

■参考パース





■配置計画図 S=1/500(A3)

造成計画

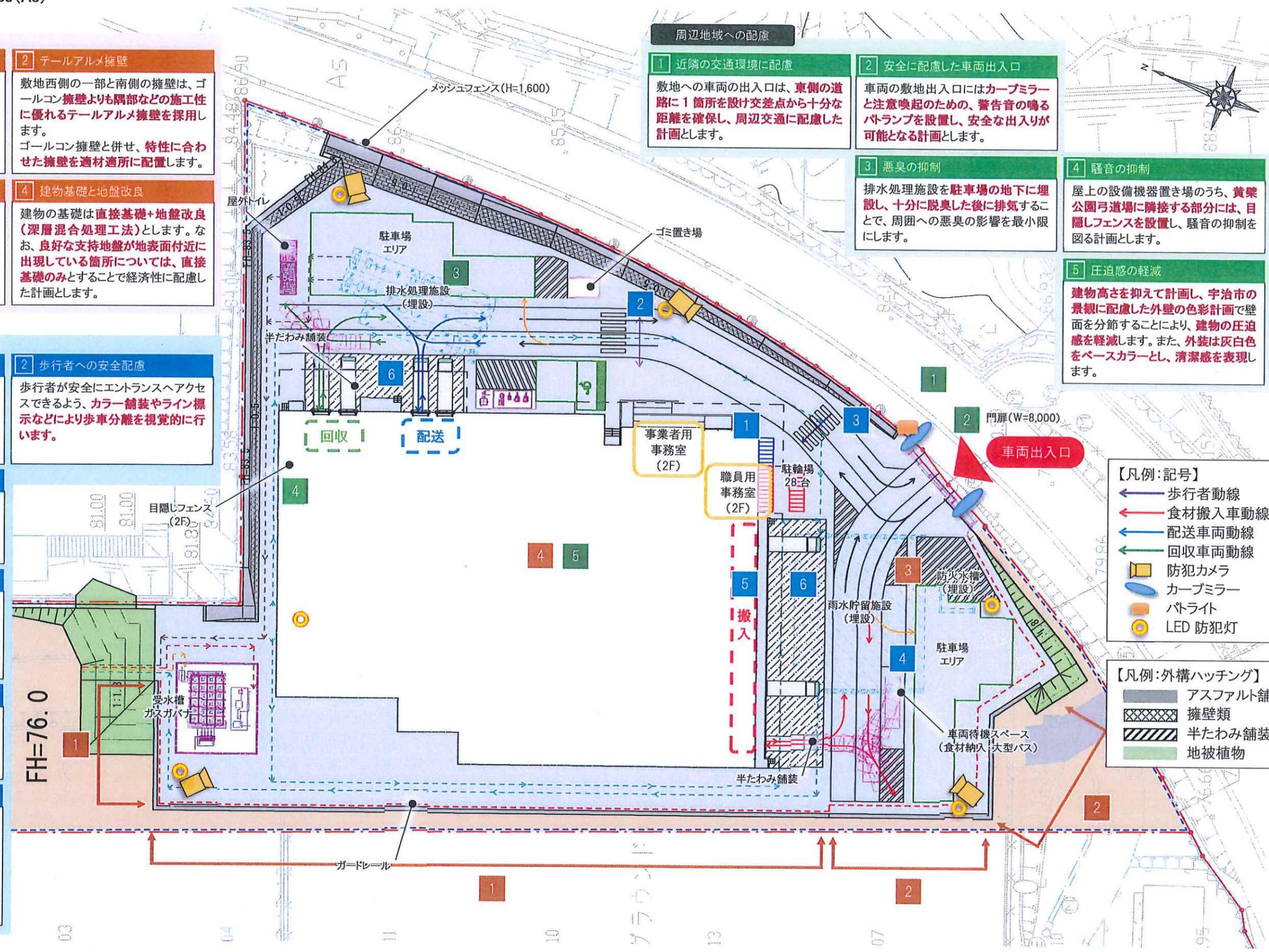
- 1 ゴールコン擁壁**
敷地西側の擁壁の一部は、**建物を接近して建てることで、安全性の高いゴールコン擁壁**を採用し、敷地の建築可能範囲を最大化する計画とします。
- 2 テールアルメ擁壁**
敷地西側の一部と南側の擁壁は、ゴールコン擁壁よりも隅部などの施工性に優れた**テールアルメ擁壁**を採用します。ゴールコン擁壁と併せ、**特性に合わせた擁壁を適材適所に配置**します。
- 3 雨水貯留施設**
建築施工時における**耐荷重や施工工期を勘案し**、敷地南側に樹脂製の雨水貯留施設を設置します。
- 4 建物基礎と地盤改良**
建物の基礎は**直接基礎+地盤改良(深層混合処理工法)**とします。なお、**良好な支持地盤が地表面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識**
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 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。
- 4 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、**騒音の抑制**を図る計画とします。
- 5 圧迫感の軽減**
建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、**外装は灰白色をベースカラーとし、清潔感を表現**します。



