

武蔵野市新学校給食桜堤調理場（仮称）

基本計画

平成29年9月
武蔵野市教育委員会

目 次

第 1 章	施設整備の基本方針	2
1	施設整備の経緯	2
2	施設整備のスケジュール	4
3	施設整備の基本方針	4
4	設計プロポーザル	6
第 2 章	施設整備の基本的な条件（基本設計条件）	7
1	事業概要	7
2	設計条件	7
3	設計事業者を求める提案事項	20

第 1 章 施設整備の基本方針

1 施設整備の経緯

(1)学校給食施設検討委員会による検討

近年の小中学校児童生徒数の増加に伴い、提供する必要のある給食食数が、本市の学校給食調理施設が提供できる給食の食数を超える見込みである。

また、平成29年度現在、北町調理場は45年目、桜堤調理場は51年目と長期間に渡り稼働しており、間もなく市が公共施設の更新時期の目安とする建築後60年を迎える。

そこで、武蔵野市立の小中学校及び中学校へ給食を安定的に供給するための施設整備の在り方について検討するため、平成29年3月9日、武蔵野市学校給食施設検討委員会（以下、「検討委員会」）を設置した。そして、次節のとおり対応案をまとめた。

なお、検討委員会は、長期計画など上位計画の枠内で検討した。

武蔵野市第五期長期計画・調整計画（p31）	学校教育における食育推進のため、全小学校への自校調理施設の配置を学校の改築の時期を踏まえて計画的に進めるとともに、地域人材の活用を含めて効率的な施設運営を行っていく。 また、全世代を対象とした食に関する啓発を推進するセンター的機能を兼ね備えた、中学校の新たな共同調理場の設置を検討する。
武蔵野市公共施設等総合管理計画（p39）	学校給食調理施設については、食育のさらなる充実などを考慮し、財政状況やコストを勘案したうえで、小学校は自校調理施設の配置、中学校は新たな共同調理場の設置を基本として検討する。ただし、義務教育学校とする場合は、全校への設置を検討する。
武蔵野市学校施設整備基本方針（p8）	学校での食育推進のため、財政状況やコストも勘案しながら、小学校には給食の自校調理施設を配置します。

(2)学校給食施設検討委員会報告書による対応案

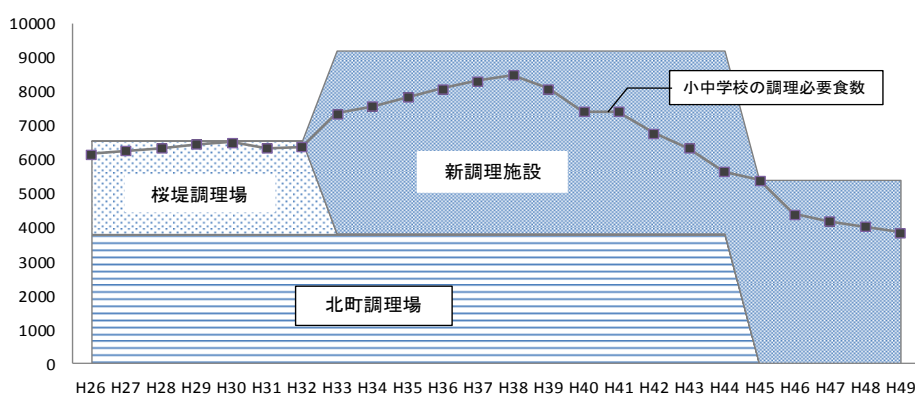
武蔵野市学校給食施設検討委員会は、給食を安定的に供給するための施設整備の在り方について検討し、対応案をまとめた。

具体的には、①給食の予備分を必要最小限にして運用する直近の対応、②既存の自校調理施設で他校分も調理する短期的な対応、③桜堤調理場の建替えを前倒しし、新調理施設を建設する中期的な対応を切れ目なく講じる案である。特に、③の中期的な対応に関しては、新調理施設の整備の基

本的な考え方をまとめた。

年度	対応案	増やす必要がある給食食数	
		小	中
H30	【直近の対応案（小学校～H30年度、中学校～H32年度）】 ① 給食の予備を最小限にする。 各学校の提供必要数を事前に正確に把握することが必要。 そのために、直前の食数変更を極力減らすように運用を見直す。	105	—
H31	【短期的な対応案（H31～32年度）】 ① 既存の自校調理施設から近隣他校へ供給する（親子方式）。 本宿小から第三小へ供給 500食増 ② なお、親子方式を実施しない場合でも、桜野小、境南小、 本宿小は、提供食数が不足するため設備の増強が必要。	258	46
H32		371	126
H33	【中期的な対応案（H33年度～）】 ① 老朽化した桜堤調理場の建替えを前倒しし、新調理施設を建設。 ② 桜堤調理場の建替えの前倒しにより、近い将来の改築が想定される第五小の自校調理施設について、代替機能の確保が可能にもなる。 ③ 北町調理場は、平成44年度に建築後60年となる。衛生・安全面にも配慮した適切な施設の維持管理を前提として、学校改築の進捗状況によっては、築後60年を超えて使用する可能性がある。	594	174
H34		723	240
<注> 短期的な対応案①、中期的な対応案①ともに、建築基準法第48条の許可が必要。			

