

会 議 録

会議の名称	令和3年度(2021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3年7月2日(金) 開会 10:00 閉会 11:15		
開催場所	つくば市役所6階第1委員会室		
事務局(担当課)	教育局健康教育課		
出席者	委員	木村清隆(会長)、岡野光浩(副会長)、玉田晴美、岡野真弓、舟久保せいこ、千葉瑞恵、石井則久、宮崎邦彦、二宮君弘、吉田佳代子、森田佳子	
	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 飯泉 法男、教育局次長 貝塚 厚、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又 文江、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、筑波学校給食センター所長 杉山 一彦、荃崎学校給食センター所長 石塚 英樹、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	
公開・非公開の別	<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	1名
非公開の場合はその理由			
議題	<p>(1) (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>(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目標値設定について</p> <p>(3) つくば市学校給食の在り方懇談会の開催について</p>		

	(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 (1) (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 (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目標値設定について (3) つくば市学校給食の在り方懇談会の開催について (4) その他 7 閉会

< 審議内容 >	
1	開会 会議の成立
2	会長・副会長の選任 会長に木村清隆委員、副会長に岡野光浩委員を選出
3	会議の公開・非公開 会議及び会議録の公開について報告・説明
4	議事 (1) (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 会 長： (1) (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事務局から説明をお願いします。 事務局： (資料に基づき説明) 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方から何かご質問、ご意見等ございますでしょうか。特によろしいで

しょうか。私からは言いにくいのですが、可能な範囲で結構ですので、3月の議会で、常任委員会の委員、もしくは議会から議員から、ご意見があったというお話がございましたけども、何かお話できる範囲でご説明いただけたらと思います。

事務局：3月の議会等で色々とお話があったのですが、結局議論する場、意見をやる場が特になかったのではないかという部分もございましたので、後程ご説明をするのですが、つくば市学校給食センターの在り方懇談会というものを設置しまして、荃崎に特化したわけではないのですが、皆様の意見を聞く場として、懇談の場としまして、そういう部分の意見をお聞きしながら、今後、荃崎地区の給食施設については、検討を進め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。ご挨拶もさせていただきましたけども、議会の常任委員会委員長させていただきながら、その場でも、またその前後でも、事前にいろいろなご意見を、議員のそれぞれの委員から、ご要望いただいた中で、今課長からもお話ありましたけども、市議会としてもかなり強い思いで、大切に考えているんだという形で、時間をかけての、議会を進めさせていただいているところでございます。

新桜給食センターのご説明をいただきましたけども、改めてなりますが、何かご意見等、ございましたら、お願いします。よろしいですか。そうしますと説明がございましたように、令和7年4月の供用開始に向けて、また基本設計等をこれから具体的にということでございますので、その間に何らかのご意見等ありましたら、次のこの給食センター審議会の時でも結構ですし、その合間に、事務局の方もしくは私の方にご意見とか、もしくは確認したいからということで、御連絡頂いても結構でございますので、よろしくお願

申し上げます。それでは次に進めさせていただきます。

(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目標値設定について

会 長： はい、ありがとうございます。ただいまのご説明に対して委員の皆様方から、何かご質問等ございませんでしょうか。

委 員： つくば市での目標として、つくば市の産品を使うということが20%ということですか。例えばこれも、茨城県全体で例えば50%を目指すとか、もうちょっと広い範囲で考える方向性っていうのはあるのかということと、それを考えるのであれば、例えばこの生産者との、議論とかということも、県全体で取り組むだとか、或いは近隣の市町村とも共同して、このスケールメリットでもっと、価格だとか量を交渉していくっていうような、もうちょっと広範囲での取り組みとかを考えるとというような、方向性というものはあるんでしょうか。

事務局： 貴重なご意見ありがとうございました。実はこの地産地消ガイドラインというものが2019年の12月に策定され、その際に、県産も一緒に進めていくということで、常時県の地産地消率の方も推移は計算しているような形です。それとあわせて、つくば市産に特化したものということで、あえてこのガイドラインを作ったような形です。

しかしながら、委員のおっしゃる通り、やはりつくば市産の野菜ですと、ある程度限界がある部分は確かにあると考えておりますので、今お話されたようなことも再度検討しながら、今後協議を進めていければと考えております。

会 長： その他ございますでしょうか。前回発言したことでもあるのですが、このパーセンテージっていうのが、食品数のベースなんで

すね。種類だけなんですね。全体の購入金額で、地産地消、内需拡大、農業農家を支えるとかですね、経済効果含めて、数だけでなく、購入金額、さらにはカロリーベースとか、そういった形でどれだけ地元を使っているのか、もしくはさらには近隣の県南地域とか、茨城県内がどうなのか、県外からがどうなのか、範囲を市内だけでなく、そういったものも含めて、範囲を決めいくつかに分けていただくのと、繰り返しなりますけども、種類も必要ですけども、金額ベースで、さらにはカロリーベースだとか複合的な形での判断基準が望ましいのかなと思っています。

かなり複雑になり、また、全体的に見たときにはつくば市だけでなく、近隣の自治体の給食をやっているところと、情報交換しながらつくばはどうなのかという判断も必要なのかなと思っていますので、すぐには難しいかもわかりませんが、つくば市だけでもできるだけデータを蓄積していただければなというふうに思っております。

そういったことからすれば、地元の野菜が本当にいいものですから、値段が高いものもあるんですね。冷凍品とか他市の安いものもあるのですが、一方では、つくばの野菜を、給食のために、市場で100円のものが120円であったとしてもですね、その20円の損益を保護者負担にしてくださいとそれは、課題があろうかと思えますけども、その20円は、地元の農業もしくは6次産業加工会社の経済効果になります。ちょっと越権になりますけども、経済部とかですね、農協さんの方からの支援をいただきながら、結果的につくば市の雇用の確保だとか、納税額も上がってくるわけですので、それぞれのところからの、予算を積み上げながら、それで全体的にそれぞれの産業が豊かになることだと思いますがこれを含めて、ぜひそういっ

たことも含めて進めていただければなというふうに思っております。

委員の皆様で何かご意見とかありますか。忌憚なくお話いただければなと思っております。

委員： 金額ベースでいくと、今つくば市はこの20%より上なんですか、下なんですか。どうなんでしょう。

事務局： 金額ベースですと20%は超えておりまして、概算にはなってしまうのですが、45から46%程度はあります。青果を取り扱っているところの中でのつくば市産とすると、大体それぐらいの数字で入っております。

委員： 結構あるんですね。

事務局： そうですね。JAさんにとっても協力していただいておりますので、なるべくつくば市産を使うように、給食センターでも協力していただいております。

委員： ありがとうございます。

会長： すばらしい取り組みされているなというふうに改めて感じますので、よろしく願いいたします。食生活改善の立場から何かございますか。唐突ですが、地産地消がキーワードでいろんなご検討をされていて、情報があるかと思いますが。

委員： 食生活というよりも私個人でお話申し上げますと、やはりつくば市産のものをいただきたいなということは常日頃考えておりますので、46%っていうのでちょっと驚きましたけれど、何とかこの辺が、先ほど会長さんがおっしゃられたみたいに、受益者負担じゃなくてね、何かいい方法が見つければいいなということを考えますね。

JAさんに皆さんでちょっとお願いに行くとかそういうことでもいいんでしょうかね。何かしてみたいなという気はしました。

会 長： ありがとうございます。つくば市ですから海がありませんから、海の魚とかですね、バナナとか、この地域で取れない果物とかはもちろん購入しなきゃいけないかと思っておりますけども、JAさんとか経済部の方と相談しながら取り組んでいければなと思っております。地産地消でなく地産他消、地元で作ったものを他で消費していただく、お魚だったら、銚子で買うので、銚子の給食のご飯は、つくばの米を使ってくださいとか、そういったものをしながら、何らかそういった工夫をしながらですね、地産他消も含めて、幅広く貢献できればなというふうに思っております。

委 員： 子どもたちに地元でとれたいいものを食べさせたいというふうなことから言うと、やっぱりつくば市だけではなく、土浦とか、の近隣のことも十分考慮に入れていただいてもいいと思うんですね。ただ会長がおっしゃった、つくば市の経済効果みたいなものは、先ほどおっしゃられたように、つくば市のものを他のところで、他のいいものをつくば市に持ってくるっていうふうなことで、子どもたちに本当にいいものを食べさせたいというのが一番なのだと思うので、そこを第一に考えて、いろいろ工夫していただけるとありがたいと思います。

会 長： はい、ありがとうございます。続いてどうぞ。

委 員： 前年度まで、土浦におりまして、土浦の学校給食は大変地産地消に力を入れておりました。名産品とされている、例えばレンコンにしましても、年に何回も出るのでありますが、そのメニューが素晴らしくて、サラダだったり天ぷらだったり、様々な調理法で、子どもたちは自分たちの、地域の特産物というものを教え込まれていったわけです。つくば市にもたくさん特産物あると思います。私がもうちょっと若かった頃はヤーコンが出始めまして、ヤーコンの給食ですと

か、ブルーベリーとか、つくば市の特産だって教わった思い出があります。つくば市にはたくさん特産物あると思いますので、メニュー一面でも、改革や、または工夫をしていただいて子どもたちがつくば市に誇りを持てるような、すばらしいおいしい給食にしていけたらなと思います。よろしくお願いします。

