

会 議 録

会議の名称		令和 7 年度（2025 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 7 年 7 月 9 日（水） 開会 9：30 閉会 11：00		
開催場所		桜学校給食センター 2 階会議室		
事務局（担当課）		教育局健康教育課		
出席者	委員	木村 清隆委員（会長）、中嶋 房子委員（副会長）、 柴崎 孝浩委員、荒井 克彦委員、小倉 正徳委員、 舟久保 せいこ委員、千葉 瑞恵委員、飯島 祐美子委員、 山中 真弓委員、山崎 裕一委員、植木 純子委員、 栗山 光子委員		
	その他			
	事務局	教育局長 久保田 靖彦、教育局次長兼健康教育課長 柳町 優子、課長補佐 寺田 紘章、係長 山下 弘文、主任 五 十嵐 彩那、管理栄養士 野元 優理恵、管理栄養士 齋藤 千春、筑波学校給食センター所長 相澤 幸男、つくばすこ やか給食センター豊里所長 荒澤 浩俊、桜学校給食センタ 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 窪庭 茂		
公開・非公開の別		■公開 ☐ 非公開 ☐ 一部公開	傍聴者数	0 名
非公開の場合はその理由				
議事		(1) つくば市の学校給食について (2) （仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業の進捗状況について		

	(3) その他
会 議 次 第	1 開会 2 委嘱状の交付 3 会長の選任 4 議事 (1) つくば市の学校給食について (2) (仮称) つくば市茎崎給食レストラン整備事業の進捗状況について (3) その他 5 閉会

<審議内容>

1 開会 会議の成立

2 会長の選任 会長に木村清隆委員、副会長に中嶋房子委員を選出

3 議事

(1) つくば市の学校給食について

会長：議題1「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

【事務局説明】

会長：ありがとうございました。先ほどの説明に対して委員の皆様、些細なことでも結構ですので、ご質問、ご意見等がありますか。

委員：栄養教諭による食育や体験学習について、実施時期や事業内容など具体的に教えてください。

事務局：栄養教諭は所属校と給食センターを兼務しており、所属校以外の指導担当校においても、年間を通して生産者を招いての食育授業や給食時訪問、授業の時間を活用して食育を行っています。

委員：子どもたちが自分で食べるものがどのように作られているのかをきちんと分かって、自分の今後の生活に活かしてほしいので、ぜひ食育の充実をお願いできればと思います。

会長：他にございますか。

委員：実際に学校で給食を配膳しているところを見たことがありますが、給食で茹で野菜に毎日日替わりのドレッシングを混ぜて食べているため、おかずとして必要なのか疑問に思いました。味つけをした野菜を出すのは難しいのか教えてほしいです。

事務局：衛生管理の観点から、なるべく直前に味付けをするようにしています。事前に味付けをすると水分が出てしまい、菌の増殖も増えてしまうため、教室で直前にドレッシングをかけて食べていただくような形をとっています。

委員：食育という点で考えると、既成のドレッシングをかけるだけより、こういう調味料を使用して味付けしているということも子どもたちに伝えていけるとよいかと思い、ご提案させていただきました。

事務局：ありがとうございます。栄養士とも共有して今後の献立作成に役立てていただきたいと思います。

会長：他にありますか。

委員：他の自治体でも給食の量が少ないなどの話題が出ているかと思いますが、つくば市でも物価高騰によってデザート回数が減ったという話を聞いたのですが、実際にそういった事情があるのか教えてください。

事務局：デザートについては、各給食センターで教科と連携したメニューや行事献立のときに提供する場合が多いですが、特に回数が変更となったという事実はございません。

会長：他に質問ございますか。

委員：先日のPTA役員会で、給食についての話題の中に、ご飯の量が少ない

という意見がありました。学校の先生からは量は変わらず容器が変更になったと説明があったのですが、お子さんからは量が少なく感じるとの意見が出ているのが実情ということで、共有させていただきます。あとは地産地消の取組については非常に素晴らしいと思うのですが、言葉だけでなく、実際にどれくらい地産地消ができているかを数字で出してもらえるとより子どもたちにも浸透しやすいと思いました。

事務局：ありがとうございます。ご飯の量については、こちらにも問い合わせをいただいています。米飯の加工業者は複数あるため、容器の形が多少異なり、ご飯の量自体は変わりませんが視覚的に少なく見えているのかなと思います。そういった事情についても、保護者の方に周知できるように考えていきます。地産地消率については、先ほどお話をした生産者を招いての食育授業なども含めて、より取組の周知や数字的なところもお話をしていければと思います。

会長：今お話がありました給食の量については、私のところにも子どもたちや保護者から実際に少ないという意見が届いているため、栄養価はそのままでも量が多く見えるような配慮を引き続きお願いできればと思います。様々な食育に関する取り組みを行ってくれている委員もおりますので、何かご意見があればお願いします。

委員：私たちは、朝食を欠食するお子さんに対して朝食の大切さや1日の野菜摂取量、減塩に関する知識の普及促進を主に活動しています。地産地消は、郷土に関する内容も含めて小さいお子さん方には継続してお伝えしていきたい内容だと思います。

会長：日常的な子どもたちに対する食育の事例はありますか。

事務局：毎年、厚生労働省から、食育月間である6月は特に食に関する活動を推奨してくださいといった通知がきており、学校にも共有をして、食育に関する取り組みの報告をお願いしています。その中には食育月間以外

