

全体共通事項

※本事業で必要となる諸室及び設備等を示す。

※全体を通して、各々の「室名」と室毎に分けた表記を基本としているが、提案者の提案内容の自由度の裁量も認める必要があるため、衛生管理上の制約の範囲内の条件のもと、「室」または「室を分けることなく」での提案も可とする。

※室毎の隣接関係についても、提案者の提案内容の自由度の裁量も認める必要があるため、「隣接」または「近接」での提案も可とする。

※以下と同等以上の水準を満足する場合には、事業者にて適宜提案してよい。

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
給食エリア 下処理エリア	荷受室	食材搬入用プラットフォームから搬入された食材の荷受け、仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 「野菜・果物類」、「肉・魚・卵類等」、「調味料・乾物」を区分して設けること。 プラットフォームから検収室に運ぶ移動動線を確保し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 5,000食分の食材を短時間で荷受け・仕分けするための十分な広さ・形状とし、食材が混在することなく、台車が余裕を持ってすれ違うことができるスペースを確保すること。 荷受け台の高さは床面から60cm以上とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、食材搬入用プラットフォーム側の搬入口にはエアーカーテンを設置する、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする、検収室側の扉と同時に開閉しない等。 台車等は必要台数を確保すること。 	汚染作業区域
	検収室	荷受けされた食材(「野菜・果物類」、「肉・魚・卵類等」、「調味料・乾物」)各々の、品質・温度・重量等の検収を行い、専用容器に移し替える作業を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 「野菜・果物類」、「肉・魚・卵類等」、「調味料・乾物」の搬入経路は、それぞれ分離すること。なお、各々の下処理室との相互視認性を確保すること。 荷受け室から各々の下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 各学校へ配送する小袋調味料等の仕分け空間・保管場所に配慮すること。 可燃物、不燃物庫への適切な動線及びごみ投棄作業のためのスペースを確保すること。 汚染作業区域用器具等洗浄室との動線に留意すること。 泥付き野菜が入ってくる場合も想定すること。 検収台の高さは床面から60cm以上とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 保存食(原材料)用冷凍庫は献立数に対応できる容量のもので、-20°C以下で冷凍できるものを設置すること。 台秤、検収台(検収ごと)、検収机、泥落としシンク等を揃えること。 	
	冷蔵庫(室)	食材を冷蔵保存するための室 (1)野菜・果物用(前日納品用)、乳製品用、豆腐用 (2)肉・魚用 (3)卵用	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接させること。 (1)は、野菜類下処理室との間に設置すること。 (2)は、肉・魚類下処理室との間に設置すること。 (3)は、卵処理室との間に設置すること。 食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。 原則として、バスルーム型とする。 温度変化に伴う、床面のクラック防止に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 (1)(2)は、プレハブ式冷蔵庫とする。 	
	冷凍庫(室)	食材等を冷凍保存するための室 (1)野菜用 (2)肉・魚用 (3)保存食(原材料)用	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接させること。 (1)は、野菜類下処理室との間に設置すること。 (2)は、肉・魚類下処理室との間に設置すること。 (3)は、検収室との間に設置すること。 食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。 (1)(2)は、原則としてバスルーム型とする。 温度変化に伴う、床面のクラック防止に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 (1)(2)は、プレハブ式冷凍庫とする。 	
	食品庫・調味料庫 物品庫	検収された缶詰・調味料等を湿度80%以下、温度25°C以下で保存するための室	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接させること。 保管する食品の種別、量により調節が可能な整理棚を設置すること。 煮炊き調理室、肉・魚類下処理室に送るためのカウンターと連続すること。 和え物用と煮炊き用で区別できるようにすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ラック類、冷蔵庫、冷凍庫等を必要数整備すること。 	