- 【凡例:記号】**
- 歩行者動線
 - 食材搬入動線
 - 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
 - 擁壁類
 - 半たわみ舗装
 - 地被植物

※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。

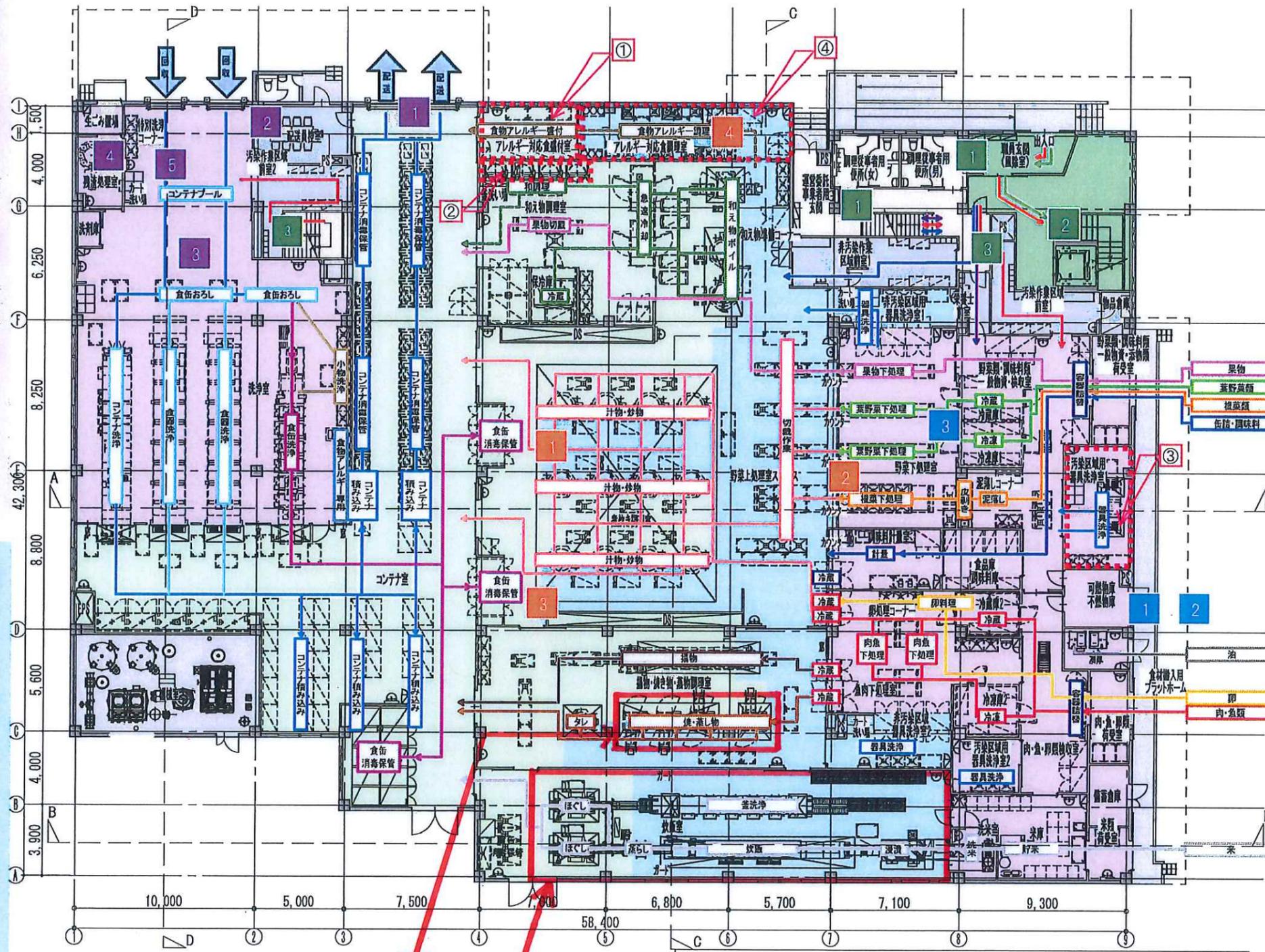
■平面計画図(1階) S=1/250(A3)

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 バス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バススルーカウンターやバス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**
洗浄後の食缶はバス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。
- 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 ⇒ 配付
⇒ 積載 ⇒ 搬送

食材搬入・下処理エリア

- 1 見通しの良いプラットホーム**
食材搬入プラットホームは、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**
プラットホーム上に、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 明瞭な野菜下処理工程**
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。



- 【凡例：ハッチング】
- 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・市職員エリア

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。

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ェル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・残菜は粉砕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。

※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。

■平面計画図(2階) S=1/250(A3)

