

透視図（外観鳥瞰図）



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快な配置計画
- 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、**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**離隔を確保し、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**を行ないます。

【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

調理エリア

- 1 非汚染作業区域内の二次区分**
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分を行い、より高度な衛生区分を行います。
- 2 パ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パススルーカウンターやパ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**
洗浄後の食缶はパ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 明快な野菜下処理工程**
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。

配送・返却・洗浄エリア

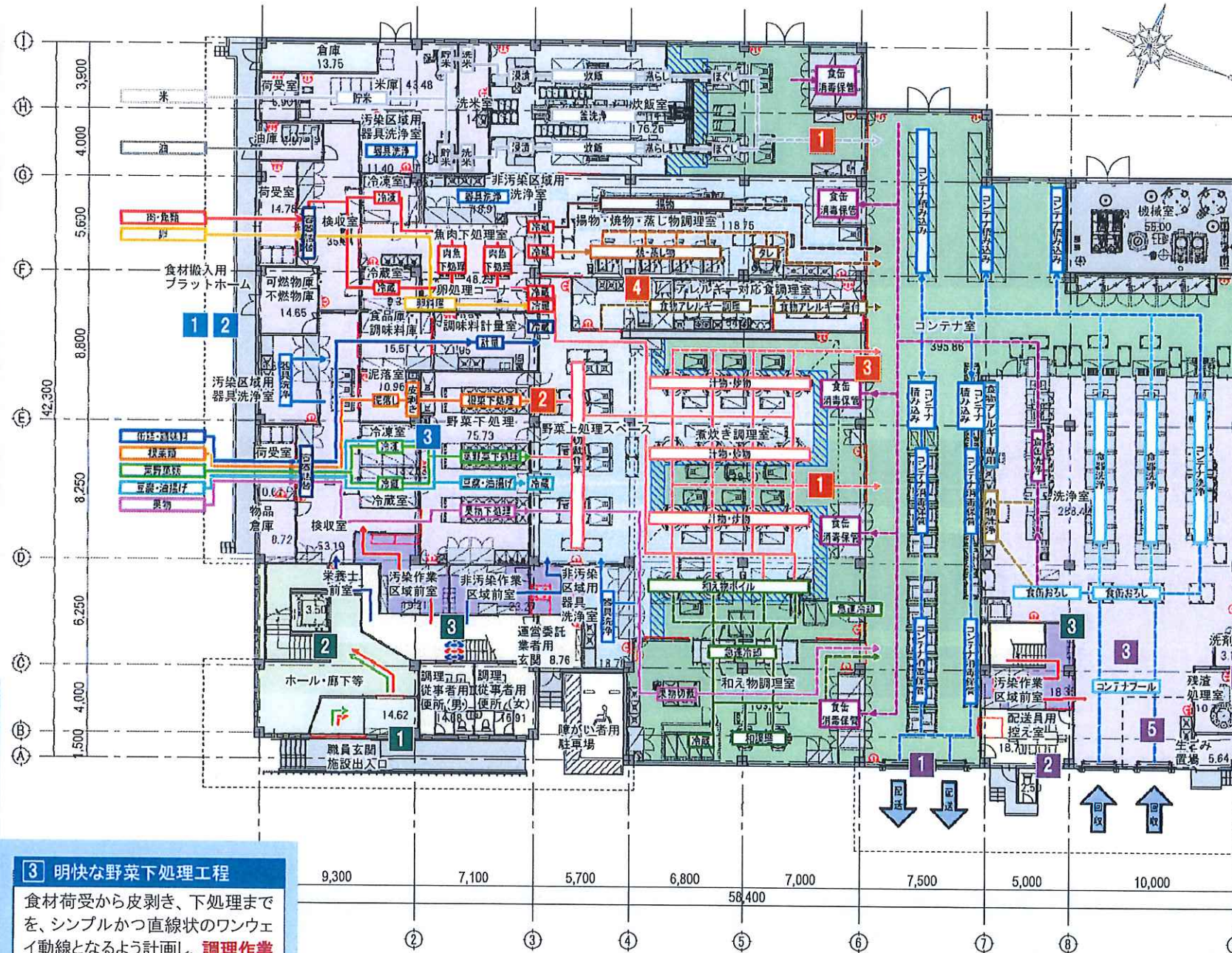
- 1 衛生的な配送口**
配送口には気密性に優れたドックシールドを採用することで、屋外の埃・塵等の侵入を防止し、衛生的な積降しが可能な計画とします。
- 2 配送員控室**
配送前室・返却前室への入室には、配送員用の前室を設けエアシャワーを設置することで、配送員の衛生管理が可能となる計画とします。
- 3 洗浄室**
回収スペースを十分確保し、コンテナの一時溜まりとすることで、洗浄が集中しても、滞りなく洗浄ラインへ流せるよう配慮します。
- 4 残菜庫**
残滓・残菜は粉碎機により処理された後、厨芥処理機により減容します。
- 5 汚染食器専用洗浄室**
ノロウイルス感染症等の発生が疑われる場合、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。