にも生産者等の食の専門家を招いての食育を実施している学校や圃場見学を実施している学校もあります。こちらとしては、今後も様々な食育活動をしていただくためのサポートや情報提供ができればと考えております。

会長：ありがとうございます。

委員：量が少ないという話に関連して、中学校の献立をみると焼売や餃子の個数が少ないことや、うどんに揚げパン一つというような組み合わせで、エネルギーは足りているかと思うが、食べる量的には少ないのではと感じています。そこで、見た目やボリュームなども考慮して献立を作成しているのか教えてください。

事務局：給食の献立は、適正なエネルギー量が定められているため、基本はその数値を満たすように作成しています。エネルギーの内訳についても基準があり、半分を炭水化物、残りをたんぱく質と脂質といったそれぞれの基準の範囲に収まるように調整しています。普段外食で食べるようなボリュームをイメージされるかと思うのですが、学校給食の基準に当てはめるとご飯の量が多く、魚や肉類は適正なたんぱく質量で言うと少なく見えてしまうかもしれません。ですが、理想的なエネルギー比率及び食品構成の基準に基づいて作成しているのと、栄養素の考え方も1週間、1か月の平均で栄養価を確認しています。ボリュームの部分で考えるとお子さんの個人差が大きく関係していると思うのですが、集団に提供する給食という点ではそういった基準をもとに作成しています。現場からは足りないお子さんにはおかわりでの対応や食が細い子には配食後に調整していただいていると聞いています。全ての個人差に対応するのは集団給食として考えると難しいところもありますが、皆さんに満足していただけるような給食づくりを頑張っていきたいと思います。

会長：みんなで食べる学校給食については、普段給食の内容を変更している子

が、みんなと同じものを食べるという素敵な取組だと思っていますが、設備についてはアレルギーが混入しないように対策があるのでしょうか。

事務局：みんなで食べる学校給食に関しては、その日の献立自体が主要なアレルギーを除いたものですので、通常の調理場で作っています。もちろん前日に清掃をして、残渣などが残っていない状態にしています。

会長：普段目にする商品において、アレルギーを使用した設備と同じラインで製造していますというような注意書きをみかけることがあるので、重症のお子さんでは心配かなと思います。そういった方たちに対しては、何か具体的な対策はされているか教えてください。

事務局：保護者の方にはコンタミネーションといって原材料には使用をしていないが、同じ製造ラインでアレルギーを使用している商品や微量の摂取でもアレルギー症状が出てしまう場合には、ご了承くださいという周知をしています。さらにみんなで食べる学校給食の通知の中にも、当日の調理は普段と同じ調理場で給食を調理しますという文言を記載しています。食物アレルギーの管理指導対象のお子さんでは、アレルギーそのものを食べなければ症状が出ないという方がほとんどなので、それで問題ないという方からみんなで食べる学校給食に申し込んでいただいて、普段給食を食べていないお子さんもその日は全て食べることができるという内容になります。

会長：アレルギーを心配されている保護者の方に対しての説明やアレルギーをお持ちでない保護者の方を含めて理解してもらうためにも現場の先生方がまずきちんと理解することが重要だと思いますので、そういった機会を作っていただければと思います。

事務局：みんなで食べる学校給食の日については、献立表にも実施の理由や趣旨を掲載しています。さらに学校の給食時間に流してもらう放送資料の

内容においても周知をしています。今後、保護者や学校の先生のアレルギーに対する理解を深められるようなツールを検討していきたいと思いますので、貴重なご意見ありがとうございます。

会長：ありがとうございます。小学校でも低学年の子どもたちに理解を得るのは難しいところもあるかと思いますが、好き嫌いではないというところで、周知いただければと思います。幼稚園などではアレルギーの子の対応はどのようにされていますか。

委員：アレルギーや給食変更に関する対応については、マニュアルに基づいて書類で細かく確認をし、保護者に相談しながら安全に考慮して対応しています。

会長：子どもたちを一番に考えていただくためにも、先生方への周知については引き続きお願いしたいです。ぜひ教育局と連携しながらより良い方向に進めていただければと思います。他ございますか。

委員：4 ページの下方に掲載されている給食の写真の向きが異なっており、ご飯の配置が逆に見えているのが気になりました。こういった部分でも子どもたちに正しい知識を伝えていけると良いと思います。

会長：ありがとうございます。

委員：給食における食品ロスや残渣がどれくらい出ているといった情報はありますか。

事務局：各センターにおいて調査を行っているので、数字を確認して本日の審議会の中でお伝えさせていただきます。

会長：学校給食費については、無償化もしくは何人目のお子さんは無償化など対応している自治体が多いですが、つくば市議会でも 12 月定例会において、国による学校給食費無償化の早期実現を求める意見書を全会一致で可決し、国に意見を提出させていただきました。国の方針でも小学校から無償化に進めていくという話がありましたが、その後何か通達等はあ

りましたか。

事務局：ありがとうございます。学校給食費の無償化につきましては国の骨太の方針に方向性が記載されたことを確認していますが、市町村に対して連絡等はきていません。今後の給食運営に大きく関わることで、届きましたら確認をしながら進めていきたいと考えています。

