

東金市学校給食センター建設工事基本設計書 概要版

東金市学校給食センター建設工事設計業務委託
株式会社楠山設計 千葉営業所 令和7年9月

【基本設計方針】

1. 計画概要

東金市内の8小学校及び5幼稚園へ計2,500食の学校給食を提供する給食調理場及び配送を一元的に行う施設として計画を行います。施設計画に際しては「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を遵守して安全かつ安心な学校給食を提供することを最大の目的とします。

2. 基本設計の考え方

施設の基本設計にあたっては、整備事業基本計画において示した下記の「施設整備の基本理念」を踏まえ、これらを具体的な設計方針として反映させ、将来にわたり安定的に学校給食を供給し、子どもたちに栄養バランスの取れた美味しい給食を提供します。

(1) 安全で安心な給食施設

- ・食材の荷受から配送までをワンウェイの一方通行導線での計画とすることで人・食材による交差汚染が発生しない施設とします。
- ・清掃性に優れた機器選定と、十分な清掃空間を確保して機器を配置します。

(2) 栄養バランスが良く健やかな成長を支える給食

- ・「調理後、2時間以内喫食」を可能にするための調理能力を持った調理機器を配置します。子供たちの栄養バランスの取れたおいしい給食の提供ができ、厳密な調理工程管理・温度管理が実践できる施設とします。

(3) 食育に関する様々な情報の発信

- ・会議室を併設し、調理の実演やICTを活用した授業が可能な計画とします。会議室には見学窓を設けて調理作業の様子を直接見ることができます。

(4) 食物アレルギーへの対応

- ・アレルギー対応調理室を調理エリアに独立配置して室内には専用の調理器具や保管庫を設置します。

(5) 経済性・効率性に優れた施設

- ・更新やメンテナンスに配慮した施設とします。仕上材料等は耐久性に優れ、手入れのしやすい材料を選定します。設備機器周辺には十分なメンテナンススペースを確保します。

(6) 環境と人にやさしい施設

- ・導入する設備機器については、省エネ・高効率の設備を採用します。
- ・騒音・臭気について、周辺環境へ配慮した配置計画とします。また、消音型の設備や脱臭装置を導入し、防音・防臭対策を行います。

(7) 災害に強い施設

- ・災害発生後、炊き出し(ごはん・汁物)を提供可能な計画とします。
(ガスと給水は自給可能、電気はインフラが使用できることが条件となります。)
- ・建物の耐震性について大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保を図ります。

3. 設計概要

- ・主要用途：給食センター（工場）
- ・住所：東金市八坂台一丁目2-1外8筆
- ・構造：鉄骨造
- ・延べ面積：1,901.61m²
- ・最大食数：2,500食
- ・駐車場：46台
- ・敷地面積：6,798.13 m²
- ・階数：地上2階建て
- ・建物高さ：9.8 m
- ・アレルギー対応食数：50食程度
- ・駐輪スペース：25台
- ・耐火性能：準耐火建築物（任意）
- ・建築面積：1,630.40 m²
- ・付属棟・設備：厨房除害施設、受水槽

4. 各諸室概要

(1) 給食エリア(汚染作業区域、非汚染作業区域)

野菜類荷受室、魚肉類荷受室、器具洗浄室(1)(2)、油庫、廃棄庫、検収室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、冷凍庫、食品庫、仕分室、納米庫、洗米室、洗浄室、洗剤備品庫、残菜庫、冷蔵庫、煮炊き調理室、アレルギー対応調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物室、コンテナ室、配達風除室、炊飯室

(2) 調理員エリア(事業者専用)

風除室(2)、階段(2)(3)、倉庫(2)、調理員用トイレ(1)(2)(3)(4)、前室(1)(2)(3)、事務室(委託)、倉庫(委託)、洗濯乾燥室、配達員休憩室、男子休憩室、男子更衣室、女子休憩室、女子更衣室

(3) 一般・事務エリア

風除室(1)、ホール、事務室(市)、前室(市)、階段(1)、事務員(市)トイレ、食育ホール、男子トイレ、女子トイレ、多目的トイレ、会議室、倉庫(1)(市)