	野菜前処理室 (皮剥室)	野菜(主にじゃがいも等の根菜類)の皮剥きを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類下処理室に近接させ、食材のみを移動できるようにすること。 野菜類下処理室との相互視認性を確保すること。 移動式の野菜置台の位置に留意すること。 泥付き野菜の取扱いを考慮し、野菜類下処理室への泥の侵入を防ぐ計画とすること。 手剥き時は、効率的な排水が可能な構造とし、目詰まりを防止する構造とすること。 球根皮剥機は、検収室に設置するシンク付き台車に直接入る計画とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 清掃用流しを設けること。 作業前後の食材動線に配慮し、作業後の食材に泥が再付着することのない、能力の高い球根皮剥機を導入すること。 球根皮剥機、シンク等を設置すること。 手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 前日納品を受けた泥付き食材を保管するためのプレハブ冷蔵庫を設置すること。 	
	野菜類下処理室	野菜・果物類の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接させること。 下処理室の調理員が野菜類上処理室へと容易に進入できないレイアウトとすること。 下処理ラインは、根菜類用2、葉菜類用4、果物専用1の7ライン以上を設置することとし、処理時間が短縮できる提案を期待する。 野菜類上処理室に送るためのカウンターと連続するように設置すること。また、野菜類上処理室との相互視認性を確保すること。 シンク間の距離は作業性に配慮し十分なスペースを確保すること。 ピーラーで処理された野菜の芽取りや根などを除去する作業台の設置に留意すること。 バスルームの棚は調理エリアへの食材の受け渡しがスムーズになるようすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 野菜洗浄機、移動台、作業台等を必要数備えること。 4槽以上のシンク(流水使用)、作業台、包丁まな板殺菌庫を設置すること。 野菜屑による水詰まり防止のため、シンク脇にオーバーフローする構造とすること。なお、オーバーフローは、極力大型のものを用いること。 果物用の4槽シンクの3槽目の層は、微酸性電解水が貯水できる仕様とすること。 	
	肉・魚類下処理室	肉・魚類の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接させること。 揚物・焼物・蒸物室、煮炊き調理室、手作り準備室への食材の移動を考慮して配置すること。 調理エリアとの間に、保管用の冷蔵庫(カートイン式及びバスルーム型等)を設置すること。 冷蔵庫は、肉・魚を保管するための十分な容量のものを設置すること。 肉・魚用の冷蔵庫、冷凍庫は検収室と隣接させること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 攪拌機、成型機を必要数整備すること。 移動台、作業台等を必要数備えること。 	
	卵処理室	割卵の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接させること。 調理エリアとの間に冷蔵庫(バスルーム型等)を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 シンク類、調理台、高速度ミキサー等を適切に設置すること。 	

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
	調味料計量室	調理工程や調理容量毎に調味料、乾物類等の計量や仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・食品庫・調味料庫と煮炊き調理室の間に設け、煮炊き調理室にはバススルー型等で食材の受け渡しを行えるようにすること。 ・調理エリアとの間に冷蔵庫(バススルー型等)を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・食品や調味料を釜毎に計量・仕分けするのに必要な器具を揃えること。 ・作業台、冷蔵庫(開封後のボトル等を保管)を必要数整備すること。 	
給食エリア	下処理エリア 米用荷受室	食材搬入用プラットフォームから搬入された米の荷受、米庫への仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・プラットフォームから米庫に運ぶ移動動線を確保し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 ・5,000食分の食材を短時間で荷受け・仕分けするための十分な広さ・形状とし、食材が混在することなく、台車が余裕を持ってすれ違うことができるスペースを確保すること。 ・荷受け台の高さは床面から60cm以上とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、食材搬入用プラットフォーム側の搬入口にはエアーカーテンを設置する、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする、検収室側の扉と同時に閉鎖しない等。 ・台車等は必要台数を確保すること。 	汚染作業区域
		米庫	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入用プラットフォームなど、外部からの搬入を考慮し、検収室に隣接させること。 ・洗米室への納入、回収動線に配慮すること。 ・米は5,000食を3日分、麦60kg程度を保管できるスペースとすること。 ・連続式炊飯システム導入に合致した構造とすること。 ・昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が24時間、適切に実施できる設備を設置すること。 	