会長：ありがとうございます。滞納者に対する催告について弁護士に相談しているということですが、進捗を教えてください。

事務局：市で徴収を開始した令和3年度からの滞納額がだいたい3,100万くらいになっており、令和3年度から令和5年度までの債権回収を弁護士に委託しています。

会長：ありがとうございます。引き続き、よろしくお願いいたします。

(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訂について

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

【事務局説明】

会長：ただいまの説明について、委員の皆様から何かご質問、ご意見等はありませんか。

委員：p8の加工について下処理に時間がかかるとのことでしたが、予定している給食レストランの規模からして、市内全部の給食センターに対応できるのか気になりました。また、加工施設という点では、市内に数か所または中心部にあった方がよいと考えます。玉ねぎの皮むきも大変だと聞いていて、以前に調べた際、JAやさとでは皮むき後の玉ねぎを販売しており、加工後の食材を使用するのも一つの方法だと思います。さらに、JAやさとでお話を伺った際にも貯蔵庫は大きく必要とのことでしたが、図面を見ると貯蔵庫が狭く感じるのと冷凍だけでなく冷蔵等の機能

も必要になるかと思うので、貯蔵についての考えを聞かせてください。

会長：事務局お願いします。

事務局：ご意見ありがとうございます。私たちもJAやさとや、加工施設を持つ川越給食センターへ見学に行きまして、この施設の面積であれば、貯蔵が可能であろうと想定はしています。最初は初めての試みでもありますので、全部の給食センターを賄うのは難しい部分もあるかもしれませんが、徐々に最終的には全部のセンターに広げていけるように検討しています。食材については、通年使えるものや旬の野菜などを想定しています。保健所の方のご意見もいただき、加工や貯蔵については運用について検討しているところです。今後はお子さんの減少や施設が老朽化していくことも懸念されており、そういったときに複合的な給食センターの形を検討する必要があるかと思います。荃崎給食レストランは加工や貯蔵を含めた検証のひとつになると考えております。

委員：300 食の下処理に使用するだけではもったいないので、下処理に時間がかかる大規模センターでも加工後の食材がすぐに使えるような仕組みを検討してほしいと思います。大規模な給食センターにおいては、大きな農家さんからしか買えないということで、そういった面でも地産地消率の低下につながっているのかと思います。地元の小さい農家から野菜を購入して加工して、大規模センターで使用できることが理想的だと考えるため、連携して進めていただきたいと思います。

もう1点は、p18 でワークショップをされたとのことで、もちろん地元の方や保護者の方の意見も大事だと思うのですが、教室から移動して給食を食べるとなると、低学年の子を移動させるのは非常に大変だと思います。動線も天気によって左右されるだろうし、給食を運んで教室で食べた方が楽だろうという話もあるかもしれないので、先生からの意見を聞いていただいて、そういった対策も考えておいていただければと思

います。

会長：事務局お願いします。

事務局：ご意見ありがとうございます。大規模の給食センターの下処理に時間がかかってしまう部分をカバーできるような運用を考えています。レストランを利用する際の動線については、荃崎第二小学校の先生方をはじめ、色々な先生から意見をいただいておりますが、現在、設計を進めている段階ですので、子どもたちの移動の安全性や学校に残る方への提供方法などもご意見を聞きながら進めて行ければと考えています。

会長：ありがとうございます。

委員：給食レストランは一般の方も使われるとのことで、安全面で少し気になりました。その点については、どうお考えでしょうか。

会長：事務局お願いします。

事務局：ありがとうございます。保護者からも同様のご意見をいただきました。市の危機管理監にも助言をいただき、緊急時の自動通報システムの導入や可動式本棚をバリケードとして使用するなど不審者対策等、安全対策についても設計の段階で検討しているところです。

委員：もう一点、給食の下処理を強化するという部分では、加工に特化した施設にするなどの案も含めて検討もいただけたらというのと、こういった下処理の施設というのは、たとえば既存の桜センターを拡張するという計画などはされていますか。

会長：事務局お願いします。

事務局：食品の加工については、桜センターを含めた既存のセンターにおいては敷地面積に余裕がないのが現状です。今後は人口動態等が変更してくることも想定されますので、荃崎レストランの実績を検証し、今後既存の給食センターでそういった対応が可能かどうか、生かせる部分がないかを引き続き検討していきたいと思います。貴重なご意見ありがとうございます。

ざいます。

委員：ありがとうございます。もう一点、レストランの集客については、どの程度見込めるのか、事業として成り立つのか教えてください。

会長：事務局お願いします。

事務局：今回、給食レストランを計画するにあたって、北海道伊達市と東京都町田市に視察に行かせていただきました。今回の建設地については、近くにふれあいプラザ等の総合的な施設があり、つくバスのバス停も近くにありますので、アクセスはさほど悪くないのではと考えています。レストランの食数については、町田市では事前予約制としており、予約の時点でほとんどなくなってしまうとのことでした。そういった事例も踏まえて、最大 50 食程度の提供を予定していますが、今後の実績を見ながら、検討していければと考えています。

会長：給食レストランについては大変期待しています。私も伊達市に視察に行きましたが、高齢者の方々のコミュニティの場としても非常に理想的でした。財源を投入しすぎてもいけないですが、市民への様々なサービスを提供していくという面から、たくさんご意見をいただき、さらなる地産地消にも取り組めればと思います。スケジュールが長期的になっているので、前倒しできたらと常々思っているのですが、皆様からご意見をいただきながらよりよい施設にできればと思っています。よろしくお願いいたします。

