

青梅市新学校給食センター基本設計書

青梅市新学校給食センター基本および実施設計委託

株式会社 楠山設計 令和5年 10月







目 次	ページNo
I はじめに	
	A-001
II 敷地概要・現況敷地	
1 敷地概要	A-002
2 整備概要	A-003
III 建築計画	
1 配置計画	A-004
2 階構成・動線計画	A-005
3 平面計画	A-006～009
4 立面計画	A-010～011
5 断面計画	A-012～013
6 仕上計画	A-014～017
7 求積図・面積表	A-018
8 防火区画図	A-019～021
9 外構計画	A-022
10 土砂対策の検討	A-023～024
IV 構造計画	
1 計画概要	S-001
2 地盤概要	S-002
3 上部構造の計画	S-004
4 下部構造の計画	S-005
5 伏図計画	S-006～013
6 軸組図・部材リスト	S-014
V 電気設備計画	
1 計画概要	E-001～002
2 諸元表	E-003～006
3 市職員用事務室機器配置図	E-007
4 電灯盤 電源供給エリア図	E-008～010
5 動力盤 電源供給エリア図	E-011～013
6 照明スイッチ・コンセントプロット図	E-014～016
7 電灯設備図	E-017～021
8 電話・TV・LANプロット図	E-022～024
9 放送エリア図	E-025～027
10 時計・電気錠プロット図	E-028～030
11 インターホン・緊急呼出図	E-031～034
12 防犯・食育用カメラ計画図	E-035～036
13 映像音響設備計画図	E-037

目 次	ページNo
VI 機械設備計画	
1 計画概要	M-001～003
2 換気フロー図	M-004～006
3 給湯方式比較表	M-007
4 太陽熱利用の検討	M-008
5 除害設備比較表	M-009
6 脱臭設備、脱臭方式比較表	M-010
7 空調機方式比較表(室内空調)	M-011
8 空調機方式比較表(外調機)	M-012
9 エアコンゾーン図	M-013～015
10 温湿度測定図	M-016～018
11 給水配管外構図	M-019
12 排水配管外構図	M-020
13 外構散水栓配置図	M-021
14 一般エリア水栓プロット	M-022～024
15 インフラ現況図	M-025
16 昇降機設備	M-026～027
VII 厨房計画	
1 計画概要	C-001
2 衛生区分図	C-002～004
3 アレルギー対応調理室の計画	C-005
4 食材・作業動線計画	C-006～008
5 人員配置図	C-009～011
6 コンテナ積載計画	C-012
7 配送計画(想定)	C-013～014
8 厨房機器キープラン	C-015～017
9 機器リスト	C-018～020
10 タイムチャート	C-021～026
11 厨房機器参考カタログ	C-027～044
12 厨房什器参考カタログ	C-045～048
13 各配膳校の整備状況	C-049～055
14 排水計画	C-056～058
VIII 1 省エネ・維持管理計画	I-001
IX 1 工事工程表(想定)	K-001
X 法令条件	
1 法令条件チェックリスト1	H-001
2 法令条件チェックリスト2	H-002
3 法令条件チェックリスト3	H-003
4 法令条件チェックリスト4	H-004

I はじめに

1 本事業の目的

本事業は、「青梅市学校給食センター施設整備基本計画」にもとづき、新たな学校給食センターを整備し、児童・生徒に安心・安全でおいしい給食を提供することを目的とします。

2 施設整備の背景

(1) 公共施設等総合管理計画と施設の老朽化

青梅市立学校給食センターでは、「青梅市公共施設等総合管理計画」において、根ヶ布調理場（昭和46年建設）と藤橋調理場（昭和57年建設）を1つに集約することとしていることから、令和元年度に根ヶ布調理場を休止し、現在は、藤橋調理場と自校方式調理場1校（第二小学校）により学校給食を提供しています。