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。

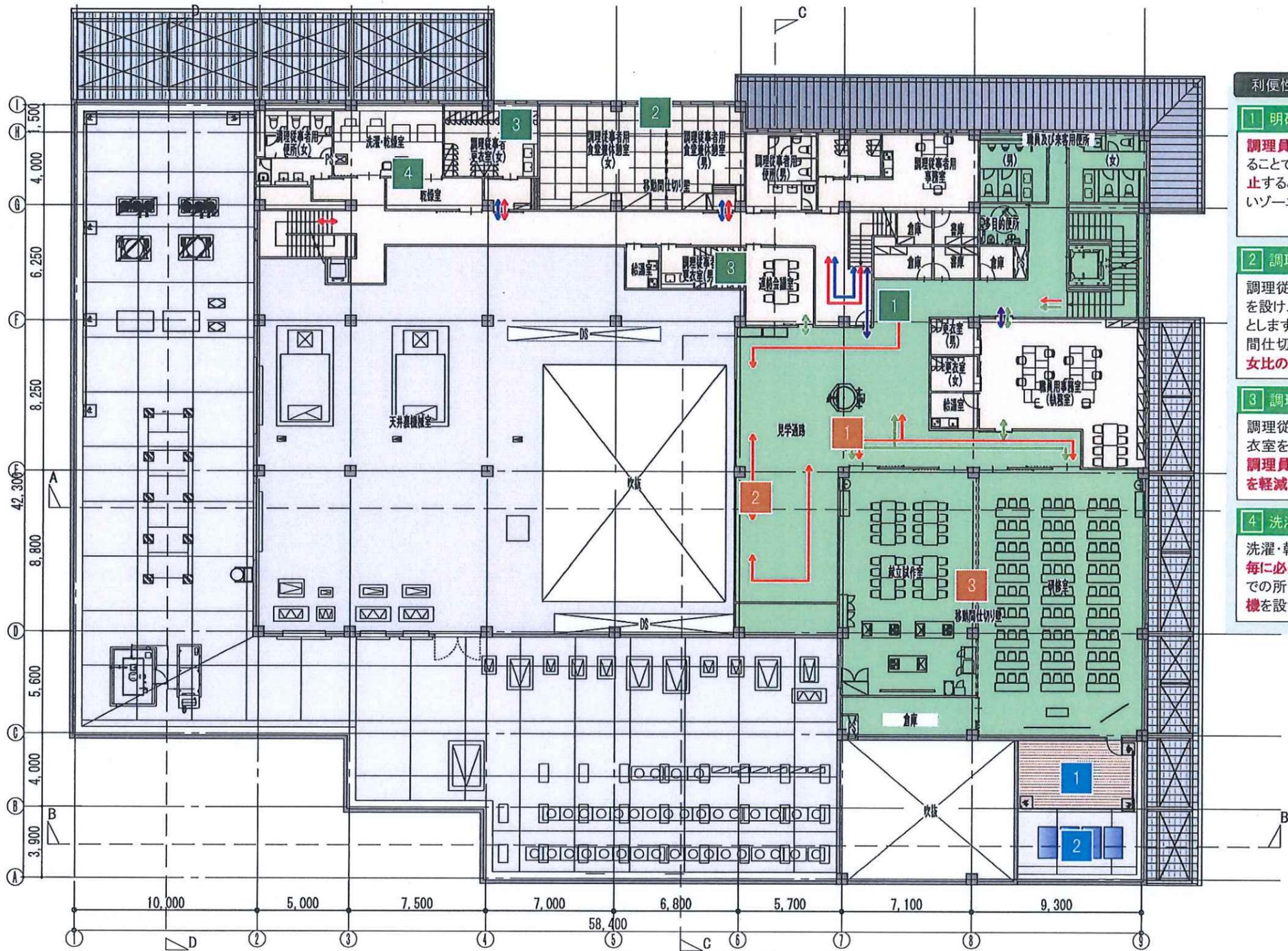
「再資源化」環境テラス

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画

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 調理従事者用休憩室

調理従事者用休憩室は、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 調理従事者用更衣室

調理従事者用更衣室は、十分な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ー型の乾燥機を設置します。

【凡例:ハッチング】

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

※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。

■平面計画図(屋上階) S=1/250(A3)

屋根・屋上

1 長寿命化やライフサイクルコストの削減

屋根材は対候性に優れたカラーガルバリウム鋼板を採用します。
また、点検が容易に行えるようタラップ、丸環等を設置し、メンテナンスルートを確認します。

2 太陽光発電設備

自家消費型の太陽光発電装置(20kW)を導入し、自然・再生可能エネルギーを有効利用することで、環境に配慮します

3 コージェネレーションシステム

機器能力 35kW を 2 台設置する複数台並列設置方式とし、需要電力にフレキシブルに運転台数を制御出来るシステムとします。

4 屋外設備置場(北側)

