

宇治市学校給食センター整備事業の請負契約を締結するについて

1 事業の目的

「宇治市学校給食センター基本計画」において整備することとした本件施設について、設計・施工一括発注方式（DB 方式）により施設整備を実現することを目的とします。

つきましては、公募型プロポーザルによる随意契約として村本建設株式会社京都営業所を代表企業とする村本建設グループと地方自治法第 2 3 4 条第 1 項の規定に基づき、請負契約を締結しようとするものです。

2 工事の概要

工 事 名	宇治市学校給食センター整備事業
予 定 価 格	3,600,000,000 円（税込）
契 約 金 額	3,599,959,000 円（税込）（応札率 99.9%）
契約の相手方	<p>村本建設グループ</p> <p>代表企業 京都市中京区御池西洞院東入橋之町 741-3 村本建設株式会社 京都営業所 所長 永市 大吾</p> <p>（1）建設</p> <p>村本・玉井・ユイビルド特定建設工事共同企業体 代表者 京都市中京区御池西洞院東入橋之町 741-3 村本建設株式会社 京都営業所 所長 永市 大吾</p> <p>構成員 村本・玉井特定建設工事共同企業体 代表者 京都市中京区御池西洞院東入橋之町 741-3 村本建設株式会社 京都営業所 所長 永市 大吾</p> <p>構成員 宇治市宇治宇文字 17 番の 7 玉井建設株式会社 代表取締役 玉井 康義</p> <p>構成員 玉井・ユイビルド特定建設工事共同企業体 代表者 宇治市宇治宇文字 17 番の 7 玉井建設株式会社 代表取締役 玉井 康義</p> <p>構成員 宇治市榎島町落合 6 ハイ ツ マ ル ー ン 202 号 株式会社ユイビルド</p>

	<p style="text-align: center;">代表取締役 鳥山 文子</p> <p>(2) 設計企業及び工事監理 京都市下京区烏丸通仏光寺上ル二帖半敷町 646 パシフィックコンサルタンツ株式会社 京都事務所 所長 米谷 瑠皇</p> <p>(3) 調理設備 京都市伏見区竹田西段川原町 102 タニコー株式会社 京都営業所 所長 木原 武一</p>
契約期間	令和6年1月11日～令和8年5月29日(予定)
工事場所	宇治市五ヶ庄三番割25番38
建物概要	<ul style="list-style-type: none"> ・規模構造 S造 地上2階建て ・延床面積 約 3,600 m²
主な業務内容	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備業務 測量等事前調査業務、各種許認可申請等業務及び関連業務、設計業務(土地造成詳細設計・建築基本設計・建築実施設計)、工事監理業務、建設業務(土地造成・外構整備含む。)、調理設備調達・搬入設置業務、食器・食缶等調達業務、事務備品等調達業務等 ・開業支援業務

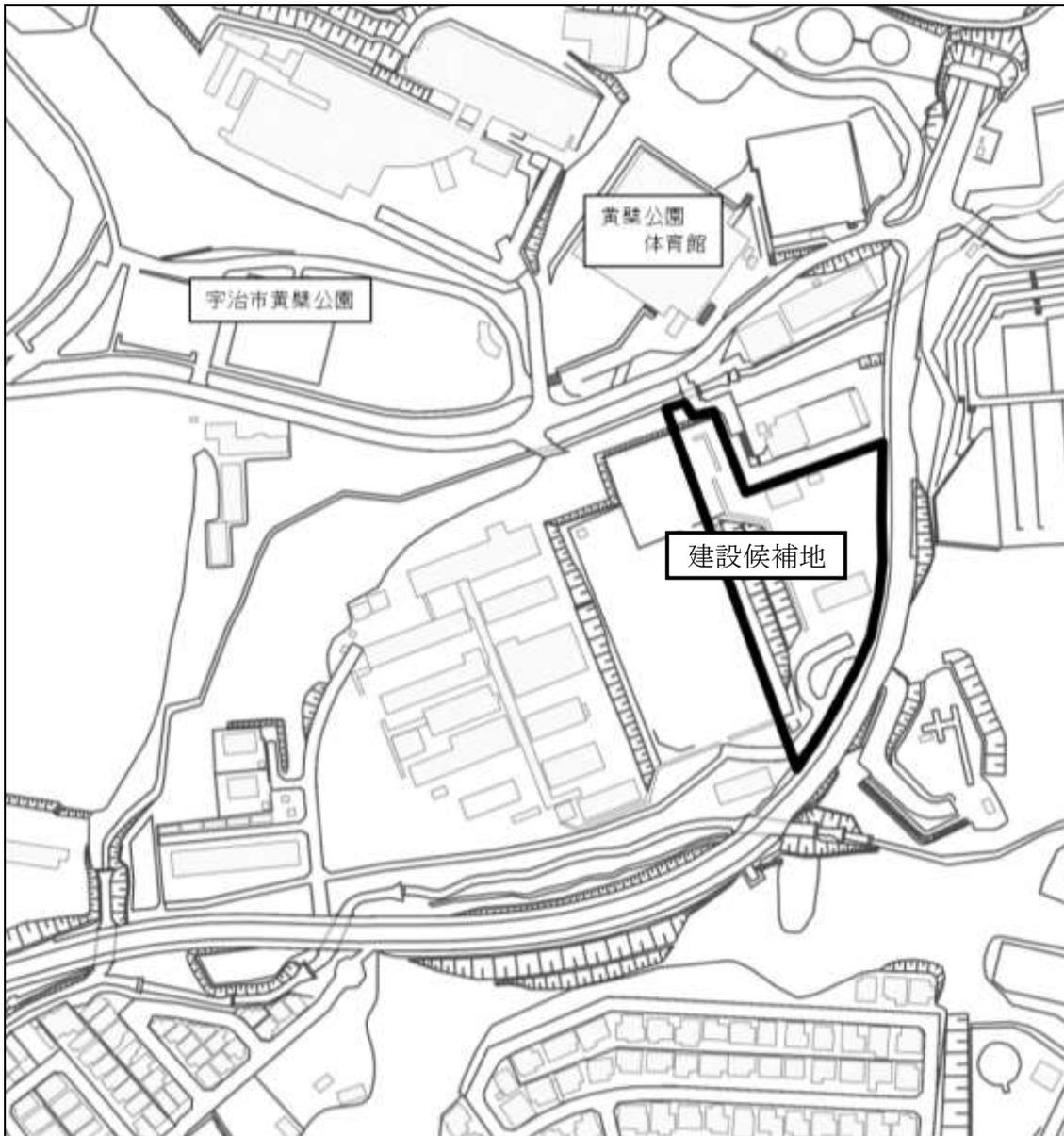
3 入札・契約の方式
公募型プロポーザル

4 業者の選定理由
提案内容の審査において、当該グループの提案内容は、本事業で求める要求水準を満たし、それぞれの項目においてこれまでの学校給食センターの施工実績等に基づく創意工夫が見られ、優れた提案であったことから。

5 今後の工程（予定）

	令和6年												令和7年												令和8年				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5
建築設計	■																												
建設工事													■																
開業支援																									■				
給食提供開始																									→				

6 位置図



宇治市学校給食センター整備事業

技術提案書（抜粋）

1. 事業実施方針

① おいしい給食

- ・ より豊かでおいしい給食の提供に資するために調理員の作業環境を良好に保ち、生徒に温かいご飯を提供するなど、常に高い調理品質、おいしい給食の提供を可能にします。
- ・ 最新の調理設備や、地場産物を活用した手作り献立に対応した機器を計画し、効率的に調理が可能な施設整備を行います。

② たしかな給食

- ・ HACCPによる衛生管理手法の準拠、ドライシステム導入、汚染作業区域と非汚染作業区域の作業動線交差の遮断、食材コンタミネーションの回避、作業区分毎の部屋割り等により衛生水準の維持、危機管理を徹底します。
- ・ 民間企業のこれまでの経験・工夫を生かし無駄を省くことで、食材の搬入から配送まで、効率的な運営が可能な施設整備を行います。

③ はぐくむ給食

- ・ 地域の食材を利用した献立にも確実に対応した合理的な計画とし、地産地消を取り入れた献立が可能な施設整備を行います。
- ・ 実際の調理エリアの見学が可能な「学びの窓」の導入や「調理設備体験学習コーナー」「環境学習テラス」の活用、研修室の弾力的な運用と併せ、児童・生徒への食育推進を具現化します。