	洗米室	米を洗うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・連続式炊飯システム導入に合致した造りとすること。 ・麦ごはん用の二層シンクと受け渡し用カウンター及び、非常時用の扉を設置すること。 		
	汚染作業区域用器具等洗浄室	下処理エリアで使用した器具類の洗浄を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染エリア専用の配置とすること。 ・カート洗い場を設けること(カート洗浄室を別に設けることも可とする)。 ・検収室を分割することなく、作業エリアを十分に確保し、作業動線に配慮した位置に計画すること。 ・給湯が可能な水栓を用意すること。 ・洗浄スペース付近の壁について、床面から水撥ねがする高さ相当(60cm)までは、湿式仕様(防水加工)の壁とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・自動洗浄機、シンク類、器具消毒保管庫等を必要数整備すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 	
	新油庫・廃油庫	揚げ物等に使用する食油を保存し、廃油を回収保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入用プラットフォームなど、外部からの搬入を考慮することとし、検収室に隣接させること。 ・食油納入・廃油回収の動線に配慮すること。 ・食油と廃油とを明確に区分し、混入がないように配慮すること。 ・清掃や廃油の搬出が容易な構造とすること。 ・外部に通じる出入口を設け、作業車両が寄り付ける構造とすること。 ・新油タンクの容量は提案した揚物機の貯油容量の4倍以上とすること。 ・防塵、防虫対策に配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・タンク類、棚、台車等は必要な数を整備すること。 ・床洗浄用の給湯可能な水栓を設けること。 	
	廃棄物庫	食品の梱包材、容器等の廃棄物を保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・外部からの回収ができるようにプラットフォームに隣接させること。 ・市の分別区分に対応して、適切な管理ができるようにすること。 ・防塵、防虫対策に配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃用設備を設けること。 ・洗浄清掃用の水栓を設けること。 	
調理エリア	野菜類上処理室	下処理後の食材の切断、仕分け等を行い、各調理室に送るための室	<ul style="list-style-type: none"> ・各下処理エリアとの間は、カウンターやバススルー冷蔵庫などを使用し、食品のみが移動する工夫を施すこと。 ・移動式の野菜置き台の設置に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・スライサー、サイの目切り機、シンク類、器具洗浄保管庫等を必要数整備すること。 	非汚染作業区域
	煮炊き調理室	加熱調理のうち、煮物、炒め物、茹で物等の調理・配缶を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸気がこもらないような天井高を設定すること。 ・釜は、室内の往来動線に配慮した配置とすること。 ・釜間の距離は、作業性に配慮し、十分なスペースを確保すること。 ・釜下ピットの深さ及び形状は排水時の跳ね水を防ぐ構造とし、衛生管理や清掃に配慮すること。 ・温度変化に伴う、床面のクラック防止に特に配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・結露等が発生しないよう十分な換気量を確保すること。 ・回転釜、器具洗浄保管庫等を必要数整備すること。 ・保存食(調理済み食品)用冷凍庫を設置すること。 ・見学者の見学に配慮すること。 ・厨房設備は、調理工程及び食材の動線の交錯を考慮した配置とすること。 	
	揚物・焼物・蒸物室	揚物、焼物、蒸物の調理、配缶を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・肉・魚類下処理室に隣接させること。 ・下処理エリアとの間は、カウンターやバススルー冷蔵庫などを使用し、食品のみが移動する工夫を施すこと。 ・室内に蒸気や熱がこもらないよう、留意すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。 ・数量確認するためのスペースを確保すること。 ・床及び厨房設備の清掃が容易であること。 ・調理前の食材と調理後の食材を運搬する動線が交錯しないように配慮すること。 ・揚物機の食材投入側及び排出側に、床面を清掃するために適切な大きさの排水用グレーチングを設けること。 ・当該室の床及び厨房設備洗浄のための給湯可能な水栓を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・連続式揚物機、連続式焼物機、スチームコンベクションオープン等を必要数整備すること。 	