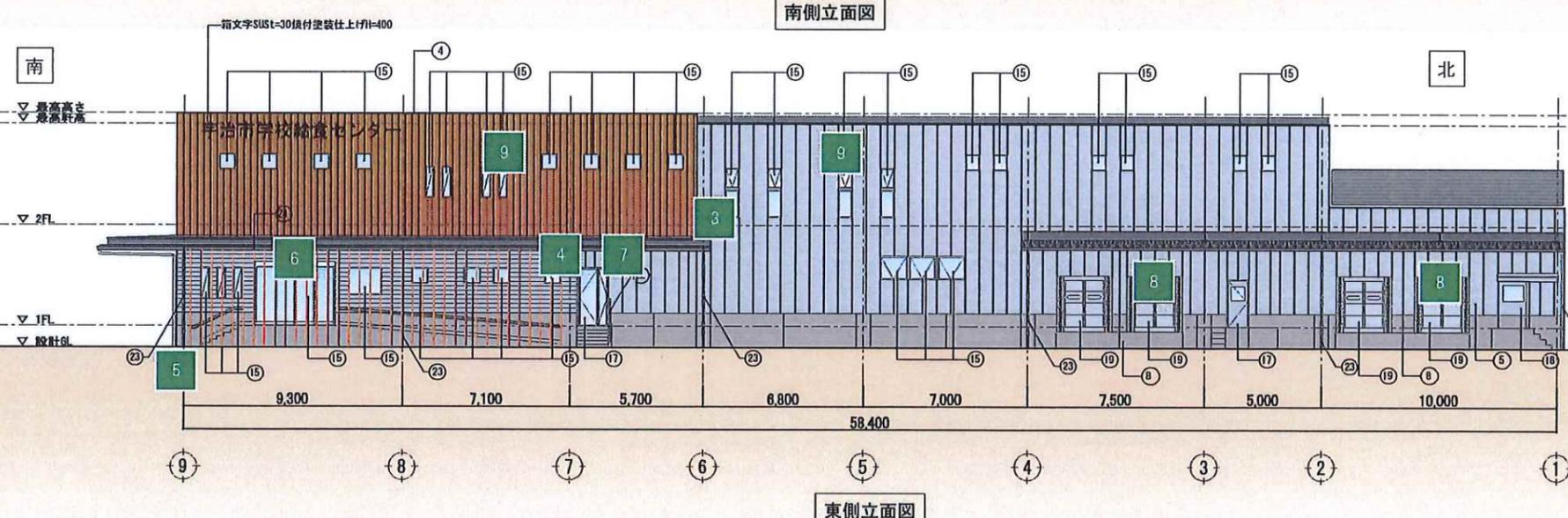
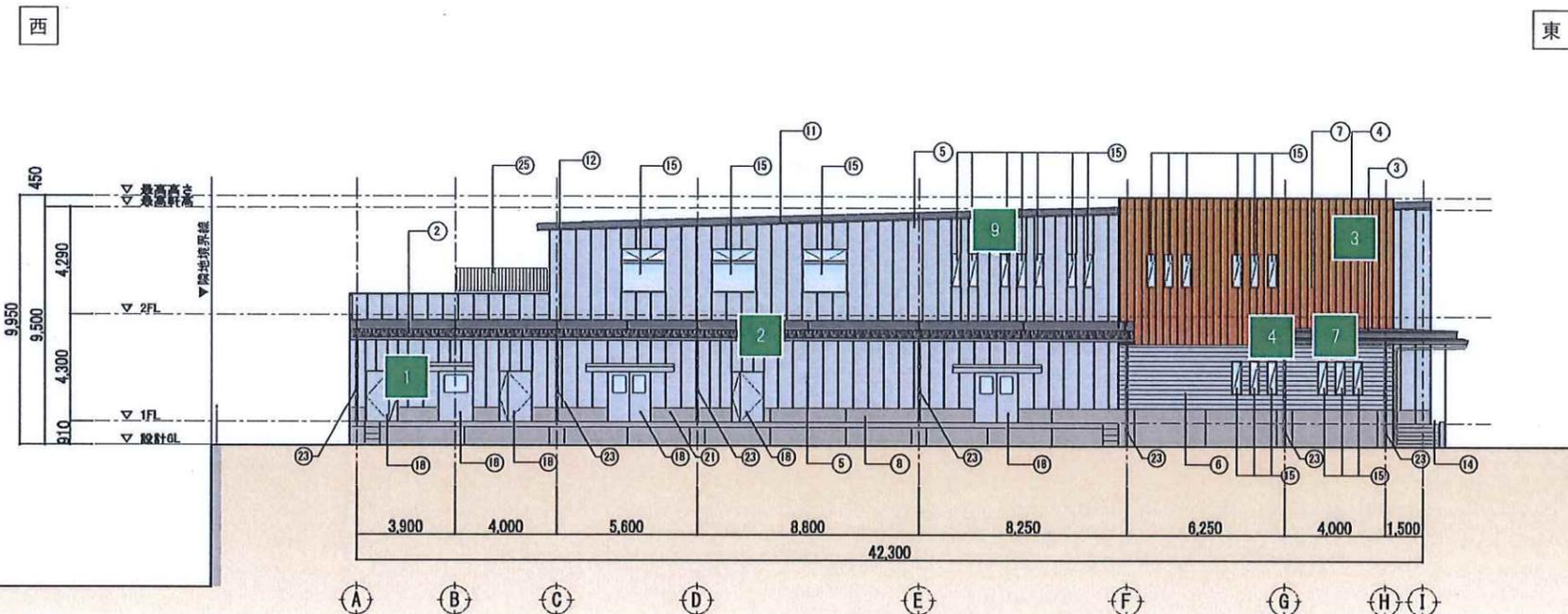
屋上の設備機器置き場のうち、黄檗公園弓道場に隣接する部分には、目隠しフェンスを設置し、騒音や排風による影響を抑制する計画とします。