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か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
- 二次衛生区分



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**時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。

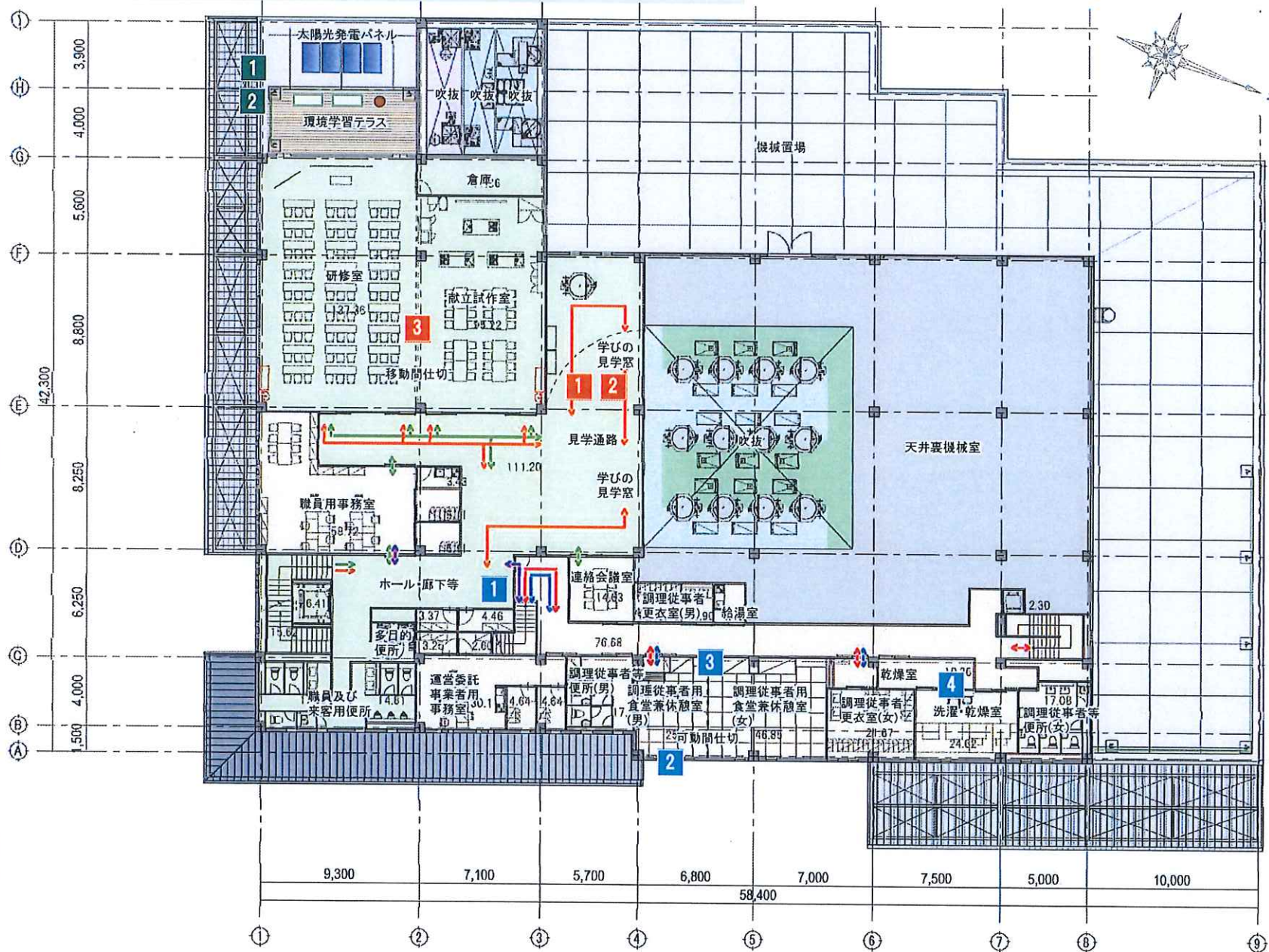
「再資源化」環境テラス

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 調理員用休憩室