	手作り準備室	素材から手づくりするための下ごしらえ(食材を炒めたり、蒸したりする等)をする室	<ul style="list-style-type: none"> ・肉・魚類下処理室に隣接させること。 ・揚物・焼物・蒸物調理室に近接させること。 ・他の作業と動線が重ならず、かつ、効率的に調理が出来るような配置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・例として、コロッケに使用する肉やジャガイモを下ごしらえ(一次加熱)や、手づくりタルタルソースなどが準備できる機器(スチームコンベクションオープン等)を必要数整備すること。 ・移動台、作業台等を必要数備えること。 	

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
	和え物準備室	和える前の食材を加熱、冷却するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物室に隣接させること。 ・作業効率化に配慮した動線とし、冷却設備の配置を行うこと。 ・調理工程及び食材の動線の交錯を考慮して厨房設備を配置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・湯がき用釜、スチームコンベクションオーブン、真空冷却機(バスルームで和え物室と共有)、シンク類等を必要数整備すること。 	
給食エリア	和え物室	和え物の調理、冷却、配缶を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類下処理室、煮炊き調理室に近接させること。 ・作業効率化に配慮した動線とし、冷却設備の配置を行うこと。 ・保冷庫を隣接させること。 ・和え物と果物の同日調理が可能なスペースを確保すること。 ・調理工程及び食材の動線の交錯を考慮して厨房設備を配置すること。 ・加熱後、冷却してあえる(手をくわえる)ことから、厳重な温度管理が必要となる。 ・他の食品と交差汚染がないよう、区画された部屋になるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・和え物用回転釜、真空冷却機(バスルームで和え物準備室と共有)、シンク類等を必要数整備すること。 ・自動ドアについて、手を近づけて開けるセンサー式。 	非汚染作業区域
	保冷庫	下茹でされた食材、調理後の完成品を等を釜毎に保冷、保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物室に隣接させること。 ・和え物室から台車にて出入り可能な構造とすること。 ・食数に応じた和え物、果物が保管可能なスペースを確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・プレハブ式冷蔵庫等を必要数整備すること。 	
	食物アレルギー対応調理室	食物アレルギーを有する児童、生徒に特別食(80~100食)を調理、配缶するための専用室	<ul style="list-style-type: none"> ・除去食及び一部代替食を基本とした調理機能を備えること。 ・独立した専用室(上処理室及び調理室)とし、食材や作業の動線に留意するとともに、アレルギー物質(アレルゲン)の混入(コンタミネーション)や誤配が起こらないような設備とすること。 ・IH調理器用のコンセントの位置に留意すること。 ・専用の食器容器、洗浄コーナー、消毒保管庫を設けること。 ・献立数(献立:1献立)に応じた食数が調理できる計画とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・IH調理器(移動が可能なもの)、オープンレンジ、専用のシンク類、作業台、冷蔵庫、調理台等を必要数整備すること。 ・自動ドアについて、手を近づけて開けるセンサー式。 	
	炊飯室	米の炊飯調理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・連続式炊飯システム導入に合致した構造とすること。 ・十分な配缶スペースを確保すること。 ・米ぬか等が混入せず、分解して清掃ができる炊飯ラインとすること。 ・消防火災予防条例より、不燃区画形成のため間仕切壁を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・蒸気がこもらないよう、特に十分な換気量を確保すること。 ・炊き上がった米を食缶に次ぎ分ける作業台は、計量機能を有するものとすること。 ・連続式炊飯設備等を必要数整備すること。 	
洗浄エリア	非汚染作業区域 器具等洗浄室	調理エリアにて使用した容器・器具類やカートを洗浄するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染エリア専用の配置とすること。 ・カート洗い場を設けること。 ・作業エリアを十分に確保し、作業動線に配慮した位置に計画すること。 ・洗浄スペース付近の壁について、床面から水撥ねがする高さ相当(60cm)までは、湿式仕様(防水加工)の壁とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・自動洗浄機、シンク類、器具消毒保管庫等を必要数整備すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 	汚染作業区域