+ α つなぐ給食

- ・ 強固な構造設計や熱源システムの複合化など、災害に強い給食センターとして、災害時にも市民の命を繋ぐ炊出しを行なうことが可能な施設整備を目指します。
- ・ 「飢餓」、「健康」、「教育」、「エネルギー」、「生産・消費」、「環境」のように、学校給食と綿密に関係するSDGsの目標達成に向けて、これまでに培ったノウハウを活かし、宇治市の未来につながる給食センターを目指します。

2. 実施体制

- ・ 代表企業から現場代理人経験が豊富な技術職員を全体の統括責任者として配置する他、調理設備企業から、厨房機器提案から設計、建設段階、開業準備から供用開始まで本事業全段階を通して一貫して行う調理設備業務担当責任者を配置

3. 地域社会、地域貢献への配慮

① 市内企業の活用や資材等の調達など地域経済への貢献

- ・ 市内企業の活用については、建設関係企業のみならず、日用品・飲食物・消耗品等も市内企業から調達するなど可能な限り地域経済の振興に貢献

② 施設運用時における周辺地域をはじめとした地域社会への貢献や配慮

- ・ 宇治市産・京都府産の木材をエントランスや見学通路の内装、什器などに積極的に採用
- ・ 市内の小中学生を対象に体験型現場見学会を通して建物が出来るしくみや建設工事のロボット化や ICT 技術を紹介
- ・ 高校生や大学生を対象にインターンシップや現場見学会を市内企業と共同で開催し、企業 PR に繋げることで、担い手確保を支援
- ・ 見学エリアでの疑似調理体験や食育動画配信、献立試作室での親子調理教室や郷土料理学習会など、食について楽しく学べる環境づくりや講座を開講できる設えを提案
- ・ 見学エリアの展示スペースには、施設で使用する地元食材の紹介や生産者（農家）の紹介を行なうパネルを設置

4. 用地（外構）計画

① 安全性・機能性に配慮した動線計画

- ・ 食材搬入車両や配送・回収車両の出入りが事務室から分かる動線計画
- ・ 構内道路は食材納入動線と配送・回収動線を分離することで、車両同士の錯綜を防ぎ、敷地内を安全、円滑に通行できる計画

② 駐車場、駐輪場、洗車場及び配送車両の待機スペース等の外構計画

- ・ 敷地への車両の出入口は、軽量大型連動門扉（開口幅員=8m）を設ける計画とし、カーブミラーとパトランプを設置
- ・ 構内道路の幅員は7m以上とし、搬入車両及び大型バス待機スペースを設置

③ 敷地の特性に配慮した配置計画

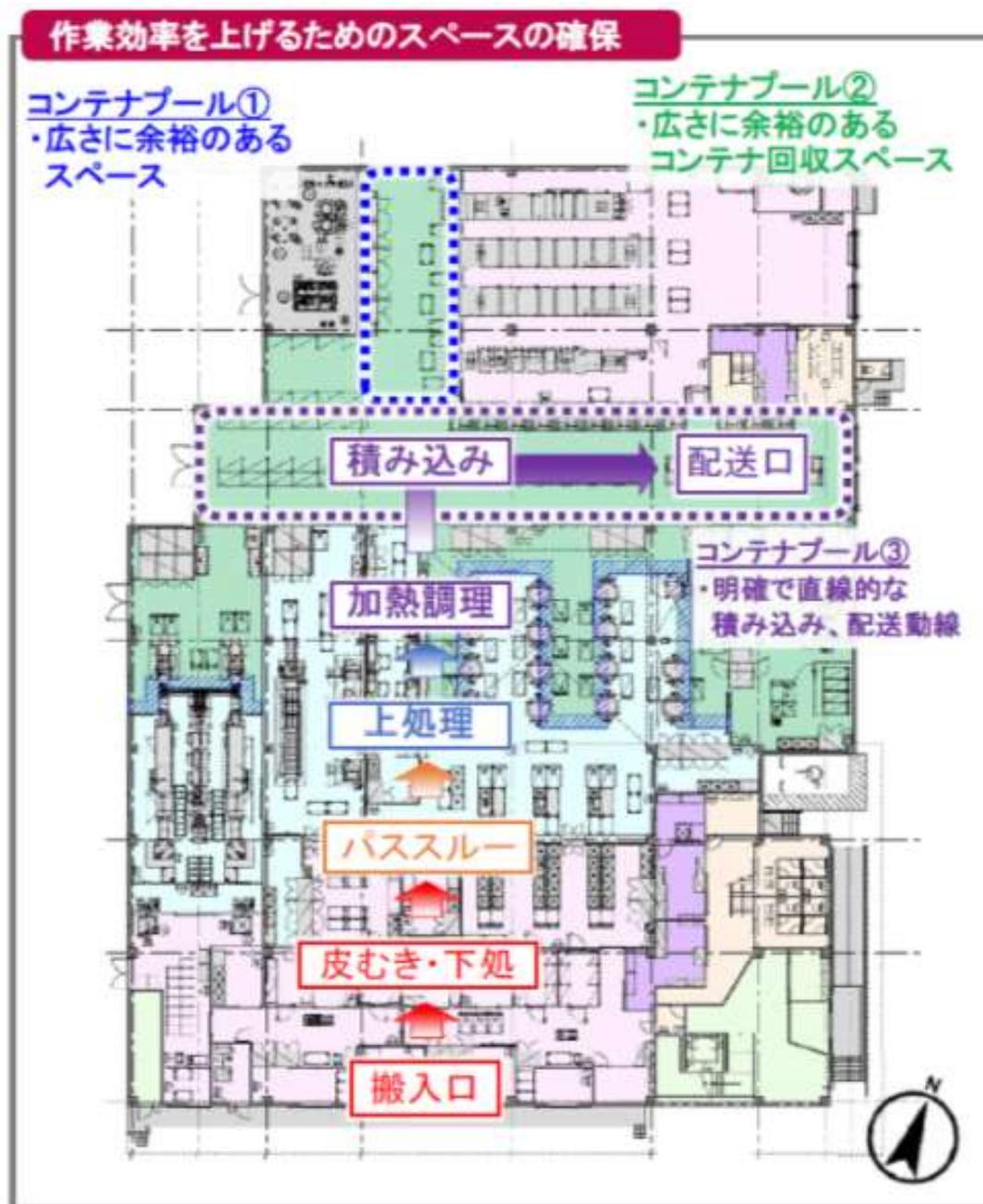
- ・ 特性に合わせた擁壁を適材適所に配置することで、敷地の建築可能範囲を最大化し構内の車両動線を最適化し、安全に配慮した計画
- ・ 敷地南側の広場は、災害が起こった際の炊出支援広場として活用できるよう、広めのスペースを確保

5. 施設（内部）計画

① 作業動線、室配置等

- ・ 検収、下処理から調理、コンテナ積込までワンウェイかつ直線的な最短動線とし、交差汚染リスクの少ない安全な諸室配置
- ・ 卵は専用の卵処理コーナーを設け衛生管理を徹底
- ・ 食材搬入プラットフォームに手洗い器を設置し、食材納入業者の衛生管理も徹底

② ゾーニング



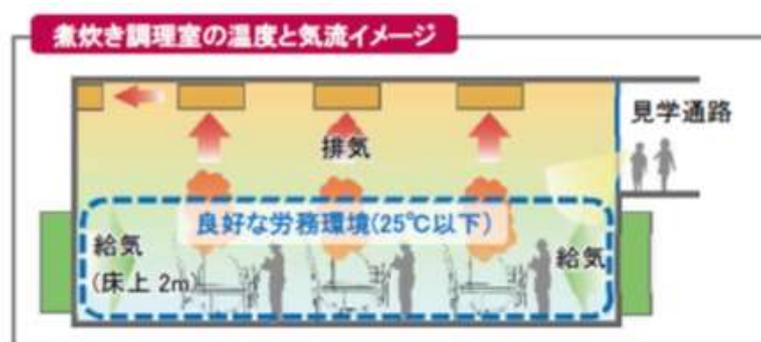
- ・ HACCP の概念を取り入れた清浄度区分
- ・ 「煮炊き調理室」「焼物・揚物・蒸物調理室」「和え物準備室」は、食材の加熱前後で床の色分け
- ・ 衛生度の高い室を正圧にし、低い室を負圧とすることで、衛生度の高い室から低い室へ空気が流れるよう、換気設備機器の選定・計算
- ・ 学校での嘔吐等によりウィルス感染等が疑われる場合は、シャッターで区画した特別洗浄コーナーへドックシェルターを介して回収し、ウィルスの拡散を防止。