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。

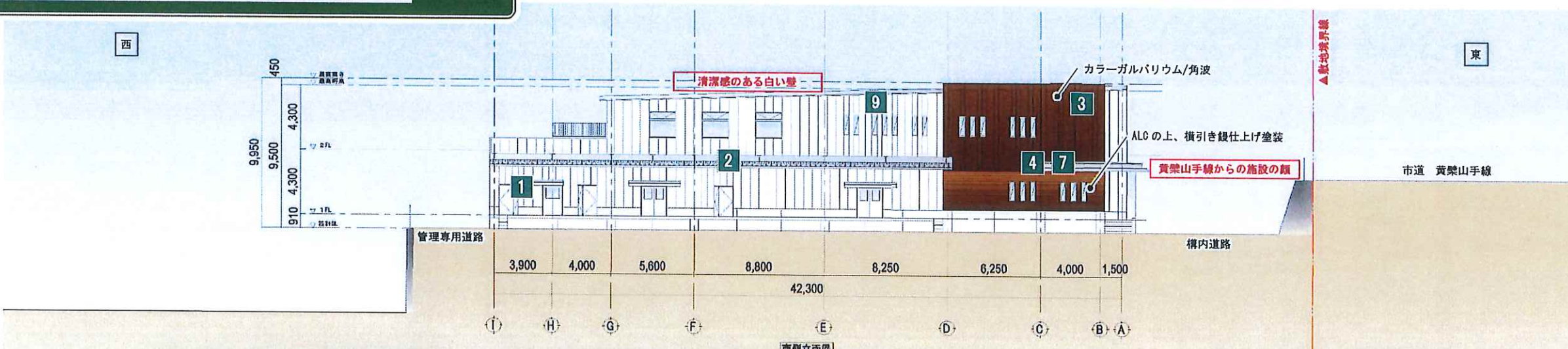
【凡例:塗りつぶし】

- 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

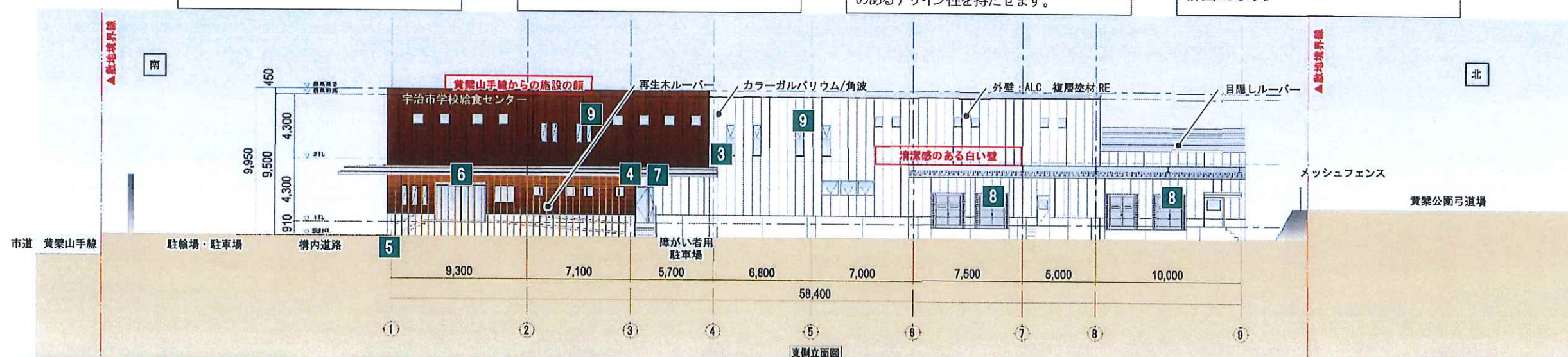
防鳥対策として庇下部に構造材が露出しない吊り折板屋根を採用し、デザインを損なわず、衛生面にも配慮した計画とします。また、外部鉄骨面は耐食性に優れた溶融亜鉛めっきを施します。