※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。

■立面計画図 S=1/250(A3)

- 1 衛生管理の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**清潔感のある灰白色を基調**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、障がい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。

① 屋根：カラーガルバリウム遮熱塗装鋼板 t=0.8 裏打ち材 t=4	⑧ 外壁腰壁：コンクリート打放補修 複層塗材(化粧目地φ3000程度)	⑮ 建具：アルミサッシ	⑳ 化粧目地
② 庇：カラーガルバリウム遮熱塗装鋼板 t=0.8	⑨ 目隠し：アルミ焼付塗装	⑯ 建具：アルミフラッシュ戸	㉑ カーストッパー
③ エントランス庇：カラーガルバリウム鋼板 立てハゼ葺き	⑩ 片棟包：カラーガルバリウム鋼板t=0.6曲加工	⑰ 建具：スチールフラッシュ戸	
④ パラペット：アルミ製笠木複合壁工法 改質アスファルト防水片面接着巻上	⑪ ケラバ：カラーガルバリウム鋼板t=0.6曲加工	⑱ 建具：スチールフラッシュ戸 焼付塗装	
⑤ 外壁：ALC板t=100 フッ素樹脂塗装	⑫ 鉄骨：亜鉛溶融メッキ	㉒ 手摺：ステンレス	
⑥ 外壁：ALC板t=100 縦引きコテ仕上げ塗装	⑬ 欠番	㉓ 堅壁：塩ビ	
⑦ 外壁：カラーガルバリウム角波張	⑭ タイル	㉔ 木製ルーバー	
		㉕ アルミ手摺	

※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。

10 周辺環境に配慮した機器
排水処理施設(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、上部を駐車併として利用することで、敷地を有効に活用します。

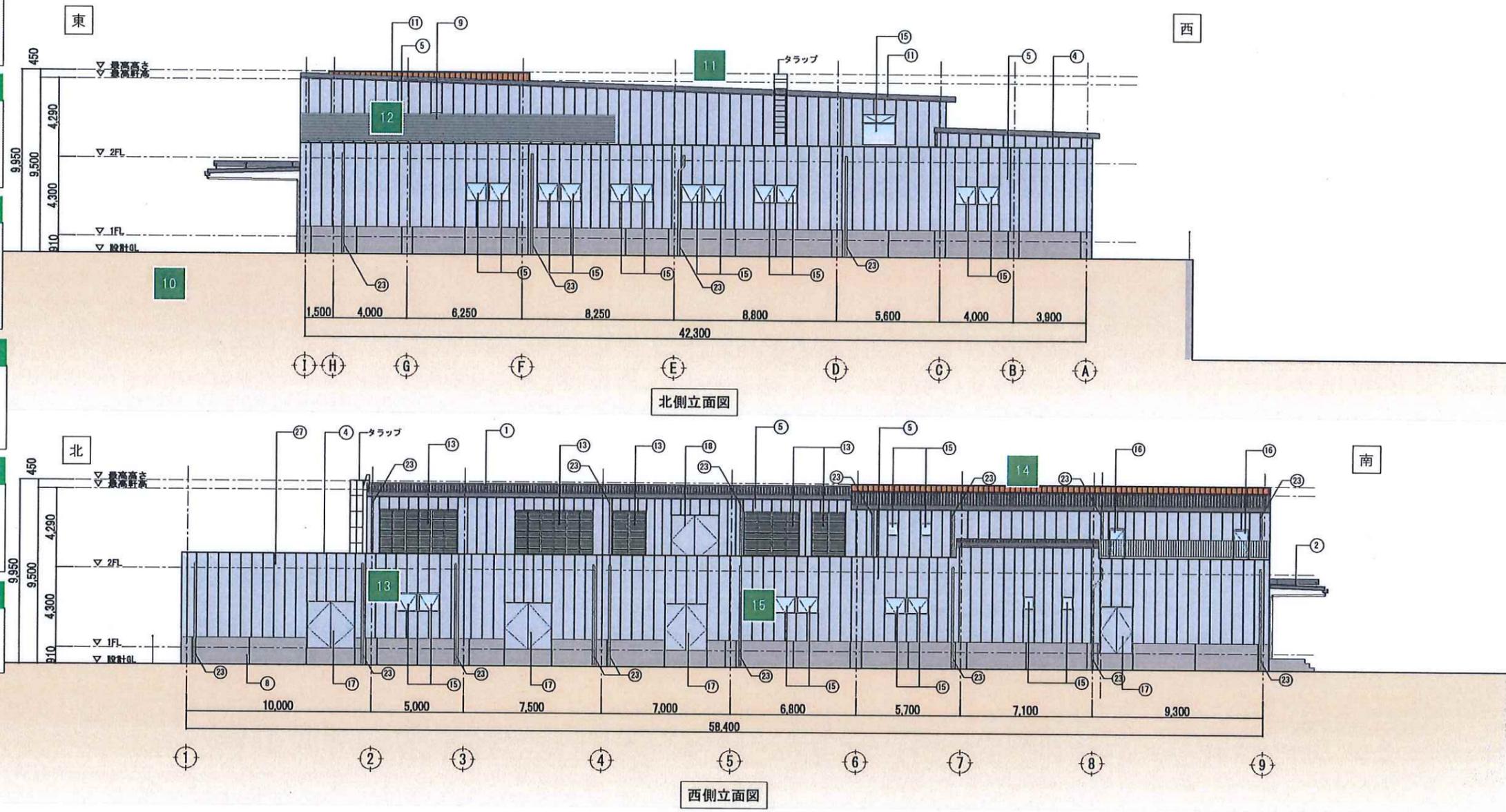
11 周辺環境に調和した建物計画
折板屋根として屋根勾配を緩やかに計画することで、**建物高さを抑え**、周辺に**圧迫感を与えずに周辺環境と調和する施設計画**とします。