③ ゆとりある作業環境

- ・ コンテナプールを 3 か所に分けて配置し、配送順序に併せたゾーン別の消毒保管をすることで、配送作業の効率化が可能となる計画
- ・ 午前作業のキーポイントとなる「野菜下処理室」には、根菜類×2、葉菜類×2、果物類（その他）×2 の合計 6 レーンの下処理シンクを設置
- ・ 下処理室は、手作り調理など下ごしらえを行える広い作業スペースを確保
- ・ 回転釜周辺は、調理員の調理作業と運搬台車の通行を同時に行えるスペースを確保
- ・ 洗浄機械前に十分なコンテナ待機スペースを設けることで、回収トラックの滞りを防止

④ 調理員の作業安全性及び快適性への配慮

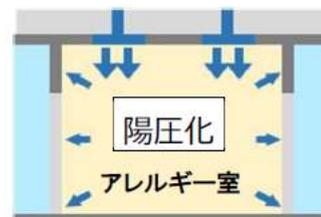
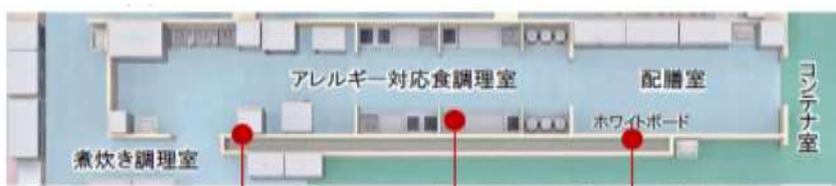
- ・ 高温多湿となる煮炊き調理室は、従来のフード方式ではなく、室の壁面下部（床面から 2m 程度まで）から低風速で給気を行う独自の成層（置換）空調方式を導入
- ・ 調理機器や蒸気の排熱が多い洗浄室や焼物・揚物室はパンカー等で調理員作業する場所へのスポット空調



6. アレルギー対応について

① アレルギー食専用調理室の考え方

- ・食材別の下処理を行った各食材が、交差のない最短動線で集約されるよう、煮炊き調理室と揚物・焼物・蒸物調理室の間に配置
- ・扉の色は、他調理室と異なる色で視認性の仕様とし、専任の調理員以外の不用意な立ち入りを防止
- ・調理室と区画して、配食作業のみを行う配膳室を計画
- ・「汁物、焼物、揚物、和え物、米飯」の全ての調理が可能な計 8 の調理ブースを設け、各ブースは隔壁で明確に区画
- ・アレルギー対応食調理室は、高度清浄度区域として非汚染作業区域内で、最も空調圧力を高めるよう空調計画を行い、空気の流入を防止することで、小麦粉などの浮遊アレルゲンの混入も防止



アレルギー室(高度清浄度区域)
の陽圧化イメージ



視認性のよい扉 隔壁で区画したブース

② きめ細かなアレルギー対応食対応が可能な調理設備等

- ・2 献立・200 食、全ての調理品目に対応し、通常食と同様の調理水準、衛生水準を満たす調理機器を計画
- ・入荷食材の保管用に、検収室（野菜用、肉魚用それぞれ）に専用の冷蔵冷凍庫を設置し、通常食分と明確に区分して保管可能

③ 将来的な調理数の増加等への対応

- ・IH コンロは、計 8 口設け、対象アレルゲンの増加や対象児童生徒の増加にも対応可能、代替食にも対応
- ・スチームコンベクションオーブンを 2 台設置し、2 献立の別メニュー対応や食数増加にも対応可能
- ・配膳室内の片側の壁面はフリースペースとし、将来柔軟に対応可能な計画
- ・分電盤の電気容量に余裕を持たせ、将来保管庫の増設が必要となった場合にも対応

7. 食育推進支援

① 効果的に見学や研修等を行える施設

- ・ 環境学習テラスに太陽光発電装置、生ごみ処理機、プランター植物栽培の機能を導入し、見学者の環境問題や食品ロス問題など SDG s を学習する場として活用できる計画

② 体験コーナーの設置

- ・ 回転釜を設置し、実際にスパテラで擬似具材をかき混ぜる体験が可能となる食育機能の導入
- ・ 調理員が前室で使用している手洗いシンクを設置し、手洗い体験をすることで、衛生対策の大切さを学べる機能を導入
- ・ 生産者の顔が見え安心できる食材流通経路を学ぶため。生産者の紹介展示等
- ・ 煮炊き調理室は、排気フードが不要な成層(置換)空調を導入することにより、調理室全体を見渡すことが可能 ICT を活用した食育の実施

③ ICT を活用した食育の実施

- ・ 調理エリア内の WEB カメラを利用して、モニターにより、複数の調理工程を視聴可能な計画
- ・ 調理エリアにも Wi-Fi が届くように子機を設置することで、調理場内の映像はアクションカムなどを用いて、各学校へライブ配信可能な計画

8. 調理設備等の計画

① 手作り調理を可能とする調理設備・備品

- ・肉魚下処理室にフードミキサーと成型機を設置しハンバーグなどの手作り調理に対応、回転釜はカレーなど手作りルウ調理を考慮し主調理用に加え下調理用の台数も確保
- ・フライヤーは、やわらかい手作りかき揚げも型崩れしにくい仕切り板搬送式

② 高度な衛生管理が可能、調理員が作業のしやすい調理設備・備品

- ・スチームコンベクションオーブンは、食材の中心温度を測りながら加熱を行う“芯温調理モード”搭載で、中心部まで確実な加熱が可能
- ・肉魚下処理室にカートイン式のパススルー冷蔵庫を設置し、スチコン用の食材をラックにセットした状態で受け渡し
- ・食器コンテナの消毒には、天吊式消毒装置を採用し、コンテナや食器を保管庫から出し入れする必要がなし

③ 主な備品計画

- ・「汁物 2 品+炒め物 2 品」などの、負荷の大きい献立で詳細に検討し、煮炊き調理室に大型の 400L 釜を 12 台計画
- ・スチームコンベクションオーブンは、最大調理量ホテルパン 40 枚の大型機を選定した上で、均一な加熱等に考慮した 30 枚調理/回で必要台数を算出し、余裕をもった計画
- ・フライヤーは、コンベア幅の広い特殊タイプで、処理スピードが遅くなりがちな衣をつけた手作り品にも対応
- ・2 献立で異なるメニュー（白米と炊き込みご飯、など）に対応可能なよう、完全に独立した調理が可能な 2 台の連続炊飯機を設置

9. 防災への配慮

- ① 災害時等の停電時にも炊飯機等の稼働により一部の給食を調理できる施設
 - ・ 35kW 相当のガスコージェネレーションシステムを 2 台導入することにより、発災当日以降も炊飯機、回転釜、事務室、またこれらの稼働に必要な冷蔵庫及び空調設備等の電源供給を行い、一部の給食の調理を実施

- ② 自然災害発生時や非常時における安全性の高い施設
 - ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の境界の壁に災害時に開放できる「くぐり戸」を設置し、調理員が安全に避難できる動線を確保
 - ・ 落雷対策として SPD(避雷器)を設置し、調理場内の機器の安全性を確保
 - ・ ガスコージェネレーションシステムとは別に 35kVA の自家発電機を 1 台導入することにより、非常時の電力源を 2 重化する計画
 - ・ 受水槽は緊急遮断弁と非常用給水弁を設けることで、災害時の給水利用も可能な計画

- ③ ガスコージェネレーションシステムの導入
 - ・ 常時発電電力については、キュービクルに給電し、効率良く電力を消費できる計画
 - ・ 非常時発電電力は、負荷対象を必要となる設備に給電する計画
主な非常時の発電対象負荷：ボイラー、炊飯器等必要調整設備、照明（職員用・委託事業者用事務室、非常時稼働調理室ほか）、コンセント（職員用・委託事業者用事務室）、通信機器（職員用・委託事業者用事務室）
 - ・ 今回導入する 35kW 型は部分的な負荷領域でも高い総合効率による運転が可能
 - ・ 複数台並列設置することで、1 台のメンテナンス時にもう 1 台が稼働することで、常時発電の稼働率を向上、故障時のリスクを低減