	コンテナ室	食器、食缶、コンテナ等の消毒保管、食缶の積み込み作業を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室に隣接させること。 ・一部を通路状に設ける等、食缶等の搬送を速やかにし、また洗浄済みの食缶等が洗浄室を経由せずに収納できるように配慮すること。 ・予備の食缶等を保管するスペースを考慮すること。 ・カート洗い場を設けること。 ・洗浄スペース付近の壁について、床面から水撥ねがする高さ相当(60cm)までは、湿式仕様(防水加工)の壁とすること。 ・天吊り式のコンテナ消毒保管庫を設置すること。 ・コンテナの台数について、基本設計時の「特記事項」を基にして、詳細の検討を行なうこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・食器、食缶、コンテナ消毒保管庫、コンテナ等を必要数整備すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 	
	洗浄室	食器、食缶、コンテナ等の洗浄を行うための室(汚染作業区域)	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室、残渣処理室に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。 ・洗浄スペース付近の壁について、床面から水撥ねがする高さ相当(60cm)までは、湿式仕様(防水加工)の壁とすること。 ・食物アレルギー対応食器が個別に洗浄できる設備を設けること。 ・食缶等の粗洗いで水を流すため、排水効率のよい構造とすること。(野菜くず等を最終的に拾うための排水トラップ等を設置し、かつ排水がたまらないような排水口径、排水路の勾配とすること。) ・5,000食対応とし、概ね2時間で洗浄が完了すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・蒸気がこもらないよう、特に十分な換気量を確保すること。 ・学校等から戻った残菜を計量した後、配管を用いて残渣処理室に搬送可能なシステムを整備すること。 ・各洗浄機、洗浄用シンク類を必要数整備すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 	
配達回収エリア	残渣処理室	残渣等の一時保管、脱水・減容化を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室に近接させ、外部から回収できるようにすること。 ・残渣等を一時保管するスペースを確保すること。 ・臭気対策を十分行うこと。 ・シャッター及びエアカーテン等の防塵、防虫対策設備を設けること。 ・洗浄スペース付近の壁について、床面から水撥ねがする高さ相当(60cm)までは、湿式仕様(防水加工)の壁とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・清掃用設備を設けること。 ・洗浄のため、給湯可能な水栓を設けること。 ・厨芥処理機等を必要数整備すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 	非汚染作業区域
	配送用風除室	食器、食缶、コンテナ等を配達車に積込む際に、外気が直接侵入することを防ぐための室	<ul style="list-style-type: none"> ・外気が侵入しない設備を設置、または構造とすること。 ・雨等の吹き込みに配慮し、大庇を設置すること。 ・配送作業に支障のないよう可能な限り多くの開口数を設けること。 ・搬出口の開口時に、外部からの虫類、砂塵等の侵入を防止するためのドックシェルター等を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 ・特別洗浄コーナーを設け、ノロウイルス等感染症対策を行うこと。 	
	添え物仕分け室	添え物の仕分けを行なうための室	添え物の仕分けを行なうための所要の設備を備えること。 添え物の保管に必要な設備を備えること。		

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
	添え物荷受け室	添え物の検収を行なうための室	添え物の検収を行なうための所要の設備を備えること。	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 ・特別洗浄コーナーを設け、ノロウイルス等感染症対策を行なうこと。 	汚染作業区域
	配送員控室	配送を行なうための所要の設備を備えること。		<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 ・特別洗浄コーナーを設け、ノロウイルス等感染症対策を行なうこと。 	汚染作業区域
	回収用風除室	食器、食缶、コンテナ等を配送車から回収する際に、外気が直接侵入する事を防ぐための室	<ul style="list-style-type: none"> ・外気が侵入しない設備を設置、または構造とすること。 ・雨等の吹き込みに配慮し、大庇を設置すること。 ・回収作業に支障のないよう可能な限り多くの開口数を設けること。 ・搬出口の開口時に、外部からの虫類、砂塵等の侵入を防止するためのドックシェルター等を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・衛生管理に配慮し、昆虫類・小動物、砂塵、埃等の侵入防止のための措置をとること。 例として、天井や地下の配管等から昆虫類・小動物が侵入できない構造とする等。 ・特別洗浄コーナーを設け、ノロウイルス等感染症対策を行なうこと。 	汚染作業区域
