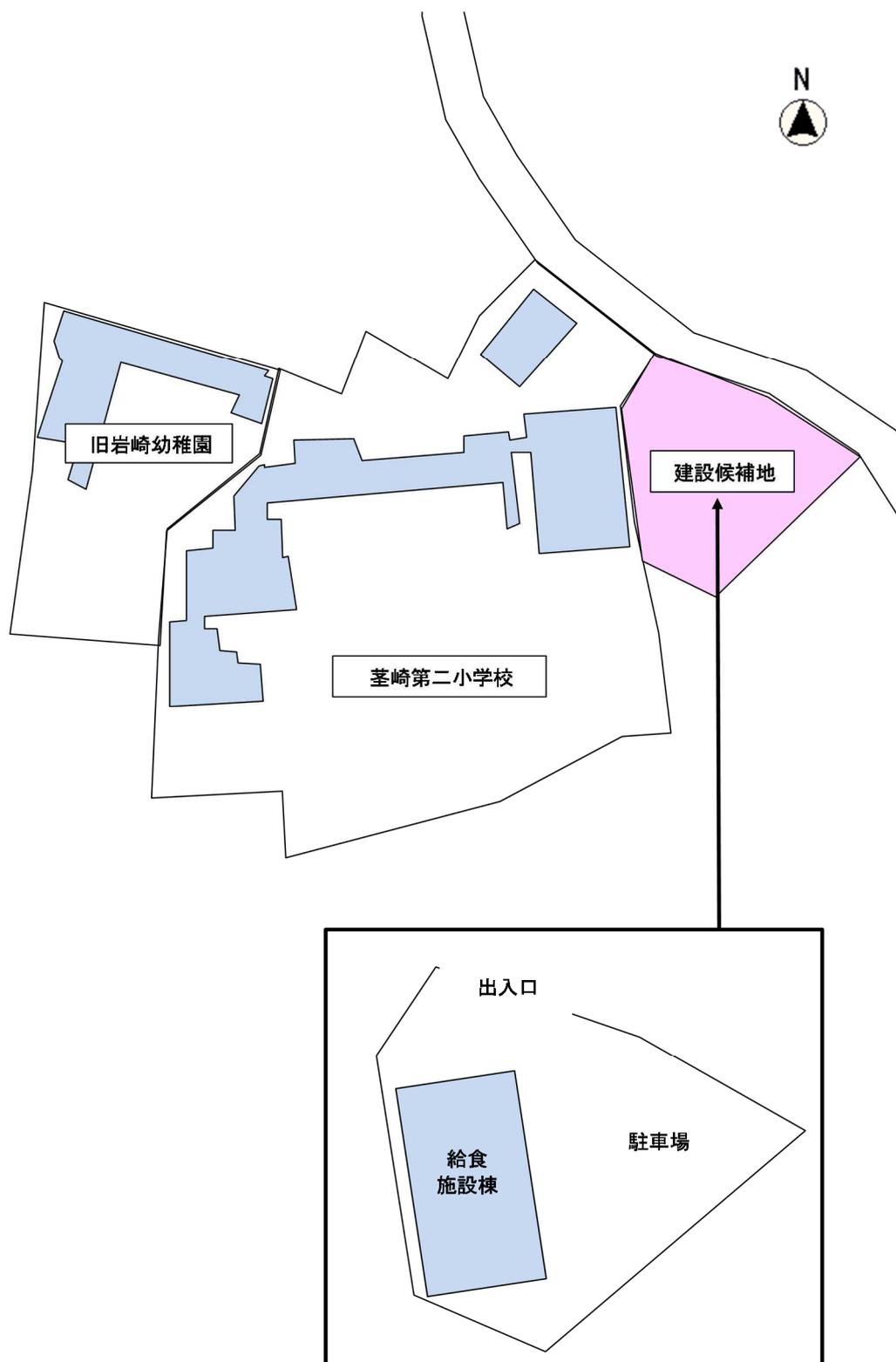
敷地外周の処理については、敷地測量の結果に基づき、検討する。

(5) 施設の木質化

給食施設という特質性や建物屋根部分に機器を設置するため、施設の木造化は難しいが、給食レストラン部分や児童の食堂部分、研修室や廊下等について、木

質化を十分取り入れていく。

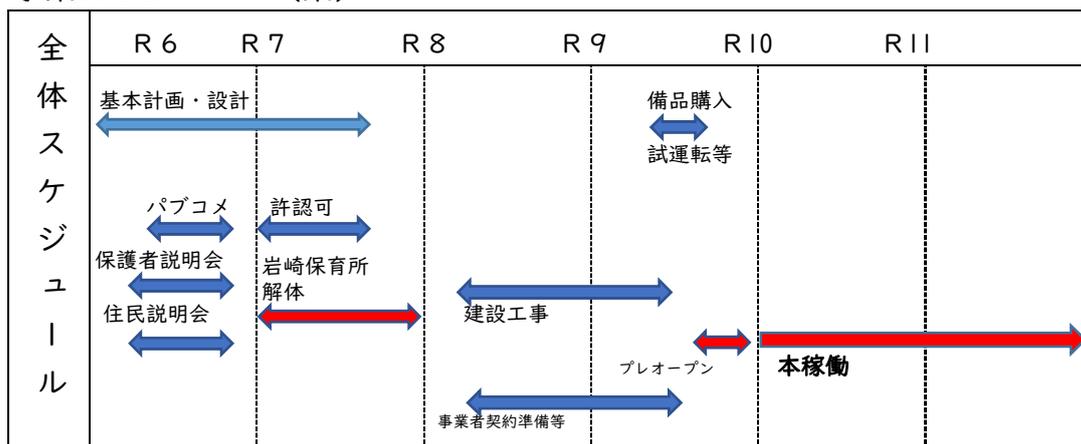
〈図 2〉 施設配置図



6 事業スケジュール

基本・実施設計で約 15 か月、建設工事で約 15 か月、保護者及び近隣住民への説明会も並行して行い、その他入札、議決等のタイミングもあることから、設計開始から供用開始までは、3年程度の期間が必要と見込まれる。