10. ライフサイクルコストや環境負荷軽減への配慮

① 設備及び調理機器等の長寿命化やライフサイクルコストの削減検討

- ・ 回転釜や連続揚物機等の加熱調理機器の下部は、長期使用、耐熱性に優れた塗床材を採用、大型洗浄機は、本体骨組みや配管に SUS304 を使用し、部品交換のみで長期間使用可能
- ・ 台車、コンテナ等の接触しやすい部分には、ガードポールやウォールガードを設置
- ・ 調理室等の天井裏は空調や給排気のダクトスペースとして十分な空間を確保し、キャットウォークも設置
- ・ 建物の1階床下は全面配管ピットとして、メンテナンスの作業性に配慮した空間を確保し、屋根、外壁の点検が容易に行えるようタラップ等を設置

② 温室効果ガスの削減 (CO2 発生等)、省エネルギー、再生可能エネルギーの導入、廃棄物の減量、省資源、リサイクル、自然環境の保護等

- ・ 照明器具は LED 化(給食エリア内は色調を配慮した HACCP 対応器具)
- ・ デマンド監視による電力使用量のピークデマンドコントロールにより、光熱費の基本料金を削減
- ・ 煮炊き調理室は成層(置換)空調の採用により、従来のフード式方式に比べ換気風量を約 50%低減
- ・ 調理設備機器は低輻射型を採用することで、空調に係るエネルギーを削減
- ・ 残渣処理室には専用の厨芥脱水機が設置し、量・体積を 30%以上縮減



1 1. 安全を確保した施工計画

① 安全管理（周辺住民、工事関係者とも）や工程管理等

- ・車両出入口には交通誘導員の常駐配置と合わせ、カーブミラー等を設置
- ・仮囲いに夜間防犯対策用としてLED防犯灯を設置
- ・交通安全対策として周辺地域の通学・通園経路に配慮した「搬出入ルートマップ」を作成し、関係協力会社に対し指導・教育を行う
- ・月1回の施設整備定例会議以外にも、貴市及び関係者と積極的に対話を行い相互の意思疎通を徹底

② 周辺環境への影響を最小限に抑えるための工夫

- ・工事ゲート付近にタイヤ洗浄設備を配置し、泥等の持ち出しによる周辺道路の汚染を防止
- ・工事期間中は月に1度、現場作業員全員で周辺地域の定期清掃活動
- ・ゲリラ豪雨等の降雨による土砂流出を防ぐため、事前に十分防災水計画を行い、本体工事着手前に必要に応じた素掘り側溝や沈砂池他の排水設備を設置

1 2. 施工計画（工程計画）

① 施設整備スケジュール

- ・設計者が設計段階から施工企業の担当者と、仮設や本体工事の各種工法について施工者の技術力を反映した合理的で具体的な設計を行い、実効性のある施設整備スケジュールの立案
- ・各種工程の進捗状況を的確に把握するため、工事期間中毎月1回以上、ドローンによる撮影を実施し、工程管理
- ・現場に遠隔監視動画カメラを設置し、またウェアラブルカメラを活用することで、現場の施工状況をいつでもリアルタイムに確認することができ、業務を効率化させ無駄のない工程管理

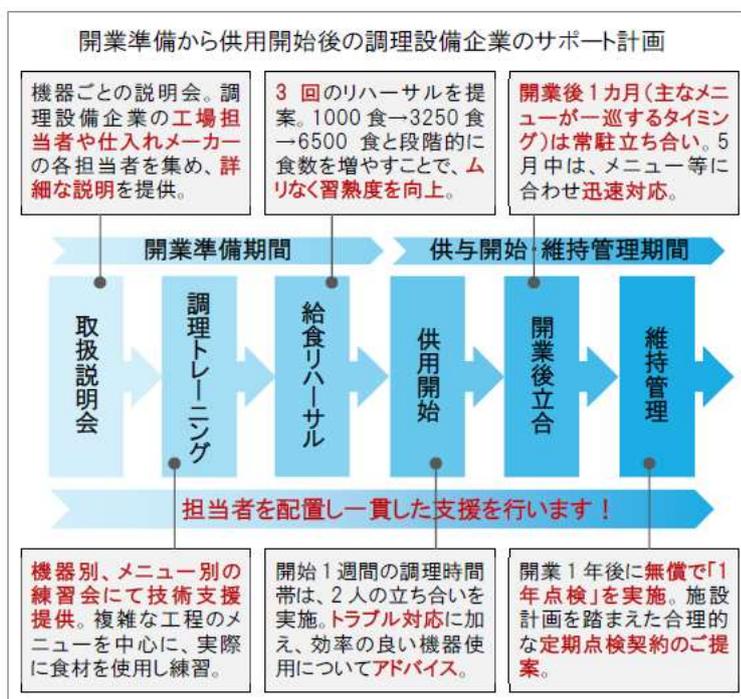
② 令和8年4月に供用開始する工夫

- ・設計初期段階に負荷をかけて作業を前倒しで進める「フロントローディング」の手法を活用した業務推進
- ・設計段階から資機材納期等の調達スケジュールを検証することで、工期に大きな影響のある主要資材（鉄骨等）の発注に遅延が発生しないよう工程管理
- ・2024年4月より建設業界残業規制の強化による工事スケジュールへの影響が懸念されるため、省力化工法の積極的な採用や、人材不足が懸念されている業種については早期に協力業者を確保する等可能な限り早期にリスク回避を行うことで工程遅延が発生しないよう取り組む

1.3. 開業支援

① 開業支援

- ・リハーサルメニューは、開業月の献立を中心に、他自治体の事例で難易度が高いと思われるものの情報提供を行い、市とともに計画
- ・開業後は、要求水準を超えた1カ月は常駐立ち合い（調理時間帯）を行い、また業務期間後半は、献立等を考慮し市や委託事業者と計画し、安定運用までの立ち合い
- ・紙媒体に加え、デジタル活用を前提とした新しいパンフレットを作成
- ・最新のドローン技術などを活用し、臨場感のある動画を作成



② 運営事業者側の要望を反映する取り組み、維持管理等

- ・落札後速やかに、調理設備や調理 動線計画について、市栄養士を中心とする関係者への説明会を設定
- ・食缶や配膳器具類は、設計の早い段階で実物サンプルを提示し、綿密な打ち合わせに基づき決定
- ・コンテナは、積載状況（取り出しにくくないかなど）を確認する「コンテナ確認会」を実施し、市に確認をとった上で、量産
- ・業務範囲外である調理備品調達についても、市の献立や調理方法に適した備品や、開業時に確実に準備できるスケジュールを提案
- ・設計企業および調理設備企業は、30年間の維持管理まで請け負うPFI業務の経験が多数あるため、実績に基づく維持管理計画書を提案

透視図（外観鳥観図）



透視図（外観アイレベル図）



全体配置図 (縮尺: 1/800)

- 機能的かつ合理的で明かな配置計画
- 明確(無駄のない)で安全(交差のない)な動線計画
- 路面標示、明確な歩車分離のレイアウトによる安全対策
- 来訪者を確認しやすい配置と視認性の高い配置計画

造成計画

1 ゴールコン擁壁

敷地西側の擁壁の一部は、**建物を接近して建てる**ことができ、**安全性の高いゴールコン擁壁**を採用し、敷地の建築可能範囲を最大化する計画とします。

2 テールアルメ

敷地西側の一部と南側の擁壁は、ゴールコン擁壁よりも**隅部などの施工性に優れたテールアルメ擁壁**を採用します。
ゴールコン擁壁と併せ、**特性に合わせた擁壁を適材適所に配置**します。

3 雨水貯留施設

敷地北側は、**土留め壁を兼ねた現場打ちの雨水貯留施設**を設置することで、コストの高い擁壁の施工範囲を最小限にします。

4 建物基礎と地盤改良

建物の基礎は**直接基礎+地盤改良(深層混合処理工法)**とします。なお、**良好な支持地盤が地表付近に出現している箇所については、直接基礎のみとする**ことで経済性に配慮した計画とします。