委員：給食レストランを造るにあたり、在り方懇談会を行ってきて、自校式の良さというのは話にも出ていたと思います。私自身も幼少期に自校式で給食を提供してもらっていたのが、貴重な経験だったと感じています。つくばでも自校式を取り入れられたらと思っていて、筑波給食センターのように 2000 食程度であれば、地元の農家さんも参入しやすいと聞いていますので、今後、老朽化していく中で、小規模センターを作っていく

ことも目指してほしいです。さらに、栗原小と谷田部南小が小規模特任校となるため、そういった学校を自校式にして、周りの畑で子どもたちが作った野菜を給食に活用するなど地場産物の活用の特化した取り組みや経験ができると、より学校の魅力が上がるのではと考えますので、自校式を広げていく中で検討していただけたらと思います。

会長：ご意見としていただきたいと思います。

(3) その他

会長：では次に、議題3「その他」について事務局から説明をお願いいたします。

事務局：事務局です。先ほど質問がありました給食の残渣量については、各センターによって計量方法が異なりますが、全センターでひと月当たり約40 tです。また、残食の量も日々計量をしたり、栄養教諭が給食の配膳の様子や食べている様子を確認しています。さらに、各学校に給食主任の先生が給食の配膳や残食等について、各給食センターに共有をし、献立作成に生かしているような状況です。残渣の利活用についてはご意見をいただくこともありますので、フードロスの削減という観点からも活用方法について、検討していければと考えています。

会長：その他何かありましたらお願いします。

事務局：次回の会議については2月か3月に2回目の開催を予定しています。

その際は改めて開催通知等でご連絡させていただきますので、よろしくお願いいたします。

会長：ただいま次回の日程等につきましたの連絡がありましたが、これについては特によろしいでしょうか。都度、気になることがあれば、健康教育課に連絡いただければと思います。もし、議題がありましたら前倒ししての開催もあるかと思しますので、引き続きよろしくお願い致します

会長：その他特になければ、本会議における議事は全て終了いたしましたので、

ここで議長を退任します。スムーズな議事進行にご協力いただきありがとうございました。それでは、進行を事務局に戻します。

5 閉会

事務局：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。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。

令和 7 年度（2025 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 7 年（2025 年） 7 月 9 日（水）