(4) その他エリア

ボイラー室、屋内消火栓ポンプ室、プラットホームなど

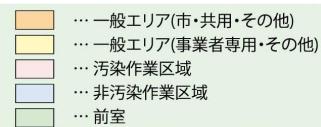
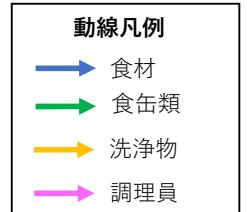
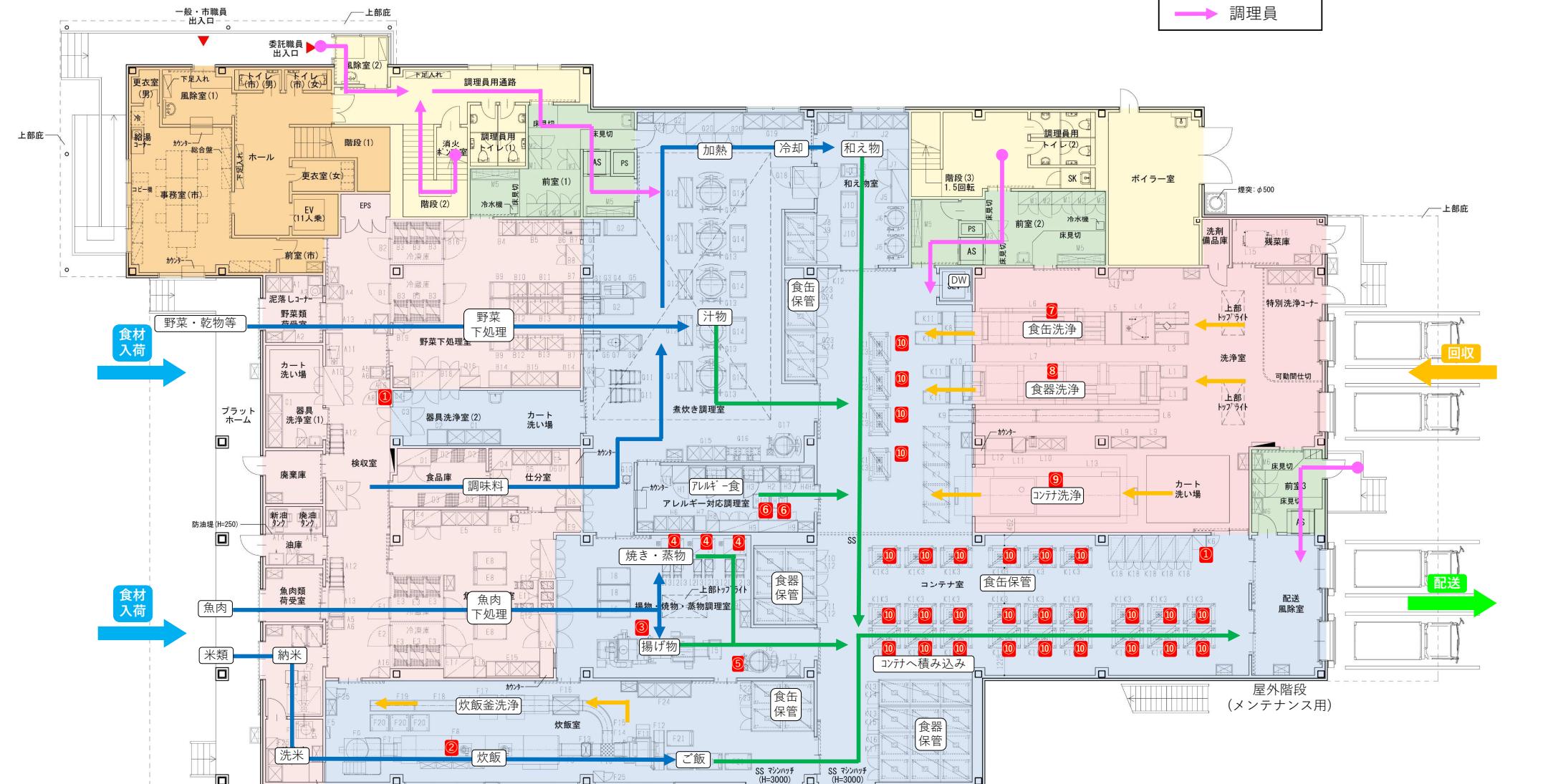
※H A C C Pとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。