小中学校の調理必要食数と提供可能食数(共同調理場)



(3) 当面の学校給食施設の整備方針

平成29年8月2日、武蔵野市教育委員会は「当面の学校給食施設の整備方針」を決定し、今後この検討委員会の対応案に基づき、学校給食施設の整備を進めることとした。

中期的な対応である新調理施設の建設については以下のとおりである。桜堤調理場の建替えを前倒しし、新調理施設を建設する。施設の具体的な仕様は、検討委員会報告書の「新調理施設の整備の基本的な考え方」により検討するが、最新の学校給食衛生管理基準に基づいた仕様とする。また、小学校給食約1,800食、中学校給食約3,000食を調理できる規模とし、旧桜堤小学校跡地の北側部分に建設する。

2 施設整備のスケジュール

新調理施設建設に着工するまでに、新調理施設に関する基本計画策定、設計事業者選定、基本設計・実施設計等が必要である。

また、まちづくり条例に基づく大規模開発事業の手続きや建築基準法上の用途許可の手続き等が必要であるため、稼働時期が平成33年度の後半になる可能性がある。したがって、早期に稼働するためには、今年度対応可能なものは、極力前倒しする必要がある（基本計画、基本設計等）。

今後は、平成29年度中に基本計画を策定し新調理施設の基本的な仕様を決める。その後、基本計画に基づき、設計事業者を選定し基本設計に着手し、平成30年度から平成31年度にかけて実施設計をおこなう。平成31年度又は平成32年度に着工し、平成33年度中に竣工し、運用を開始する。

平成29年度	平成30年度	平成31年度	平成32年度	平成33年度	平成34年度
基本計画策定 補正予算(設計調査費) 設計事業者選定 基本設計					
まちづくり条例等 手続きが短期の場合	実施設計 まちづくり条例等 手続き	新築工事 (発注、議会承認)		準備 稼働 解体	
まちづくり条例等 手続きが長期の場合	実施設計 まちづくり条例等 手続き	新築工事 (発注、議会承認)		準備 稼働 解体	

3 施設整備の基本方針

今後基本設計に着手するにあたり、あらかじめ基本的な施設整備内容を整理し、基本設計業務の設計条件とする（基本方針）。これは、検討委員会報告書の「新調理施設の整備の基本的な考え方」（検討委員会報告書p8）を具体化するものである。

(1) 最新の学校給食衛生管理基準、HACCPの考え方に基づいた施設

HACCPの概念を取り入れた「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合した衛生的で安全な施設とする。

(2) 労働安全衛生に留意した施設

食品を扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするほか、各施設、設備については、「労働安全衛生法」に準拠したものとする。

(3) 災害時の対応の強化

市と給食・食育振興財団が締結した災害協定に基づき、南側に計画のあるスポーツ広場を含め災害時の対応の強化を図る。

ライフライン復旧後、速やかに利用できる施設とする。また、発災3日後から1週間後までの間、炊き出しを支援することができる施設とする。

(4) 環境機能の強化

建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（建築物省エネ法）、都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（環境確保条例）を遵守するとともに、武蔵野市建築物環境配慮指針に基づき、環境への負荷低減のため、環境配慮の措置を講じた施設とする。

具体的には、省エネ・再エネ東京仕様（平成26年6月改正）の技術項目例を参考に、東京都建築物環境配慮指針に基づく評価が最高評価となる「段階3（環境への配慮のための措置として環境への負荷の低減に著しく高い効果を有するもの）」と同程度かそれ以上を目指すものとする。

(5) 食育推進のための機能

全世代を対象とした食に関する啓発を推進するセンター的機能を整備し、食育への関心を高めるための施設とする。

(6) 周辺環境への配慮

施設外観は周辺環境との調和を目指す。玉川上水景観基本軸に定められた景観形成基準に則したものとする。

また、近隣への防音及び脱臭対策や、日照や振動の影響を防止するよう対策を講じる。

4 設計プロポーザル

本基本設計の設計者には、調理施設を設計するための技術力のほか、上記の基本方針を具体化するための発想・提案を行う能力も求められる。

そこで、本基本計画の考え方に最も適した設計者を選定するため、事前に、設計業務に対する実績、本基本計画を前提とした技術提案、参考見積等を求めた上で、これを総合的に審査・評価して優先交渉権者を決定するプロポーザル方式を採用する。