午前 9 時 30 分から午前 11 時 30 分まで

場所：桜学校給食センター 2 階会議室

1 開会

2 委嘱状の交付

3 会長の選任

4 議事

(1) つくば市の学校給食について

(2) （仮称）つくば市荃崎給食レストラン整備事業の進捗状況について

(3) その他

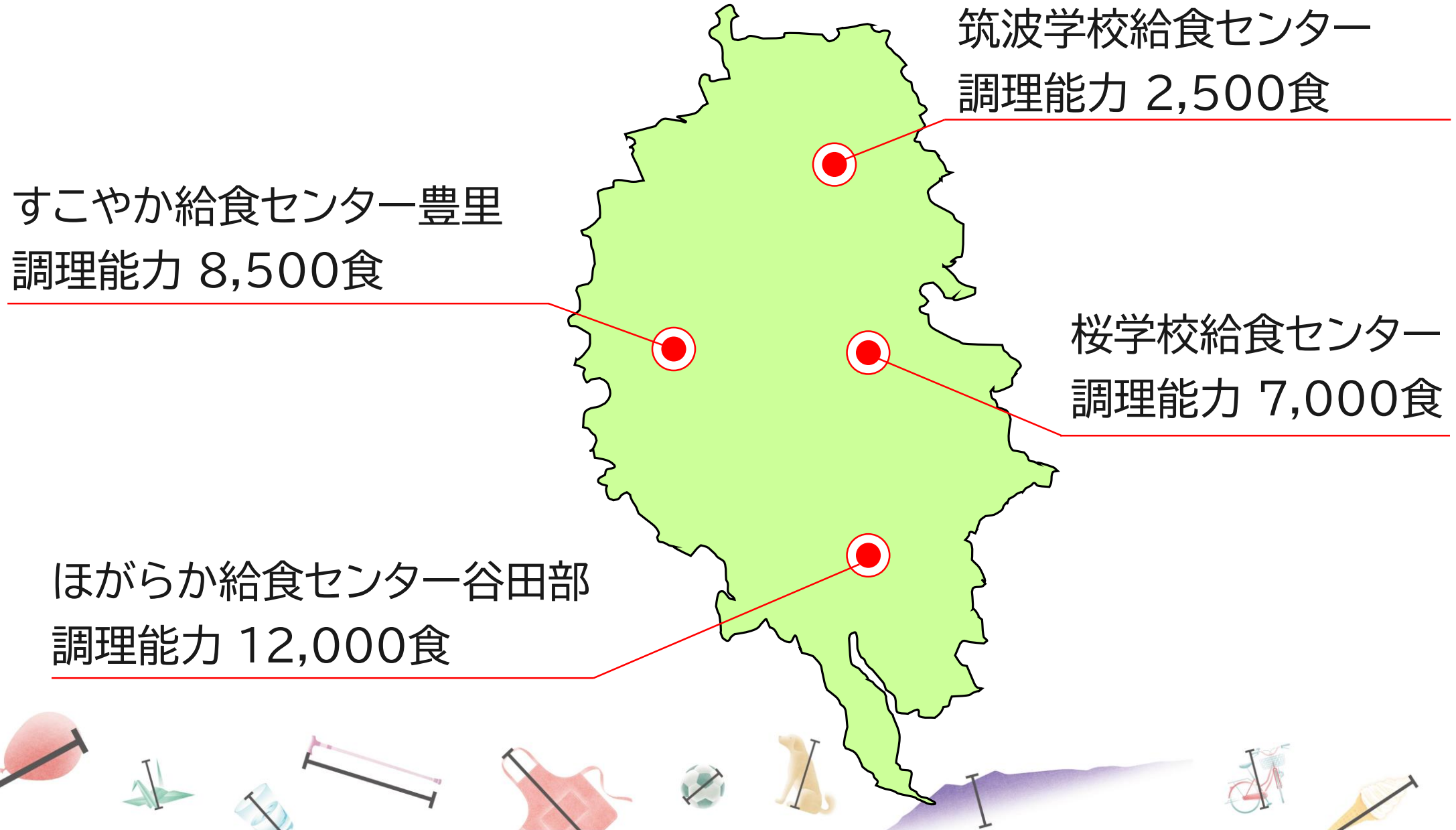
5 閉会

つくば市の学校給食について

つくば市教育局健康教育課



つくば市の学校給食センター



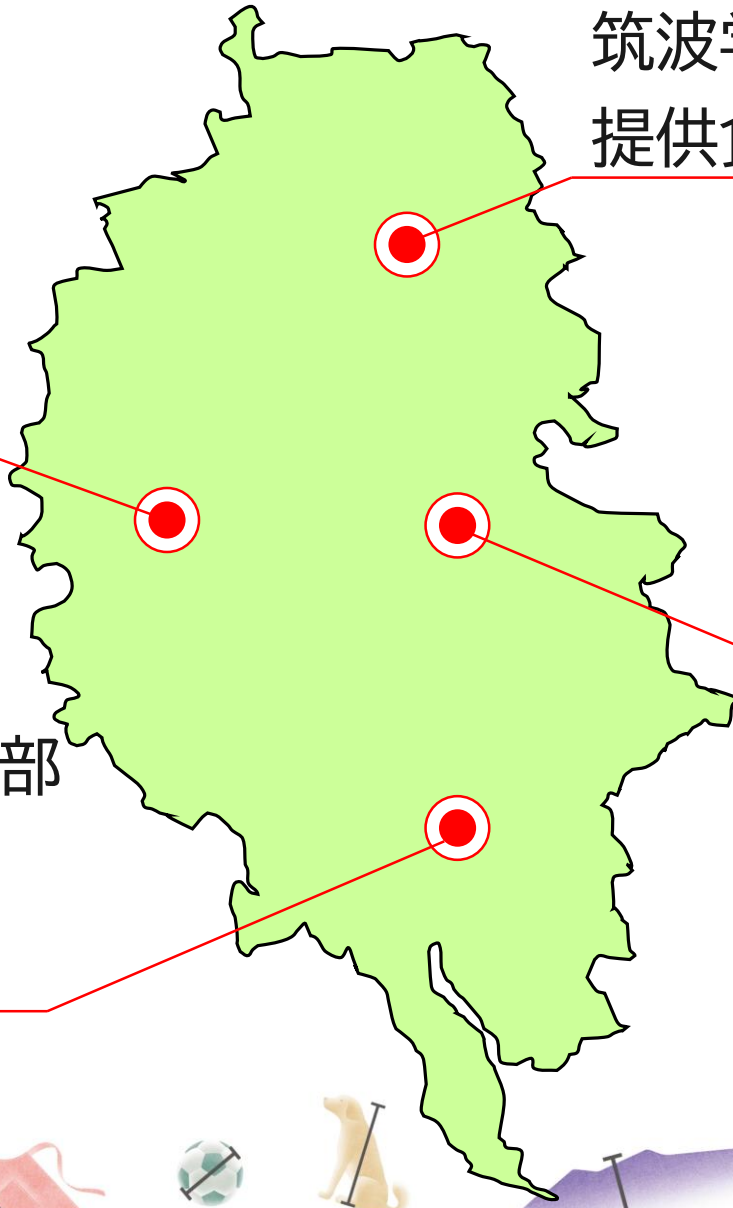
つくば市の学校給食センター

すこやか給食センター豊里
提供食数 7,786食
乳・卵除去食 20食

筑波学校給食センター
提供食数 1,583食

桜学校給食センター
提供食数 6,679食
乳・卵除去食 23食

ほがらか給食センター谷田部
提供食数 10,653食
乳・卵除去食 13食



つくば市の学校給食における 地産地消推進ガイドライン

【2024年度-2028年度】



2024年10月
つくば市教育局健康教育課

地産地消推進ガイドライン【第2期】 2024年10月改訂

【市の取組み】

- ① 地場産物の**優先的購入**のための落札基準の設定
- ② **11月つくば市地産地消月間**の実施
- ③ 生産者による**食育授業**の実施
- ④ **有機農産物**の積極的使用