12 目隠しフェンス
屋上の設備機器置場には**目隠しフェンスを設ける**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た仕様**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。



① 屋根：カラーガルバリウム遮熱塗装鋼板 t=0.8 裏打ち材 t=4	⑧ 外壁隠蔽：コンクリート打放補修 複層塗材(化粧目地@3000程度)	⑮ 建具：アルミサッシ	⑳ 手摺：ステンレス
② 庇：カラーガルバリウム遮熱塗装鋼板 t=0.8	⑨ 目隠し：アルミ焼付塗装	⑯ 建具：アルミフラッシュ戸	㉑ 隠蔽：塩ビ
③ エントランス庇：カラーガルバリウム鋼板 立てハゼ葺き	⑩ 片棟包：カラーガルバリウム鋼板t=0.6曲加工	⑰ 建具：スチールフラッシュ戸	㉒ 木製ルーバー
④ バラベット：アルミ製笠木複合壁用工法 改質アスファルト防水片面接着巻上	⑪ ケラバ：カラーガルバリウム鋼板t=0.6曲加工	⑱ 建具：スチールフラッシュ戸 焼付塗装	㉓ アルミ手摺
⑤ 外壁：ALC板t=100 フッ素樹脂塗装	⑫ 鉄骨：亜鉛溶融メッキ	⑲ 建具：ドックシェルター	
⑥ 外壁：ALC板t=100 縦引きコテ仕上げ塗装	⑬ アルミガラリ	㉔ 化粧目地	
⑦ 外壁：カラーガルバリウム角波張	⑭ タイル	㉕ カーストッパー	

※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。

■断面計画図 S=1/250(A3)