第2章 施設整備の基本的な条件（基本設計条件）

1 事業概要

- (1) 施設名称 新学校給食桜堤調理場（仮称）
- (2) 建設予定地 武蔵野市桜堤1丁目1117番1及び1117番3
- (3) 敷地面積 約4,756㎡（現調理場敷地約1,626㎡、都市計画道路区域約503㎡を含む）
- (4) 都市計画区域 区域内
- (5) 用途地域 第一種中高層住居専用地域
- (6) 地域地区 準防火地域、20m/23m 第二種高度地区
- (7) 日影規制 3時間/2時間、測定面4m
- (8) 建ぺい率 60%（70%）
- (9) 容積率 200%
- (10) 周辺道路 東側：幅員約6.0m、西側：幅員約5.4～7.3m、北側：幅員約8.1～8.3m（歩道を含む）
- (11) 予定工事概要
 - ①規模は延べ面積3,700㎡程度、建築面積1,700㎡程度を見込む。
 - ②建設工事費は、25億円前後（税込）を見込む（解体等既存工事、外構工事を含む）。
 - ③主要構造は鉄骨造（S造）又は鉄筋コンクリート造（RC造）とする。

2 設計条件

(1) 全般的事項

- ①調理場施設は都市計画の用途地域に関して建築制限を受けるため、建築基準法第48条の規定に基づく特例許可を得るために必要な「良好な居住環境を害することのない」計画とし、建築基準法（昭和25年法律第201号）及びその他関係法令に適合したものとし、コスト、生産ライン、動線等を考慮した上で最適な構造とする。
- ②「官庁施設の総合耐震計画基準」による、耐震安全性の分類は、構造体：Ⅱ類、建築非構造部材：A類、建築設備：甲類を原則とし、その内容については協議により決定するものとする。
- ③計画敷地は現桜堤調理場敷地を含む設定であり、新調理場へ切り替えるまで現調理場は継続する必要があるが、移転完了後に速やかに解体するが、建設中の作業ヤードを含め、現調理場の機能を確保した配置計画とする。
- ④公共建築物の整備の基本方針（東京都）に準じた施設整備とする。

(2)本市の学校給食

- ①給食の提供は食缶方式とし、コンテナによる配送とする。
- ②一日当たり小学生約1,800食、中学生約3,000食を提供できる給食施設とする。最大クラス数は、小学校60クラス、中学校100クラスとする（1クラス平均30人）。最大コンテナ数は、小学校18台（3校×6台）、中学校30台（6校×食材3台、6校×食器2台）、合計48台とする。但し、使用食器により6台程度増える可能性がある。
- ③武蔵野市の食物アレルギー対応は、卵・乳の除去又は詳細献立表配布である。小学校は除去食2%（36人）、詳細献立表3%（60名）、中学校は、除去食1%（30人）、詳細献立表3%（90名）を見込む。これらアレルギー食対応のための専用調理室を設置する。
- ④献立は、原則として小学生用、中学生用の2本献立とする。
- ⑤給食の献立は主食、主菜、副菜2品、牛乳他とし、手作り調理（加工品・半加工品不使用）とする。米飯は週3回以上、蒸気釜で調理する。揚げ物は、ガス回転釜で調理する。焼き物・蒸し物はスチームコンベクションで調理する。
- ⑥食器は強化陶磁器4点（カップ2、大皿、中皿）とする。保温食缶は、パン箱、ごはんバット、バケツ、大バット、中バット3、小バットとする。
- ⑦配送先は市内小学校3校、中学校6校とする。
- ⑧施設の稼働日数は、年間約200日を見込む。
- ⑨厨房機器の熱源は、ガスボイラーとする。

(3)最新の学校給食衛生管理基準、HACCPの考え方に基づいた施設

- ①学校給食衛生管理基準等に関する特記事項は次のとおりである。
 - 一 作業導線の交差による相互汚染防止、二次感染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を明確に区分する。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分する。
 - 二 ドライシステムを導入する。
 - 三 作業区域の外部に開放される個所にはエアカーテンを備える。さらに、搬出入を行うプラットホームにはシャッター等を設け、配送口にはリフト式配送車にも対応するドッグシェルターを設ける。
 - 四 従事者用専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設ける。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設ける。

- 五 鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲みつきを防ぐ構造とする。
- ②整備する施設は、別紙1「必要諸室一覧」及び別紙2「具体的整備方針」のとおりとするが、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする。

なお、学校給食衛生管理基準等に関する特記事項は次のとおりである。

- 一 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、チラー式冷水機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備える。
- 二 調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しない構造とするとともに、その他の用途用のシンクについても相互汚染しない構造とする。
- 三 ガスを使用する厨房機器（ガス回転釜、スチームコンベクションライン）のブースは、防火対策を施す。