	作業準備室(1)(2)(3)	調理衣やエプロンの着替え、靴の履き替え、手洗い等を行うための室(調理員用)	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)汚染作業区域、(2)非汚染作業区域、(3)洗浄作業の区域ごとに配置すること。 ・汚染作業区域と非汚染作業区域の前室は相互に近接するよう配置すること。 ・踏込、姿見等を適宜設けること。 ・40着程度のエプロンが収納できる、40マス程度の仕切りがある扉付きの棚を設置すること。 ・調理員がトイレを使用する際に、上着を脱着できるよう、便器数と同程度の上着掛けを設置すること。 ・汚染作業区域の使用者の集中を考慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・給水は、温水に対応した方式とすること。 ・非汚染作業側には、エアシャワーを設けること。 ・衣類及びシューズ殺菌庫、手洗い容器、爪ブラシ等を必要数整備すること。 	その他区域
給食エリア	調理員用更衣室	調理員が更衣を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・男性用、女性用に分けること。なお、男女比の変動が想定されるため、男女更衣室の広さを容易に変更できるような工夫を施すこと。 ・調理員休憩室に隣接させること。 ・個人ロッカーを設置すること。 ・調理員数に見合った規模を設定すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗面台を適宜設けること。 ・ロッカー等を必要数整備すること。 	その他区域
	調理員用トイレ	調理員が専用で使用するトイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員用更衣室に近接させること。 ・開口部が調理エリアの各諸室に直接つながることなく、3m以上離れた位置に設置され、完全に隔離するよう留意すること。 ・床面は乾式とし、仕上げ材が汚れにくく耐久性に十分配慮したものとすること。 ・個室形式とし、調理員数から適切な便器数を設置すること。 ・調理衣の着脱場所を便所の個室の前に設けること。 ・便所の個室内に手洗いを設置し、便器に座ったままの状態で手洗いができるようにすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大便器はすべて洋式(蓋つき)とすること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 	
	調理員用休憩室	調理員が休憩等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・男性用、女性用に分けること。なお、男女比の変動が想定されるため、男女更衣室の広さを容易に変更できるような工夫を施すこと。 ・調理員数に見合った規模を設定すること。 ・全面畳敷とすること。ただし、異物混入に配慮してイグサを使用しない計画とする。 ・靴脱ぎ場、靴入れを設けること。 ・見学者動線とは明確に遮断された動線計画とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。 ・テーブル等を必要数整備すること。 	
	ミーティングルーム (兼食堂)	調理員の打合せや、食事を摂るための室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員数に配慮して、必要な部屋の広さを確保すること。 ・調理員用休憩室と近接する計画とすること。 ・見学者及び一般来客者等とは、明確に遮断された動線計画とすること。 ・給食が容易に運搬できるような配置計画とし、2階に設ける場合は、小荷物昇降機を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。 ・給湯及び流し台(IHコンロ、換気扇、照明)、湯沸し器を設置すること。 	
	洗濯・乾燥室	主に調理員、職員の白衣等を洗濯、乾燥するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員用更衣室の近隣に配置すること。 ・物干しができるスペースを設けること。 ・業務用乾燥機の搬出搬入が可能な計画とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備を設置すること。 ・調理員の人数を考慮し、適切な時間で洗濯できる能力を有する機器を選定し、適宜設置すること。 ・洗濯機、乾燥機(業務用)等を必要数整備すること。 	
共通事項			<ul style="list-style-type: none"> ・熊本地震級の大地震が発生する場合を想定した、事後の被害確認、床下ピットの配管構造の被害状況が容易となるような構造を計画すること。 ・当該施設一帯が、停電になった場合を想定した熱源の確保を想定した計画をすること。 ・当該施設一帯が、冬季の水道管の凍結を想定した計画をすること。(氷点下4°Cが基準ではあるが、当該施設の周辺地域の立地条件により、風の強い日は氷点下1°Cでも凍結する可能性あり。) ・消毒保管庫を必要となる各室に設置すること。 ・調理員用のマスク等、消耗品を保管するための物品庫を、必要となる箇所に計画すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・棚等を必要数整備すること。 	—

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備等	