会 長： はい、ありがとうございます。子どもたちの健康というところからすればですね、それぞれの立場でいつも本当に管理をしていただきましてありがとうございます。直面して現場でかなり、大変な思いで管理されております栄養士の先生の立場からですと、そういった地産地消ですと、地元の野菜って季節野菜ですから、24 節気、季節に合わせて十五夜だとか、4 季節以上に 24 節気に合わせての食事だったりメニューだったり、先ほどスイスのお話もありましたけど、そういったのも含めながらの知育にも、何か、栄養士の先生の立場から、何かご意見いただきましたらばお願いします。

委 員： 栄養士部会の方でも地産地消の方は推進しておりまして、部会の方でも市内統一の地場産物を使ったメニューを開発したりとか、デザートなどの開発なんかもやっていたりします。また給食の献立を考える際にも、茨城県であったり、つくば市産であったり、そういったものは意識して取り入れて、年間の給食の計画というのを立てているんですけども、そちらに沿って毎月こんなものが旬の食材でそろっているということで、そういったものを給食に取り入れたりとか、つくば市産でこういったものがこの時期に取れるということで、工夫をしながら進めているところです。

また食育ということでも、つくば市産で使ったときにはPRとして、子どもたちに、今日はこんなメニューが出るんだよということでお知らせをしたりとかということも、工夫しながらやっています。

会 長： ありがとうございます。そういった日常の推進の中で、予算だとか人員とか、本当はここまでやりたいんだけども、この予算では、この人員ではっていうことも、もしかしたらあるかなと思いますので、そういったことも含めながら、こういったところで提言していただいでですね、子どもたちのために、また経済効果のためにも、取り組めればなと思っております。

委 員： 予算も限られた中なので、なかなか難しい部分はあるんですけども、健康教育課ですとか、あとはJAさんとかとも協議しながら、地産地消を進められたらなというふうには考えております。

会 長： ありがとうございます。せっかくの機会ですので無茶ぶりになっているかもわかりませんが、最近子どもたちまた我々、成人者もそうですが、健康を思ったときにどうしてもドリンク剤だったりサプリメントだったりというふうに走りがちではあるんですけども、薬剤師の先生の立場でいいので何かご意見等がございましたらば、お願いします。

委 員： つくばの給食はおいしいということで、子どもたちに評判がいいのはよく伺っているので、とてもありがたいと思います。やはり地元野菜を、新鮮な状態で旬の状態を食べられるということが、幸せだということ子どもたちにわかってもらえるような、食育がやっぱりこれから大事なかなと思います。あとやはり予算の関係でなかなか難しいということなのですが、先ほど会長さんがおっしゃったように、地産他消という形で、どこかの地域とうまく連携して、上手にお互いの、産物を利用するっていう形で、経済を支えるというか、農家の方を支えることもできるし、子どももおいしい食材、安心な食材を食べるっていうのは非常にいいことだと思います。

栄養剤を飲んでいるからご飯食べなくてもいいんだとか、ちょっ

と拒食症気味になっているというお話も入ってきますが、やはり、そうではなくて新鮮なおいしいものを、旬のものを、なるべく新鮮に食べれるっていう、それが大事なんだってことを子どもたちがわかってくれるのが一番いいと思うので、今やっているプロジェクトっていうのはいいことだと思います。今後もいろいろ工夫しながらぜひ、つくば市の野菜、茨城県の野菜、また他県でもいいのでお互いに流通しながらうまくやる機構というか、システム、そういったものができる、本当にいいなと思います。

なので栄養剤を飲んでいるからいいんだっていう考え方があまり広まらないことを祈って、おいしい評判の良い給食をこれからも提供できるようなことがずっと続くといいと思っております。皆様のいろいろなご意見が伺えて本当に勉強になります。よろしく願いいたします。

会 長： ありがとうございます。幼稚園、保育園、小学校、中学校、そこでの体の成形、体力づくりもそうですけども、意識づくりにも繋がるかと思しますので、是非とも薬剤師の先生また管理栄養士の先生等にご理解と、出前事業等にも進めていただけたらなと思っております。

委 員： 地産地消ということで、非常に楽しみであります。私も、帰りがけにブルーベリーを買っていますけども、保健所としてはやっぱり、調理方法をいろいろ考えていただいて、美味しく食べられるようにということをしていただくと、その時にちゃんと、衛生面がしっかりしているという形だと、食の安全にも繋がります。そしてまた、新鮮なものであれば、余計にやっぱり食の安全にも繋がってきますということで、栄養バランスの方は栄養士さんとかが考えていただけると思っていますので、あとはやはり、楽しんで食事をしていただけ

会 長： ありがとうございます。大切なことかなと思っております。特にコロナ禍ですので、メニューの数を制限したりとかっていう状況にもこの1年はなっているかと思いますが、様々な工夫をお願いできればなと思っております。せっかくの機会でもありますので、もしお父さんという立場で個人というお話もございましたけども、何かご意見等ございましたらお願いします。

委 員： 個人としてはつくば市産の品目、何がつくば市として名産として出しているのかというのが正直わかりません。例えば八千代町だったら白菜とか、銚田の方だったらメロンとか、はっきりした売りがあると思うんですけども、つくば市は、これをつくば市として出してるんですよっていうことははっきりわからないっていうことがあります。あと先ほど委員さんからお話があった、温かい料理を提供してあげると、やっぱり子どもたちも、これは温かくてすごくおいしいって意見もありますし、同じ荃崎地区なんですけども、この小中学校はぬるいとか、給食センターに近い学校はあったかいものが食べられるって意見も聞いていますので、食べることを話し合っていくよりも、給食を提供するまでの時間、温かいものはどうやって温かいように保っていくのかということ、提供するまでの間の過程も、これから課題としていった方がいいんじゃないかなと思います。

会 長： ありがとうございます。本当に同じものであっても、せっかく心を込めて作っていただいたものを、やはり、子どもたちの、手元に届くまで大切にとも思います。ご意見ありがとうございます。その他ご意見ございますでしょうか。要望等でも結構ですが、もし何かありましたら。

委 員： 学校で子どもたちを見ている側としては、給食を食べるときに、

地産地消のものが出たときには、必ず原稿が添えられてきて、それを放送委員の子たちが、今日はこんなものが出ます、美味しくいただきますしょうっていう放送が流れます。それを聞いて、ちょっと野菜が苦手な子もちょっと食べてみようかなって、食べてみたりしています。その地産地消のものが出た時の原稿の作成なども、本当にいろいろ考えて、子どもたちが興味を持てるようにしていただいているので、子どもたちは、おうちであんまり出ないけれども、給食で出て、ちょっと食べてみようかなって気になっているところが、とてもすてきなアイデアだなと思って、助かっています。

それから、コロナが落ち着いてきたらまたできると思うのですが、以前はネギ農家さんがゲストティーチャーに来て、食育を行ってくれました。どれだけネギを作ることが大変で、今日の献立に実はネギが出るんだよっていう話もしてくださったりして、実際に作っている方から直接、話が聞ける、その時は3年生の子どもたちだったと思うんですけども、そういうことも考えてやったださっていますので、子どもたちは、今日の前にある献立の、食材を作っている人が身近に感じて、食べてみようかなと、それもすごく生きた食育なんじゃないかと思いますので、学校としてはそういうことに、これからも力を入れていきたいと思っています。

あと、今コロナも関係しているんだと思いますけど、心にちょっとストレスを感じている子たちがいます。その子たちも、何がきっかけになるかってやっぱり給食なんですね。今日はカレーだとか、そろそろ給食だから、もう1回教室に戻ろうかなとか。やはり給食で子どもたちの気持ちが、萎えているところがちょっと潤う一つの大きな材料にもなっていますので、先ほども出たように、ちょっと温かかったりすると、もっと嬉しいかもしれませんので、難しいこ

とかもしれませんがそういうこともこれから考えていただけたらありがたいと思います。本当にいつもありがとうございます。以上です。

会 長： 様々なご意見またご要望等ありがとうございます。何かございますか。追加でも結構です。

委 員： 今先生の方から、つくば市のものが出たら、子どもたちが放送で教えてくれるということですが、それを親にフィードバックする方法、例えば学校とか、市とか、給食センターのサイトとかで、それを見られるというようなことを考えていただくと良いのかなと思います。学校給食の一覧表には、裏の方につくば市産の何と何が出ているというのは確か出たと思うんですけども、今お話あったような内容を、サイトにちょっと乗せていただくっていうだけでもいいかと思います。

我々は、子どもたちがつくば市のものって何を食べているんだというのがわからないので、そこをもうちょっとアピールしていただくのもいいのかなと思います。そんなに手間はかからないんじゃないかと思うんですけども、検討いただければと今思いました。

会 長： ありがとうございます。

事務局： 貴重なご意見ありがとうございます。昨年度から私ども、この審議会でもお話をさせていただいたのですが、今学校給食にかなり興味を持っている方が多く、学校給食センターでは、栄養士さん達に、いろいろと努力いただいているんですが、それがなかなかわかっていただけなかった現状があるということで、今年度は、もうちょっとPR活動していこうと言っていたところでした。早速そういったことについては、取り組んで参りたいと思います。

ありがとうございました。

会 長： 家庭で夕飯食べながらも、家族での親子での会話になったり、好きだった嫌いだった、食べられるようになったよとかですね、そういった会話にもなろうかと思いますので、ぜひ進めていただければなと、本当にご意見ありがとうございます。