事業スケジュール（案）



令和 6 年 パブリックコメント

保護者説明会、住民説明会

令和 6 年から令和 7 年 基本計画、基本実施設計

令和 7 年 岩崎保育所解体（こども育成課）

令和 8 年から令和 9 年 建設工事

令和 9 年 一部プレオープン（給食レストラン部門）

令和 10 年 本稼働（児童への給食提供）

つくば市新しい給食施設の検討について（案） 概要

1 つくば市学校給食の在り方懇談会での意見について

(1) 地産地消

- ・消費者として生産者をサポートし生産者を増やしていくことが必要
- ・給食にオーガニック食材導入

(2) 食育

- ・温かい給食の提供
- ・給食時間の確保
- ・添加物の少ない給食の提供
- ・給食づくりに子どもたちを積極的に巻き込み発信

(3) 市民の理解促進・PR

- ・保護者や一般の方が学校給食にもっと関心を持ち理解を深める取り組みが必要

(4) 給食施設整備

- ・1校でも自校方式を取り入れることを検討していくべきと考える
- ・センター方式を取りながらも自校方式の良い点を取り入れるべき
- ・将来に負担を残すような施設整備をすべきではない
- ・大規模センター方式か自校式かだけでなく小規模センターも選択肢に

2 地産地消の課題について

つくば市で生産・収穫された食品数の割合目標 20%

(つくば市の学校給食における地産地消ガイドラインによる)

令和4年度は 18.4%

農産物については、天候不良等に左右され、年間をとおし安定供給を行うためには、新規地場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が必要。

