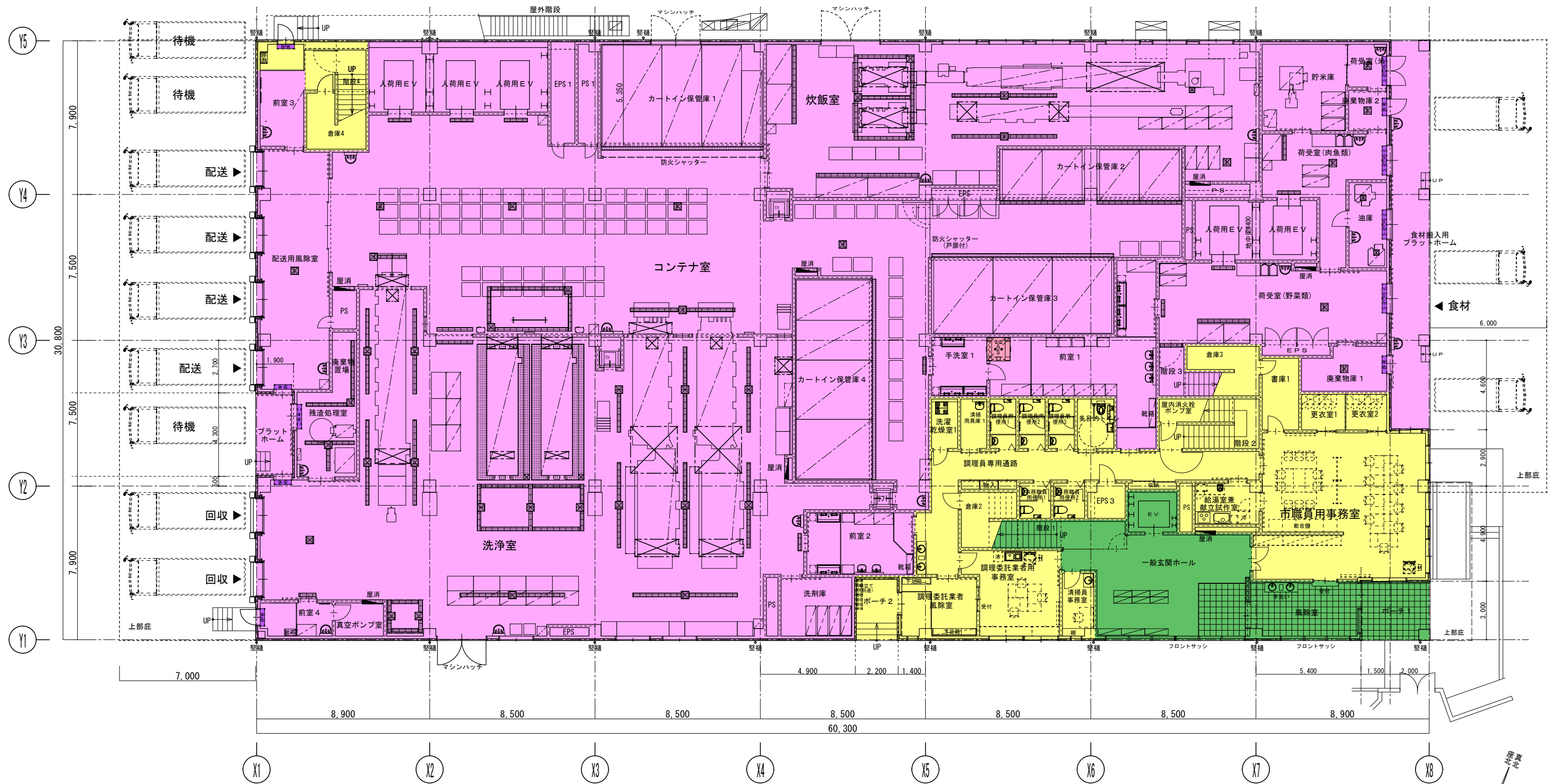


**配置計画の考え方**

- 1** 土砂災害に配慮して建物は極力南側に寄せて北側の山との離隔を確保します
- 2** 既存出入口を利用することで交通環境に極力影響のない計画とします
- 3** 配送回収口は西側の前面道路側に配置して、スムーズな出入りができる計画とします
- 4** 計画樹木は防鳥対策として、実のならない常緑樹を選定し、衛生、維持管理に配慮します
- 5** 西側と南側の出入口をつなぐ構内車両通路を設置して自由度の高い運用に配慮します