余談かも知れませんが、ある保育園なのですが、お昼を提供して、その時に芋のところがしとか、こんにゃくを煮たとか、豆を煮たとか、ひじきを煮たとか、失礼かわかりませんが、今お母さん、お父さんも、なかなか料理をつくれな、時間がないと、でもその時にある保育園ではお迎えに来たときに、いろんなメニューの中でも、一品煮物か何か手づくりのものを、今日これですよって、食べたんですよってタッパーかなんか入れてですね、持ち帰らせていただいて、夕飯それをおかずにもた食べるとか、そんなことまでやっている保育園が実はあるんですね。何か、そこまで学校でできないにしても、今のような形で、ホームページとか何か載せていただきながら、会話になればなというふうに思ったところです。

もう1点だけ、私がしゃべって恐縮ですが、地産地消の中で、にんじんだったり、どうしても、作業の関係である一定の形でないとカットできないというのは理解をするのですが、寸法通り成績優秀と言いますか、それは有名デパートの百貨店、スーパーで売っていただいて、曲がったり、太かったり、短かったり、長かったりとか、栄養はほとんど変わらないと思われまますので、逆にそういったものを無駄にしないで処分するんじゃなく、給食に使っていただくということで、より農家の方々も、経済にもなるでしょうし、手間がかかるかわかりませんが、そこは雇用の確保でシルバーとか、様々な、一部障害の方でもできる作業所があればとかですね、工夫していただいて、総合的な形での地産地消、また子どもたちの健康に

繋がればと思ったところです。

今様々なお意見が出ましたが、何か執行部の方でお話いただきましたらお願いいたします。

事務局： 本当に皆様様々なお意見ありがとうございました。やはり温かさという部分も、美味しく食べる一つのことかと、重要なことかと、十分認識いたしました。

私たちの方でも、温かさを保てるコンテナとか食缶とか、そういったものも今確認等もしているところなのですが、やはり重いとか、デメリットもあるので、どちらを優先するのか、子どもたちが使うものですので、いろいろ課題もあるので、そこは慎重に検討はしているところです。

また後程お話をしようかと思っていたところなのですが、次年度から、学校給食センターからの配送校をちょっと変える検討を進めているところです。そういった喫食時間ですね、作ってから食べるまでの時間、そういったものも、ご意見も伺いながら、課題ということで検討していきたいと考えております。

あとは地産地消についても、様々なお意見いただきまして、JAさんや、農業政策課と一緒に、地産地消推進会議というものも、行っておりますので、ぜひ皆様からのそういったご意見を、生産者側の方にもお話を問いかけてみたりとか、さらなる課題解決をしていければと考えております。いろいろありがとうございます。

会長： ありがとうございます。食べるまでの時間が大切な取り組みということでもあります。改めて局長にお願いしたいなと思っておりますけども、さらには、食べる時間ですね。給食を食べる時間が、場合によっては10分とか、7分で食べたとかですね、何か給食配膳して片付けまで、短い時間で様々な工夫をしても昼休みが短かったり、

食べる時間が短くなるってお話を伺っています。でも、より咀嚼して、お箸持ってスプーン持って、口の中へ入れたらおはし・スプーンを置いて、なくなってからまた取るくらいですね、本当に時間がなく、食べているような姿をよく見ることありますので、ぜひとも給食の時間を、もう少し、あと5分増やしていただくような工夫をお願いできればなと思っています。

(3) つくば市学校給食の在り方懇談会の開催について

会 長： (3) つくば市学校給食の在り方懇談会の開催について事務局から説明をお願いします。

事務局： (資料に基づき説明)

会 長： ありがとうございます。ただいまのつくば市学校給食あり方懇談会の新しい取り組みについて、説明いただきましたがご意見等ございましたらお願いいたします。

委 員： 名簿を見せていただいたんですけど、医師会とか歯科医師会とか薬剤師会の方がいません。私、市民の公募しようかなと思ったりしていたんですけど、どうして外したのかなと思ってお聞きしたいなと思いました。先ほど決定の会議じゃないからってということだったのですが。

事務局： 外したわけではないのですが、歯科医師の方や医師の方、薬剤師の方のご意見は、この審議会の中で、いただければなということですよ。あと、現場の方といいますか市民の方も含めた、屈託のない意見の懇談の場としてのあり方懇談会ですので、そちらでいただいた意見を、またこちらの運営審議会の方にフィードバックをいたしまして、改めて委員の方々のご意見を伺い、またそれを懇談会の方に戻すという、形にしたいと考えておりますので、外したわけではな

くて、そういった位置付けで考えておりましたので、今回は、構成の中には入っていないような形になっております。

会 長： それぞれ審議のステージを変えて、多方面からのご意見をいただいて方向ということかと思っておりますのでよろしく願いいたします。

その他ご意見等ございますでしょうか。他の先生何かございますか。

市民の公募につきましても今月の市報にも、また市のホームページにも載っているかと思えますけども、ぜひとも皆さんの中で、この方という方がいましたら、市報に載っていますよとか、こんなことありますよということを発信していただければなと思っておりますのでどうぞよろしく願い申し上げます。よろしいですか。議事進めさせていただきます。

(4) その他

会 長： 議題4のその他について、事務局からお願いします。

事務局： 本日の3件の議事について、本当に委員の皆様、貴重なご意見いただきまして、ありがとうございます。私どもも課題と考えることはもちろん、改めて、早急に対応しなければいけないなとか、考えなければいけないなという気づきもございました。また新たな気づきも新たに発見することができました。本当にありがとうございます。

この審議会で発言されなかったご意見や、何か他にございましたらば、先日資料を送付した際に、通知に健康教育課のメールアドレスとファックス番号が記載されていますので、7月中にご意見をいただければ、こちらでそれを取りまとめて、また皆さんにお返しすることができるかと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたしま

す。

あとこの場をお借りいたしまして、先日の学校給食への異物混入につきまして、ご報告をいたします。先般6月15日に、給食で提供されました、海藻サラダに約3センチのプラスチック製のフードスライスサーの握り玉、取っ手のような玉なのですが、こちらが混入してしまいました。盛り付けの途中に、教員が気づきまして、お子さんは異物を口にすることはなく、学校に再度新しいサラダを届け、給食の時間に間に合うような対応をしたような形なのですが、今回このような食の安全安心に関わる、信頼を損なうような事態を招いてしまったことに対して、心からお詫び申し上げます。申し訳ありませんでした。

今後、給食センターの方で、保健所様の方のご指導のもと、再発の防止策といたしまして、厨房器具の点検チェックの箇所を詳細に明記したものを、チェックの担当者と班長の複数で行う、あとは調理員に対しても、ネジ等の再確認、そういったものに対する確認、こちらを指示して、実行はすでにしております。

また今後、点検手順書、写真つきで誰もわかるような、そういう手順書なのですが、そういったものを夏休みなど給食がない時期に、作成いたしまして、8月予定の健康教育課主導の、衛生研修会、こちら毎年行っているものなのですが、こちらにこういったものも加えまして、安全管理研修実施指導も行う予定となっております。

また、今回の一つの給食センターでこういったものがあつたのですが、他の給食センターの所長とも協議をいたしまして、再発防止策を講じていきたいと考えております。今後、このような防止策を徹底いたしまして、安全で安心な給食提供をして参ります。どうぞよろしくお願いいたします。

会 長： はい、ありがとうございます。今の発言に対して、何か皆様からご意見といたしますか、ご質問ございますでしょうか。よろしいですか。

お仕事の中ですから、あっちゃいけないと言いながらも犯してしまう、ヒューマンエラーはあろうかと思えます。誰が悪いでなく、何が悪かったのか。誰がよかったじゃなく何がよかったのかという形で、改善を進めて、これからの取り組みをとということです、是非とも本当に現場の所長、皆さんいらっしゃいますけども、本当に大変なことかなと思っておりますけども、誰がではなく、何がということでの、改善といたしますか歯止めをかけるような形でお願いしたいなと思っております。よろしくお願ひ申し上げます。改めて全体を通して何かご発言ございましたらば、

委 員： 今年度より、給食費が学校の手を離れまして、学校徴収金からこちらの健康教育課の方で取りまとめということで本当に感謝しております。給食費未納問題っていうのは学校の中で大変大きな問題だったのが一つ、荷がおりまして感謝しております。ありがとうございます。4・5・6月と、実施されたと思うんですが、何か困った問題ですとか、何か大きな問題とかあったかお答えできる範囲で結構ですのでその進捗状況を教えていただきたいなと思ひます。

事務局： 事務局の方からご報告という形でさせていただきたいと思ひます。今回ですね、私どもの方に徴収の方が入ったような形でして、正職員二名と会計年度任用職員二名で、給食費の口座の振替を行っております。今年度から始めた事業ということですので、昨年度から何度となく学校の事務の方等には、説明会等も行っていました。喫食状況報告書というものを、学校の方からいただきまして、食べなかったお子様とか、そういった確認をするんですが、ちょっとそこ

のやりとりが、当初なかなか難しかった部分も、実際にはあったのですが、今回6月分ということにもなっていますので、皆さん結構早めにお出しいただいているのかなとは思っています。何分新しい事業ですので、最初はやはりやりとりが若干多いのかなという印象は持ったのですが、これがだんだん慣れてきますと、大分スムーズに、行っていただくのかなと考えております。