3 施設の検討について

(1) 給食食材における地場産物の貯蔵庫及び加工施設機能

安価な収穫時期に農産物をストック。加工等に活用することで地元産野菜の積極的な購入が可能。

(2) 炊飯設備の機能

自前炊飯を行い、季節や地域の特産物を活用した米飯メニューを提供。これにより、地域の生産者を支援。

(3) 市民に向けた給食レストラン機能

市民が利用できる給食レストランを設ける。市民の健康増進及びつくば市の食

材PR。栄養バランスの取れた食事の提供や市民へのコミュニケーションの場を提供。

(4) 自校式給食施設としての機能

給食レストランの一部を近隣の学校が利用し自校式に近い給食提供が可能。

4 候補地の検討

・条件

市内小中学校に隣接する活用可能な市有地の有無、市内小中学校近くの公共施設の有無。かつ、給食センターからの配送時間を総合的に考慮。

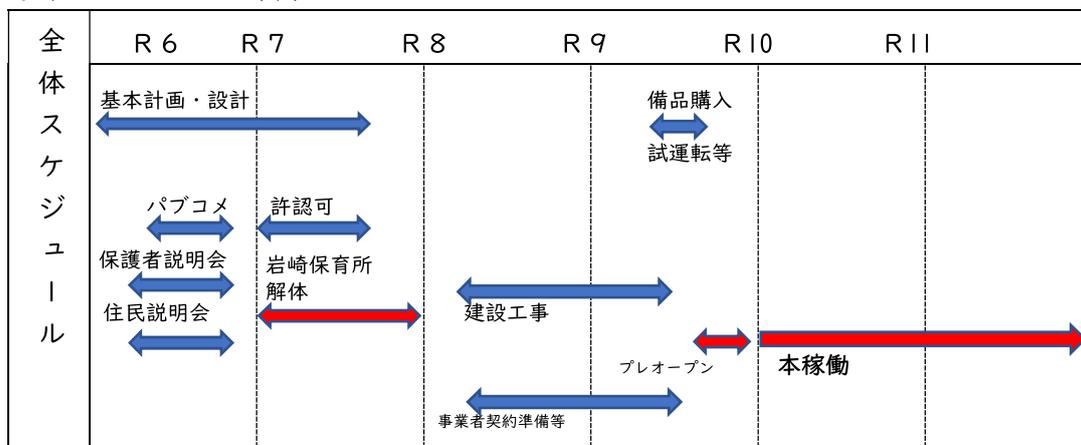
・結果

荃崎第二小学校に隣接する岩崎保育所用地を候補地とする。

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

5 今後のスケジュール

事業スケジュール（案）



令和6年度 パブリックコメント、保護者説明会、住民説明会

令和6年度から令和7年度 基本計画、基本実施設計

令和7年度 岩崎保育所解体（こども育成課）

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（給食レストラン部門）

令和10年度 本稼働（児童への給食提供）



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

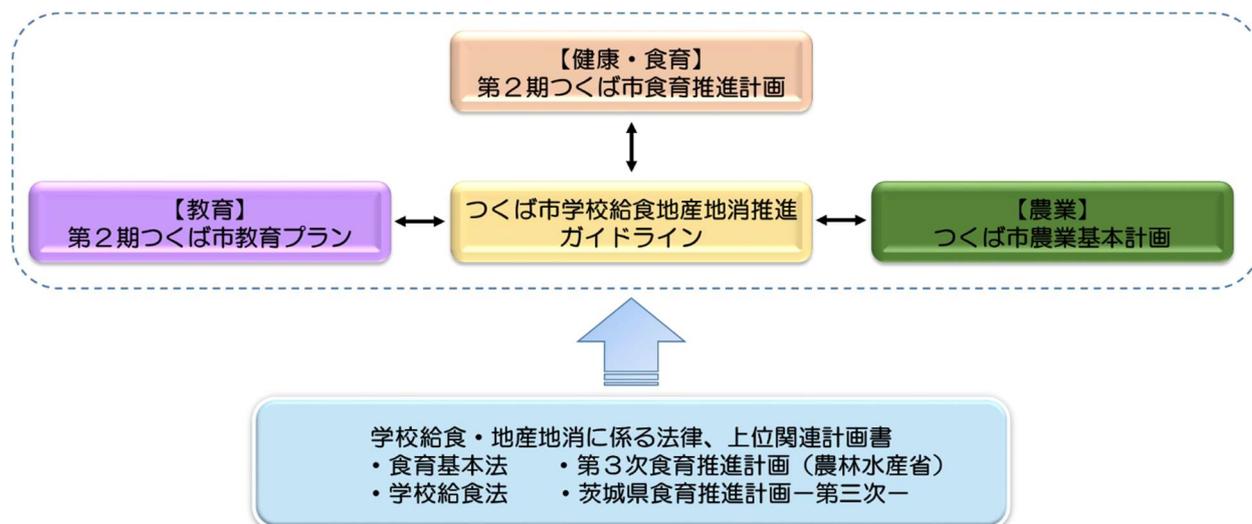
学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供するとともに、食べ物の大切さや生産者への感謝等、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

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まいります。

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。

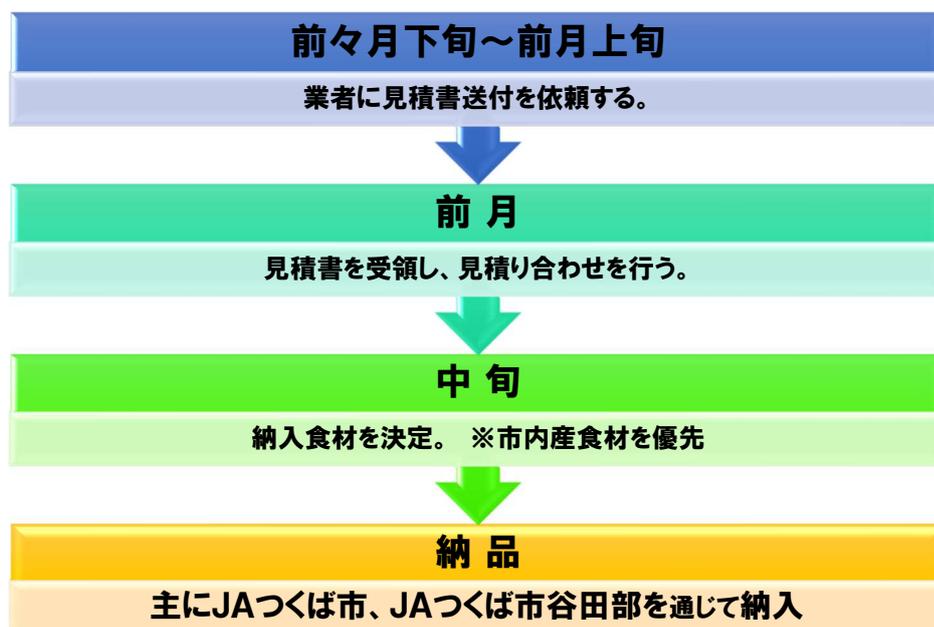
<市内全体>

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) 契約取引の試験的実施

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実施を行いました。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

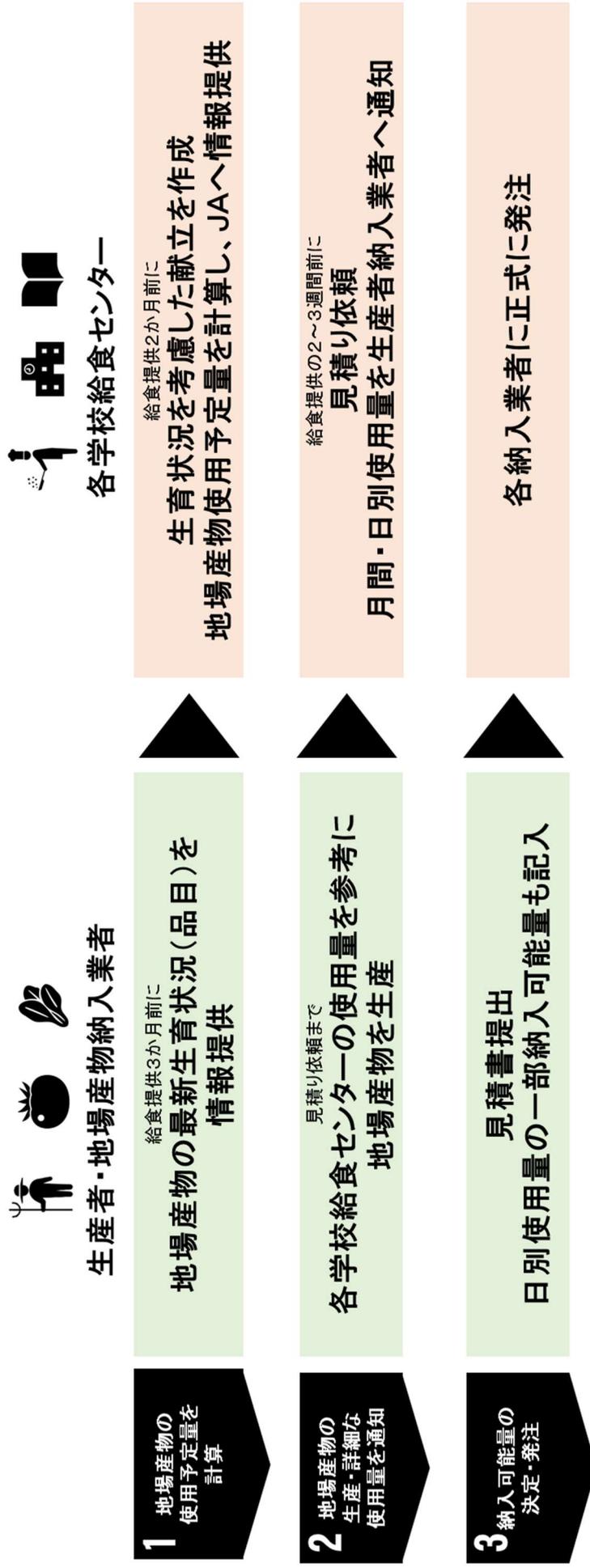
- ☑ 月に1回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」と題して地場産物を多く使用した献立を提供します。
- ☑ 学校給食のPR活動を行い、新規参入生産者の掘り起こしを行います。
- ☑ 既存の地場産物だけでなく、新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進します。
- ☑ 3か月前にJA等から情報提供された最新の地場産物生育状況をもとに献立作成を行います。*様式2参照