つくば市の学校給食の取組み①

子どもたちと地元生産者との交流



栄養教諭による食育授業や体験学習を行っています。

つくば市の学校給食の取組み②

みんなで食べる学校給食の日



【献立例】

ごはん

飲み物

つくば市なかよしカレー

フライドポテト

サラダ

デザート



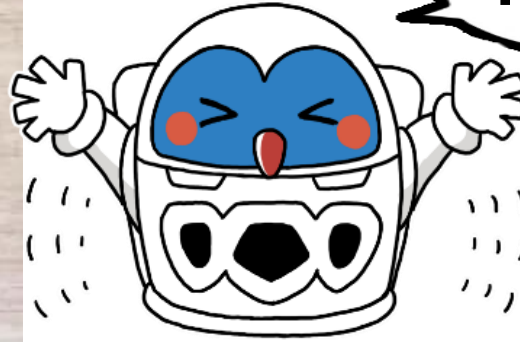
食物アレルギー等に配慮した特別メニューを提供しています。

つくば市の学校給食の取組み③

つくば市民の日メニュー



11月30日はつくば市民の日！



地場産物を使ったオリジナル商品の開発
つくば市産さつまいもプリン



つくば市の学校給食の取組み③

つくばのオーガニック給食デー



【オーガニック食材の例】

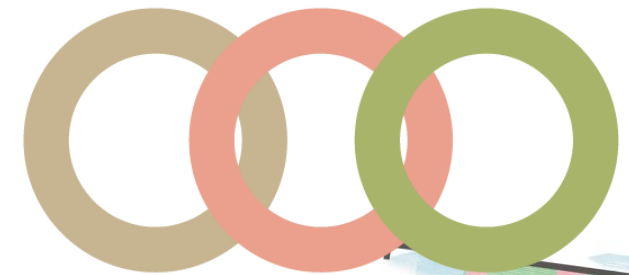
水菜

にんじん

ロメインレタス

肉団子

長ねぎ



有機農業の日

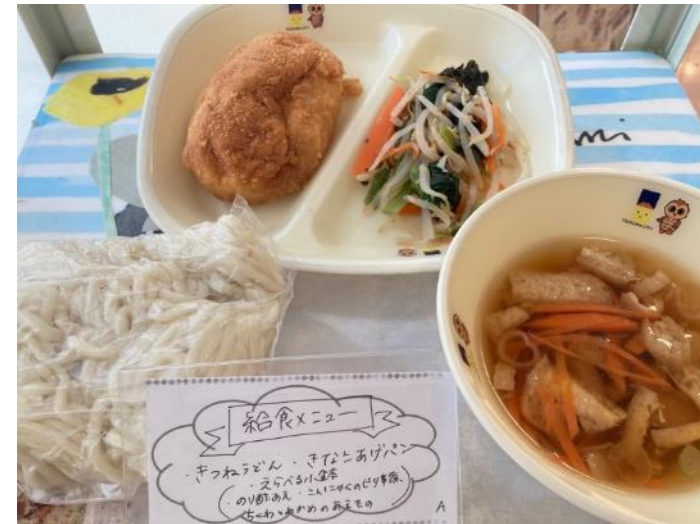
つくば市の学校給食の取組み④

自宅や市役所でも給食を食べられます！

学校給食レシピ本



市役所1階レストランで
給食メニューを提供



クックパッド



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



物価高騰対応(令和6年度)

負担	内容	金額
保護者 (教職員含む)	給食費	約12億4000万円
つくば市	地産地消推進費 米飯助成金	約1億7000万円
つくば市	物価高騰対応	約3億5000万円
合計		約17億8000万円



学校給食費の徴収率

年度	徴収率
令和 2 年度	99.85%
令和 3 年度	99.18%
令和 4 年度	98.99%
令和 5 年度	98.86%
令和 6 年度	98.95%



学校給食費の徴収率向上対策

- (1) 未納者に対し毎月督促状を発送、滞納者に対しては年3回催告書の発送
- (2) 生活保護や就学援助等の受給者については、担当課からの公金振替で給食費を収納
- (3) 児童手当からの未納給食費の申出徴収
- (4) 令和7年度から専門的な知識やノウハウを持つ弁護士法人に債権回収業務を委託
- (5) コンビニ及び電子決済による収納を開始



(仮称) つくば市荃崎給食レストラン 整備事業について

つくば市教育局健康教育課



新しい給食施設の検討



つくば市学校給食の在り方懇談会

【目的】

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。

【期間】

令和3年度から令和4年度の2年間

【委員】

市議会議員、地方行政機関及び公共的団体の役員等、学識経験者、学校教育関係者、学校給食運営に関わる市職員、市民（公募）

つくば市学校給食の在り方懇談会での意見

【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
- ・食材選定の際に、入札以外の方法を検討すべき
- ・給食にオーガニック食材を取り入れる

【②食育】

- ・できたての温かい給食の提供
- ・加工品を減らした添加物の少ない給食の提供
- ・給食時間や食育の充実
- ・給食づくりに子どもたちを積極的に巻き込み発信

つくば市学校給食の在り方懇談会での意見

【③給食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組が必要

【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
- ・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
- ・小規模なセンターについても選択肢に含め検討すべき

つくば市の学校給食における地産地消の推進

【現在の取組】

令和6年10月に「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」を改訂

- 
- ・ 地場産物の優先的購入のための落札基準の設定
 - ・ 11月つくば市地産地消月間の実施
 - ・ 生産者による食育授業の実施
 - ・ 有機農産物の積極的使用