外構計画

1 事務所からの視認性

事務所は**車両出入口や食材搬入口、車両待機スペース、エントランス等、全体を見通せ**、車両や来客者の安全性と防犯性を確保し管理しやすい計画とします。

2 歩行者への安全配慮

歩行者が安全にエントランスへアクセスできるよう、**カラー舗装やライン標示**などにより歩車分離を視覚的に行います。

3 安全で分かりやすい路面標示

歩車道交差点部、車両合流部等には、**停止線などの路面表示**を行うことで、敷地内での**事故を未然に防ぐ**計画とします。

4 敷地内渋滞のない余裕スペース

敷地内通路は**明快でスムーズな動線**を確保します。また、食材納入車両及び大型バスの待機スペースを設け、敷地内での**渋滞発生を抑制**する計画とします。

5 食材搬入口

食材搬入口は隣地の畑の砂埃の影響を受けない位置とし、インターロックを設け、**衛生的に食材が搬入出来る**計画とします。

6 半たわみ舗装

搬入口、配送口及び回収口のトラック等の接車スペースは、**耐荷重・耐摩耗性に優れた半たわみ舗装**を行います。
また**明色性にも優れている**ので、車道部分との区分も明確になり、より**安全性が高まります**。



周辺地域への配慮

1 近隣の交通環境に配慮

敷地への車両の出入口は、**東側の道路に1箇所**を設け交差点から十分な距離を確保し、**周辺交通に配慮した計画**とします。

2 安全に配慮した車両出入口

車両の敷地出入口には**カーブミラーと注意喚起のための、警告音の鳴るパトランプ**を設置し、**安全な出入りが可能となる計画**とします。

3 騒音の抑制

屋上の設備機器置き場のうち、**黄檗公園弓道場に隣接する部分には、目隠しフェンス**を設置し、騒音やの抑制を図る計画とします。

4 悪臭の抑制

排水処理施設を**駐車場の地下に埋設し**、十分に脱臭した後に**排気**することで、周囲への悪臭の影響を最小限にします。

5 圧迫感の軽減

物高さを抑えて計画し、**宇治市の景観に配慮した外壁の色彩計画**で壁面を分節することにより、**建物の圧迫感を軽減**します。また、**外装は白色をベースカラー**とし、**清潔感を表現**します。

6 地域利用を考慮した屋外トイレ

給食エリアの開口部から隔離を確保し、**黄檗公園弓道場の利用者の使い勝手**を考慮した位置に屋外トイレを設置します。
なお、**実際の位置については、設置条件や開放条件などについて貴市と十分な打合せを行なったうえで検討**を行います。

【凡例:記号】

- 歩行者動線
- 食材搬入車両動線
- 配送車両動線
- 回収車両動線
- 防犯カメラ
- カーブミラー
- パトランプ
- LED防犯灯

【凡例:外構ハッチング】

- アスファルト舗装 (3008㎡)
- 半たわみ舗装 (349.4㎡)
- カラー舗装 (175.9㎡)
- 砕石舗装 (279.3㎡)
- 地被植物 (943.8㎡)
- 擁壁類

敷地面積	8,031.3 ㎡
建築面積	2,659.48 ㎡ ※付帯施設含む
延べ面積	3,607.81 ㎡ ※付帯施設含む
建ぺい率	33.11% ※付帯施設含む
容積率	44.92% ※付帯施設含む
来客用 駐車場	3 台
障がい者 駐車場	1 台
調理員 駐車場	21 台
職員等 駐車場	10 台
駐輪場	20 台

施設平面図 (1F 縮尺: 1/300)

- HACCP の概念を反映し、作業効率を高める、シンプルかつ合理的なワンウェイ調理動線計画
- ミスによる食材交錯や作業の手戻りを減らす、明快なレイアウト
- 衛生管理を徹底した清浄度区分による安全で安心な調理室環境
- 豊富な経験に基づく、調理員の負担減・効率性を重視した平面計画

配送・返却・洗浄エリア

1 衛生的な配送口

配送口には**気密性に優れたドックシエーター**を採用することで、**屋外の埃・塵等の侵入を防止し、衛生的な積降しが可能な計画**とします。

2 配送員控室

配送前室・返却前室への入室には、**配送員用の前室を設けエアシャワーを設置することで、配送員の衛生管理が可能となる計画**とします。

3 洗浄室

回収スペースを十分確保し、**コンテナの一時溜まり**とすることで、洗浄が集中しても、**滞りなく洗浄ラインへ流せるよう配慮**します。

4 残菜庫

残滓・残菜は**粉碎機により処理**された後、**厨芥処理機により減容**します。

5 汚染食器専用洗浄室

ノロウイルス感染症等の発生が疑われる場合、回収風除室の一部を**シャッターで区画した汚染食器専用洗浄室**で、**該当コンテナ・食器等を洗浄・消毒**することでウイルス拡散を防ぎます。

調理エリア

1 非汚染作業区域内の二次区画

煮炊き調理室等には、**加熱調理前後での床の色分けによる二次衛生区画**を行い、**より高度な衛生区画**を行います。

2 パスルーカウンターによる交差汚染防止

汚染作業区域から非汚染作業区域への食材の移動は**パスルーカウンター**や**パスルー式調理設備**とし、**食材のみが移動可能な計画**とします。

3 食缶返却の容易なレイアウト

洗浄後の食缶は**パスルー式消毒保管庫**を採用し、**翌日調理時の調理員の作業効率の向上と負担を軽減**計画とします。

4 アレルギー専用調理室

アレルギー食専用調理動線を明確にし、**各調理工程の作業の最適化と確実な衛生管理が可能となる計画**とします。
食材検収 ⇒ 下処理 ⇒ 上処理 ⇒ 加熱調理 ⇒ 配缶 ⇒ 積載 ⇒ 搬送

食材搬入・下処理エリア

1 見通しのよいプラットフォーム

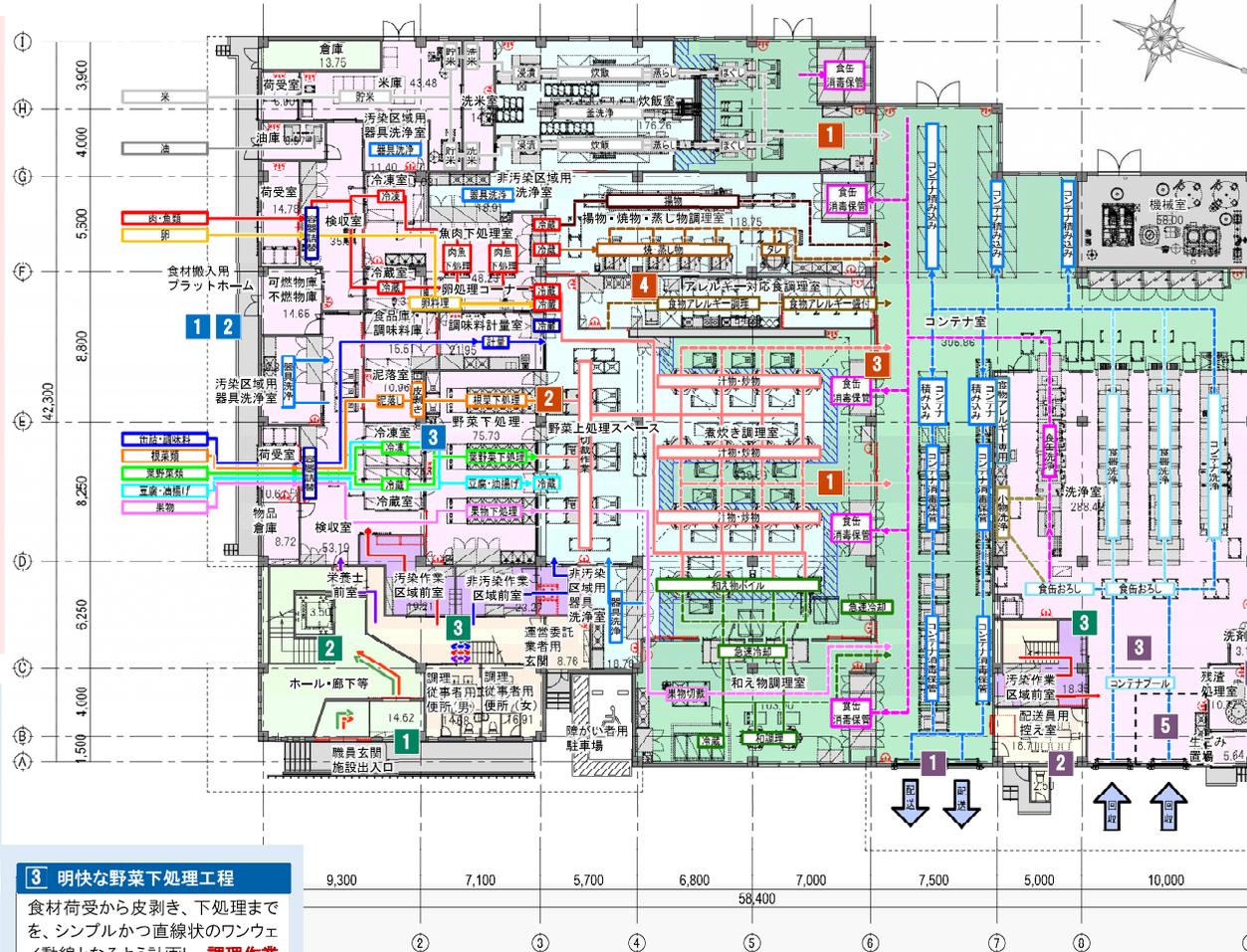
食材搬入プラットフォームは、柱などの支障物が無く、**見通しが良いスペース**とし、**スムーズな台車移動が可能**な計画とします。