【1階平面図】

厨房機器
番号

・・・ 4 ページ(厨房機器) 参照



【1階イメージ図】

厨房機器
番号

… 4ページ(厨房機器) 参照

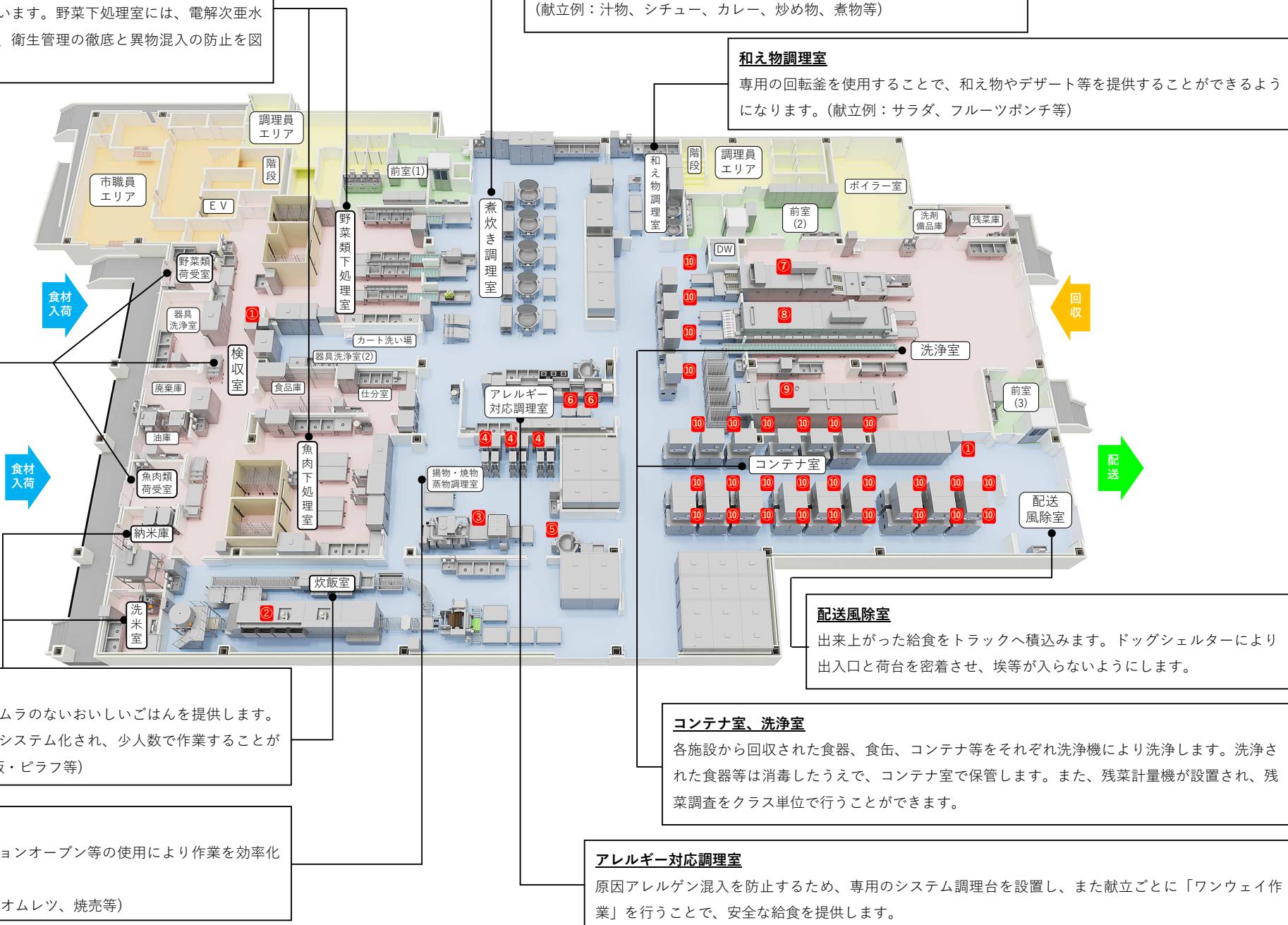
下処理室

下処理室は『魚・肉類』と『野菜類』に部屋を分け、食品の交差による二次汚染を防止しながら、食材の下処理を行います。野菜下処理室には、電解次亜水生成装置及び野菜洗浄シンクを設置し、衛生管理の徹底と異物混入の防止を図ります。