委員： そういうことを気をつけて学校でもご協力したいと思います。お金の問題はすごく大きな問題で、先ほどから出ている地産地消の材料を買うにしても、きっと給食センター建てるにしても、大きな問題じゃないかと思うのですが、未納の問題は大丈夫なんではないか。

事務局： 今までは学校様を通して、ご督促とかもあった部分もあると思いますので、今度市に移ったということで、ちょっとそこは懸念している部分でもあるのですが、なるべく最初の初動の動きが、早めの対策というのが大事だなとは考えております。あとはやはり催告書などにつきましては、健康教育課の名前が入った封筒で、その封書を、学校様を通してお渡しいただければ、確実に届くなどして、ある程度の対応はできるかなと考えております。今後もどうぞよろしくお願いいたします。

会長： ご意見ありがとうございました。現場の教育日本一は現場で働く先生方の働く環境が一番大切なのかなと思っています。あとは、先生方は子どもたちのために、本当に親身になって取り組んでいただけるかと思っておりますので、そういった形で軽減、改善はよかったなと感じたところがございます。何かその他ございますか。よろしいですか。

そうしましたら、本日予定させていただきました、本会議におけ

る審議はすべて終了いたしました。ここで議長を退任をさせていただきます。スムーズな議事進行また、それぞれのご意見等ご要望いただきまして、ご協力ありがとうございました。感謝申し上げます。それでは進行を事務局に、お返しいたします。

事務局： 次回の学校給食センター運営審議会なのですが、先ほどご説明しました、つくば市学校給食のあり方懇談会での、ご意見の報告を考えております。また、先ほどもお話ししました学校の配送校、配送先の学校変更等についてもご報告ができればと考えております。

何回かあり方懇談会を行った後に意見をまとめまして、こちらの会に持っていきたいと思いますので、次回は、1月ごろを予定しております。コロナの感染拡大状況によりましては、会議開催の予定が変更となる場合もあるかと思いますが、どうぞよろしく願いいたします。以上です。

5 閉会

事務局： 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。

令和3年度（2021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3年（2021年）7月2日（金）

午前10時から11時30分まで

場所：つくば市役所本庁舎

6階 第1委員会室

- 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) （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
 - (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目標値設定について
 - (3) つくば市学校給食の在り方懇談会の開催について
 - (4) その他
- 7 閉会

つくば市立学校給食センター運営審議会委員名簿

(任期：令和3年7月2日～令和5年7月1日)

選任種別	委員氏名	役職等	備考
市議会議員	木村 清隆	議会推薦(文教福祉委員長)	
学 校 長	岡野 光浩	つくば市校長会会長(秀峰筑波義務教育学校)	
〃	玉田 晴美	つくば市学校給食会会長(九重小学校)	
〃	岡野 真弓	つくば市学校給食会副会長(荃崎第三小学校)	
学 校 医	飯田 章太郎	つくば市医師会推薦	飯田医院
学校歯科医	舟久保 せいこ	つくば市歯科医師会推薦	舟久保せいこデンタル オフィス
学校薬剤師	千葉 瑞恵	つくば薬剤師会推薦	自由が丘薬局
保健所長	石井 則久	つくば保健所所長	
保護者代表	串田 信幸	つくば市PTA連絡協議会副会長(北西支部)	
〃	宮崎 邦彦	つくば市PTA連絡協議会副会長(東支部)	
〃	富岡 純一	つくば市PTA連絡協議会副会長(南東支部)	
〃	二宮 君弘	つくば市PTA連絡協議会副会長(南支部)	
学識経験者	吉田 佳代子	つくば市学校給食会栄養士部会部長	
〃	井坂 薫	つくば市学校給食会給食主任代表(九重小)	
〃	藤 照 子	つくば市幼稚園長会会長(手代木南幼)	
〃	森田 佳子	つくば市食生活改善推進員協議会会長	

○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。

(仮称) 新桜学校給食センター整備事業について

1 事業の目的

つくばエクスプレス沿線開発地域等における当初の想定を超えた急激な人口増加に伴う学校新設により、学校給食における必要食数も急激に増加している。

今後も新設校の建設が控えており、児童生徒数が急増する中、必要給食数を継続的に提供するため、さらに学校給食衛生管理基準への適合や食物アレルギーへの対応等の課題解決を図るため、新しい学校給食センターを建設するもの。

2 建設予定地

つくば市天王台2丁目2番地2 (面積 10,037 m²)

3 建設規模

(1) 学校給食センター

延床面積 3,800 m²程度。鉄骨造 2 階建て。7,000 食の学校給食を調理提供できる施設

(2) 駐車場

普通車 70 台・大型バス 2 台程度の駐車場、配送者 9 台の車庫、自転車駐輪場

4 事業実施スケジュール

- ・令和 3 年 4 月～6 月：基本計画策定、敷地測量
- ・令和 3 年 10 月～令和 5 年 1 月：基本・実施設計
- ・令和 5 年 7 月～令和 6 年 11 月：建設工事 (令和 5 年 6 月議会上程予定)
- ・令和 7 年 4 月：供用開始

5 進捗状況

(1) 基本計画

策定済み。基本計画で整理した条件に基づき、基本・実施設計業務発注者の選定。

(2) 敷地測量業務委託

契約締結予定日：令和 3 年 (2021 年) 7 月初旬

履行期間：契約日の翌日から令和 3 年 (2021 年) 10 月 31 日

つくば市の学校給食における地産地消ガイドラインの目標値設定

1 ガイドラインについて

健康教育課及び各学校給食センターでは、学校給食における地産地消の推進に取り組んでいる。

子どもたちの食育において重要な役割である学校給食で地産地消をより一層推進するため、地産地消ガイドラインを令和元年12月に策定した。

今年度、地産地消率の数値目標を掲げ、その目標達成に向け、関係者機関、団体等の連携の強化、市独自の取組を盛り込む等、施策の更なる展開を図っていく。

〈指標〉 地産地消率：品目数ベース

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

〈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

目標設定年度：令和3年度当初に設定

2 事業概要

(1) 各給食センターの地産地消に関する現在の状況

- ・地産地消献立を作成し、地場産のものを使用するよう努めている。
- ・野菜については、つくば市産を優先し使用している。

(2) 今後、地産地消を推進するための課題

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

(3) 地産地消率(食品数ベース)の目標値の設定について(目標値の実数)

目標値「20%」

令和3年2月に開催した「令和2年度学校給食地産地消推進会議」での意見を踏まえ、つくば市栄養士部会と健康教育課とで設定。

〈市内全体(%)〉

2018 年度		2019 年度		2020 年度	
つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産
16.1	38.7	17.2	39.1	21.3	45.4

〈各学校給食センター別(%)〉

給食 センター名	2018 年度		2019 年度		2020 年度	
	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産	つくば市産	茨城県産
大穂	20.3	42.0	19.3	40.1		
すこやか	16.5	40.5	18.2	39.2	19.2	43.2
桜	13.6	34.3	15.1	33.9		
荃崎	13.8	39.6	13.9	34.3	21.3	47.2
筑波	19.5	44.8	18.4	44.5	22.7	49.6
ほがらか					21.7	40.8

地産地消ガイドライン策定後、各給食センターで地産地消を推進し、地産地消率は上昇しているが、上記の課題等があり、現在の数値を維持することが、限界であると考ええる。

今後、品質の向上や価格低下、量の確保などの課題が解決されれば、さらなる地産地消率向上へつながると考えられる。

3 今後の取組み

(1) 地場産物の安定供給のための加工食品の開発

現在、JAつくば市谷田部がつくば市産人参の「人参ペースト」を加工品として製造し給食に使用しているが、さらに、地場野菜を用いたカット野菜や冷凍野菜、野菜のベースやジャム、揚げ物等の開発の検討をし、地産地消を推進する。

〈事例〉

静岡県袋井市

市内に野菜保存倉庫を設置し、旬の時期に採れる農作物の保存を行い、規格外の農作物の加工(例：炒め玉ねぎ、トマトピューレ)を給食に使用

(2) 米飯の給食の推進

現在米飯提供は、米飯工場からの配達により提供回数が限られ、週 3 から 4 回となっている。今後、米飯給食が増えれば、つくば市産コシヒカリの使用頻度が増えると共に、献立の作成時にも地場産物を使用する献立を作成しやすい。

(3) つくば市産の野菜の価格と品質の見直し。

これらを踏まえ、農業政策課、J A (生産者) と課題解決に向け、検討を重ねていく。

つくば市学校給食の在り方懇談会について

1 事業の目的

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

つくば市教育委員会は、この懇談会での意見を踏まえ、安心安全な学校給食の提供を事業に活かしていくことを目的とする。

2 事業概要

(1) 懇談事項

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

(2) 懇談会の構成（別紙1のとおり）

(3) スケジュール

- 7月 市民委員募集（謝礼については、6月補正予算で計上）
広報つくば（7月号）、市ホームページ掲載
書類審査（一次審査）、面接実施通知送付
- 8月 面接審査（二次審査）、選考結果通知発送
- 9月 第1回懇談会開催



つくば市 学校給食センター 整備方針

令和3年(2021年)3月



目次

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

1 現状と課題

(1) 現状のつくば市立学校給食センター

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

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

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

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

給食センター概要

令和2年4月1日現在

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

(2) 現状の課題

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

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

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

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

2 基本方針

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

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

(1) 確実な衛生管理体制

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

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

(2) 安心・安全でおいしい給食の提供

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

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

(3) 効率のよい調理環境の確保

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

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

(4) 食育の推進と食育啓発活動

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

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

(5) 環境負荷の低減

節水器具、LED 照明、コンピュータ制御による消毒保管庫の最適化運転システム等を導入することにより、エネルギー使用量の削減、CO₂の排出抑制など環境に配慮した施設とする。