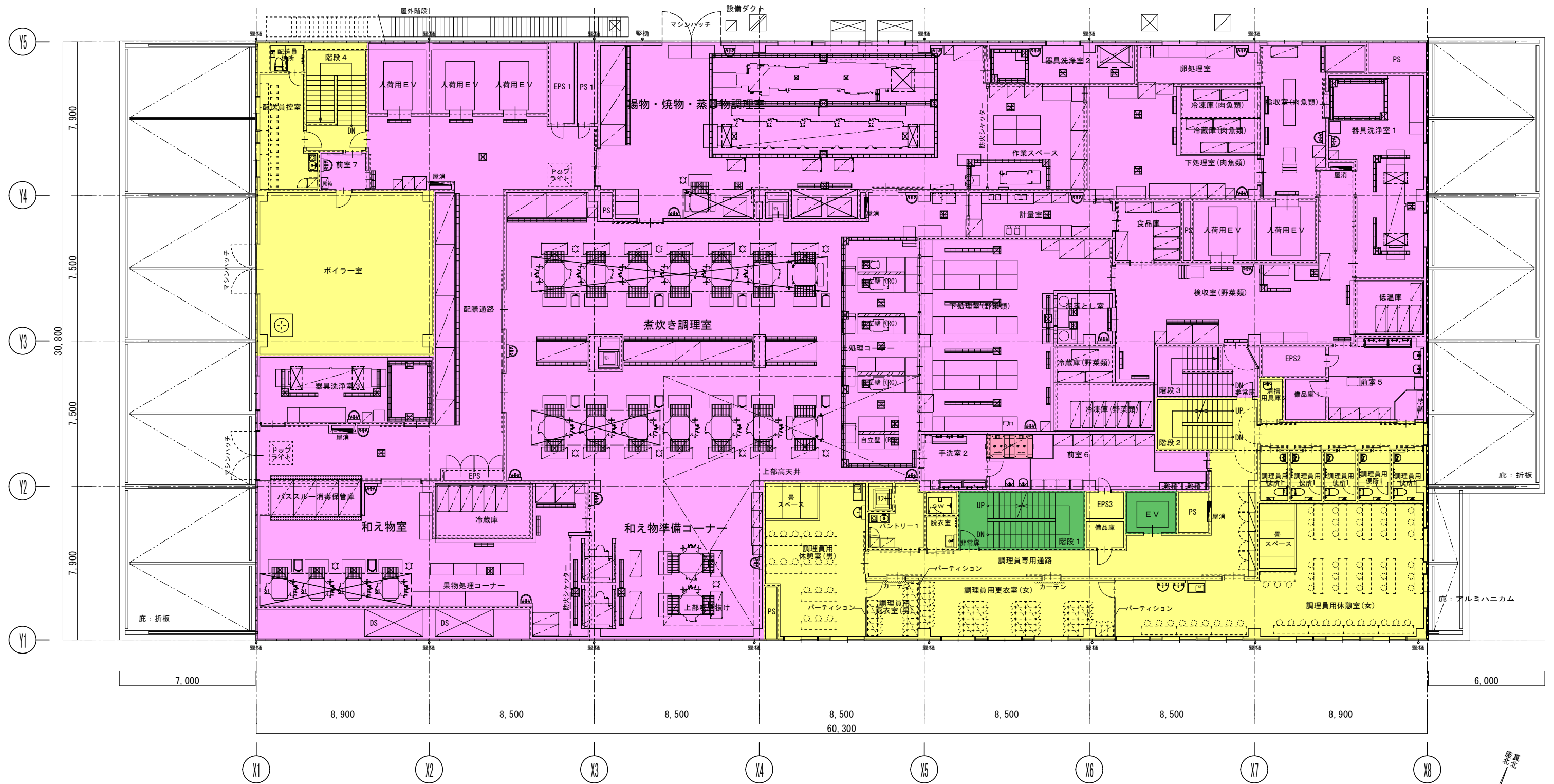
- 6** 食材搬入口は、搬入時の作業環境に配慮した床高さ(地盤面から500mm)とすると共に、既存地盤面の高低差を活用することで建設時の掘削土量の削減を図ります。
- 7** 東側隣地境界線部分は既存のままとして造成工事を極力少なくします
- 8** 事務室は食材搬入車両と東側出入口が視認できる場所に設置します
- 9** 構内は歩車分離を行い、車両と交差する場所には横断歩道を設置します
- 10** 建物の周囲には空地を確保して、機器の更新、外壁の補修などを容易にします



- ・一般玄関と分けて調理員玄関を設置することで交差汚染に配慮した計画とします。
- ・1階の調理エリアは炊飯室、コンテナ室、洗浄室で構成します。特に重たい洗浄機を1階に配置することで構造的な負担を軽減します。
- ・配送・回収口は防塵・騒音に配慮してドッグシェルターを設置します。
- ・2時間喫食を円滑に実行するために、配送口を4箇所、回収口を2箇所とします。
- ・食材搬入口と配送・回収口の上部には大きな庇を設置して、ドライバーが雨に濡れずに作業ができる計画とします。