荷受室、検収室

荷受室及び検収室では、納品された食材の量や品質の確認を行います。

『魚・肉類』と『野菜類』に部屋を分けて荷受及び検収を行い、食品の交差による二次汚染を防止します。



【厨房機器】

厨房機器①	検食保存用冷蔵庫 (検収室,コンテナ室)	型寸特 式法徴 HF-63BT-KS(参考品番) 625×650×1910 ・調理前(検収室)の食材、調理した(コンテナ室)献立の検食用冷凍保管 ・2週間分の食材を分別保管できる専用検食容器付 ・冷凍-25°C	厨房機器⑥ コンロカート (アレルギー対応調理室)	型寸特 式法徴 - 750×650×900 ・通常時はアレルギー調理室の盛付台として使用 ・非常時は炊き出し用として活用が可能 ・堅牢なオールステンレス製
厨房機器②	ライスフレンドスーパー (連続式炊飯機) (炊飯室)	型寸特 式法徴 ARS-400D特(参考品番) 7350×1506×2830 ・40釜/時 (1釜7kg炊き・精米280kg) ・下段で「炊く」「蒸す」「焼く」時に燃焼する排気熱を、中・上段の「蒸らし」にムダなく利用する立体3段構造(白飯・炊込・赤飯・ピラフ)	厨房機器⑦ 食缶洗浄機 (洗浄室)	型寸特 式法徴 WFC-350F特(参考品番) 6670×1625×2275 ・大量の食缶を強力噴射で効率良く洗浄 ・幅505cm、高さ35cmまでの食缶やプラスケット、バット類を洗浄 ・掃除がしやすい全面着脱構造
厨房機器③	連続フライヤー (揚物・焼物・蒸物調理室)	型寸特 式法徴 DSKC-33A-X(参考品番) 5005×1695×2355 ・ネットの高さを調整でき、上下のコンベヤで挟み込んで揚げるため、型くずれなくキレイな仕上がり ・揚げパンや天ぷらなど、幅広い揚げ物献立に対応可能(電気式)	厨房機器⑧ 食器洗浄機 (洗浄室)	型寸特 式法徴 WFB-80W特(参考品番) 800×1930×2300 ・予洗いや浸漬無しで強力洗浄水による洗浄が可能 ・大幅な省力化・省スペース化を実現 ・食器は洗浄専用カゴに詰め替えてコンベア投入 ・既存の食器や食器カゴの形状にも適合し、将来的にアイテムが変わった場合でも対応可能
厨房機器④	コンビオーブン (揚物・焼物・蒸物調理室)	型寸特 式法徴 ACO-202ES(参考品番) 1000×775×1800 ・「煮る」「焼く」「蒸す」の幅広い加熱調理が可能なスチームコンベクションオーブン ・電気式	厨房機器⑨ コンテナ洗浄機 (洗浄室)	型寸特 式法徴 WAC-61T特(参考品番) 8200×2190×2640 ・コンテナを自動で洗浄する洗浄機 ・コンテナは庫内で斜めになり、コンテナの隅々まで洗浄水が当たる構造 ・除滴ファンによりコンテナに付着した水滴を落とし、コンテナ室内の床をドライに保つ
厨房機器⑤	2ウェイリンクガス回転釜 (揚物・焼物・蒸物調理室)	型寸特 式法徴 AF2WD2-30特(参考品番) 1640×1160×855 ・通常時は都市ガス。非常時はLPガス使用が可能 ・低輻射構造により快適な作業環境を実現 ・省エネ率が同等機種に比べ24%(メーカー値) ・平時はタレ調理釜として使用	厨房機器⑩ 電気式天吊リコンテナ消毒装置 (コンテナ室)	型寸特 式法徴 SCS-105N(参考品番) 1100×800×1200 ・洗浄後の食器をコンテナ内で消毒保管し、そのまま配達できるコンテナ消毒装置 ・装置が天井にあるため、コンテナ室は広いスペースで作業が可能