(6) 維持管理費の効率化

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

長期的な将来を見据えた持続可能な施設とする。

(7) その他

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

3 必要食数の推計

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

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

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

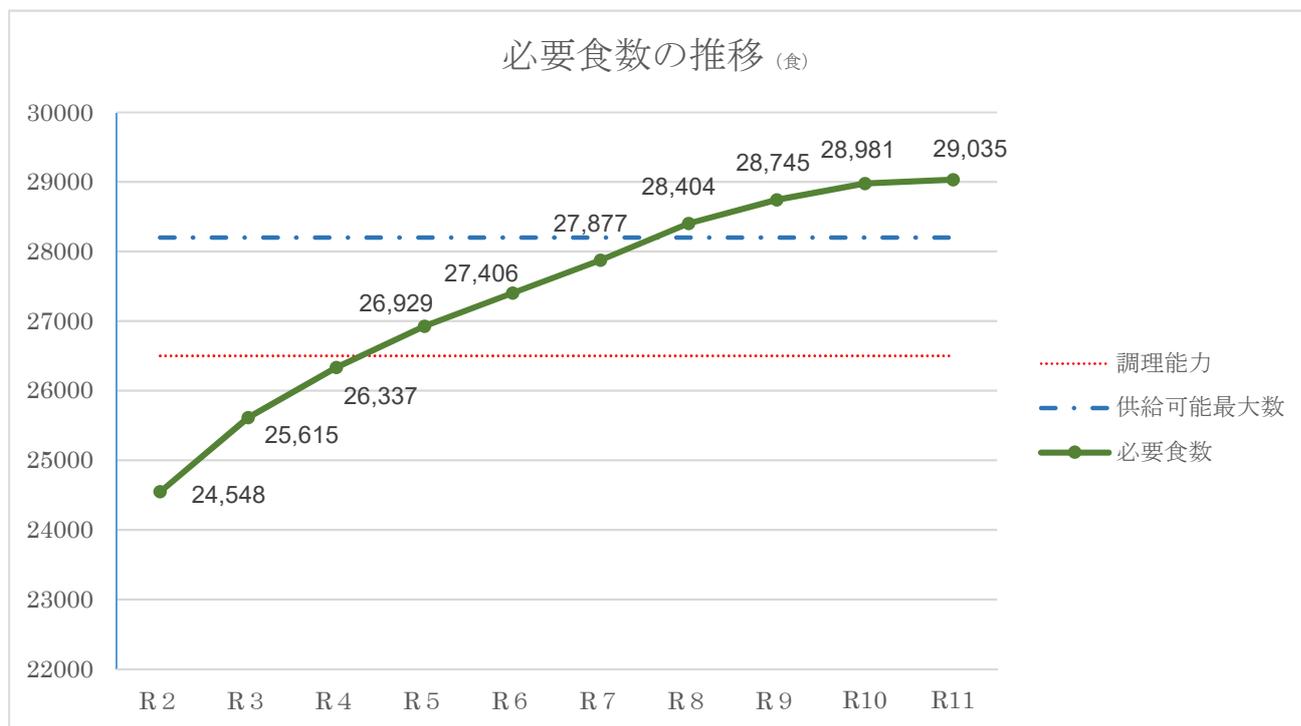
令和元年度において、すこやか給食センター豊里が、調理能力を超えた9,500食を調理・提供していた実績があること、さらにほがらか給食センター谷田部の消毒保管庫を増設することによって700食分ほどの余力が見込めることに鑑み、供給可能最大数を28,200食と想定しても、令和8年度には、必要食数の提供が不可能となることが予想される。

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

《表1》今後の必要食数の推移

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

R2は実数、R3以降は推計（単位：食）



《表2》センター別必要食数の推移

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

R2は実数、R3以降は推計 (単位: 食)

4 新センターの規模等について

《表3》新センター調理能力の設計 (単位: 食)

(1) 調理能力

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

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

~7,000食の規模が必要となる。

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

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

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

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

(2) その他の施設形態（運用方法）

① 運用方式及び献立数

学校給食衛生管理基準に基づくドライ運用とし、2 献立とする。

② 調理設備

食物アレルギー専用調理室を設け、乳・卵除去食を提供する。

③ 除害施設処理方式

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

④炊飯用設備

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

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

5 建設候補地について

(1) 必要な敷地面積について

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

(2) 建設候補地について

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

① 現荃崎学校給食センター敷地に建設

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

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

② 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入

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

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

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

③ 新設予定校に併設又はその隣接地に建設

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

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

④ 閉所センター跡地の利用

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

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

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

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

《図1》現センター及び閉所センター位置図



6 財政負担及び工期

(1) 予算及び財源の確保

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

① 荃崎地内の公有地又は新たに土地を購入する場合（5-（2）-②）

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

② 桜学校給食センター跡地を利用する場合（5-（2）-④）

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

《積算根拠》 敷地面積：10,000 m²

敷地造成費用：（ほがらか給食センター谷田部建設時実績参考）

解体費用：（参考：旧谷田部学校給食センター解体費用参考）

(2) 供用開始までのスケジュール

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

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

7 施設整備計画

(1) 建設候補地

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

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

(2) 施設概要

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

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

(3) 供用開始時期

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

(4) 給食センター棟

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

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

(5) 駐車場

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

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

(6) 外構

敷地外周の処理については、敷地測量の結果に基づき、検討する。



つくば市教育局健康教育課

電話：029-883-1111（内線：4930）

E-mail：edc060@city.tsukuba.lg.jp



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

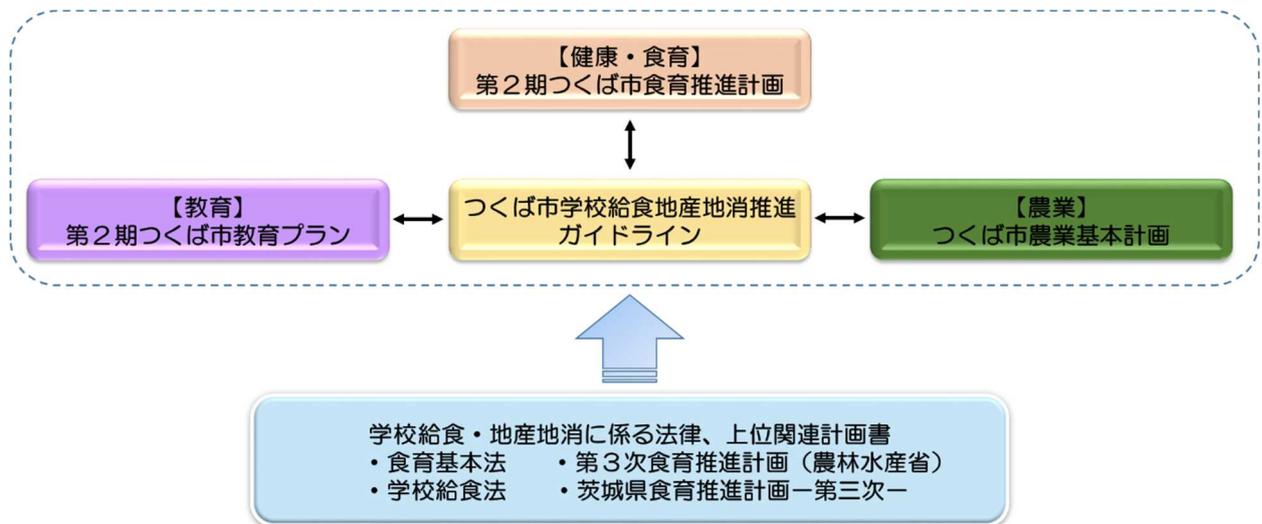
学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスに配慮したおいしい給食を提供するとともに、食べ物の大切さや生産者への感謝等、子どもたちの食育において重要な役割を担っています。