- ☑ 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%
茎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。）

つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン 概要

1 つくば市学校給食における地産地消推進ガイドラインについて

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、地域で生産された地場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」を策定した。これにより、学校給食での地場産物活用を推進しており、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%（地産地消率）としている。

2 地産地消のメリット

1. 地域経済の活性化
2. 食材の安全性と品質の確保
3. 環境への配慮
4. 食育の一環としての教育効果

3 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。

4 地産地消率の計算方法（食品数ベース）

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

地産地消率

年 度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
割 合	16.1%	17.2%	21.3%	18.8%	18.4%

<参考>

地産地消率（金額数ベース）

年 度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
割 合	35%	47%	48%	39.9%	40.3%

地産地消率（重量数ベース）

年 度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
割 合	26%	25%	32%	26%	28%

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（改定） 案

1 実施期間

令和6年4月～令和11年3月（5年間）

2 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

3 ガイドラインの位置づけ

「第3期つくば市教育振興基本計画（2021-2025）」や「第2次つくば市農業基本計画（2020-2024）」、「つくば市食育推進計画（第4期つくば市健康増進計画「栄養・食生活分野」）（2021-2025）」等の関連計画と整合性を図るものとする。

4 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。（P.7）

- ・つくば市産の農産物を納入するための体制の構築。
- ・毎月の入札による見積り合わせの際に、地場産物を優先し積極的に使用する。
- ・年間の生産スケジュールを参考に献立作成を行う。

(2) 学校給食における地場産物の利用拡大を図ります。（P.8）

- ・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」献立を提供する。
- ・（新）11月を「つくば市地産地消月間」とし、つくば市民の日に特別献立の提供をするとともに、地場産物活用の強化月間とする。
- ・新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進する。
- ・つくば市学校給食会栄養士部会で地産地消レシピを考案する。
- ・日別使用等で一部納品も受け付け、生産者が納品しやすくする。
（対応可能な給食センターのみ）

- ・給食に納入したい新規の生産者の掘り起こしを行う。

(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。（P.11）

- ・定期的な担当者の会議の場や交流の場をつくる。
- ・栄養士による生産者の産地訪問を開催。
- ・生産者の給食試食会を開催。

(4) 地産地消と連携した食育を推進します。（P.12）

- ・生産者による食育授業を実施、給食だより等において地場産物情報の発信。
- ・（新）有機農産物の給食への導入

こどもたちが有機農産物の生産に伴う環境負荷の低減や地域の活性化について生産者や栄養教諭から学ぶ機会をつくる。「つくばのオーガニック給食デー」を開催し、有機農産物の給食の導入を推進する。

5 地産地消率

(現在) 食品数ベース：令和4年度 18.4%

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

(改定) 金額ベース：令和4年度 40.3%

つくば市の賄い材料費における地場産物取り扱い業者取引額を全青果取り扱い業者の取引額で除したもの（青果物のみ）

変更理由：つくば市で生産される品目は限られる。品目数の算出が分かりにくい。

「第4次食育推進基本計画（2021-2025）（農林水産省）」では、「学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元年度）から維持・向上した都道府県の割合」90%以上を目標としている。

6 課題

農産物については、天候不良等に左右されることも多く、事前に生産スケジュールを見て献立を作成していても実際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る。また、給食に使用できる地場産物の安定した納入量の確保が現在の課題として大きい。

7 今後のつくば市の地産地消推進の方向性

計画的な供給量の確保のためにも、年間をとおして安定供給を行うための貯蔵庫や、規格外の野菜を加工する施設の整備について、検討していく。

会 議 録

会議の名称	令和5年度(2023年度)第3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3月21日(木) 開会 09:30 閉会 10:45		
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 修寿委員(会長)、柳下 英子委員(副会長)、勝村 和之委員、舟久保 せいこ委員、千葉 瑞恵委員、古平 恒雄委員、亀山 健一郎委員、三浦 喜満委員、黒澤 陽子委員、川瀬 和恵委員	
	その他		
	事務局	教育長 森田 充、教育局長 吉沼 正美、教育局次長 坂田 博之、教育局次長 久保田 靖彦、健康教育課長 柳町 優子、係長 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、管理栄養士 齋藤 千春、会計年度任用職員 鈴木 香奈子、筑波学校給食センター所長 渡辺 寛明、つくばほがらか給食センター谷田部所長 岡野 智、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			
議題	(1) 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定について (2) その他		