つくば市の学校給食における地産地消の推進

【課題】

農産物は、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、地産地消
率が下がってしまう。

【今後の取組】

- ・新規地場産生産者の拡大
- ・食品の貯蔵や加工品の開発等の推進も検討

つくば市学校給食の
在り方懇談会の意見

地産地消の課題



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。

基本構想



令和6年（2024年）3月に
基本構想を策定

施設の機能

- 給食食材における地場産物の貯蔵庫及び加工施設機能
- 市民に向けた給食レストラン機能
- 自校式給食施設としての機能



給食食材における地場産物の貯蔵庫 及び加工施設機能

資料提供：静岡県袋井市

地産地消の課題

- ・ 旬の時期に大量に採れる農作物の保存
⇒特に約1か月の夏期休暇は給食なしとなる
- ・ 規格外農作物
⇒通常給食で使用しにくい大きさ・キズなど



地場産物貯蔵庫



- ・プレハブ冷蔵庫
- ・空調機器
- ・冷凍冷蔵庫
など整備



貯蔵庫で保管



納品



生産者



給食センター

加工施設（規格外品の活用）

通常の給食で使用しにくい大きさ・キズなどある規格外の農作物



規格外じゃがいもを使用
「じゃがいもの甘辛煮」



規格外玉ねぎを加工
「炒め玉ねぎ」



規格外トマトを加工
「トマトピューレ」



規格外大根で作った
「切干大根」



給食調理の流れ

食材の検収



下処理



調理



給食調理の流れ

時間がかかる・朝早くから作業

食材の検収



下処理



調理



下処理の時間を短縮できれば、より多くの時間を調理に当てることが可能

加工の流れ（下処理加工）

食材の検収



下処理



給食調理と同様の設備等を使い、
同様の作業を行う。



カット・ 加熱



加工の流れ（下処理加工）

冷却



真空パック・冷凍



加工したものは全給食センターで活用



市民に向けた給食レストラン機能

資料提供：北海道伊達市

給食レストラン



○栄養バランスのとれた食事提供

○市民の健康増進

○つくば市の食材PR



市民が誰でも利用でき、
地域交流の場としても活用可能

給食レストラン

食育の拠点

いつまでも元気に過ごすためには、毎日の食事がとても大切！

令和6年度

若さをつくるキッチン

時間(各回共通)
10:15~13:00
(受付10:00~)

参加費
無料

日程	メイン料理(予定)	テーマ	申込期間	会場
5月23日(木)	サバのソテー ～マスタードソース～	たんぱく質の選び方	5/1～5/16	桜保健センター
6月20日(木)	ごろごろ大豆ハンバーグ	オーラルフレイル	6/3～6/13	桜保健センター
7月23日(火)	トマトとひき肉の エスニック炒め丼	熱中症予防のための食事	7/1～7/16	東京ガス(株)つくば支店 [研究学園2-1-2]
8月29日(木)	【バッククッキング】 無水夏野菜カレー	災害時の低栄養予防	8/1～8/22	東京ガス(株)つくば支店 [研究学園2-1-2]
9月26日(木)	手作り餃子	共食のススメ	9/2～9/19	東京ガス(株)つくば支店 [研究学園2-1-2]
10月22日(火)	豚肉のおろしソース	フレイル予防のための 運動と食事	10/1～10/15	桜保健センター
11月28日(木)	みそマカロニグラタン	フレイル予防と 骨粗しょう症予防	11/1～11/21	筑波交流センター
12月20日(金)	【おせちアレンジ】 昆布巻きこま豆腐うどん	年末年始のフレイル予防	12/2～12/13	桜保健センター
2025年 1月24日(金)	【お惣菜アレンジ】 ツナキーマカレー	中食で簡単フレイル予防	1/6～1/17	桜保健センター
2月20日(木)	手作り無塩パン	おいしく適塩生活	2/3～2/13	筑波交流センター
3月18日(火)	豆腐のユーリンチー	フレイル予防と 血糖コントロール	3/3～3/11	小野川交流センター

※内容は変更になる可能性があります。

対象
持ち物
(各回共通)

つくば市在住の65歳以上の方
白米半合・エプロン・三角巾・マスク・布巾・
手拭タオル・筆記用具・飲み物

申込み

申込期間内に電話で
☎029-883-1111
(平日8:45～16:30)