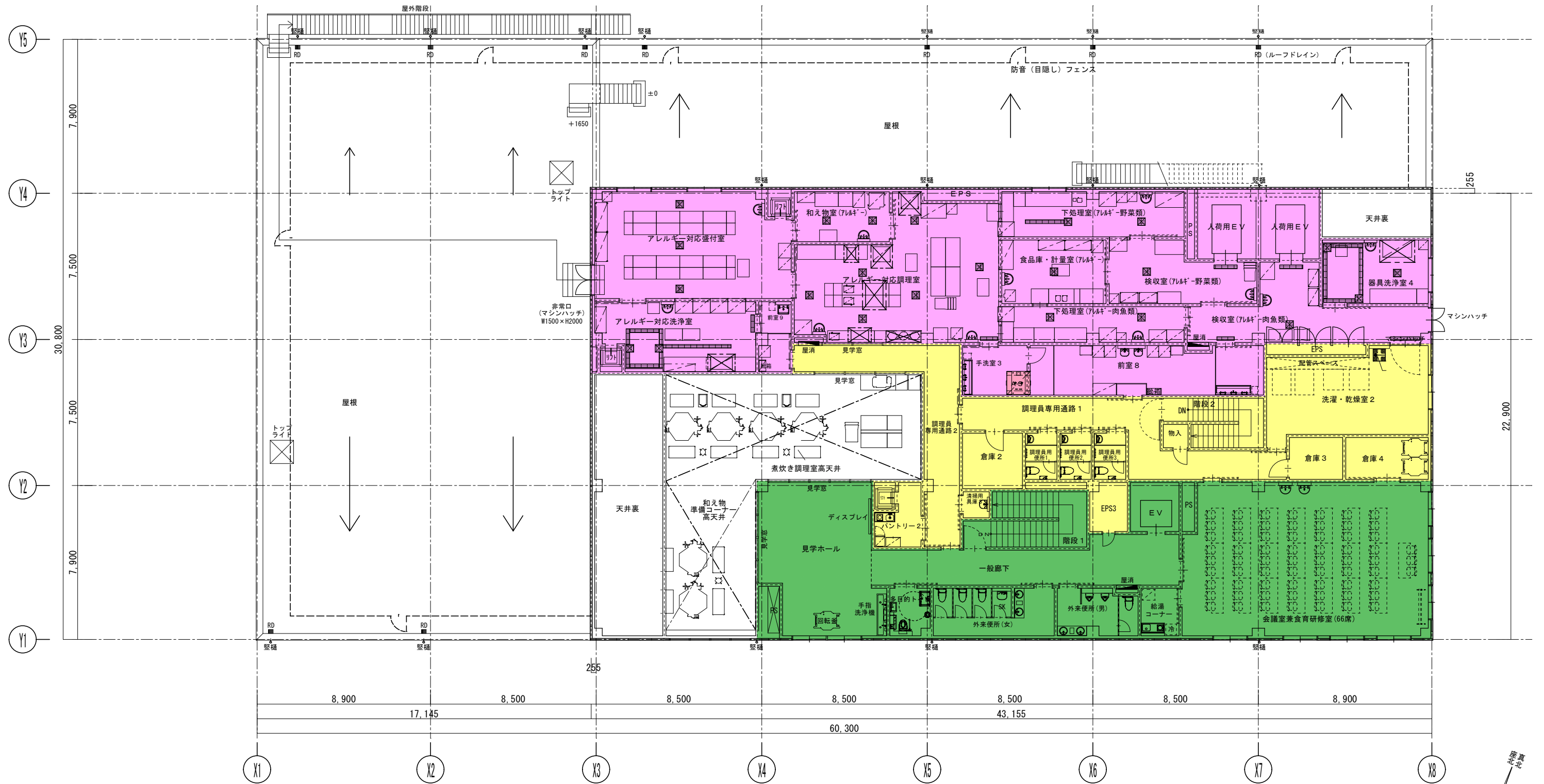
凡例  : 調理エリア  : 一般エリア  : 外来エリア





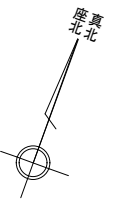
- ・ 2階に検収、下処理、煮炊き調理室、揚げ物・焼き物・蒸し物調理室、和え物室等のメインの調理諸室を配置します。
- ・ 食材搬入から配送まで、調理工程にそって諸室を配置したワンウェイの動線計画とします。
- ・ 上下階への搬送機器には階段を併設して、万が一に備えた計画とします。
- ・ 更衣室、休憩室などの調理員エリアを1階と3階の中間階である2階に設置することで上下階への調理員の移動がスムーズに行える動線計画とします。