会 議 次 第	1 開会
	2 議題
	(1) 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定について
	(2) その他
	3 閉会

<審議内容>

1 開会 会議の成立

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 議事

(1) 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定について

○会長：それでは議事に入ります。議題1 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定について、事務局から説明をお願いいたします。

【事務局説明】

○会長：ありがとうございました。ただいまの説明について、委員の皆様から何か御質問、御意見等がございましたらお願いいたします。

○委員：地産地消を進める上で、4つの柱に沿っているいろいろと考えていただいたなと思っております。業者の方からの納入のしやすさや子どもたちの食育などを、ぜひ進めていただければありがたいと思います。

○会長：事務局からお願いいたします。

○事務局：はい、事務局です。このガイドラインの改定に伴いまして、いろいろと検討をさせていただいております。既に食育授業など、学校や生産者の方、給食センターといった様々な方と協力して進めているところでござい

ます。今回改定に当たりまして、農業基本計画など、農業を取り巻く環境が国の戦略としても変わってきており、給食は農業とは切っても切れないものですので、そういった部分の整合性を図るために、もう少しお時間をいただく形となりました。

栄養士、栄養教諭、学校、全ての方を巻き込んで、子どもたちへの食育に重点を置いて、つくば市の地産地消を今後も推進していければと考えておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

○会長：ありがとうございます。その他ございますでしょうか。

○委員：すごく考えられている内容で、今までここで議論して皆様からいただいた意見や懇談会の意見なども集約していただき、こういった方向でまとめていただけるということですのですごくいいと思っております。

それからもう一つ最近気になっているのが、新聞で給食の完食を考えるというテーマが2、3日前から始まっていまして、給食はすごく栄養価も高く、いろいろと考えられているので、完食をさせたいという指導についてです。無理やり2歳児の口に突っ込むということもあったりして、それが子どもたちのトラウマになって、将来的に人と会食することができなくなったという人の記事を読んで、私も給食のときは、お味噌汁にある小魚が食べられなくて、最後まで残されたという記憶を思い出しました。

新聞の中には、子どもたちがどうして食べられないのか、それは味が悪いのか、食感が悪いのか、それとも噛み合わせが悪いのかといったことを、子ども一人一人に寄り添って検討して、例えば食の細い子にはよく食べる子の隣に座ってもらってつられて食べるとか、そういうことがいろいろと書いてありました。今回の内容とはあまり関係ないのですが、子どもたちに対する食の進め方なども御配慮いただけるとありがたいなと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○委員：地産地消について、生産者と給食に携わる方々と交流をしながら、緻

密な話し合いを重ねていくというお話に関心持って聞かせていただきました。

そのあとの委員からの御意見について、確かに学校の先生方にとって要注意だなど思いました。これだけ皆さんが地産地消として大切に頑張って作り上げてきた給食を「残さず食べようね」となってしまうと、今のようなお話になって、給食をあまり好まないお子さんが増えてしまうというのは、学校としても大変問題だと思います。

今は、完食をするということは求めています。地産地消をアピールして「みんなで食べようね」ということは大切ですが、「じゃあ残さず食べようね」とならないように気をつけなければいけないなと思ってお話を聞かせていただきました。

学校給食の中で大切なのは、友達と一緒に楽しく会食をするということだと教育の中で言われていますので、そこを忘れずに、強制的にならないように気をつけていきたいなと思いました。今はつくば市では、無理に食べさせるということはありませんので、そこは御安心いただきたいと思います。

○委員：先ほどの御説明を伺い、委員から給食の完食というお話を聞いて、自分が給食を食べていた時代を思い出しました。私の時代は「給食を残さないように」ということがありましたので、あの頃はそんな感じだったなとしみじみ思っております。

実は私の祖母が学校給食の調理をやっておりまして、ちょうど私が小学校に通っているときに給食を作っておりました。私は大変好き嫌いが多くてよく給食を残していたのですが、家に帰っては祖母に「どうして好きなものを作ってくれないんだ」とよく言っていました。その時に祖母は困ったような顔をしながらも、「これは栄養士さんがちゃんと考えて作っているものだから」と言って冷たくあしらわれたことを改めて思い出しました。

○委員：やはり好き嫌いがありますので、現在、私の学校でも特に強制はしていません。先ほど副会長がお話ししたように、給食の大事なことは子どもたちと楽しくコミュニケーションをしながら食べるということだと思います。コロナ禍では前向きな給食でしたが、現在は子どもたちに考えさせてグループ等で食べています。やはり子どもたちとの関わり合いが大事だと思いますので、そのような指導をしております。

○委員：幼稚園でも、給食は3食のうちの1食なので、なるべく楽しい雰囲気の中で食べるということを目指しています。摂食障害の子もおりますので、苦手な子は無理して食べなくてもいいと思います。ただ、職員に対しては、よく噛むということに気を使ってほしいし、家庭にも言っていかなければならないと話しています。センターの給食は、彩りや新しいものを取り入れてくださって、本当にチャレンジして頑張ってくれている意欲も見えますので、なるべくその中で「もったいない」ということだけは教えていきたいなと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○委員：本年度は給食訪問で、センターの栄養士が学校にお伺いしてお話させていただく機会あったのですが、そういったときは、調理員さんが毎日朝早くから一生懸命頑張って作ってくれていて、大量の野菜も綺麗に洗ってくれているということをお話しし、「苦手な食べ物も一口ぐらい食べてみるのもいいよね」というような形でお伝えさせていただいています。

○委員：私は小学校の低学年に携わることが多いので、子どもたちの食べる様子を見ていますと、家庭で出されて食べているものには安心して手をつけるのですが、味わったことのないものに対しては拒否があるというか、声を掛けてもなかなか手をつけないというのが現状でした。学校給食で初めて出会うものが結構あるので、食べるきっかけになったらいいなと思って、声を掛けるようにはしています。