2 食材搬入

プラットフォーム上に、雨天時にも作業に支障がないよう約3mの**十分な出幅の庇**をかけ、**雨天時にも衛生を確保**します。また、先端に**ストッパー**を設置することで、搬入時の台車転落を防ぎます。

3 明かな野菜下処理工程

食材荷受から皮剥き、下処理までを、シンプルかつ直線状の**ワンウェイ動線**となるよう計画し、**調理作業の効率化と異物混入防止を徹底**します。



一般エリア

1 施設へ持込まない未然の対策

風除室に**消毒設備を設置し、衛生管理を徹底**できる計画とします。

2 明確で分かりやすい動線計画

来客者の使用する階段は、玄関ホールに配置し、**初めての利用者にとっても明快な動線計画**とします。また、**来客者、市職員・調理従事者動線が交錯しない計画**とします。

3 徹底した衛生管理対策

前室内の手洗いスペースと白衣の着脱スペースは床の色・仕上げを変えることにより、**明確に区画**します。
調理エリアに入場する前の前室の扉は、消毒と連動して開くインターロックシステムを導入します。

【凡例：塗りつぶし】

- 非汚染作業区域 加熱後エリア
- 非汚染作業区域 加熱前エリア
- 汚染作業区域
- 一般区域 前室
- 一般区域 調理従事者エリア
- 一般区域 一般・職員エリア
- 二次衛生区画

施設平面図 (2F 縮尺: 1/300)

食育学習

1 まなびの見学コーナー

見学コーナーは40名の見学者が対応できるゆとりあるスペースを確保します。
体験コーナーでは、調理員と同様の高度な衛生管理を体験出来る**肘まで洗える手洗いコーナー**(ツメブラシセット付)等衛生管理の大切さを体験するコーナーを完備します。**実際の回転釜を見て・触れて調理作業の体験**もできます。見学通路では、大きな見学窓から**直接調理作業を見学し、調理工程の展示など食育学習**を行います。

2 見学通路

安全・安心を提供する給食センターの調理過程である**煮炊き調理室**を2階のガラス面から見学できます。煮炊き調理室は、**置換空調**を採用することで**排気フードがなく、調理室全体を見渡す**ことができます。

3 研修室、献立試作室

研修室、献立試作室では、**見学窓から目視することのできない調理作業や調理の手元を、モニターで見ることが可能**です。また研修室と献立試作室は**移動間仕切**で区画することにより、**フレキシブルな運用が可能**な計画とします。

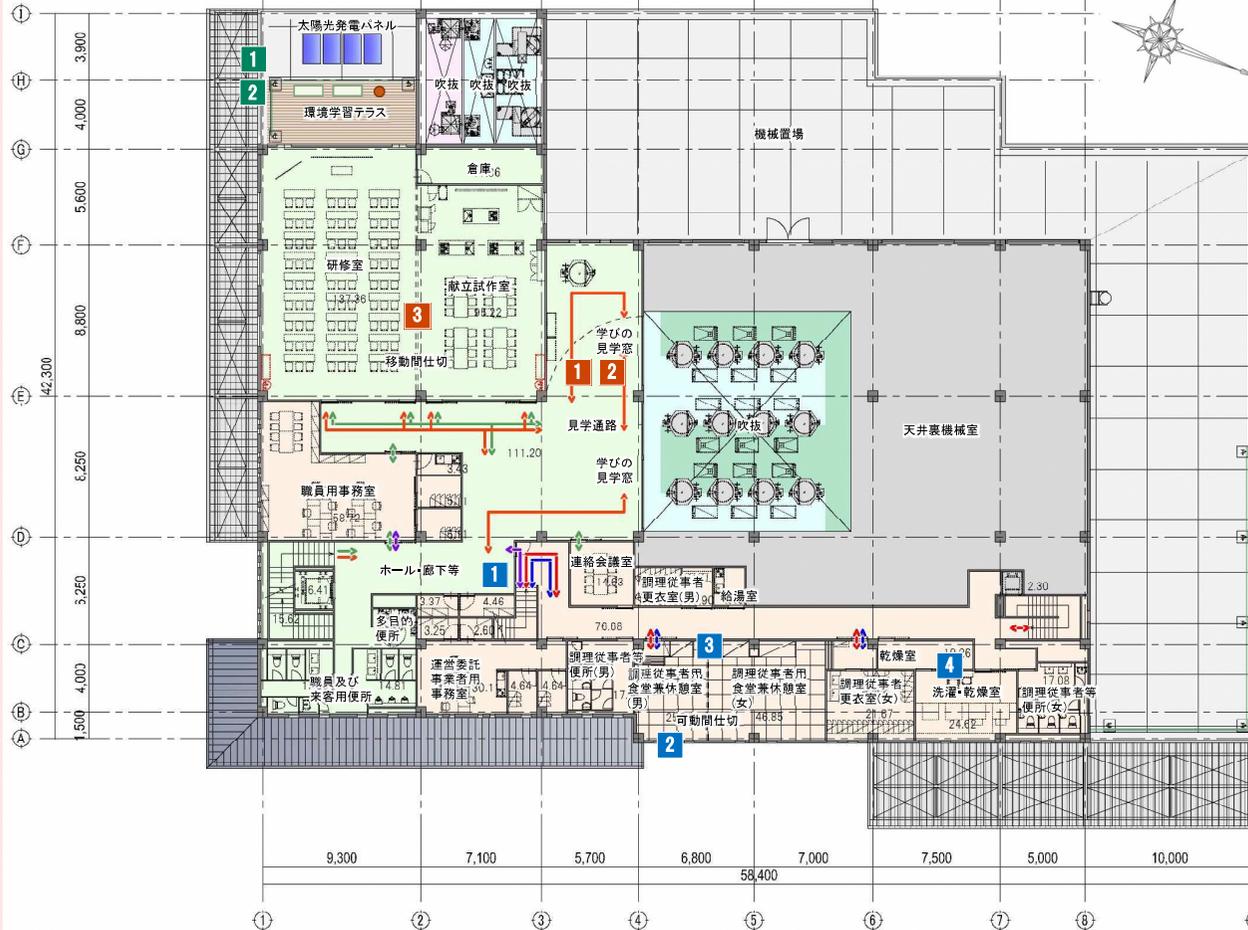
「再資源化」環境テラス

1 食材ロスの学習機能

調理過程で出る生ごみを、生ごみ処理機で堆肥化します。堆肥化した資源をプランターで活用して**捨てられる生ごみを堆肥化して食の循環について学び**ます。

2 再生可能エネルギーの学習機能

発電量2kW程度(その他は屋上)の太陽光発電パネルを設置し、テラスに面して配置することで、見学者が間近で見学でき、**環境配慮の取組みを実感**できるように計画します。



利便性・機能性に優れた一般区域

1 明確なゾーニング計画

調理員エリアと一般エリアを明確に区分することで、動線の交錯による**交差汚染を防止**するとともに、全ての利用者が分かりやすいゾーニング計画とします。

2 調理員休憩室

調理員休憩室は、東側に大きな窓を設け、**十分な採光・通風が得られる計画**とします。快適性に配慮するとともに、**可動間仕切**により区画することで、**将来的な男女比の変更に対応可能な計画**とします。