(4)労働安全衛生に留意した施設

- ①食品を扱う場所は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とする。
- ②その他、各施設、設備については、「労働安全衛生法」に準拠したものとする。特に次の点に留意する。
- ・手洗い設備の大きさ、数の適正配置
 - ・男女休憩室の広さ、数及びトイレ設置
 - ・換気設備の風量及び給排気バランスの確保
 - ・調理室内の作業スペース及び効率的な動線の確保
 - ・十分な水量、湯量の供給
 - ・洗浄の簡易な構造
 - ・発生する騒音に対する防音対策

(5)災害時の対応の強化

- ①災害時の応急給水設備として受水槽に余裕をもたせる。
- ②食品庫、米庫は災害時に備えて余裕をもたせる。

(6)環境機能の強化

- ①建物の熱負荷を抑制できる計画とする。
- ②エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- ③合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。
- ④発電量表示機能を備えた太陽光発電システムの導入、節水型器具の導入

など、省エネルギー・省資源に配慮した設備システムとする。

- ⑤空調負荷を軽減する機器を導入する。
- ⑥照明負荷の軽減を図る計画とする。
- ⑦給湯設備は施設における給湯需要・エネルギー効率を十分考慮した上で、太陽熱温水システム、コージェネレーションシステム等の効果的、効率的な機器の採用を検討する。

(7)食育推進のための機能

- ①給食の試食や食の研修等ができる調理実習室を兼ねた会議室を設置する。
- ②作業工程が目視できる視察・見学スペースを設置する。又は、映像等で確認できるシステムを導入する。

(8)周辺環境への配慮

- ①周辺景観・環境に配慮し、調和した建物形状、外観及び色彩とする。
- ②近隣への防音及び脱臭対策や、日照や振動の影響を防止するよう対策を講じる。
- ③室外機や塵芥室は、近隣住宅への影響を考慮して配置する。
- ④東京都の玉川上水景観基本軸に定められた景観形成基準に則したものとし、東京都景観条例に基づく通知を行う。
- ⑤敷地内樹木（特に道路沿い）は可能な限り保存するが、樹木、生物等から調理場への異物混入、感染等の防止を考慮する。
- ⑥食材搬入車両、配送車、ごみ収集車はすべて北側道路から出入りとし、車両の錯綜が生じない計画とする。
- ⑦工事中の周辺環境に対する影響を低減する対策を講じる。

(9)武蔵野市まちづくり条例（平成20年9月19日条例第39号）大規模開発事業の手続きにおける同条例第51条および第52条に基づく基準についての特記事項

①公園等

自主管理扱いとし、開発区域面積の10%以上を確保する。

②歩道状空地

詳細は担当課との協議によるが、既存樹木を残すことを優先に計画する。

③消防施設

防火水槽（40 t 級） 1 基又は屋外消火栓 1 基を設置する。

④緑化

少なくとも、敷地から都市計画道路の計画予定地を除いた部分の面積の20%以上とし、機能上、安全上、衛生上の必要性を妨げない範囲で可能な限り確保する。またその際は接道部分を優先的に緑化する。

なお、既存樹木については極力残す計画とし、工法、工程の検討においても留意する。また、合わせて「東京における自然の保護と回復に関する条例（平成12年12月22日条例第216号）」の基準を満たすこと。

⑤自転車駐車場

職員及び外来者が利用できる適正な規模の駐輪場（職員用30台、外来用30台程度以上）を整備する。

⑥環境配慮の措置 3(6)参照

⑦福祉環境の整備

見学者コース等不特定の人が立ち入ることを想定するエリアについては、「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成18年6月21日法律第91号）」および「高齢者、障害者等が利用しやすい建築物の整備に関する条例（平成15年12月24日東京都条例第155号）」に則した計画とする。

(10)その他

①来客用・市の庁用車用、事業者等用駐車場10台分、配送車2tトラック用駐車場5台分を確保する。

②その他必要な設計条件は、別途協議による。

別紙 1

必要諸室一覧

汚染区域	検収・下処理室	荷受けプラットフォーム
		荷受け室（肉・魚・野菜）
		野菜用プレハブ冷蔵室
		果物用プレハブ冷蔵室
		肉・魚用プレハブ冷蔵室
		器具洗浄室（検収・下処理用）
		野菜下処理室
		ピーラー室
		果物下処理室
		肉・魚加工室
		割卵室
		豆腐処理室
		乾物庫
		食品庫
		調味料計量室
		油庫（新油・使用中）
		米庫
	廃棄庫	
	調理室前室	
	回収・洗浄区域	洗浄室前室
		特別洗浄室
		回収用エレベーター
		回収前室
		コンテナプール
		厨芥処理室
		残菜庫
		回収運転手前室
洗浄室		
備品庫		
洗剤庫		
白布洗浄室		
非汚染区域	調理区域	調理室
		洗米室
		炊飯室（スペース）
		揚げ物室（スペース）
		焼き物室（スペース）
		果物加工室
		食物アレルギー食調理室
		器具洗浄室（調理区域）
		処理済み果物・うどん用プレハブ冷蔵室
	食堂用リフト	
	配膳・配送区域	配送プラットフォーム