数年前に、栄養教諭の先生たちが食育の授業に来てくれたときに、「今

日の給食に使っている野菜はこれだよ」と全ての野菜を持って来てくれて、子どもたちは「こんなにたくさんの野菜が使われているんだ」ととてもびっくりしていました。実際に使っている大きなお玉などを見たりすると、すごく影響を受けて、食べるきっかけや「おいしいな」と楽しくお話をするきっかけになるので、少しでもそういうきっかけづくりができたらいいなと思っています。

○委員：私自身がまだあまり食育というものを詳しく理解していないので、食育や地産地消の大事さを子どもと一緒に学んでいく機会があったらいいなと思いました。今後も進めていただけたらと思います。よろしく願いいたします。

○委員：給食のことを思い出すと、癒しの時間というか、何か嫌なことや友達同士でうまくいかないことがあったりしても、温かいものを食べたらニコッとして、午後はそのまま楽しく過ごせるといったそういう時間だと思うので、やはり「完食を目指さずに」というのは大事なことなのかなと思います。

それと、地場産物の活用の課題で最初に出てきた、納入業者の確保というのが、意外と茨城県は簡単なようで難しいのかなと思っており、事務局の方が大変御苦労されているのかなと想像しました。

私自身も有機食材や地場産物がいいということで、宅配などをお願いしていても、やはり気候に左右されて、「何本か来るはずが、今回は1本だけです」といったことがあります。給食ではそういうことがあると回らないと思うので、御苦労しているのだろうと思いました。いろいろと考えることを、父兄の方や地域の方にどんどんアピールしていただけたらいいのかなと思います。

周りの方に聞いてみると、お米にしてもすごく考えていいものを使っているのに、「いっぱい使っているから安いものが占めているのではないか」

と言っている方たちも結構いらっしゃるので、やはりアピールというのは大事なのかなと思いました。

○会長：ありがとうございます。事務局からはいかがですか。

○事務局：様々な御意見ありがとうございました。いろいろな視点から皆様の給食に対する意見をお聞きできて、貴重な時間だったと思っております。皆様の意見を聞き、うなずきながら事務局一同考えていました。

特に、最後に委員からあった、「もう少しPRしてもいいのではないか」という部分については、私たちがここ数年、審議会や在り方懇談会など、いろいろな方の意見を聞く場において、学校給食というものが話題や議論になっていても、あまり知られていないという事実を目の当たりにしました。

今後、私たちが様々な計画を行っていく上で、やはりもう少し皆様に知っていただけるように、事業を進めていく必要があるのではないかということ深く考えさせていただきました。ありがとうございます。

また、完食について、私たちは給食の残渣の処分も課題の一つと考えています。ただし、無理に完食をさせる必要はないということも十分考えておりますので、地場産物や栄養だけにこだわらず、子どもたちがほっとする時間であり続けられるようにしたいと深く考えさせられました。どうもありがとうございました。

(2) その他

○会長：次に、議題2としまして、その他について、事務局から御説明をお願いいたします。

【（仮称）新桜学校給食センターの建設状況について説明】

○会長：どうもありがとうございました。今年の12月ぐらいに建物ができまして、来年4月から供用を開始するというごさいます。また、桜の給食センターは、4つある給食センターにおいては、初めて米飯を提供する施設です。あと、今事務局からもお話がありましたように、生ごみ処理機を設置されるというごさいます。何か皆さんから御質問等ごさいますでしょうか。

○委員：生ごみ処理機について、排水に流すというように御説明があったと思ひますが、生ごみを処理して、それを堆肥として納入して下さる農家さんに使っていただくという利用方法は考へていないのでしょうか。

○事務局：はい、事務局です。今回、こちらの施設を整備する上で、生ごみの堆肥化について十分検討はさせていただきました。堆肥となると、今市内で処理して下さる施設がなく、市外にはあるということでこの間見学に行つて来ました。ただ、コスト面や運搬方法、あとはどのような形でそれを保管するのか、農家の方へどのようにお配りするかなどの課題がありました。また、堆肥を使う時期というのはどうしても春や秋など限られた季節になつてしまいますので、そういったことをもう少し検討する必要があり、今回は二酸化炭素に分解できる生ごみ処理機を導入いたしました。

すこやか給食センターにも同様の機器は導入しておりますが、他の給食センターには、導入しておりません。生ごみの処分については課題だと思ひつておりますので、今後も調査研究を進めていければと考へております。

○会長：どうもありがとうございました。

○事務局：事務局です。補足になりますが、桜の学校給食センターは、環境に配慮した形を考へており、生ごみ処理機の他に、太陽熱パネルを設置します。太陽光パネルというのはよくあると思ひますが、太陽熱のパネルなので、温水を作り、それを洗浄に使うという仕組みになります。

あと、ガスコージェネレーションシステムといいまして、廃熱を利用し

て温水を作るという設備も導入いたします。給食センターはお湯をかなり使うので、そういうものに特化した設備や機器の導入を進めております。

○会長：どうもありがとうございます。桜の給食センターができたときは、配送する学校はどちらになりますか。

○事務局：はい、事務局です。新桜学校給食センターから配送する学校については、基本的にセンター近くの学校になります。現在、ほがらか給食センターから配送されているところと、すこやか給食センターから配送されているところと、筑波給食センターから配送されているところが組み合わさりますので、令和7年度については、配送校はかなり変わることになります。