3 調理員更衣室

調理員更衣室は、男女比を考慮した広さの更衣室を休憩室と隣接して配置することで、**調理員の日常の動線を短縮し、労務負担を軽減**します。

4 洗濯室・乾燥室

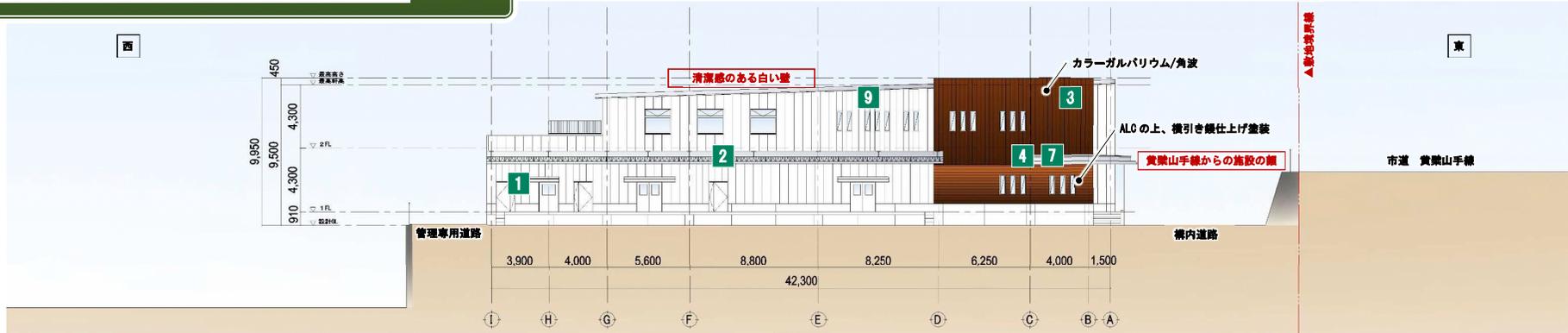
洗濯・乾燥室には、非汚染・汚染**作業区域毎に必要な台数2台の洗濯機**及び乾燥までの所要時間が短い**ハイパワ一型の乾燥機**を設置します。

【凡例: 塗りつぶし】

- 非汚染作業区域 加熱後エリア
- 非汚染作業区域 加熱前エリア
- 汚染作業区域
- 一般区域 前室
- 一般区域 調理従事者エリア
- 一般区域 一般・職員エリア
- 二次衛生区画

施設断面図（南面・東面 縮尺：1/300）

- 地域環境と共生する給食センターとして、落ち着いたある外観計画
- 周辺への配慮と地域景観に配慮した「モトーン」を基調



1 衛生管理に配慮した食材搬入口
 食材の搬入口には、エアカーテンを設置することで、**風雨や粉塵などの侵入を防ぐとともに、外気の流出入を抑制**することで、施設の**空調負荷低減**を図ります。

2 防鳥対策の庇
防鳥対策として庇下部に構造材が露出しない吊り折板屋根を採用し、デザインを損なわず、衛生面にも配慮した計画とします。また、外部鉄骨面は耐食性に優れた溶融亜鉛めっきを施します。

3 地域性を意識した落ち着いたデザイン
 立面計画は**清潔感のある白系を基調とし、ワンポイントとして茶色を配色**します。色彩はモトーン、窓の形状は**正方形や縦格子などの要素**を取り入れることで落ち着いたデザイン性を持たせます。

4 バリアフリーへの配慮
 エントランスへのアプローチに、**バリアフリーに配慮したスロープ、2段手すり**を設け、給食センターの見学者及び障がい者雇用の際など、**誰にとっても使いやすい施設**となる計画とします。



5 風格ある景観
再生木ルーバーの縦格子と横引きコテ仕上げ塗装を施した回廊は、**歴史のある落ち着いた街のイメージ**を感じさせるデザインとして演出します。

6 エントランス
 「施設の顔」となるエントランス前には、**再生木ルーバー**を設け**自然のあたたかみ**を感じられるよう計画すると共に、**大きなガラス戸による透明性**で地域に開かれた施設を連想させます。

7 ユニバーサルデザイン
 エントランス前に**大きな庇**を設け、**雨の日でも来場しやすく**、障害者用駐車場の利用者をはじめ、**誰にでもやさしい施設**をつくります。

8 配送・回収口
配送・回収口にはドックシェルターを設け、積込時などに外気や虫、埃などの異物の施設内への侵入をふせぎ、**高水準の衛生管理**を実現します。

9 自然換気・自然採光の活用
 事務所及び休憩室等の諸室には、**十分な自然換気・自然採光が可能となる開口部**を設け、**室内環境を向上**させるとともに、設備負荷を軽減させ、**環境面・ランニングコスト面に配慮した計画**とします。

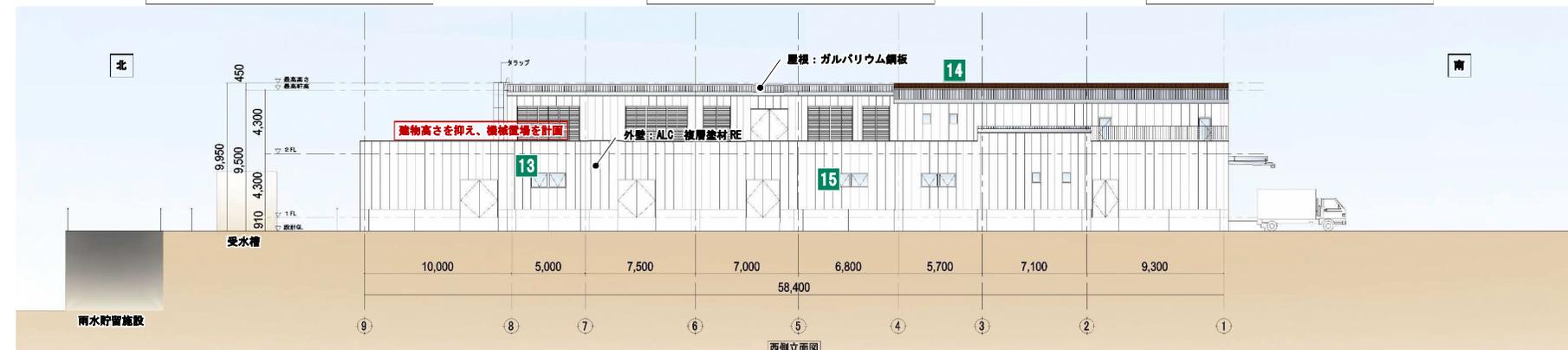
施設立面図 (北面・西面 縮尺: 1/300)



10 周辺環境に配慮した機器選択
 排水処理設備(除害施設)を埋設型にし、東側車路の地盤面下に配置することで、**近隣に対する騒音、振動、臭気等の影響を軽減**するとともに、**上部を駐車枠として利用**することで、敷地を有効に活用します。

11 周辺環境と調和した建物計画
 折板屋根として屋根勾配を緩やかに計画することで、**建物高さを抑え**、周辺に圧迫感を与えずに**周辺環境と調和する施設計画**とします。

12 目隠しルーバー
 屋上の設備機器置場には**目隠しルーバーを設ける**ことで、周辺への景観性を損なわないようにするとともに、**弓道場への機器の騒音の影響を軽減**させるよう配慮します。