- 1 地下ピット**

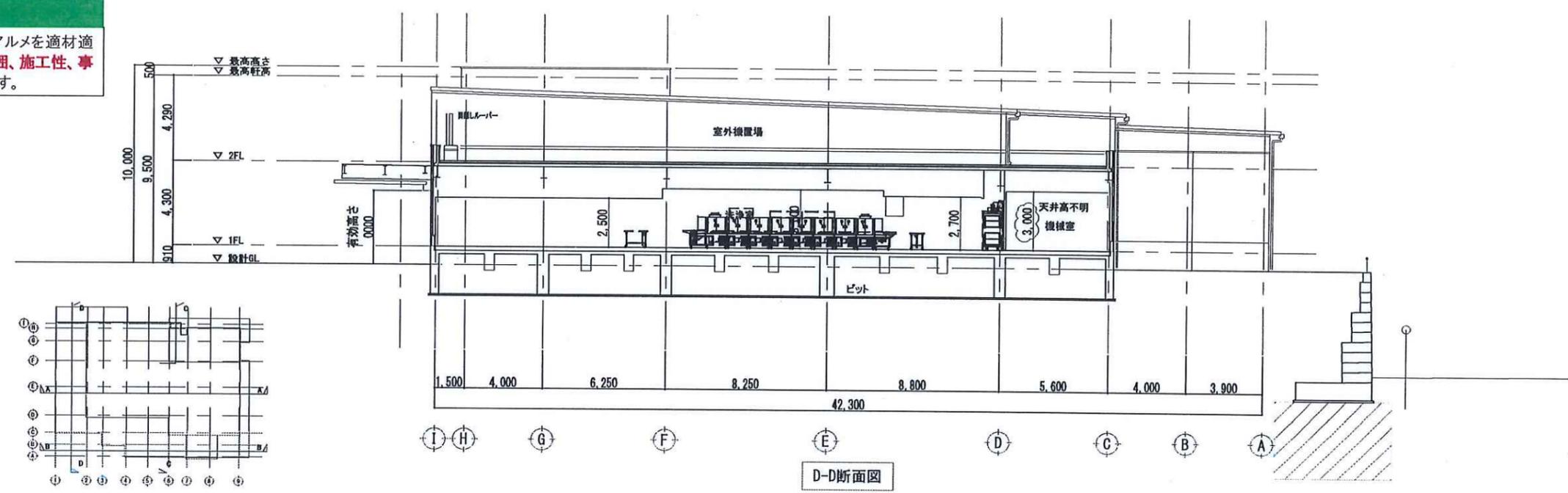
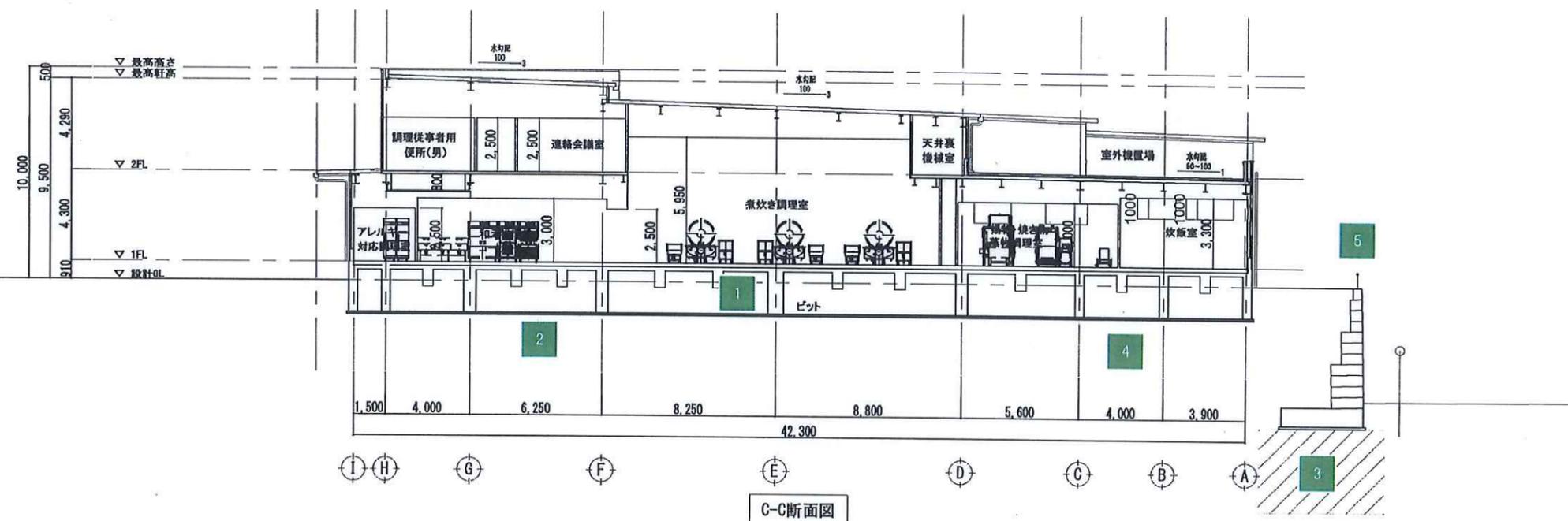
調理室の給排水等設備配管類は地下ピット内に設置し、メンテナンスや更新作業が容易となるよう、**経済性及び作業性を考慮した高さ(1700mm)**で計画します。
- 2 周辺環境に調和した建物計画**

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。
- 3 中層混合処理工法**

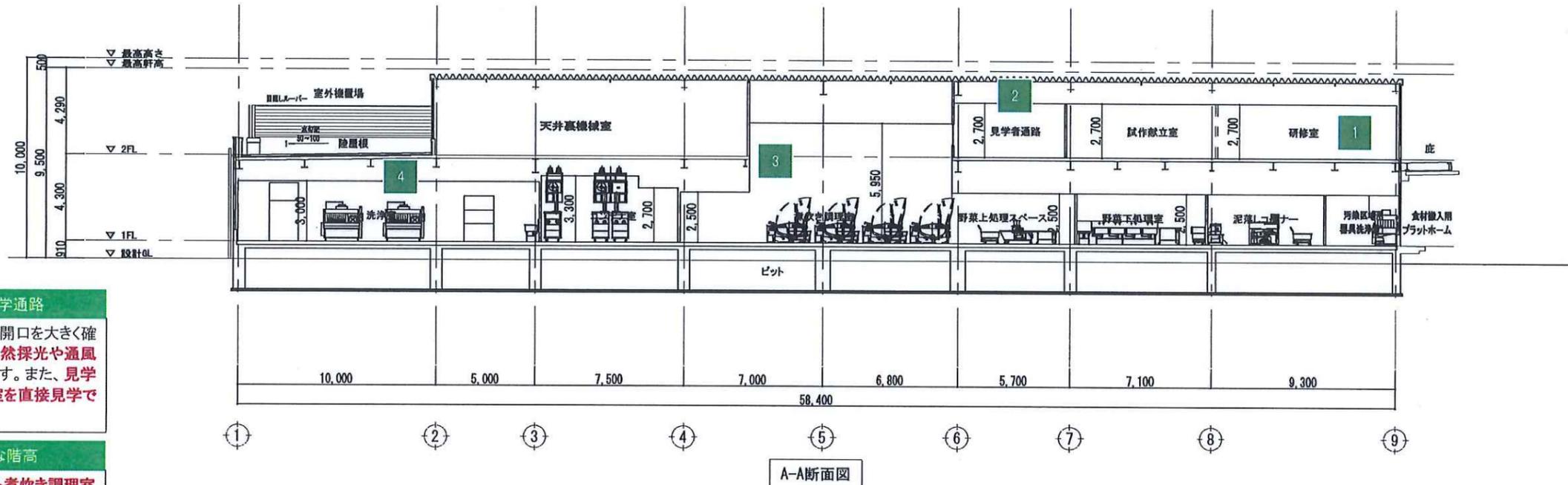
擁壁類の基礎下部は、**支持層まで地盤改良(中層混合処理工法)**を施工することで、擁壁の沈下等が起こらないような対策を講じます。
- 4 深層混合処理工法**