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。

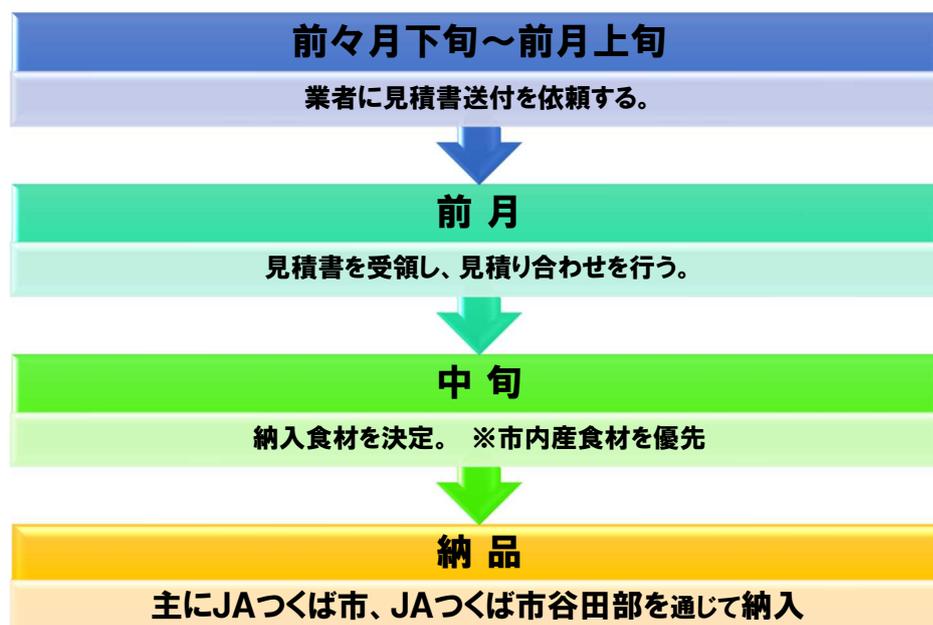
<市内全体>

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

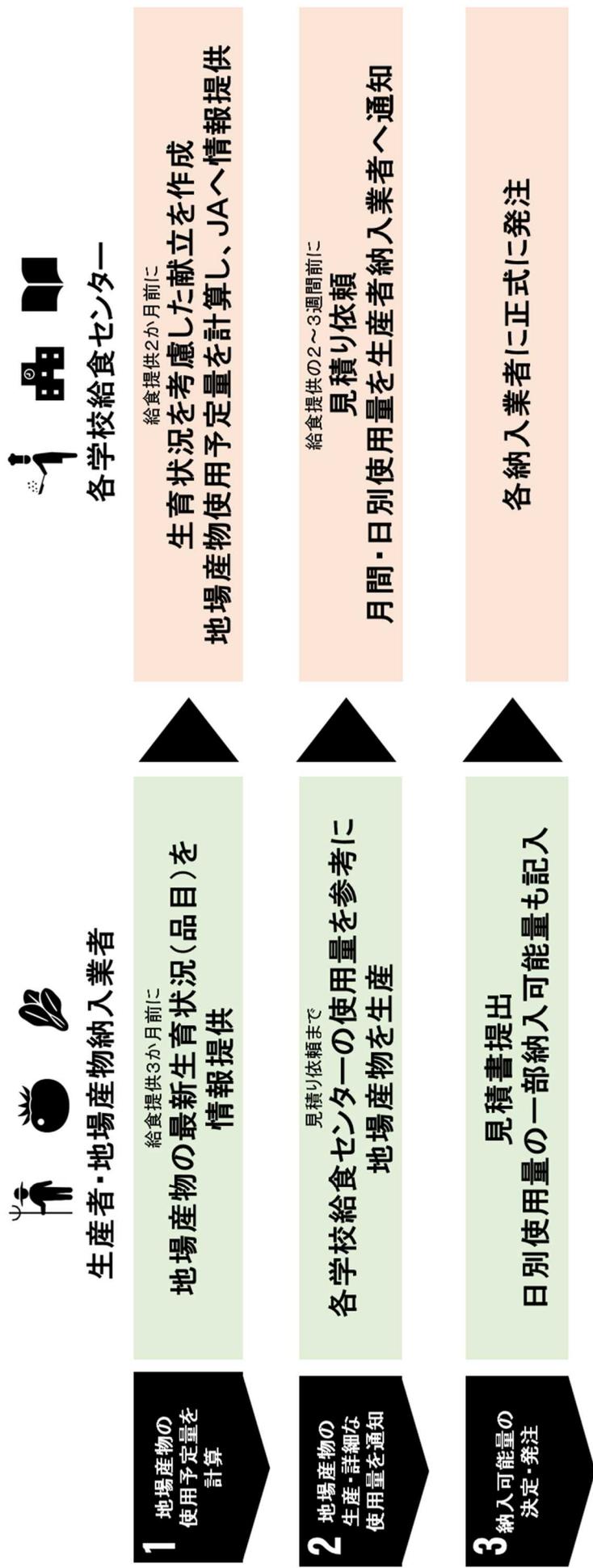
- ☑ 月に1回、各学校給食センターにおいて「つくば地産地消の日」と題して地場産物を多く使用した献立を提供します。
- ☑ 学校給食のPR活動を行い、新規参入生産者の掘り起こしを行います。
- ☑ 既存の地場産物だけでなく、新たな加工品等を生産者・納入業者と共同で企画し、使用を推進します。
- ☑ 3か月前にJA等から情報提供された最新の地場産物生育状況をもとに献立作成を行います。*様式2参照

- ☑ 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）**



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。）

会 議 録

会議の名称		令和3年度(2021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4年1月5日(水) 開会 13:30 閉会 14:15		
開催場所		つくば市役所2階会議室202		
事務局(担当課)		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆(会長)、玉田 晴美、岡野 真弓、舟久保 せいこ、千葉 瑞恵、石井 則久、吉田 佳代子、井坂 薫、藤 照子、森田 佳子		
	その他			
	事務局	教育局長 吉沼 正美、教育局次長 飯泉 法男、教育局次長 貝塚 厚、健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 川又文江、係長 瓜阪 恵理名、主査 山下 弘文、管理栄養士 小野 ひとみ、会計年度職員 神生 名央美、筑波学校給食センター所長 杉山 一彦、荃崎学校給食センター所長 石塚 英樹、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		
公開・非公開の別		<input checked="" type="checkbox"/> 公開 <input type="checkbox"/> 非公開 <input type="checkbox"/> 一部公開	傍聴者数	2名
非公開の場合はその理由				
議題		(1) (仮称)新桜学校給食センター建設事業の進捗状況について (2) つくば市学校給食の在り方懇談会について (3) その他		
会	1 開会			

議	2 議題
次	(1) (仮称) 新桜学校給食センター建設事業の進捗状況について
第	(2) つくば市学校給食の在り方懇談会について
	(3) 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) (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

(事務局説明)

○会長：ただいまの新桜学校給食センター建設事業の進捗についてのご説明に
対して、委員の皆様方から何かご質問ございますでしょうか。

○委員：衛生管理基準とかHACCP、或いは食品衛生について、また、施設
基準に合致するかなどの確認のため、図面の段階でつくば保健所に相談し
ていただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

○事務局：承知いたしました。図面の段階で速やかにご提出したいと思いま
すので、どうぞよろしく願いいたします。

○会長：その他ご質問、併せてご意見はございますでしょうか。

1点確認ですが、基本方針の一つ目、最小の費用で最大の効果というこ
とになっていますが、もちろん貴重な財源ですので最小ということはわか
りますが、最小だと限りなく最小ととらえがちなので、必要最小という方
がいいかと思えます。最小だけですといろんな誤解を招く可能性があります。
ぎりぎりでプレハブでもいいとかになってしまうかと思えますので、

どの程度の費用で最大の効果なのかというのを少し明確にして、活字にされた方がよろしいかなと思います。

○事務局：ありがとうございます。そのようにしたいと思います。

○会長：その他ございますでしょうか。

○委員：炊飯設備について見学聞き取りを行って、非常に有意義だったというお話でしたけれども、これを具体的にご説明いただきたいと思います。

○事務局：小美玉の学校給食センターは、10年ほど前から炊飯設備を備えた上で、自前で炊飯を行い、米飯を学校給食で提供しているということでした。

それに伴いまして、導入されている機器ですとか、どれくらいの調理員が必要で、朝何時から調理を開始して、どういった作業があるのか、そういったところを、具体的に教えていただきました。

また、実際に炊き上がったご飯を試食させていただいたりもしました。それから、自前炊飯を行うことによって、まぜご飯ですとか、様々な種類のご飯のレパートリーを増やすことができるということでした。

あと我々が懸念しているのは、ご飯の提供できなかったことが、果たしてかつてあったのかということを確認させていただいたところ、そういったことは1度もなかったという心強いお返事をいただきまして、そういった面でも有意義な視察だったかと思います。

○委員：ありがとうございました。今、民間委託されている給食のご飯がすごく殺風景な感じだったので、ちょっと聞かせていただきました。ありがとうございました。

○会長：その他ございますでしょうか。

○委員：今回作るセンターは7000食ですが、小美玉の方はそのくらいの大きな規模ですか。それとも小さな規模ですか。規模によってやり方も違ってくると思いますがいかがでしょうか。

○事務局：小美玉市の方では、5000食の給食を提供する施設ですので、規模と

しては、同じような形になるかと思えます。機器の選定等に関しても、食数に合わせたものを選定予定となっております。特に炊飯につきましては、フルオートとか、一部自動で行うとか、様々な選択方式もございますので、そういったものも小美玉の給食センターの方法を、実際に目視で確認し、設計業者も一緒に確認をして参りましたので、つくばの給食に合うものを選定していきたいと考えております。

○会長：はい。その他ございますでしょうか。視察に行かれたという具体的なご報告をいただきまして、ありがとうございます。我々議員の立場でもよく行政視察へ行くときがあります。今の時代ですと、インターネットで調べたり、いろんな資料を見ればわざわざ行かなくてもいいだろうというご意見をいただくときも多々あります。

ただ、実際に現地に行くと、こういう会議では言えないこともたくさん見てきていると思います。インターネットとか資料では成功談やおいしいご飯ですというPRは、調べることができます。ただ、そこへ行くまでにいろんな失敗をしたり、恥をかいたり、お世話になったり、感謝したり、地域のいろんな協力を得たり、それはなかなかインターネットとか資料上には載せにくいものかと思えます。

