

1. 設計方針

(仮称)三次市新学校給食調理場整備計画における基本理念を実現し、安全で安心な給食を提供する学校給食調理場をつくります。

2. 計画概要

所在地 :三次市四拾貫町
敷地面積 :約10,000㎡
床面積 :約3,000㎡(機械室, 軒下含む)
構造 :鉄骨造 2階建(2階は機械室)
配置計画 :
プロポーザルにおける提案を基本とし、配置を決定。車両からの視認性やアプローチのしやすさに配慮した計画とします。

3. 食物アレルギーへの対応について

- 調理過程において偶発的に食物アレルギー物質が混入してしまう事態を避けるための対策として、他の献立と完全に分離したアレルギー対応専用調理室を整備します。
- 室内は調理場内で最も室内圧力を高くし、他のエリアからの空気流入を防止した安全な計画とします。
- 加熱機器はアレルギーが空中に飛散しないように電気式とします。
- 調理機器のブース間は隔て板を設置して、アレルギーの混入を防止します。
- 専用の保温容器に個別に1人分ずつ配食し、食器・食缶も明確に区分します。
- 食器・食缶の洗浄も専用の機器を設置します。

4. 食中毒防止と感染症対策について

- 入荷→下処理→調理→配缶を一方で行う、ワンウェイの平面計画とします。
- エリア間の人の移動は、必ず前室を経由します。
- 非汚染区域への人の移動はエアシャワーを経由します。
- 汚染・非汚染区域との境には、カウンターやパススルー冷蔵庫¹⁾を配置し、食品のみが移動する計画とします。
- 食品の戻り動線がないワンウェイの調理動線により、食品の汚染による食中毒や異物混入を防ぎます。
- 調理場の床を濡らさないことで細菌の繁殖を防ぐ、ドライシステムを採用します。
- 菌やウイルスが付着した食缶などを特別に殺菌洗浄する消毒室を設け、学校側で嘔吐等が発生した場合も、菌やウイルスを調理場内に持ち込まない計画とします。

5. 地産地消の推進について

- 三次市学校給食食材安定調達連絡協議会を設置し、調理場への三次市産農産物の安定した食材調達、学校給食における地産地消の拡充について協議検討を行い、調達体制の確保に取り組みます。
- 入荷口に泥落とし室を設け、地元で採れた新鮮な野菜を活用できる計画とします。

- 荷受室・検収室の近くにプレハブ冷蔵庫を配置し、野菜を保管できる計画とします。
- 残菜を液肥化できる生ゴミ処理機を導入し、地産地消のサイクルを繋ぎます。

6. 食育の充実について

- 各小中学校で実施する食育を、調理場から情報を提供することによりさらに充実・発展させるため、ICT設備を整備します。
- 食育等に活用できる多目的ラウンジや、見学・研修室を設けます。
- 見学・研修室では、調理風景を見ることのできる、大きな窓を設置したエリアを設けるとともに、映像や音響設備を整えます。
- 栄養士から献立内容や栄養素などの説明やオンライン授業を実施できる、また、生産者の声を届けることができる設備を整備します。

7. 多機能化について

- 調理場の敷地内に備蓄倉庫を設置し、可動式炊き出し釜を配備します。
- 軒下には炊き出しができるスペースを確保します。
- 施設の外部に電気、燃料の取り出し口を整備し、災害時に駐車場等で炊き出しを行えるようにします。
- 受水槽本体に非常用水栓を設け、災害時に採水可能な計画とします。
- 食堂・会議室にはミーティングや食事や休憩のできる設えを行うとともに、テストキッチン²⁾を設け、多様な利用ができる部屋とします。