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**をつくりまします。

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

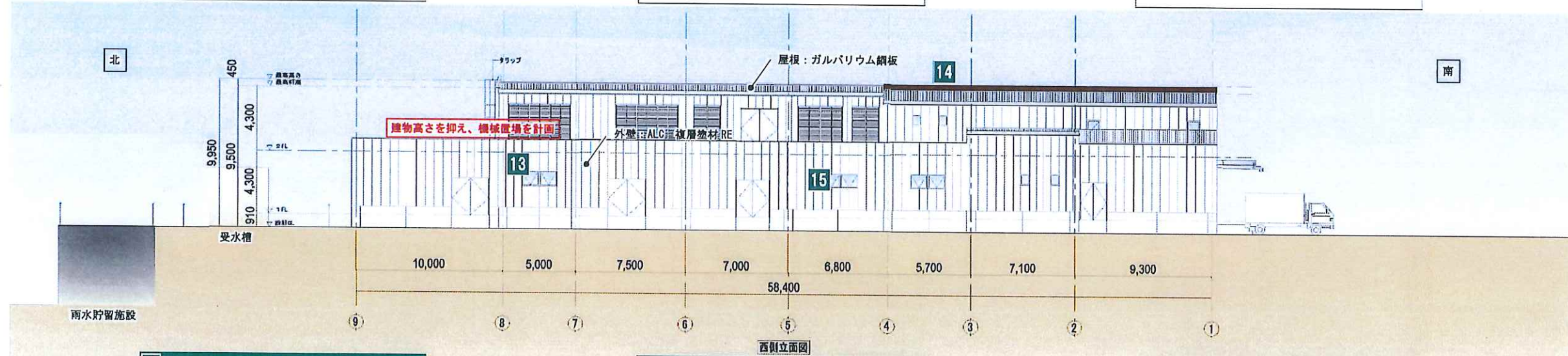
排水処理施設(除害施設)を埋設型にし、東側車路の地盤面下に配置することで、近隣に対する騒音、振動、臭気等の影響を軽減するとともに、上部を駐車桟として利用することで、敷地を有効に活用します。

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

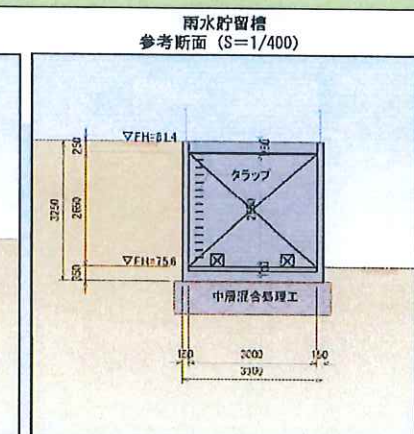
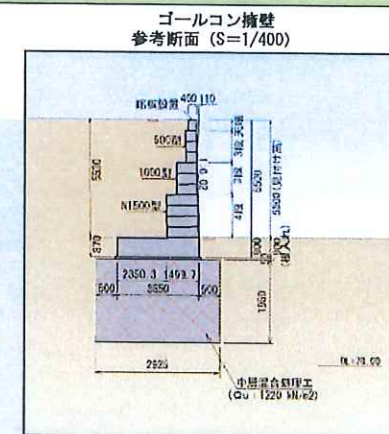
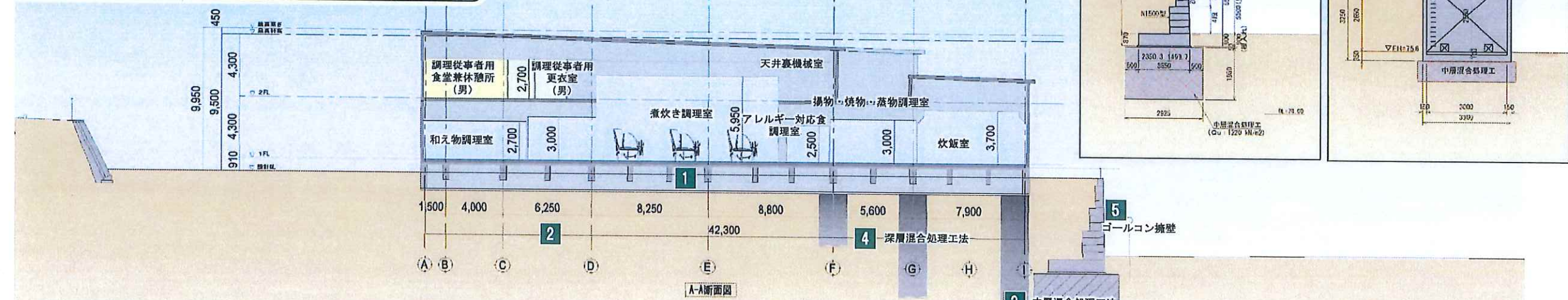
屋根には軽量で建物の耐震性に優れ、鋼板の表面と裏面を合金でメッキした素材で仕上げ、錆などに対して非常に強く耐久性に優れている仕様とします。