		配送運転手前室
		配送前室
		配膳室
		配膳エレベーター室
一般区域		職員玄関
		外来者玄関（バリアフリー対応）
		風除室
		廊下・階段
		事務室（8人程度＋応接スペース）
		事務員男女別更衣室
		事務室内給湯室
		書庫
		食堂（40～50人）
		食堂内給湯室
		会議室&調理実習室（50人）＋パントリー
		男女別トイレ（職員用）
		男女別トイレ（外来者・事務員）
		バリアフリートイレ
		バリアフリーエレベーター
		男女別シャワー室
		男女別休憩室（更衣室・ロッカー）
		白衣洗濯室（白衣・前掛け）
		倉庫
		機械室
		見学スペース（または映像等で確認できるシステム）
付帯設備		配送専用車庫（スペース）
		交換専用車庫（スペース）
		外来者駐車場
		駐輪場
		ゴミ置き場
		受水施設
		排水処理施設
		ガス施設

別紙 2

具体的整備方針

① 本体施設（調理部門）

室名	用途	整備方針
荷受けプラットフォーム	食材の納品業者による食材納品	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の食材納品が短時間でできる構造とする。 ・風雨が吹き込まない構造とする。
荷受け室	物資の検収、検品、保存、仕分け等	<ul style="list-style-type: none"> ・塵埃や昆虫類が入り込まない構造とする。 ・物資の検収作業が衛生的かつ効率よく行える広さとする。 ・検収後の物資をそれぞれの専用冷蔵庫（庫）へ保管する。 ・30%程度の泥付き野菜を検収できる構造とする。 ・検収食材冷凍庫を設置する（-20℃） ・電話回線を引き込むこと。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。
プレハブ冷蔵庫	野菜、肉・魚、果物	<ul style="list-style-type: none"> ・食材それぞれに冷蔵庫（庫）を備える構造とする。
乾物庫、米庫、油庫、食品庫	乾物、米、油を保管	<ul style="list-style-type: none"> ・乾物は1か月分程度保管する。 ・米は1週間分（1,200kg）程度保管する。 ・油は新油100缶（一斗缶）程度保管する。 ・使いかけの油25×2=50缶（一斗缶）程度保管する。 ・調味料は1か月分程度保管する。
割卵室	卵の割卵と保存	<ul style="list-style-type: none"> ・割卵しやすい構造とする。 ・専用の器具類が保管・洗浄できる設備を有する。 ・割卵後に冷蔵庫に保管する。 ・電気分解水を供給できること。
豆腐処理室	豆腐及び豆腐加工品の切裁と保存	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐製品を処理できる構造とすること。 ・豆腐は流水で保存できる構造とする。 ・冷水（チラー式）及び電気分解水が供給できること。 ・油揚げ等は冷蔵庫に保管する。 ・豆腐は移動式シンクで作業と移動を行う。
野菜下処理室・ピーラー室		<ul style="list-style-type: none"> ・30%程度の泥付き野菜を処理できる構造とする。 ・野菜洗浄シンクは根菜、葉物に分けて3漕式とする。 ・野菜の洗浄レーンは5～6レーンとする。 ・電気分解水を供給できること。 ・下処理用器具類を専用保管庫で保管できること。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。

肉・魚加工室・	肉・魚の下味付け、成型、下準備、加熱準備後の保管	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚の加工後はカートインで冷蔵室に保管する。 ・ハンバーグ成型等で 15 人程度が一度に作業できる広さとする。 ・フードミキサー（処理能力 600k g）、高速ミキサー、ケーキミキサーを設置する。 ・加工用器具を専用保管庫で保管できること。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。 ・前掛けの洗浄スペース及び殺菌乾燥機を設置する。
調理室	食材の切裁、米の炊飯、煮炊き、炒め、揚げ、焼き、蒸し等	<ul style="list-style-type: none"> ・米の炊飯は 300ℓクラス蒸気釜 9 基 ・揚げ物は 200ℓクラスガス釜 6 基（内釜は錆びにくい材質及び災害対策用にプロパンガスの使用を可能とする） ・煮炊き用は 400ℓクラス蒸気釜 12 基 ・焼き物、蒸し物はスチームコンベクション 4 基（6,000 食分） ・冷水（チラー式）が供給できること。（400ℓ釜 4 基） ・調理室の食材移動はカートとする（2 段式、L 型、配膳車） ・調理機器、作業台、調理台は可動式とし、調理過程に応じた設置とすること。 ・調理用器具は専用洗浄室で洗い専用保管庫で保管する。 ・調理から配缶までがワンウェイ作業導線になること。 ・電話回線を引き込むこと。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。
果物処理室	果物の洗浄、切裁、配食等	<ul style="list-style-type: none"> ・冷水（チラー式）及び電気分解水が供給できること。 ・皮むきと切裁及び配缶ができる広さとする。 ・専用の器具類が保管できること。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。
プレハブ冷蔵室（配食用）	ボイル野菜、冷やしうどん等の配缶後保冷	<ul style="list-style-type: none"> ・冷やしうどん 160 学級（800 kg）保冷できる設備とする。
調味料計量室	調味料の計量	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料の計量に適した広さとする。 ・計量台はコールドテーブルとする。 ・調味料用の器具類保管庫を設置する。 ・冷蔵庫を設置する。 ・調理済保存食冷凍庫を設置する。（-20℃） ・電話回線を引き込むこと。 ・インターネット回線を引き込むこと。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。