問合せ先 つくば市保健部 健康増進課



学校ランチルームとしての機能



学校ランチルーム



- ・ レストランの一部を学校が食堂として利用
- ・ 学年を超えた交流が可能
- ・ 食について学ぶ機会の提供

新しい給食施設の整備方針



施設の整備方針

- おいしい給食の提供
- 食を通じた人々の交流
- 健康的な食生活の促進
- 地域の生産者や事業者の支援



地域のつながり・経済の活性化



基本計画

基本計画



令和6年（2024年）9月に
基本計画を策定

施設概要



施設概要

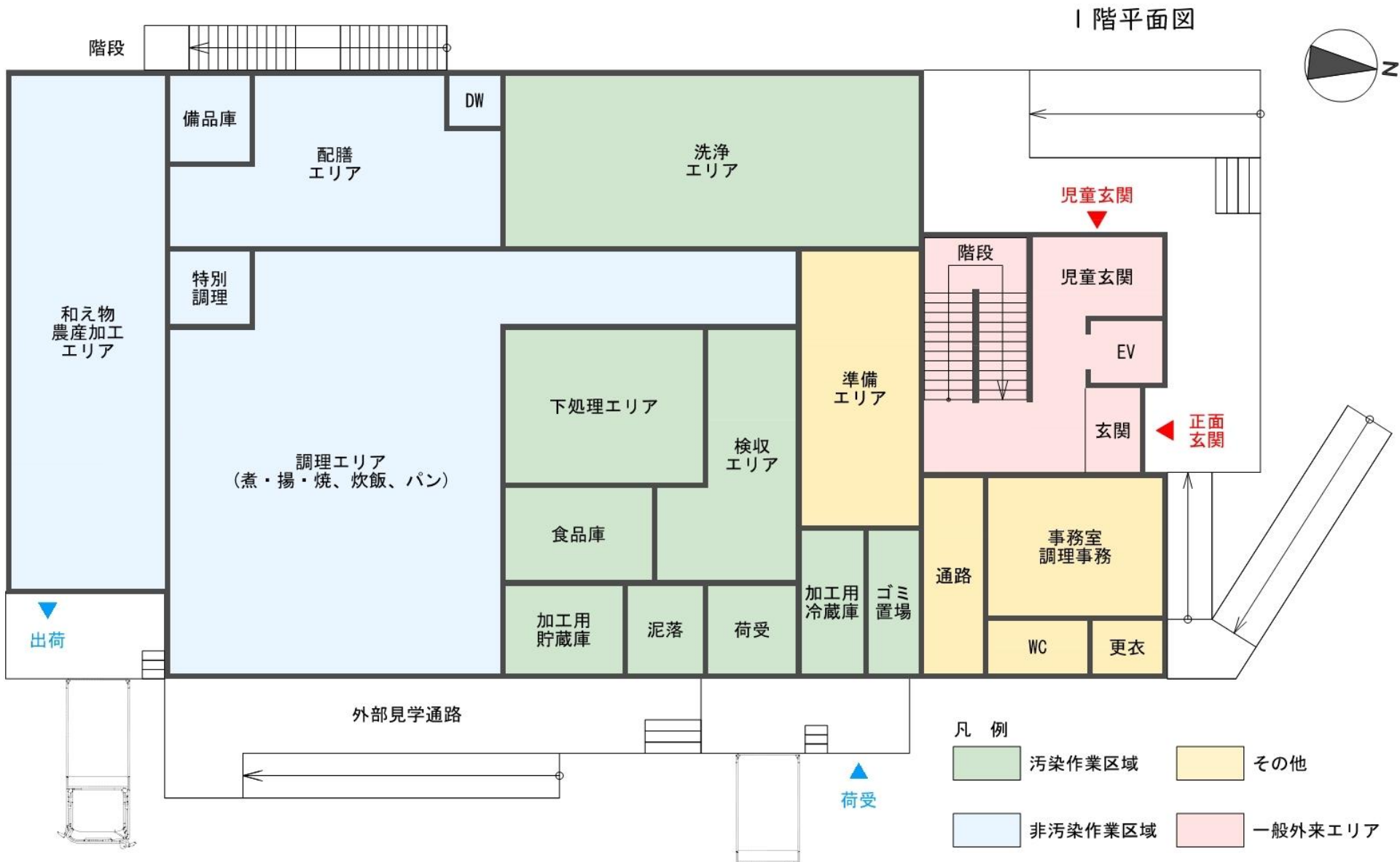
- ・ 施設名称 : (仮称) つくば市荃崎給食レストラン
- ・ 建設予定地 : つくば市下岩崎2105番地
(旧岩崎保育所用地)
敷地面積約2,500m²
- ・ 建設規模 : 延床面積900m²程度、鉄骨 2 階建て
1 日最大300食 1 献立
(うち 1 日約50食をレストランで提供)

位置図



配置計画（1階）

※基本計画策定時点の計画案



整備スケジュール（予定）

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

基本設計の進捗状況

- 定例会議の開催
- 町田忠生小山エリア中学校給食センター視察
- ワークショップの実施
- つくば保健所の意見聴取

ワークショップ

- 開催日：令和7年（2025年）5月17日（土）
- 場所：つくばほがらか給食センター谷田部
- 参加者 26人（荃崎地区区長：5人、荃崎地区小学校保護者：10人、荃崎地区小学校児童：11人）
- 内容：給食センター見学、ミニ講座、グループワーク

ワークショップ

3. グループワークの結果

●次の通り4つのグループに分かれ、2つのテーマについて話し合いました。

15分間のアイデア出し、5分間のグルーピング、5分間のまとめを経て発表を行いました。

★グループ分け

グループ1	5名	(大人5名 区会)
グループ2	7名	(小学生4名 大人3名)
グループ3	6名	(小学生3名 大人3名)
グループ4	8名	(小学生4名 大人4名)

★話し合いのテーマ

- (1) 「地元の食材を使ったこんなメニューがあったらな」
- (2) 「給食レストランでどんな事してみたい？」



ワークショップ

【区会】

- ・ 防災機能を持つ施設にしてほしい
- ・ 交流できる場にしてほしい
- ・ 予約なしで給食が食べられるようにしてほしい

【子ども等】

- ・ 多彩なメニューの提供をしてほしい
- ・ 遊び場を入れてほしい
- ・ 学習等ができる、くつろげる場にしてほしい