○会長：主に桜地区の学校になりますかね。

○事務局：配送時間や距離を勘案して、学校を決めています。

○会長：他にございますか。案件につきましては以上かと思いますが、その他に御意見や御質問等があればお願いいたします。

○委員：学校の子どもたちにとって大切な1日の栄養素を考えてくださっている給食ですので、新しい給食センターができることがとても楽しみです。ぜひ、子どもたちがますます楽しめるような給食の時間となるように、学校の方でも作ってくださる人たちの思いを子どもたちに伝えながら、給食の時間を大事にしていきたいと思います。また保護者の方の立場からすると、給食の献立表をいただくのがとてもためになるという御意見も頂戴しています。先ほど情報発信についてお話されていた方がいらっしゃったと思いますが、新しい給食センターができたら、保護者向けに、太陽熱による温水利用ができる最新の設備で提供されるということをお伝えするのもすごく大事なことですし、栄養素についても、例えば病気にかかったときに、食の効能として「こういう食材にはこういう力が備わっている」ということをお知らせして、今まで食べなかった子が「今回は食べてみようか

な」という気持ちになるような機会ができればいいなと思っています。いろいろな面からとても大事な給食の在り方を見つめ直す機会になりました。本当にありがとうございました。

○委員：今年度、学校給食会の会長をさせていただいて、それに伴って、この給食センターの審議会に参加させていただきました。給食についていろいろと変更がある、新しくなるということで、本当に教育委員会の方々や関係者の方々がこのように検討を重ねて、給食が届くのだなということを改めて思いました。

今までのお話を聞きながら、私も昔のことを思い出して、担任をしているときに「先生、学校で一番好きな授業は何？」と聞かれたら、いつも真っ先に「給食」と言っていたことを思い出しました。私自身も給食が好きですし、子どもたちにもそういう気持ちを伝えながら、食育をやっていきたいと思います。参加させていただきましてどうもありがとうございました。

○委員：私は市P連の副会長の立場でこの会に参加させていただいておりますが、保護者の立場として、自分の子どもは今小学校6年生ですが、最近給食をたくさん食べるようになりました。献立表を見るのが大変楽しみのようで、「今日は好きな給食だ」ということをよく言っております。先ほど委員もおっしゃっていましたが、関係者の方々の本当に大変な努力で給食ができ上がっていることを改めて知ることができました。大変だと思いますが、引き続きよろしく願いいたします。

○委員：私も市P連の代表として参加させていただきましたが、私自身、祖母が農家であり、今仕事として食品関係の研究をやっているということもありまして、比較的近いところにいると思いますが、まだ知らないことがたくさんありましたので、今後も一人の親としていろいろなお話を伺っていけたらなと思っています。貴重な機会を与えていただきありがとうございました。

○委員：食育ということで、やはり生産者さんの顔が見えるという仕組みが給食の中でできるといいなということと、栄養士さんがお話してくださったことというのは子どもたちにとって本当に染みるようで、親が言ったことは子どもの受け止め方が違うと思うので、学校で親子揃って聞ける機会があったらもっと子どもの好き嫌いが減るのかなと思いました。その他、いろいろと苦勞して今も新しい給食センターを作っているということで、工夫していることなどはどんどんアピールしていただけたらいいのかなと思います。本当にありがとうございました。

○委員：私は学校の給食主任という立場で参加させていただきました。先ほどの御説明にもあったように、生産者さんのところに食材の調達のために栄養士さんたちが伺っているというのは初めて知りました。何十年も当たり前のように給食を食べてきましたが、この会に出させていただいて初めて知ることがたくさんあり、勉強になりました。学校の中ではみんなと一緒に授業を受けられない子どもたちも、みんなとは食べられないけれど、給食だけは別のお部屋ででも食べたい、給食を楽しみに来ているという子どもたくさんいますので、これからもおいしい給食を子どもたちと食べていければいいなと思います。本日はありがとうございました。

○委員：給食訪問や農家さんに訪問させていただくことが、コロナ渦でお休みしていましたが、今年度から再開できまして、立場は違いますが、子どもたちに安心安全な給食を提供したいという思いは皆さん同じだと思いますので、コミュニケーションを取りながら協力して、引き続きおいしい給食が届けられたらと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○委員：いろいろなことを学ばせていただきました。自分事ではありますが、私は5人子どもがおりまして、学校給食で栄養を取らせていただきました。いろいろな工夫をしていただいて、本当にすくすくと育っていきました。最近目は見て、視覚から彩りの良い給食になってきたのですごいなと感じ

じております。あとは匂いについて、私たちが中学生の時代は学校の裏にセンターがあって、カレーの日は「カレーだな」とか「やったー」などと言っていた覚えがあって、やはり五感は大事だなということは思います。本当にいろいろとありがとうございました。

○委員：今日は私が少し疑問に思った完食のことについて御意見をいただきまして、本当にありがとうございました。私もこの審議会の委員になってからすごく長いですが、つくば市では、事務局の方も、委員の皆さんもいろいろとよく考えてくださっていて、こんなに給食のことを皆さんが熱心に取り組んでくださっているのだなということが、本当にいいなと思っております。

先ほどほかの委員からも意見が出ていましたが、父兄の方々や地域の方々あまりよくわかっていच्छゃらないということがすごく残念だと思います。なので、父兄と子どもたちが一緒に食育を学べる機会、食べ物が体にとってどのような作用をするのか、「これを食べると健康を守るために非常にいい」ということなどを、親子ともども学んでいく機会をぜひ作っていただければと思います。

栄養士さんなども地元の人たちとの交流を深めていく中で、いろいろと考えてくださっていて、そういうことを子どもたちや父兄の方々に伝えていただければ、子どもたちにとっても、父兄の方々にとっても、地域の人たちにとっても、良い方向に行くのではないかなと思っています。