多分、事務局の方々が行った時には、実はというお話を聞いてきていらっしゃると思いますので、それをより中身に反映していただければなと思っております。さらに、近いですから今後また行ってもいいでしょうし、もしくは電話で、より詳細に進めていただければなと思っておりますので、重ねてお願いしたいと思っております。

その他ご意見等ございますでしょうか。先ほどございましたように、設計段階から保健所の担当の方にもご意見をいただきながら、後戻りしなくて済むように進めていただければと思いますのでよろしくお願ひいたします。

(2) つくば市学校給食の在り方懇談会について

(事務局説明)

○会長：ただいまの説明に対しまして、委員の皆様方から何かご質問がございますでしょうか。

このあり方懇談会につきましては、本日の運営審議会の委員の方も、何人か懇談会の委員として出席をさせていただいております。私自身も、座長という立場で参加させていただいております、大変忌憚なく意見を出していただいております。

さらに大変魅力的な会になっていると思うのが、資料2の1ページに懇談会委員の20名の一覧表がございますけども、それぞれのお立場の方々、さらには、執行部の中で教育局長のみならず、財務部長、経済部長に出席していただいております、なかなか他にはありえないような形での会合になっているのかなというふうに思っております。

いろいろとご報告や細かくご説明をしたいと思っておりますが、2月の末に最終の取りまとめを行った上で、運営審議会の方に答申・報告をされると思いますので、よろしく願いいたします。

もし何か、感想的なものも含めて、懇談会にご出席いただいております中でご意見か何かありましたらお願いいたします。

○委員：給食のあり方懇談会では、学校関係者だけでなく、学校給食に関していろいろな立場で、安心・安全、そして地域への愛着など、いろんな観点からの声を聞くことができ、私もとても勉強になった次第です。

前はセンターで、給食を食べながらの懇談会でした。私はいつもいただいているおいしい給食ですが、他の委員の方々は、久しぶりに食べた給食に本当に感動して、とても美味しそうに食べていました。

センターで作っているところは見られなかったのですが、清掃している様子、本当に細かいところまで丁寧に作業をして、綺麗にしている様子も

見ることができました。

ただ会議で話を聞くだけではなくて、そういう場の設定もしてくださっていただけだったので、とても内容の濃いあり方懇談会になっていると思います。

あと2回だけですが、とても意味のあるものになっていると思います。

○会長：その他にも、もし何かあるようでしたらお願いします。

○委員：懇談会に出席させていただいておまして、1回お休みしてしまったのですが、地元の農家の方との話がとてもためになるというか、とても楽しく拝聴しています。農協さんもありますし、農協さんだけでなく個人的にいろいろ作っていらっしゃる方とか、そういう方のお話や農家さんの実態の話がとても有意義で、この懇談会があと2回で終わってしまうのがとても残念です。もっとそういうお話を聞けたらいいと思いますし、いろんな意見は本当に必要だなと思います。

実際関わっている方もいらっしゃいますし、私などは孫が今8年生で、先日の給食は美味しくいただいて、孫と同じものをいただいたものですから、帰って話をしました。ご飯の量も結構ありますので、足りているんだろうなという気はしました。結構食べる子なので、量を心配してはいたのですが、それも大丈夫なようでしたし、私などはとても食べきれませんでした。

本当に有意義で、こういう懇談会が他にあるのかどうかわからないのですが、給食のことを考えるということからすれば、ずっと続けてもいいんじゃないかなという気がしております。

○委員：私も給食あり方懇談会に参加させていただいております。市民公募の方の中には、我が子が学校に通われている方や、ちょっと前まで給食を食べられていた方から、率直な意見や貴重な意見がもらえていると思っております。

○委員：私は、前回の第3回しか出席したことはないのですが、給食主任を今

年初めてやっております。いろんな市町村を今まで経験していて、給食センター訪問もやったことがあります。コロナが収まっていったら、そういうところに積極的に子供たちを行かせて、身近に感じてもらって、積極的に食べたいとか、こういう風に働いている人がいるんだということを、体験できる場をたくさん取っていただけたらと思います。

あとは、給食主任を初めて始めてやっていますが、うちの学校にアレルギーの子がいるので、アレルギー対応はいろんな人のチェックを入れてやっている状態ですが、本当に怖いです。エピペンがある子もいますので、そういうことに携わっている私としては、今年は本当にドキドキしながらやっています。

大変な仕事なので、食に関することに関して、今後一生懸命前向きに、素敵な食育、そして子供たちにとって魅力的な給食になればいいなという思いです。

○会長：唐突にご意見・ご感想をいただきましてありがとうございます。今もありませんが、これだけの方々に、市の職員の方々も含めてお時間をいただいているわけですから、なかなか継続には課題もあろうかと思えます。しかしながら、定期的に年に数回でも、給食について意見交換をやるから集まるみたいな形でも、今後考えてもいいのかなと思います。そのくらいに有意義な懇談会になっているという中間報告的なお話をいただきました。

改めて、何かご質問、ご意見等ございますでしょうか。

○委員：実はこれに応募したら、落ちてしまいました。私が一番強調したいのは、将来的に子供たちが、自分の健康な食を、自分で選んで食べる力みたいなものを、給食の中で教育できないかというのがあります。

ここにも出ていましたけど、パンと麺が同日に提供されるとか、栄養価とか、カロリーの問題だけではなくて、やっぱり和食という見た目、そ

ういうものを子供たちが、視覚的にも味的にも、においとかも、給食の中で感覚的にわかっていってほしいです。

それで同時に給食センターの方とか、担当する方が、これはこういう理由や考え方の中で、皆さんに食べていただいているというようなことも、生徒たちとか、地域の人達にも説明していければと思います。

子供たちが自分の健康、自分の食の中で、自分でできる力を、やっただけならなと思っています。

○会長：はい。ありがとうございました。今、おっしゃっていただいたことは、まさしくその通りでありまして、食を通じて、体育だけじゃなく、知育、徳育など様々に発展していくのかと思います。

教え育てるという教育から、拓く、導く、育てるという教育に進めるべきじゃないかということで、実は1月19日に、予定ですが、国会議員を中心に教育立国推進協議会というのが発足していくということで、超党派の中で行っていきます。それは民間の方々も一緒になって、教育立国を作るんだというお話でございます。今まさしくお話があったような形で、食を含めての取り組みがまたつくばでもできたらなというふう感じていたところでございます。

(3) その他

(事務局説明：令和4年度配送校について)

○会長：配送校の編成についてご質問、またはご意見がございましたらお願いいたします。

私の方から1点、アレルギー対応が不可能なセンターに移った学校に対しては、あくまでも現在対象者がいない幼稚園や学校としたということで、桜ができて上がるまであと3年ですが、転入生などを含めて、筑波・荃崎の対象の学校の児童生徒に対しても、アレルギー対応ができるように、

運ぶことも含めて、ご検討いただけたらなというふうに思っています。転入生とか、急にアレルギーを発症するようになるということもあろうかと思しますので、あわせて検討をお願いしたいと思います。

その他にございますでしょうか。なければ二つ目をお願いいたします。

(事務局説明：市役所食堂での給食献立の提供について、クックパッドに掲載している給食レシピのQRコードについて)

○会長：給食センターの献立を市役所の食堂で食べることができるとのご案内でしたが、何かこちらについてご質問、ご意見等ございましたらお願いいたします。

なければ全体を通しまして、学校給食センター運営に関して、ご質問ご意見等ございましたらお願いいたします。

そうしましたら1点だけ、飯田先生がご逝去されたこと本当に残念で、またご冥福をお祈りさせていただくところでございます。有識者の中でこの任期中にご逝去されて、欠員になっている学校医の補充について、何かご意見等があるのかお聞かせください。

○事務局：飯田章太郎先生の後任につきましては、医師会と相談をさせていただきまして、滞りなく行うように調整しているところです。

○会長：ありがとうございます。あり方懇談会からも答申が出てきますので、そういったことも含めて、一定の形のまとめに当たりましても、期の途中ではありますが、次回には着席いただけるように、働きかけをお願い申し上げます。

特になければ、本会議における審議は、すべて終了いたしましたので、ここで会長を退任させていただきます。スムーズな進行にご協力いただきましてありがとうございます。それでは進行を事務局の方でお願いいたします。

5 閉会

○事務局：以上をもちまして、本日の案件はすべて終了しましたので、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。委員各位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3年度（2021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4年（2022年）1月5日（水）
午後1時30分から3時30分まで
場所：つくば市役所本庁舎
2階 202会議室

1 開会

2 議題

- (1) （仮称）新桜学校給食センター建設事業の進捗状況について
- (2) つくば市学校給食の在り方懇談会について
- (3) その他

3 閉会

(仮称) 新桜学校給食センター建設事業の進捗について

○ (仮称) 新桜学校給食センター建設事業

児童生徒数の急増に対応するため、市全域を考慮した調理能力と、学校給食衛生管理基準に適應した新しい学校給食センターを、旧桜学校給食センター跡地に建設する。

- ・建設地 つくば市天王台2丁目2番地2 (敷地面積 10,037 m²)
- ・建設規模 延床面積 3,500 m²程度、鉄骨造2階建て、調理能力 7,000 食
- ・事業スケジュール
 - 令和3年4月～6月：基本計画策定、敷地測量
 - 令和3年5月～10月：敷地測量、旧桜学校給食センター解体工事設計
 - 令和3年10月～令和5年1月：基本・実施設計
 - 令和4年7月～令和8年2月：旧桜学校給食センター解体工事
 - 令和5年7月～令和6年12月：建設工事
 - 令和7年4月：供用開始