		<ul style="list-style-type: none"> ・調味料の調理室内移動は多段式カートとする。
洗米室	お米の洗米	<ul style="list-style-type: none"> ・400kg / 1hの洗米ができる設備とする。
食物アレルギー対応調理室	食物アレルギー除去食の調理、配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー除去食の調理を行うに十分な広さとする。 ・三層シンク、専用器具保管庫、調味料冷蔵庫他 ・電話回線を引き込むこと。 ・インターネット回線を引き込むこと。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。
器具洗浄室	調理器具の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理器具洗浄室、調理区域器具洗浄室 ・自動洗浄機設置及び三層シンクを設置する。 ・電話回線を引き込むこと。
配膳室	配缶された食缶等のコンテナ積み込み	<ul style="list-style-type: none"> ・塵埃や昆虫類が入り込まない構造とする。 ・当日使用食缶用（カートイン式）保管庫を設置する。 ・電子黒板（食数・献立表示用）を設置する。
配送前室	コンテナの配送車への積み込み	<ul style="list-style-type: none"> ・塵埃や昆虫類が入り込まない構造とする。 ・風雨が吹き込まない構造とする。 ・電話回線を引き込むこと。
回収前室・特別洗浄室	配送車からコンテナ搬出	<ul style="list-style-type: none"> ・塵埃や昆虫類が入り込まない構造とする。 ・風雨が吹き込まない構造とする。 ・汚染コンテナを処理する特別洗浄室を設置する。 ・特別洗浄室に脱衣所及び簡易シャワー室を設置する。 ・電話回線を引き込むこと。
洗浄室	食器、食缶類の洗浄・保管	<ul style="list-style-type: none"> ・省力化と効率化に優れた機器類を設置する。 ・コンテナは自動洗浄とする。 ・食器・食缶は専用洗浄機とする。 ・電話回線を引き込むこと。
コンテナプール	洗浄後の食器、食缶の保管	<ul style="list-style-type: none"> ・当日使用食器は天吊り方式（コンテナ）とする。 ・食器・食缶類はカートイン式保管庫とする。 ・電子黒板を設置する。 ・翌日使用食器用（カートイン式）保管庫を設置する。 ・翌日使用食缶用（カートイン式）保管庫を設置する。
白布洗浄室	学校の配膳台で使用する白布	<ul style="list-style-type: none"> ・50～60学級分の白布を一度に洗濯乾燥ができる設備を設置する。（小・中160学級程度） ・業務用洗濯乾燥機を設置する。
前室	調理室、洗浄室、回収運手前室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室、洗浄室への移動経路にエアシャワーを設置する。 ・調理・洗浄前室には、前掛け、シューズ乾燥殺菌庫を設置する。

		<ul style="list-style-type: none"> ・調理前室には、シューズ洗浄機を設置する。 ・手洗い場の数は同時多人数が洗浄できる設備を設置する。 ・白衣の着替え用更衣室及びロッカーを設置する。
手洗い施設		<ul style="list-style-type: none"> ・前室、調理場内、洗浄室内等の手洗い場は、水ハネ防止シンクを適正設置する。

※白衣の着替えは、肉・魚成形室、割卵室から調理室への移動時に行う。

※前掛けの変更は、Ⅰ検品検収室、肉・魚成形室、割卵室で専用の前掛けを使用する。Ⅱ野菜下処理室は専用の前掛けを使用する。Ⅲ調理室は専用の前掛けを使用する。Ⅳ食器洗浄（汚染区域）、（非汚染区域）は専用の前掛けを使用する。