しかしながら、藤橋調理場も昭和57年の建設から41年が経過し、建物や厨房設備等の老朽化が進んでいることから、新たな学校給食センターの整備が必要となっています。

(2) 学校給食衛生管理基準とアレルギー給食へ対応

学校給食衛生管理基準は平成21年4月に施行され、H A C C P（ハサップ）の考え方にもとづくドライシステムの導入や非汚染作業区域・汚染作業区域を区分する等、さらなる衛生管理の向上が求められています。

また、食物アレルギーを有する児童・生徒にも学校給食を提供し、全ての児童・生徒と一緒に給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができる環境づくりが必要となっています。

3 施設整備基本方針

本事業は、安定した学校給食を提供するため、効率的な施設・設備の整備を目指すものとします。

次の(1)から(9)に事業実施に当たっての基本方針を示します。

また、本施設における調理作業には、ドライシステムを導入することを基本とします。

(1) 安全・安心な学校給食

ア 「学校給食衛生管理基準」に適合するとともに、「H A C C P（ハサップ）」の考えにもとづく作業区域の確保と衛生管理の整った施設を整備し、安全で安心な学校給食を提供します。

(2) おいしく、栄養バランスのとれた学校給食

ア 成長期の児童・生徒に、適切な栄養の摂取、望ましい食習慣が身につくよう、栄養バランスのとれた多様な献立を推進します。

イ 多様な献立に対応できるよう、新しい機器などの調理能力を生かした献立の推進等、調理の作業効率に配慮した調理環境の充実を図ります。

(3) 食育の推進

ア 地場農産物の優先的な使用により、地産地消の普及・啓発を行うとともに、日本の伝統料理（郷土料理）・行事食や世界の料理を献立に取り入れることにより、日本の食文化の継承、国や文化の違いを学べるよう努めます。

イ 給食時間を利用した学校訪問の中で、食生活が自然の恩恵や様々な成長期の児童・生徒に、適切な栄養の摂取、望ましい食習慣が身につくよう、栄養バランスのとれた多様な献立を推進します。

ウ 施設見学により、実際に学校給食センターにふれあい、調理の状況や青梅市の給食の歴史などを学ぶ機会の創出に努めます。

(4) 食物アレルギーへの対応

ア 食物アレルギー対応食の調理に対応できる専用の調理室を設け、食物アレルギーのある児童・生徒が安心して食べられる給食（除去食対応以上）を提供します。

(5) 個々食器の導入

ア 正しい食事の姿勢や日本の伝統的な食文化についての理解を深め、食育の観点から、食器を手にとって食べることができ、見栄えもよく盛り付けがしやすい個々食器を導入します。