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**

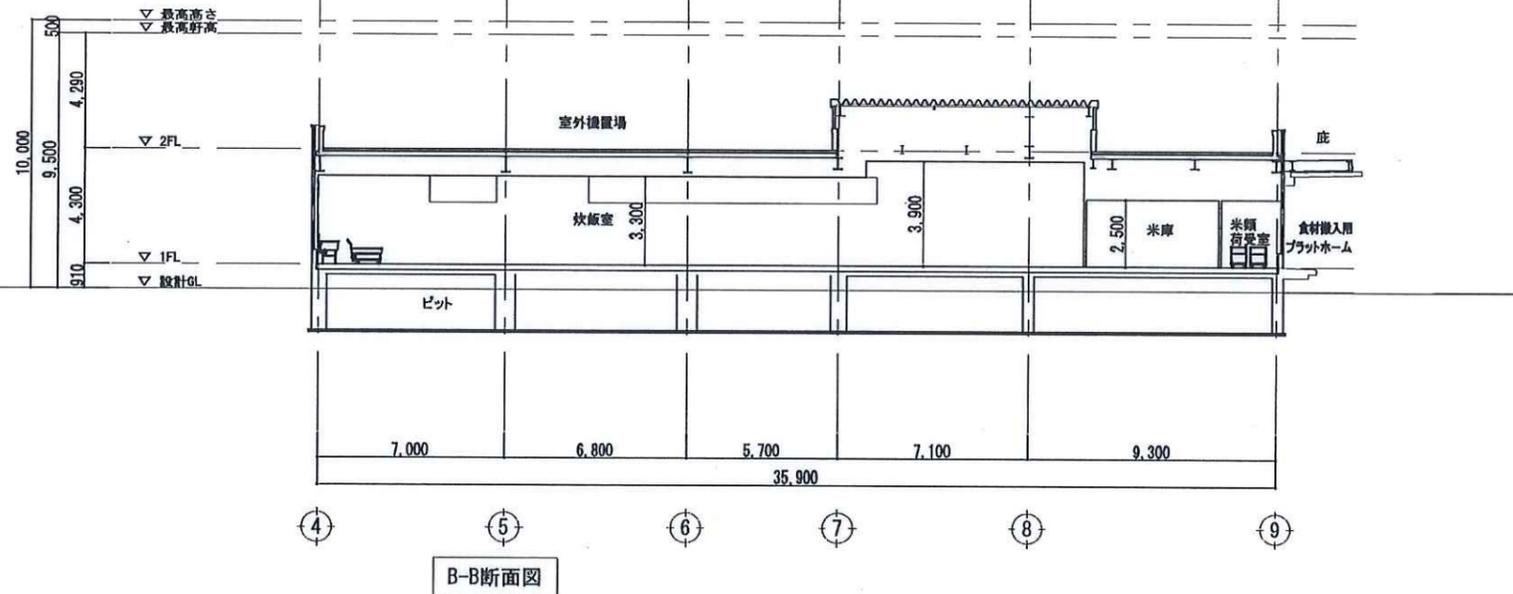
ゴールコン擁壁とテールアルメを適材適所に配置し、**建築可能範囲、施工性、事業費に配慮した計画**とします。



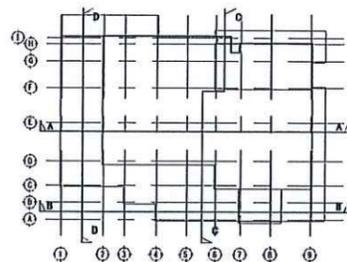
※2024年7月中旬段階における計画図面であり、今後の設計、調達、施工により、変更になる可能性があります。



A-A断面図



B-B断面図



1 研修室兼大会議室と見学通路
 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。

2 見学者に配慮した十分な階高
 見学者が**2階見学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。

3 ワンウェイ動線調理
食材搬入から下処理、上処理、調理、積込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。

4 洗浄室
 洗浄機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。