② 本体設備（管理部門）

室名	用途	整備方針
玄関	職員玄関、外来者玄関	<ul style="list-style-type: none"> ・職員玄関 40～50 人程度に対応できること。 ・外来者玄関 40～50 人程度の視察・見学に対応できること。 ・バリアフリー機能を有すること。 ・バリアフリー対応エレベーターを設置する。 ・手指消毒設備を有すること。
事務室	受付、案内、事務処理	<ul style="list-style-type: none"> ・事務、栄養職員 8 名程度が作業できるスペースを設ける。 ・来客用応接スペースを確保する。 ・事務室用男女別更衣室、書庫、事務室給湯室を設置する。 ・電話回線を引き込むこと。 ・インターネット回線を引き込むこと。 ・電子黒板を設置する。 ・安全管理で調理室内をモニターできる設備を設置する。 ・温度管理で冷蔵室、冷蔵庫、作業室内を集中管理する設備を設置する。 ・職員通路を通らずに出入りできる構造とする。 ・職員通路を通らずに外来者トイレを使用できる構造とする。
食堂		<ul style="list-style-type: none"> ・40～50 人程度が食事をできる広さを確保する。 ・電話回線を引き込むこと。 ・給湯設備を設置する。 ・冷蔵庫を設置する。 ・食堂用リフトを設置する。
会議室(調)	会議及び調理	<ul style="list-style-type: none"> ・40～50 人の会議、試食会、調理実習が開催で

理実習室 (兼用)	実習	<ul style="list-style-type: none"> きる設備とする。 ・パントリーを設置する。 ・調理実習台は3～4台設置する。 ・場内紹介で調理室内をモニターできる設備を設置する。 ・調理実習の手元映像を投影できる設備を設置する。 ・電話回線を引き込むこと。 ・インターネット回線を引き込むこと。 ・大型冷蔵庫と冷凍庫を設置する。 ・3人程度が同時に手を洗える設備を設置する。
トイレ		<ul style="list-style-type: none"> ・男女別トイレ（職員用） ・男女別トイレ（外来者・事務員） ・バリアフリートイレ
男女別休憩室		<ul style="list-style-type: none"> ・シャワー室、更衣室、ロッカーを設置する。 ・押し入れ等を設置する。 ・電話回線を引き込むこと。 ・インターネット回線を引きこむこと。
白衣洗濯室		<ul style="list-style-type: none"> ・白衣上下60組／1日洗濯乾燥能力を持つ設備を設置する。 ・業務用洗濯乾燥機を設置する。
機械室		<ul style="list-style-type: none"> ・省力化と効率化に優れた機器類を設置する。 ・メンテナンス性に優れた機器類を設置する。 ・電話回線を引き込むこと。 ・場内を含め耐腐食性に優れた配管（ステンレス）とする。 ・災害対策を考慮した機器類も考慮する。
倉庫・備品庫・洗剤庫	修繕工具、予備備品、洗剤保管	<ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じた広さを設置する。

③ 付帯施設（野外施設）

設備名	用途	整備方針
配送車用車庫		<ul style="list-style-type: none"> ・洗車ができる設備を設置する。 ・プラットホームへ置けない配送車用の駐車スペースを確保する。
交換車用車庫	交換便	<ul style="list-style-type: none"> ・1台分の駐車スペースを確保する。
外来者駐車場		<ul style="list-style-type: none"> ・10台分の駐車スペースを確保する。（大型1台含む）
受水施設		<ul style="list-style-type: none"> ・施設の運営に必要な給水量を確保する。 ・災害対策用を兼ねて受水槽を設置する。 ・受水槽水は平時に洗浄室で使用する（災害時は調理室で使用できるようにする）。 ・受水槽は内部清掃が容易な構造とする。

排水処理施設		<ul style="list-style-type: none"> ・環境基準に適合した設備とする。 ・環境負荷が少ない設備とする。 ・維持管理が簡易な構造とする。
ゴミ置き場	食品残渣、段ボール、空き缶、空き瓶等の一時保管	<ul style="list-style-type: none"> ・分別保管ができる設備とする。
駐輪場		<ul style="list-style-type: none"> ・屋根付きで 30 台、屋根なしで 30 台程度が駐輪できる設備とする。
受電施設		<ul style="list-style-type: none"> ・施設の運営に必要な電気容量を確保する。
ガス施設		<ul style="list-style-type: none"> ・施設の運営に必要な都市ガス容量を確保する。