イ 様々な献立に対応するとともに、経済性・効率性にも配慮した食器の大きさ・数について検討します。

(6) 災害時の対応

ア 大規模災害時には、移動用回転釜の整備等により、各避難所における活動を支援します。

(7) 環境への配慮

ア 高効率空調機器の導入、外壁・屋根の高断熱化、L E D照明の採用等、省エネルギー化を図り、環境負荷の少ない施設とします。

イ ゼロ・カーボンシティに向けて、自らエネルギーを生み出す太陽光発電システム等、再生可能エネルギーの導入に努めます。

ウ「Z E B R e a d y」の認証取得を目指します。

(8) 経済性・効率性への配慮

ア 建設における適切な資機材・施工方法の選定等によるイニシャルコストの低減を図ります。

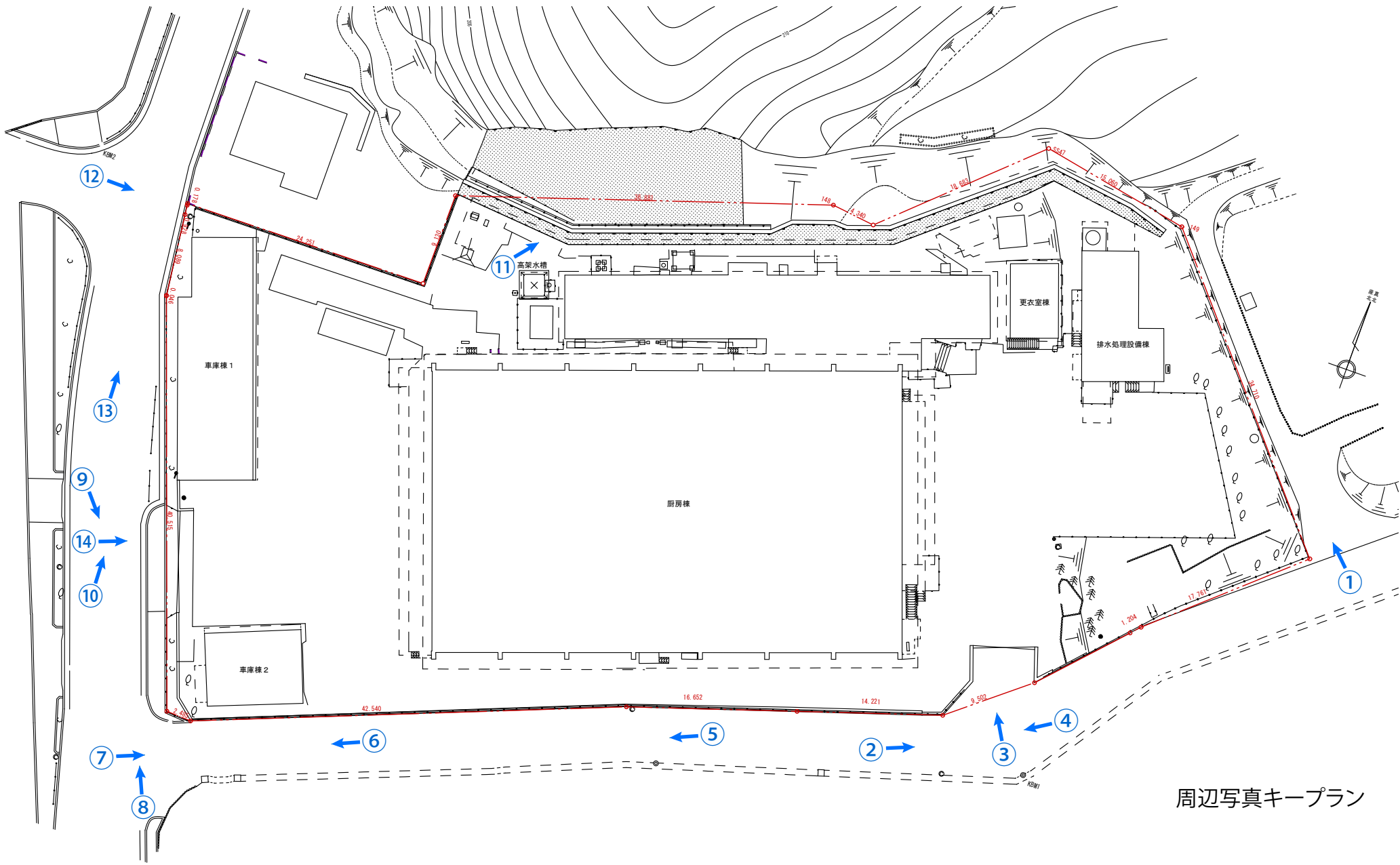
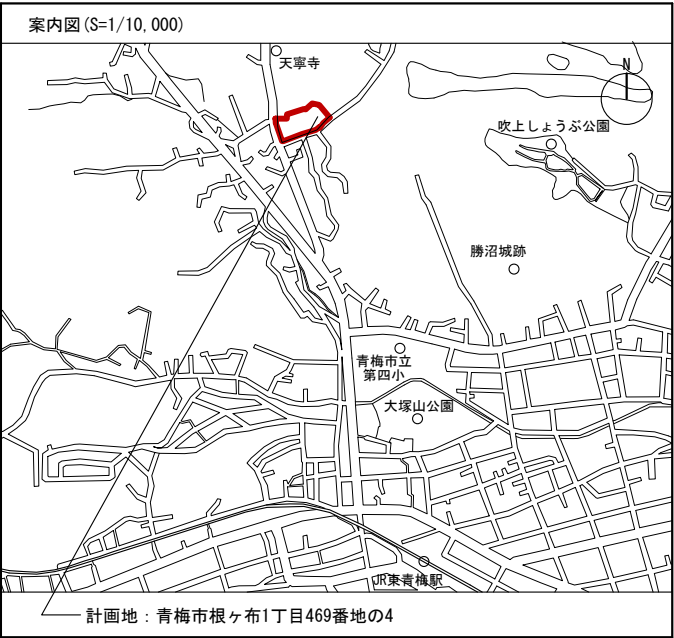
イ 環境負荷低減やメンテナンス性向上等が見込まれる設備・調理機器の導入や適切な施設運営等によるランニングコストの低減を図り、経済性、効率性に配慮した施設とします。