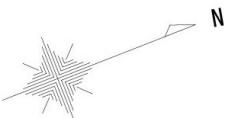
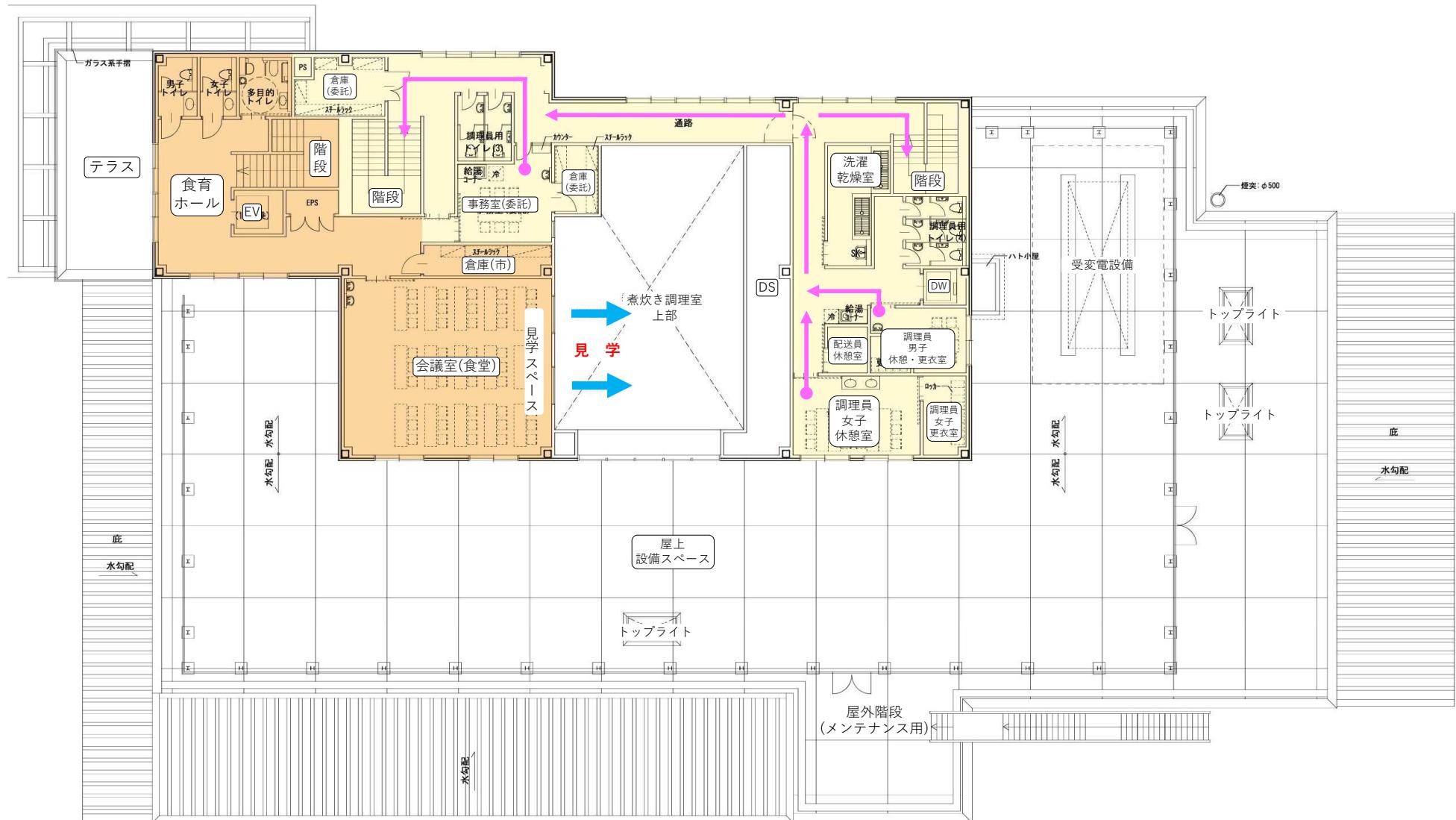
【2階平面図】

動線凡例

→ 調理員

…一般エリア(市・共用・その他)

…一般エリア(事業者専用・その他)



【2階イメージ図】

…一般エリア(市・共用・その他)
…一般エリア(事業者専用・その他)

事務室(委託)

・委託事業者専用事務室は、2階の調理員エリアの入口付近に配置することで、安全な調理作業を実施するうえで、市職員と事業者との調理ミーティングなどが円滑に行われ、連携がとりやすいように配慮します。