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



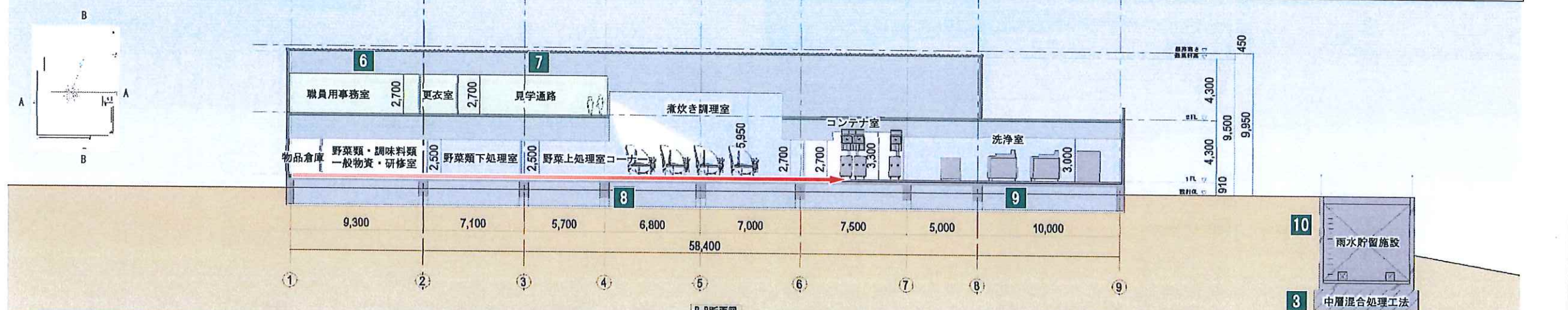
1 地下ピット
調理室の給排水等設備配管類は地下ピット内に設置し、メンテナンスや更新作業が容易となるよう、**経済性及び作業性を考慮した高さ(1700mm)**で計画します。

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**とする事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、積み込みまで**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、**室温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げ物・焼き物・蒸物室

揚げ物・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ブン、フライヤーを設置します。配缶スペースは揚げ物、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ブラストチラーを設置し、ドレッシングや手作りデザートの冷却が素早く行えます。

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。人の往来を制限し、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

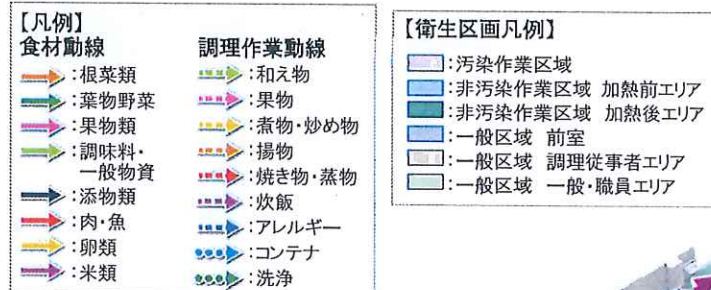
野菜下処理室には6本の下処理レーンを設けます。葉菜レーン、根菜類レーン、果物レーンを設け、2献立、6,500食分の大量の多様な食材も、衛生的に効率よく処理可能です。

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。



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換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。