事務エリア	職員専用部分	職員が業務、来訪者への対応を行うための室 事務室（給湯室、更衣室、書庫、倉庫を含む）	<ul style="list-style-type: none"> ・壁及び扉等で区画された専用室を1階に配置すること。 ・玄関ホールに面して配置し、窓口カウンターを設けること。 ・食材搬入用プラットフォームに近接し、かつ目視できるよう配置を工夫すること。 ・プラットフォームからの連絡用インターホンを設置すること。 ・給食エリアの前室に直接往来できる配置とすること。 ・ミーティングスペースを設けること。 ・男女別室の更衣室を設けること。 ・給湯室を設けること。 ・職員や栄養士の人数変動に配慮し、机が10台以上設置可能なスペースを確保すること。 ・書庫は概ね6m²程度確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・執務スペースの床面の仕様はOAフロアとすること。 ・文書、備品類の保管に適した換気設備を設けること。 ・給湯及び流し台(IHコンロ、換気扇、照明)、湯沸し器を設置すること。 ・給湯室の調理スペースにはフード及び強制排気設備を設けること。 	職員区域
		職員用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・個室形式とし、男女各1室設けること。 ・トイレを調理エリアから3m以上離れた位置に設置する。 ・小便器、大便器等の数量については市と適宜協議とする。 ・調理衣の着脱場所をトイレの個室の前に設けること。 ・トイレの個室に手洗いを設置し、便器に座った状態で手洗いが出来るようにすること。 ・事務室に隣接すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・便器は洋式(蓋つき)・温水洗浄式とすること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 	
		栄養士室	・検収作業へ立会いをする際の最短動線を確保すること。	・執務スペースの床面の仕様はOAフロアとすること。	
	事業者専用部分	受託事業者が執務に使用する事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・事務室に付随する、給湯室、更衣室、トイレ等については市と適宜協議の上、提案するものとする。 ・1階に配置することが困難な場合は、2階への配置も含めて実施設計者の提案に期待する。その際は、トイレの配管などが給食エリアに影響がない計画とすること。 ・事業者(調理員)専用の玄関を整備し、靴箱、傘立てを必要数設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・執務スペースの床面の仕様はOAフロアとすること。 	調理員区域
		玄関ホール	<ul style="list-style-type: none"> ・明るく清潔感のある内外装の意匠とすること。 ・事務室に隣接させること。 ・職員及び一般来客用玄関と調理員の玄関は別に設置すること。 ・出入口には風除室を設け、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫類の侵入を防止できるよう有効な対策を講じる計画とすること。 ・敷地出入口からの動線、防犯に配慮すること。 ・段差を設ける場合にはスロープを設置するなど、バリアフリーを考慮した計画とすること。 ・下履き、上履きを履き替える仕様とすること。 ・職員の靴箱(40人程度)と、一般来客・見学用の靴箱(1学級30人と想定し、150人程度)を設けること。 ・傘立てを設けること。 		
	見学者・来客用トイレ	見学・一般来客等が使用するトイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・男性用、女性用に分けること。 ・オストメイト対応の多目的トイレを1室以上設けること(男女共用)。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大便器は全て洋式(蓋つき)・温水洗浄式とすること。 	来客区域
	共用部分	見学者の視察対応、研修、会議等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・約150名分のスペースを確保すること。 ・プロジェクトの使用を考慮すること。 ・会議や研修の実施を考慮した床等仕上げ材を選定すること。 ・試食対応のため、調理エリアからの食事の配膳を踏まえた動線を配慮すること。 ・簡単な調理作業ができる調理台を1台備えること。 ・多目的室で使用する机、椅子などが余裕をもって収納できる倉庫を室内に備えること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(ペーパータオルも含む)を設置すること。 ・プロジェクトの使用に配慮した遮光カーテンを設置すること。 ・壁の一面に、ホワイトボードを設置すること。大きさは、学校の黒板と同程度を確保すること。 	職員調理員来客区域
		廊下	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者の動線に配慮した計画とすること。 ・管理来客区域と調理員区域は、明確に遮断された動線計画とすること。 ・福祉、バリアフリー関連条例に適合した仕様とすること。 ・一部通路等を一度に150名程度が見学できる見学通路として使用するための配慮を行うこと。 ・見学者にとってわかりやすい案内や説明を加えた表示を適宜掲示すること。 ・学べる調理場としての見学通路(視覚、嗅覚、模擬作業体験等)について、事業者の提案を期待する。 		