調理員エリア

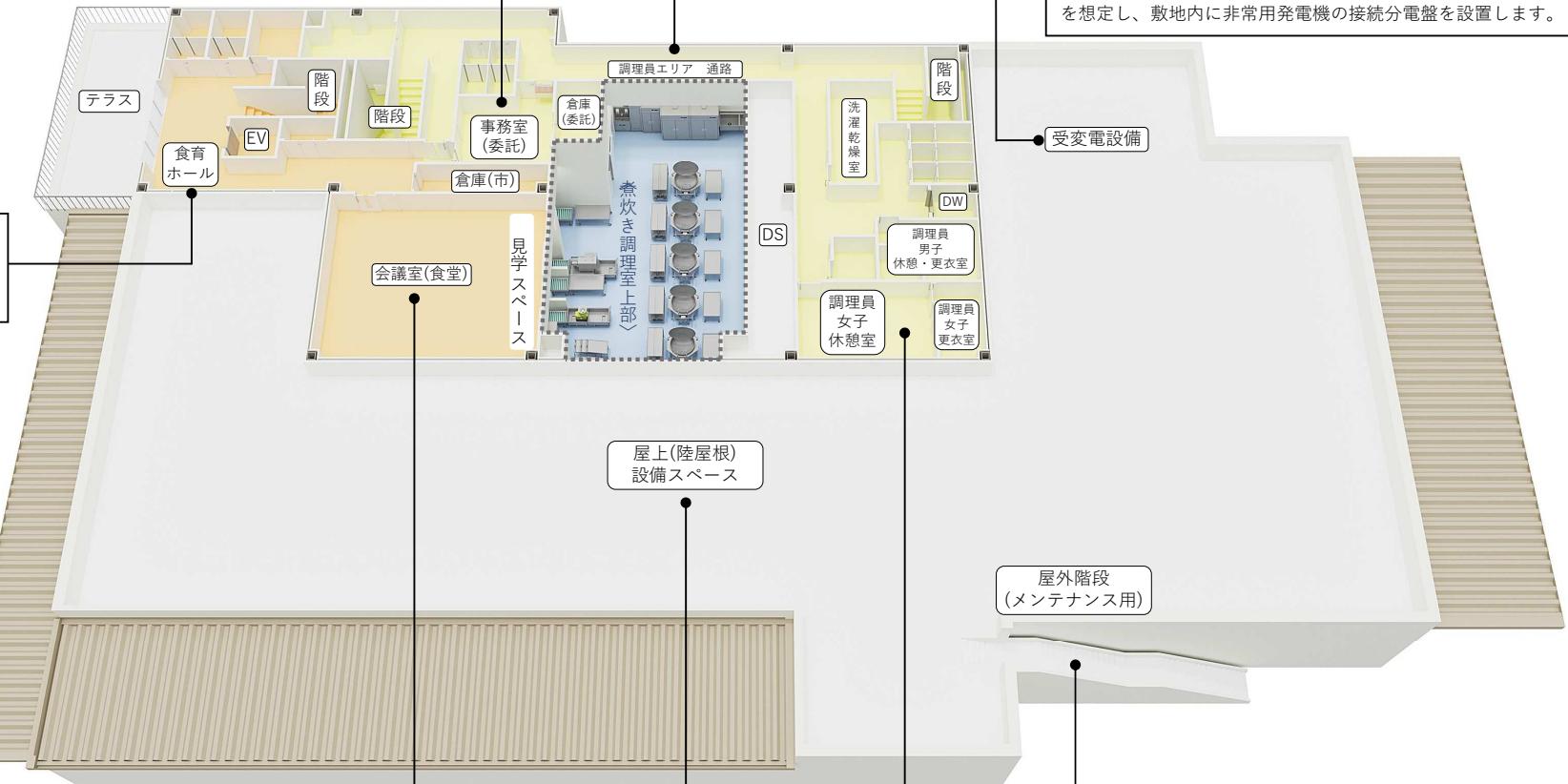
・一般外来者と調理員は同じエリアを使用しないように、調理員専用エリアを設け、施設内での交差汚染防止をします。

受変電設備

・敷地を有効活用するために受変電設備を2階屋上に設置します。また災害時を想定し、敷地内に非常用発電機の接続分電盤を設置します。

食育ホール

・食器食缶などを展示し、子ども達が触って体験できるスペースを計画します。



会議室

・40名程度収容可能な会議室を設け、施設見学や試食会としても利用可能なスペースとします。また、1階の煮込み調理室の様子がよく分かる見学スペースを設置し、放送設備(マイク、アンプ、モニターなど)を導入する事により豊かな食育に資する施設とします。

屋外階段

・建物の中に入ることなく、2階屋上の設備機器をメンテナンスすることができるよう、メンテナンス用の屋外階段を設置します。

調理員用休憩室・更衣室・トイレ

・調理員専用のトイレや休憩室を設けることで、施設内での交差汚染防止をします。

屋上設備スペース

・設備機器の維持管理(機器の修繕・更新)が容易に出来るよう2階屋上に空調設備や受変電設備などを設置し、落ち葉など屋上の清掃が容易に行える施設とします。