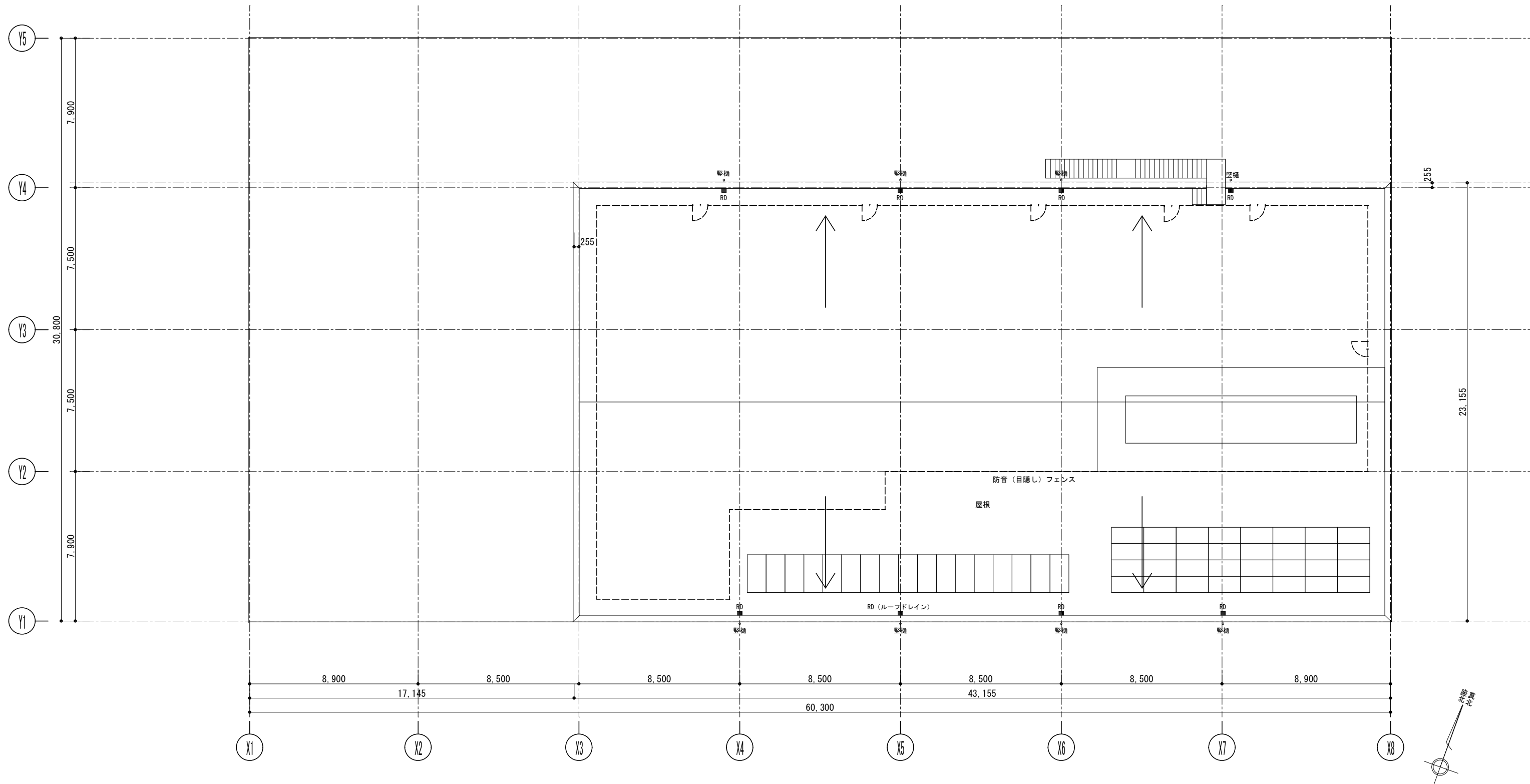
凡例  : 調理エリア  : 一般エリア  : 外来エリア



- ・ 3階の調理エリアはアレルギー専用とします。食材検収から下処理、調理、洗浄まで一般調理と完全に分離して交差汚染を徹底して排除した計画とします。
- ・ 食育ゾーンを3階に配置して2階の調理エリアが見学できる計画とします。
- ・ 3階と屋上階は陸屋根として設備スペースとして敷地の有効利用を図ります。
- ・ 屋外設備スペースは外部階段から直接メンテナンスすることができる計画とします。

凡例  : 調理エリア  : 一般エリア  : 外来エリア





- ・ 3階の屋根は陸屋根として、屋外設備スペースとして有効活用します。
- ・ 施設見学時の環境学習として、屋上階に太陽光発電設備を設置します。1階の玄関ホールにソーラーパネルの発電量がわかる表示パネルを設置します。
- ・ 屋外階段を設置して維持管理に配慮した計画とします。

