第2章 学校教育系施設の目指すべき姿

学校施設は、児童生徒が学習活動のために、多くの時間を過ごす教育施設であることから、安全安心で快適な教育環境を確保するのはもちろん、変化する学習活動への適応性にも配慮することが求められます。また、学校施設は地域住民にとって生涯学習やスポーツの場として親しまれるとともに、災害発生時には避難所となる役割を担っているため、防災面での機能も期待されており、さらには、省エネ対応などの環境負荷の低減やユニバーサルデザインに留意した施設にしておくことも求められています。

今後は教室を活用した複合化・多機能化や将来的には改修等の時期に合わせて学校施設としての施設面積の削減を検討していきます。そのために、以下のとおり学校施設の目指すべき姿となる(1)から(4)の学校施設づくりを設定しました。

(1) 安全安心な施設

- 学校施設は、児童生徒が一日の大半を過ごす場所であることから、施設の安全安心を確保するため、施設設備の老朽化対策や非構造部材の耐震対策など、計画的な施設の整備・充実を図ります。
- 近年の多様な学習内容や学習形態、家庭などの生活様式に対応した整備を行うことにより、学校施設環境の質的向上を図るとともに、学習指導要領に基づく教育の取組や今後の学校教育の進展、情報化の進展に長期にわたり対応できるような柔軟性のある施設計画を検討します。
- 学校の活性化を図り、教育効果を高めるために、よりよい教育環境の構築に向け、学校の規模や配置適正化を地域とともに検討していきます。

(2) 地域拠点としての施設

- 地域コミュニティの拠点や避難場所として、周辺コミュニティ施設や福祉施設、防災備蓄倉庫などの複合化、災害時における施設の防災機能の強化を検討します。
- 体育館は、教育施設としての役割を始め、災害発生時に地域住民の避難場所となる重要な施設であることから、避難所となった場合を想定した施設整備及び地域の防災機能強化の視点に立った施設整備に取り組みます。

(3) 持続可能な施設

- 児童生徒だけでなく、誰もが利用しやすい学校施設であるため、バリアフリーやユニバーサルデザインに配慮した施設整備を推進します。
- 環境負荷の低減を図るため、取手市環境基本計画に基づき、省エネルギー化が図れる設備機器や再生可能エネルギーの導入を検討します。

(4) 環境変化に対応した施設

- 学校施設が長期間にわたって良好な状態を維持できるよう、事後保全型の管理から予防保全型の管理へ転換し、計画的な改修に取り組みます。
- 構造躯体を堅固なものに維持するとともに、内壁の位置の変更や設備の改修が容易であるように配慮する。また、耐久性のある材料を使用することにより建物を長持ちさせるように計画します。

参考として、「取手市公共施設等総合管理計画」(平成 28 年(2016)7月策定)に掲載されている学校教育系施設の課題の内、未対応の課題と、改善の方向性は以下のとおりです。

■ 課題

- ・ 今後の長期的な児童生徒数の推移を見ながら適正規模及び適正配置を検討する必要があります。
- ・ 老朽化している施設に対する方針(更新・長寿命化)を検討する必要があります。
- ・ 今後の学校の整備にあたっては補助金制度等を活用するとともに、学校の複合化を図っていき、教育環境の向上と地域ニーズに応じた機能の提供を図る必要があります。
- ・ 学校跡地の利活用については、市民の意見を収集するなど、地域のニーズに対応した機能の導入を検討する必要があります。
- ・ 学校給食の調理方式では、2 つの調理方式が併存する中、今後の児童生徒数の推移を見据えながら、調理方式の検討が必要になります。

■ 改善の方向性

- ・ 学校施設については、地域の防災拠点であり、今後も長期間の利用ができるよう定期的な点検と計画的保全による安全性の確保を図っていきます。
- ・ 長期的な児童生徒数の推移や将来変化を注視しながら、文部科学省の公立小中学校の適正規模・適正配置の基準等を踏まえて、適宜、学校規模の適正化と適正配置を検討していきます。
- ・ 老朽化している施設に対する方針(更新・長寿命化)を検討し、併せてバリアフリー化や環境に配慮した設備の導入を検討していきます。
- ・ 施設の更新時には、学校を拠点として、将来の地域ごとのまちづくりや市民ニーズと連動した施設の複合化を検討していきます。
- ・ 施設の更新や長寿命化にあたっては、補助金制度等の活用を図るよう検討していきます。
- ・ 学校跡地については、市民の意向を反映させながら、利活用を検討します。また、利用されない学校跡地については、売却等により公共施設の更新費用に充てていくものとします。
- ・ 給食提供業務の安全性及び効率性を考慮し、施設の老朽化への対応と併せて、将来的に安全な給食の提供とコストに配慮した、給食施設・調理方式を検討していきます。