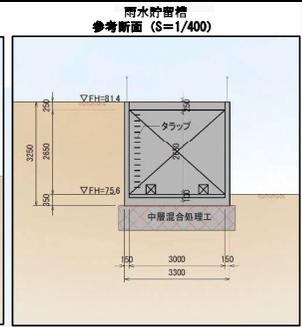
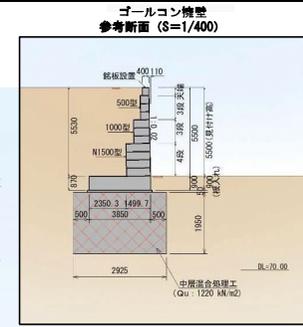
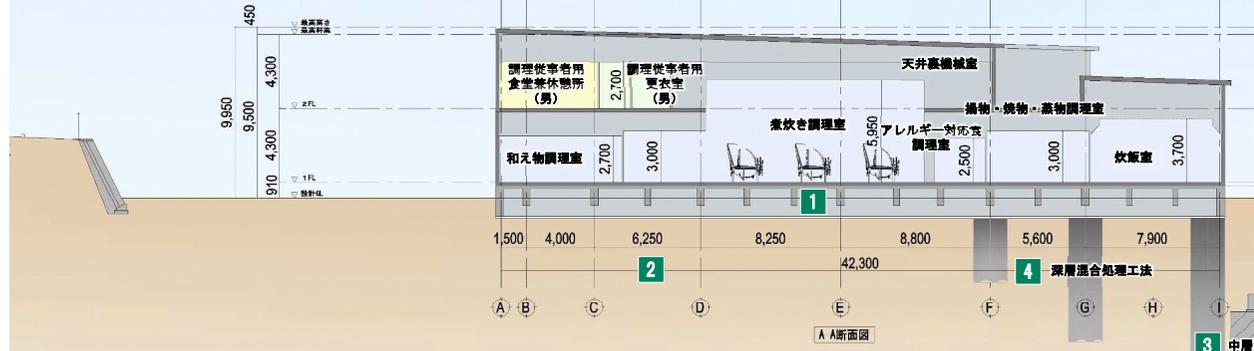
13 耐熱性に優れた外壁
 外壁には**断熱性能の高いALCパネル**を採用し、**複層吹付塗装RE**を施すことで、**耐候性が高く、維持管理のしやすい建物**とします。

14 耐久性に優れた屋根
 屋根には**軽量で建物の耐震性に優れ**、鋼板の表面と裏面を合金でメッキした素材で仕上げ、**錆などに対して非常に強く耐久性に優れている仕様**とします。

15 開口の少ない外壁
 調理場には衛生面への配慮から、**必要以上に窓や扉などの開口部を設けない計画**とします。

施設断面図 (縮尺: 1/300)

- 調理作業空間に適した天井高さを確保した階高計画
- 必要な設備スペースを確保できる天井裏の有効活用
- 見学者の視界が広がる断面計画



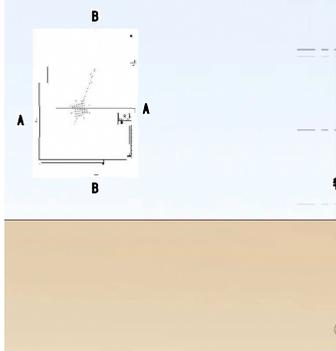
1 地下ピット
調理室の給排水等設備配管類は地下ピット内に設置し、メンテナンスや更新作業が容易となるよう、**経済性及び作業性を考慮した高さ(1700mm)**で計画します。

2 直接基礎
良好な支持地盤が地表付近に出現している箇所については、**直接基礎のみ**することで経済性に配慮した計画とします。

3 中層混合処理工法
擁壁類及び雨水貯留施設の基礎下部は、**支持層まで地盤改良(中層混合処理工法)を施工**することで、擁壁の沈下等が起こらないような対策を講じます。

4 深層混合処理工法
建物の基礎は**直接基礎+地盤改良(深層混合処理工法)**とすることで、**建物の荷重を擁壁に与えない計画**とします。

5 擁壁
ゴールコン擁壁とテールアルメを適材適所に配置し、**建築可能範囲、施工性、事業費に配慮した計画**とします。



6 研修室兼大会議室と見学者通路
2階の**研修室**は、外壁側に開口を大きく確保することができるため、**自然採光や通風が得られる空間**を計画します。また、**見学者通路**では、**煮炊き調理室を直接見学できる学習の窓**を設けます。

7 見学者に配慮した十分な階高
見学者が2階**見学者通路**から**煮炊き調理室**が見渡せるよう、十分な天井高さを確保します。また、**十分な気積を確保することは、結露を抑える**と共に、調理員にとっても**開放感のある快適な作業空間**となります。

8 ワンウェイ動線調理
食材搬入から下処理、上処理、調理、積みまで一直線となるようフラットでシンプルな調理工程が実現できるよう計画します。**シンプルなワンウェイ動線は交差汚染を防止**し、高水準な衛生管理を実現します。

9 洗浄室
洗浄稼働時の**熱や蒸気は直付ダクトにて排気**することで、**室天井高さは各洗浄機のメンテナンスが可能な高さ**に設定して**気積を小さく**し、換気回数を減らし、空調負荷を低減しつつ、快適な作業環境を確保します。

10 雨水貯留施設
土留め壁を兼ねた現場打ちの雨水貯留施設を設置することで、コストの高い擁壁の施工範囲を最小限にします。

調理設備計画

- 千草焼きやフルーツかんなどの手作り献立に対応した調理設備計画
- 2 献立、最大 4 品の調理を可能とする回転釜台数計画と、
低輻射仕様の採用によって作業員に対して安全・安心な調理室環境
- 豊富な経験に基づく、充実した和え物・デザート用機器配置

7 多様な献立と省力化を実現する炊飯室計画
炊飯室には炊飯システムを2基設置し、2献立で白米や混ぜ込みご飯など異なるメニューに対応可能です。炊飯釜の洗浄工程も自動で行う自動炊飯システムにより、洗浄に必要な人員の省力化を図ります。

8 複数同時提供可能な揚物・焼き物・蒸物室
揚物・焼き物・蒸物室は、2品の主菜調理が可能なスチームコンベクションオープン、フライヤーを設置します。配缶スペースは揚物、焼き物同時調理の日でも混雑することなく配缶作業が行える十分な広さと移動台を計画。

9 安全なアレルギー対応食を実現する機器計画
アレルギー対応調理室は、専用室内での多彩な除去食調理が可能な機器を設置します。業務用の高出力機器を設置し、通常食と同様の衛生水準および調理水準の安全なアレルギー対応食調理が可能です。

10 手作り調理に対応する和え物調理室
和え物食材の加熱用に2種類の加熱機器を計画し、食材ごとに適した加熱調理が可能です。和え物調理室内にはプラスチックを設置し、ドレッシングや手作りデザートの冷却が早く行えます。

11 フレキシブルなコンテナ室計画
コンテナ室内は、食器コンテナ用エリアと食缶コンテナ用エリアに分けます。食器と食缶を別々に配送する2段階配送に対応したレイアウトでコンテナの配置を自由に変えられる天吊式消毒装置を採用し、68台の大量のコンテナを効率よく処理することができます。

12 大量の備品を効率よく処理する洗浄室計画
洗浄室内には、各専用洗浄機を設置し6,500食分の大量の備品類をスムーズに洗浄可能です。食器洗浄機はカゴごと洗浄機を採用し、食器カゴに食器を入れたまま洗浄できる省力化機器です。

1 食材別に食材荷受口を区分

食材納入業者のトラック仕様が特定できない荷受け側にはプラットホームを計画します。野菜類、肉・魚・卵類、米類など**食材別に荷受室を分けることで**、食材荷受け段階での**交差汚染を防止**します。

2 交差汚染を防止する衛生区画

汚染作業区域と非汚染作業区域の境界には、パススルー式冷蔵庫やカウンターを設置し、明確に区分します。人の往來を制限し、**食材のみの一方通行の動線とし**、下処理前後の食材間の**交差汚染を防止**します。

3 手作り調理に対応した下処理エリア

食材別に専用の下処理室を計画し、**大量の食材も効率良く衛生的に処理可能**です。魚肉下処理室には新茶のかき揚げやかつおの磯辺揚げなど、下味付けや衣付けを行う作業スペースの確保と、**フードミキサーや食品成型機を計画し手作り調理にも対応**します。

4 効率のよい下処理レーン計画

野菜下処理室には6本の下処理レーンを設けます。**葉菜レーン、根菜類レーン、果物レーン**を設け、2献立、6,500食分の大量の多様な食材も、衛生的に効率よく処理可能です。

5 衛生的な上処理動線

野菜上処理スペースには野菜類や果物類のみが受け渡され処理されます。フードスライサー等切裁機器の他に、**移動式の手切り作業台を設け食品の手切りスペースを確保**します。

6 おいしさと省エネを実現する回転釜計画

煮炊き調理室の回転釜は**大型の400リットル×12台計画**します。2献立分、最大4品の同時提供可能です。**回転釜は低輻射仕様**で空調負荷が低減され、設備配管がボックス脚内に納まり清掃性が良好です。