	階段(エレベーター)	本施設利用者(職員、調理員、見学者等)が使用する階段(エレベーター)	・複層階となる場合は、関連する福祉、バリアフリー関連条例に適合した仕様とすること。		職員調理員来客区域
	倉庫	必要品を保管する倉庫	・給食エリア、事務エリアに適宜分散配置すること。		
	機械室、電気室、ボイラー室	換気設備等の機器類を設置する室	<ul style="list-style-type: none"> ・機能上、適切な位置に配置すること。 ・設置された機器から発生する熱や音、振動等に配慮した内装や建具とすること。 ・設備システムに基づく必要諸室を適宜配置すること。 ・配管、配線の更新が容易に行えるようラック・パイプシャフト等を適宜設けるなどメンテナンスに配慮した計画・規模とすること。 		

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備等	
附帯施設	食材搬入用 プラットフォーム	食材納入のトラック等から食材の搬入を行うための空間	<ul style="list-style-type: none"> ・プラットフォームは、搬入口ごとに区分けせず、ひと続きになっていること。ただし、搬入口は、「野菜・果物」、「肉・魚・卵」、「米」「調味料・乾物」「油」5カ所以上に分離すること。 ・最大5,000食/日の食材の搬入を午前7時30分～8時30分の60分間以内で完了できる広さを確保すること。 ・荷受室に隣接して設けること。 ・事務室から見える位置とする。 ・多種多様な食材搬入車の荷台からスムーズな食材搬入を可能とするため床面の高さを90cmとすること。 ・小型車両による搬入も想定し、階段を設けること。 ・雨等の吹き込みに配慮し、かつ食材搬入車の高さに配慮して必要十分な大庇を設置すること。 ・台車の落下防止のため、車止めを設置すること。 ・照明は大庇下全面を照らすことが可能となるよう設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・事務室との連絡用インターホンを設置すること。 	屋外
	トラックヤード	配送車、食材搬入車等がプラットフォームに寄りつくための駐車スペース	<ul style="list-style-type: none"> ・搬出入に十分な幅、奥行きとすること。 ・必要十分な大庇を設置すること。 ・駐車の目印となる白線マーキングを行うこと。 		
	受変電設備	受変電設備を設置するスペース	<ul style="list-style-type: none"> ・機能上適切な位置に配置すること。 ・設備システムに基づく必要スペースを適宜配置すること。 ・メンテナンスに配慮した計画とすること。 		
	排水処理施設 (除害施設)		<ul style="list-style-type: none"> ・周辺への臭気に十分配慮し、設置位置に留意すること。 ・メンテナンス動線及びメンテナンススペースに配慮すること。 ・設置位置に応じた耐荷重とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場からの排水量を十分に処理できる能力を持った機能とすること。 	
	受水槽		<ul style="list-style-type: none"> ・周辺への影響に十分配慮し、設置位置に留意すること。 ・メンテナンス動線及びメンテナンススペースに配慮すること。 ・槽内の水位が外部より確認できる構造とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給水量が不足しないよう十分な容積を確保すること。 ・緊急遮断弁、受水槽から外部へ直接給水できる防災バルブ等を設置すること。 	
	ゴミ置き場	一般廃棄物用のごみ置場	<ul style="list-style-type: none"> ・ゴミの搬出動線や収集車両の停車位置などを考慮して、適切な位置及び規模とすること。 ・適切な臭気対策とすること。 ・建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線でつながっていない等、衛生面に配慮すること。ただし、衛生面に十分な配慮を行った場合は、可燃物庫・不燃物庫と兼用することも可とする。 ・建物の外部に設置する場合は、鳥などが寄り付かない構造とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃用設備を設けること。 ・手洗い用の立水栓を設置すること。 	
	駐車場		<ul style="list-style-type: none"> ・普通車60台程度、大型バス専用2台程度を確保すること。そのうち公用車1台及び一般来客用4台(うち、車いす用1台)、合計5台程度を確保すること。 ・車両動線及び歩行動線に配慮した計画とすること。 ・駐車枠は白線によるマーキングを行うこと。 		
	災害用備蓄倉庫		<ul style="list-style-type: none"> ・本市の最大食数5,000食に対して、提案業者毎の全国の導入事例を参考とするもので、対応可能規模食数、対応内容等(何がどの程度できるか、どのような方法によりできるか等)について、独自性のある提案を期待する。 		
	ガスボンベ庫		<ul style="list-style-type: none"> ・本市の最大食数5,000食に対して、提案業者毎の全国の導入事例を参考とするもので、対応可能規模食数、対応内容等(何がどの程度できるか、どのような方法によりできるか等)について、独自性のある提案を期待する。 		