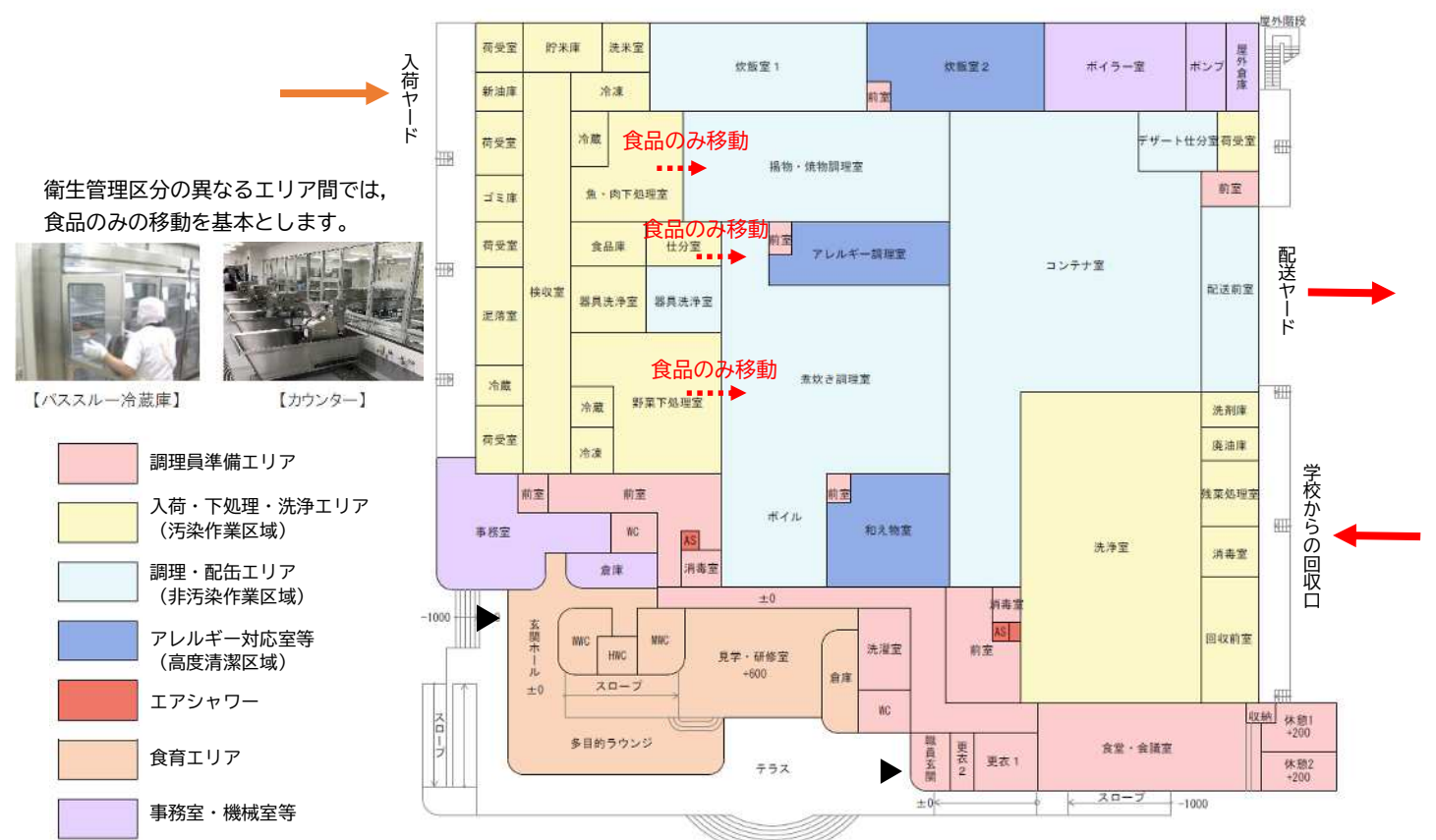
8. 周辺環境への配慮について

- 音の発生する換気システムのファンは屋上の機械室(室内)に設置します。
- 空調の屋外機器は屋上の敷地境界から離れた位置に設置し、騒音対策として、隙間の少ない金属パネルによる目隠し壁を設置します。
- コージェネレーションシステム²⁾の設置を検討し、デマンド抑制と給湯設備の効率化を図ります。

9. 厨房設備について

- 文部科学省「学校給食衛生管理基準」を遵守した衛生区画と無駄のない作業動線計画とします。また、交差のない食品動線計画で安全な給食提供を行います。
- 最大4,000食の調理を可能とする厨房機器を設置します。
- 回転釜は低放射仕様の器具を選定することで、室温上昇を抑制し、空調負荷を軽減します。
- 攪拌や成形のできるスペースを確保し、これまでと同様の献立も実施可能な施設とします。

1)パススルー冷蔵庫: 両側から開け閉めができる冷蔵庫。管理区分の異なるエリア間で、食品のみの移動が可能。
2)コージェネレーションシステム: 2つのエネルギーを同時に生産し供給するしくみ。発電時に発生した熱で給湯を行います。



平面図