それから、先ほど幼稚園で「よく噛んで食べる」ということをおっしゃっていただいているとお聞きしましたが、よく噛んで食べていただければ、唾液が出て消化も促進され、身体の健康にもつながります。そういったことも含めて「よく噛んで食べる」ということをお子さん達にお話しただけよう、現場の先生方をお願いできればと思います。よろしく申し上げます。今日はありがとうございました。

○会長：それでは、本会議における審議は全て終了いたしました。ここで議長を退任したいと思います。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、進行を事務局の方をお願いしたいと思います。

4 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。各委員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。ありがとうございました。

令和5年度（2023年度）第3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）3月21日（木）

午前9時30分から午前11時30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 議題

(1) 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定について

(2) その他

3 閉会



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

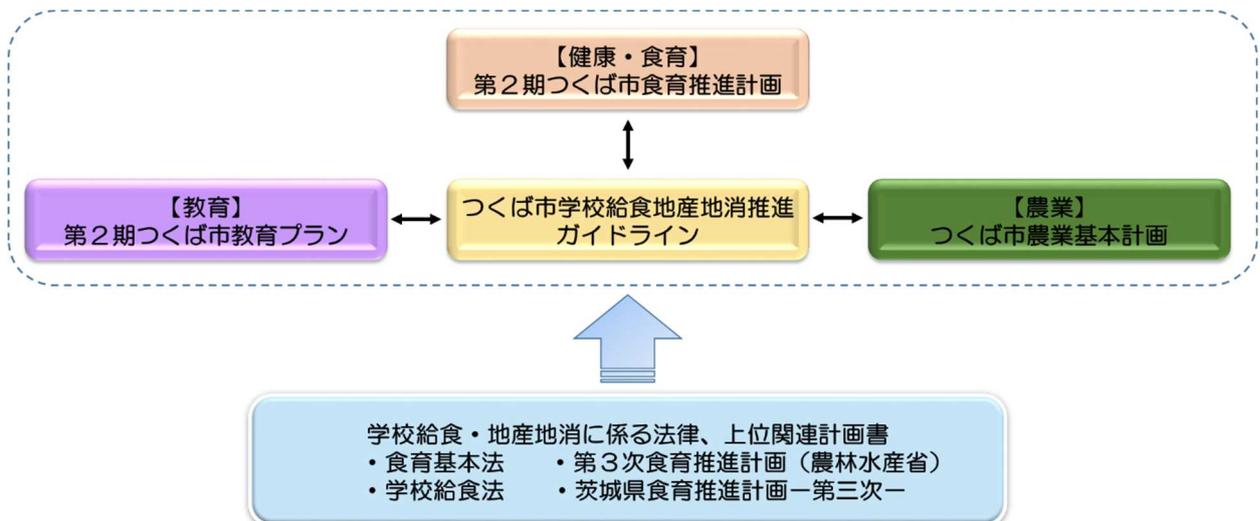
学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供するとともに、食べ物の大切さや生産者への感謝等、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

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。

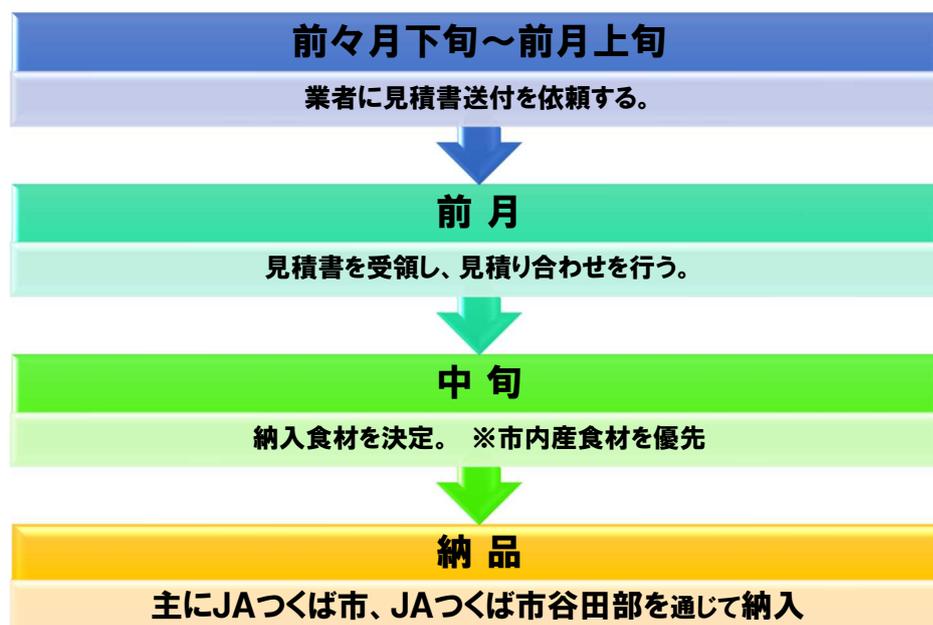
<市内全体>

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。ユメシホウ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）



生産者・地場産物納入業者



各学校給食センター

10

1 地場産物の
使用予定量を
計算

給食提供3か月前に
地場産物の最新生育状況(品目)を
情報提供



給食提供2か月前に
生育状況を考慮した献立を作成
地場産物使用予定量を計算し、JAへ情報提供

2 地場産物の
生産・詳細な
使用量を通知

見積り依頼まで
各学校給食センターの使用量を参考に
地場産物を生産



給食提供の2~3週間前に
見積り依頼
月間・日別使用量を生産者納入業者へ通知

3 納入可能量の
決定・発注

見積書提出
日別使用量の一部納入可能量も記入



各納入業者に正式に発注

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。）