○基本方針

- (1) 最小の費用で最大の効果を得ることを基本理念とする。
- (2) 衛生面及び労働環境からも優れているドライシステム方式を導入する。
- (3) 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省) 及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省) に適合し、HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) の概念を取り入れ、衛生的かつ安全なものとする。
- (4) 一日最大 7,000 食 2 献立の調理が可能な施設とする。
- (5) 食物アレルギー対応専用調理室を整備する。
- (6) 省エネルギーに配慮した施設を整備する。

○事業スケジュール表

	令和3年度												令和4年度												令和5年度												令和6年度											
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
敷地測量	■																																															
解体設計													■																																			
解体工事													■																																			
基本設計													■																																			
実施設計													■																																			
建設工事																									■												■											

▲
R3.12 現在

○進捗及び今後の予定

令和3年9月22日、(仮称)新桜学校給食センター建設基本・実施設計業務委託に係る一般競争入札が行われ、柴・a n d H A N D 特定業務共同企業体が落札。令和3年9月30日に、当該企業体と委託契約を締結。

令和3年11月8日、小美玉市立小美玉学校給食センターを視察。主に炊飯設備について、見学、聞き取り等を行う。

今後、厨房施設等の付帯設備における熱源利用方式並びに設備の資材及び機器の選定等を行い、今年度中に基本設計を完了させる予定。

○イメージ



つくば市学校給食の在り方懇談会について

1 目的

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

2 懇談事項

懇談会は、次に掲げる事項について懇談及び意見交換をする。

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

3 懇談会委員 計 20 名

(開催期間：令和 3 年 9 月 1 日から令和 4 年 8 月 31 日)

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

4 スケジュール

日時/場所	件名	内容
令和3年9月24日(木) 14:00~16:00 庁舎201会議室	第1回	自己紹介 事務局説明 ・本懇談会について ・つくば市学校給食の現状と課題 意見交換 ・今後の進め方について ・テーマの設定 ・事例収集の提案等
令和3年11月5日(金) 13:30~15:30 庁舎201会議室	第2回	事務局説明 ・つくば市の給食費について ・給食センター整備事業の経緯 意見交換 ・理想の給食について
令和3年12月24日(金) 9:00~11:15 ほがらか給食センター谷田部 研修室	第3回	施設見学 意見交換 試食
令和4年1月28日(金) 10:00~12:00 庁舎204会議室	第4回	意見のとりまとめ ・これまでの意見の整理
令和4年2月28日(月) 10:00~12:00 庁舎203会議室	第5回	意見のとりまとめ ・最終とりまとめ →運営審議会報告

5 懇談内容

(1) 第1回懇談会

①地産地消の課題について

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

②懇談会の進め方について

- ・理想の給食内容、提供について検討
- ・夢のある給食の提案→現実とのすり合わせ

③フードロスについて

- ・残滓への対応
- ・国産食材の利用

- ・和食の積極的活用
- ・パンの日のボリュームが少ない
- ④事務局への資料作成依頼
 - ・現給食費額設定の経緯当について
 - ・給食センターの統廃合の計画について

(2) 第 2 回懇談内容

①事務局説明

つくば市の学校給食費について

委員意見

- ・なぜ地産地消を推進しなければならないのか明らかに。
- ・地元への愛着を育むことが目的なのでは。
- ・食育を含めた地域学習の大切さ。
- ・すべてを市内産で賄うためには、価格、生産量等課題がある。
- ・新しい就農者と、学校給食への食材提供という事業モデルがうまくかみ合うことによって、良い方向へ進むことも考えられる。

つくば市における学校給食センター整備事業の経緯について

委員意見

- ・センター方式、自校方式ともに、メリット・デメリットがある。
- ・自校方式であれば、災害時、地域の防災拠点となり得るのでは。
- ・施設整備に活用する財源を給食の内容に活用する方法もあったのでは。
- ・旧大穂センターと旧桜センターは、食物アレルギー非対応施設。新しいセンターは、食物アレルギー対応施設とする。

③意見交換

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

令和4年度学校給食センター配送校編成について

1 目的

児童生徒数の増加に伴い、一部の給食センターで、必要食数が調理能力を超過してしまっています。市全域における安定的な学校給食の提供を目的に、配送校の組替えを行うものです。

2 編成の方針

各給食センターからの配送距離と、今後の学校新設や児童生徒数の増加を見据えて編成しました。

また、食物アレルギー対応除去食の提供可能なセンター（すこやか、ほがらか）から、提供不可能なセンター（筑波、荃崎）へ管轄を変更する幼稚園・学校は、現在除去食提供者のいない幼稚園・学校とすることとしました。

3 配送校

給食センター名	令和3年度	令和4年度
筑波	筑波幼稚園 筑波秀峰義務教育学校 県立並木中等教育学校	筑波幼稚園 筑波秀峰義務教育学校 県立並木中等教育学校 大穂幼稚園 前野小学校 栗原小学校 要小学校
すこやか	上郷幼稚園 島名幼稚園 大穂幼稚園 吉沼小学校 今鹿島小学校 沼崎小学校 上郷小学校 真瀬小学校 島名小学校 春日学園義務教育学校 学園の森義務教育学校	葛城小学校 大曾根小学校 前野小学校 栗原小学校 要小学校 豊里中学校 大穂中学校 高山中学校
ほがらか	手代木南幼稚園 東幼稚園 桜幼稚園	吾妻小学校 東小学校 小野川小学校

	竹園東幼稚園 桜南幼稚園 竹園西幼稚園 二の宮幼稚園 松代幼稚園 吾妻幼稚園 栄小学校 九重小学校 桜南小学校 竹園東小学校 竹園西小学校 並木小学校 みどりの学園義務教育学校	柳橋小学校 谷田部小学校 手代木南小学校 二の宮小学校 松代小学校 桜中学校 竹園東中学校 並木中学校 吾妻中学校 谷田部中学校 手代木中学校 谷田部東中学校	竹園東幼稚園 桜南幼稚園 竹園西幼稚園 二の宮幼稚園 松代幼稚園 吾妻幼稚園 栄小学校 九重小学校 桜南小学校 竹園東小学校 竹園西小学校 並木小学校 みどりの学園義務教育学校	柳橋小学校 谷田部小学校 手代木南小学校 二の宮小学校 松代小学校 桜中学校 竹園東中学校 並木中学校 吾妻中学校 谷田部中学校 手代木中学校
荃崎	高崎幼稚園 岩崎幼稚園 谷田部幼稚園 谷田部南小学校 荃崎第一小学校 荃崎第二小学校 荃崎第三小学校 荃崎中学校 高崎中学校	高崎幼稚園 岩崎幼稚園 谷田部幼稚園 谷田部南小学校 荃崎第一小学校 荃崎第二小学校 荃崎第三小学校 荃崎中学校 高崎中学校 谷田部東中学校		

郷土料理

ねっぺ汁



日本各地に「ねっぺ汁」という郷土料理があり、つくば市のねっぺ汁は「するめ」が入っているのが特徴です！
するめのだしと旬の野菜がたくさん入っていて、食物繊維やビタミン類を摂取出来ます！

- 材料(4人分)
- 豆腐: 1/3丁 里芋: 4個
 - こんにゃく: 80g 干ししいき: 5g
 - ごぼう: 30g 大根: 100g
 - 人参: 60g しいたけ: 2個
 - するめ: 5g 水: 700ml
 - しょうゆ: 大さじ1 塩: 小さじ1/2

- ① するめをはさみで細くカットする
- ② しいきを戻して1cm幅に切る
- ③ その他の具材も食べやすい大きさに切る
- ④ かつお節と昆布でだしをとり、煮えにくい具材から煮る(顆粒だしでもOK!)
- ⑤ 具材に火が通ったら、塩としょうゆで味付けする

さばの竜田揚げ



- 材料(4人分)
- さば: 40g x 4切 塩こしょう: 少々
 - 玉ねぎ: 50g 大根: 80g 油: 適量
 - しょうゆ: 小さじ2 みりん: 小さじ1 片栗粉: 適量

- ① さばに塩・こしょうで下味をつける
- ② 片栗粉をまぶし、油で揚げる
- ③ 玉ねぎ、大根をすりおろす
- ④ 鍋に油をひき、③を加熱する
- ⑤ しょうゆ、みりんを加えて煮詰める
- ⑥ 揚げたさばにソースをかけて完成

ハンサムスー

- 材料(4人分)
- 春雨: 40g ハム: 4枚 きゅうり: 1/2本
 - にんじん: 20g もやし: 80g
 - ドレッシング
 - しょうゆ: 大さじ1 砂糖: 大さじ1 酢: 小さじ2
 - 塩: ひとつまみ ごま油: 小さじ1強

- ① 春雨をゆでて戻し、カットする
- ② ハム、きゅうり、にんじんを干切りにする
- ③ にんじんともやしをゆでる
- ④ ドレッシングの材料を混ぜ合わせ、全ての具材と和える

福神あえ

- 材料(4人分)
- きゅうり: 1/2本 キャバツ: 80g 水菜: 40g
 - 福神漬け: 60g

- ① きゅうりは薄切りに、キャバツは一口大に、水菜は2~3cmの長さに切る
- ② 野菜をゆでて粗熱をとり、よく水気を切る ③ 福神漬けを和える