3 設計事業者を求める提案事項

(1)最新の学校給食衛生管理基準、HACCPの考え方に基づいた施設

- ①学校給食衛生管理基準を遵守した施設の各必要諸室の配置、内部動線の提案。
- ②2本献立及び食物アレルギー対策のための調理ラインの配置等の提案。

(2)労働安全衛生に留意した施設

- ①職員の労働安全衛生に留意した作業環境等の提案。
- ②調理作業において省力化・省人化等が図れる厨房機器の導入の提案。

(3)災害時の対応の強化

- ①災害対策を考慮した、水確保、機器類の導入等の提案。

(4)環境機能の強化

- ①環境負荷の低減を図るための省エネ・再エネの提案。
- ②熱源利用方法・ランニングコスト等を考慮した厨房設備の導入の提案。

(5)食育推進のための機能

- ①全世代を対象とした食に関する啓発を推進するセンター的機能の提案。

(6)周辺環境への配慮

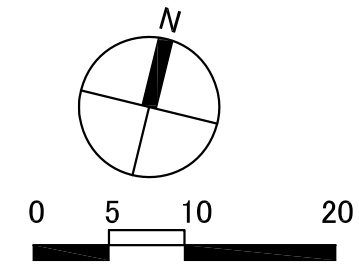
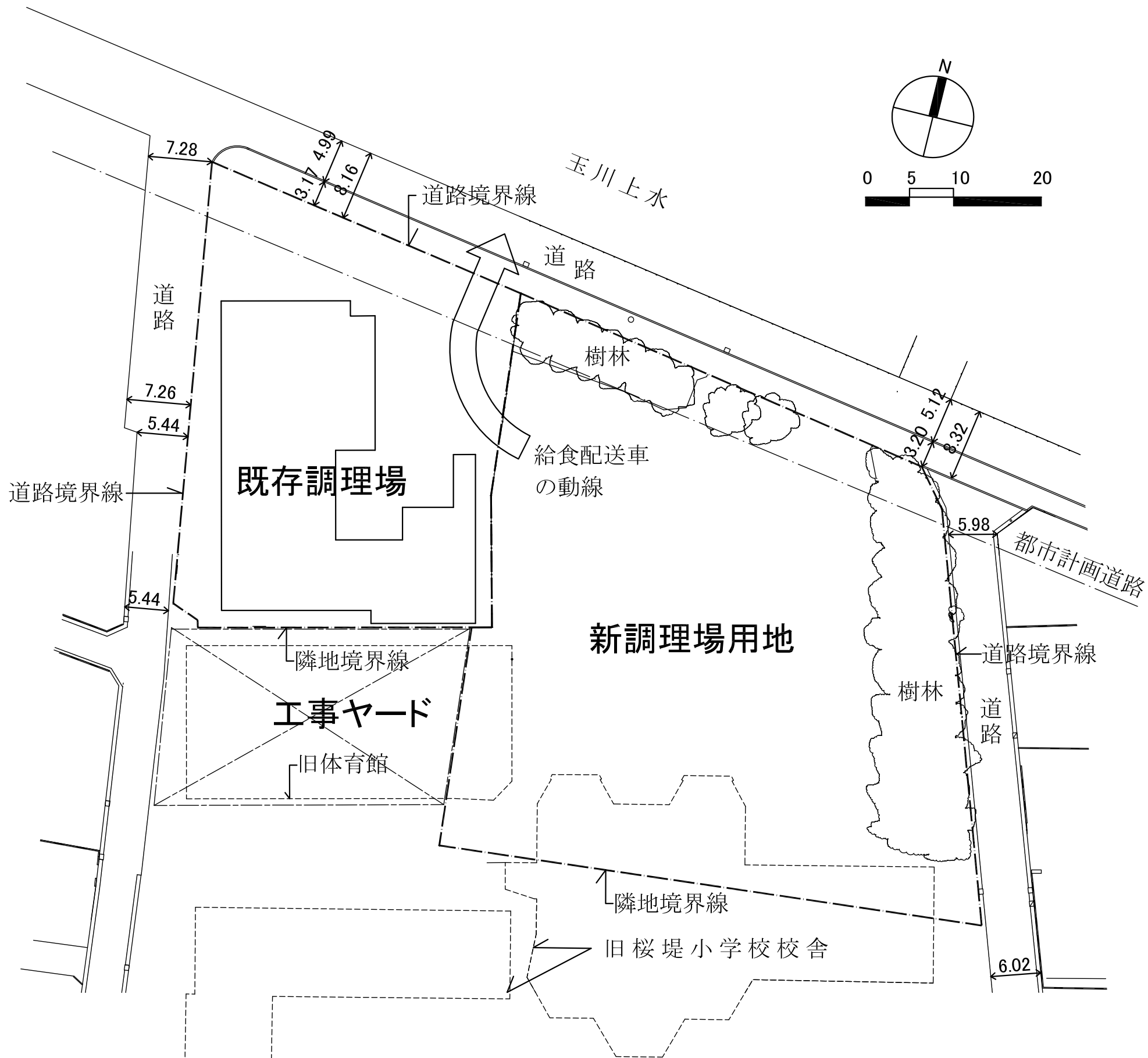
- ①工事中の騒音、振動を抑制するための提案。
- ②近隣への防音・防臭対策の提案。
- ③玉川上水景観ラインにふさわしい建築計画（配置、高さ、形態など）の提案。

(7)中長期的な視点

- ①各部材の耐用年数を考慮し、交換やリニューアルを経済的かつ計画的に行うための提案。
- ②将来的な必要調理食数減少に伴う調理施設の規模縮小、多機能化等を見据えた提案。
- ③敷地南側に隣接する公共用地の将来整備を見据えた敷地利用の提案。

(8)コストの縮減

- ①施設建設初期費用の概算額及び抑制するための提案。
- ②維持管理費用の概算額及び抑制するための提案。



(注意)

この図面の道路幅員は、現況の実測値です。
但し、道路工事等に伴い、現況が異なっている場合があります。