(9) 地域経済の活性化

ア 積極的な地元企業の活用や地元人材の雇用を行うことで、地域経済の活性化を図ります。

Ⅱ 敷地概要・現況敷地
1 敷地概要

計画地概要	
計画地	地名地番: 住居表示:青梅市根ヶ布1丁目469番地の4
敷地面積	4,990.48㎡
都市計画規制	市街化区域
用途地域	準工業地域
地域・区域	準防火地域
その他の法規	高度地区: 第二種高度地区
	日影規制: 4時間/2.5時間/4m
	宅地造成工事規制区域
	土砂災害特別警戒区域および土砂災害警戒区域
許容建ぺい率	(指定値) 60%
許容容積率	(指定値) 150%
道路幅員	南側: 青1728号線 幅員約6m (法42条1項一号) 西側: 幹29号線 幅員約10m (法42条1項一号)

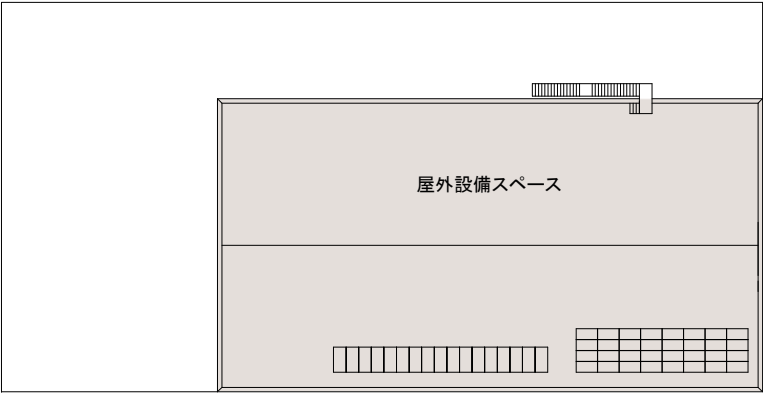


周辺写真キープラン

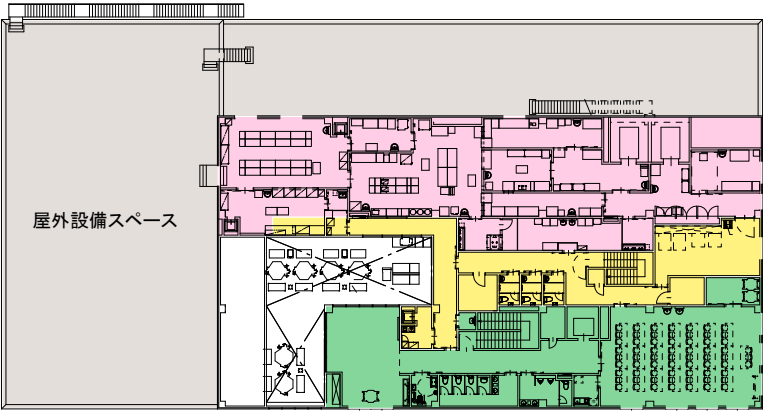


2 整備概要

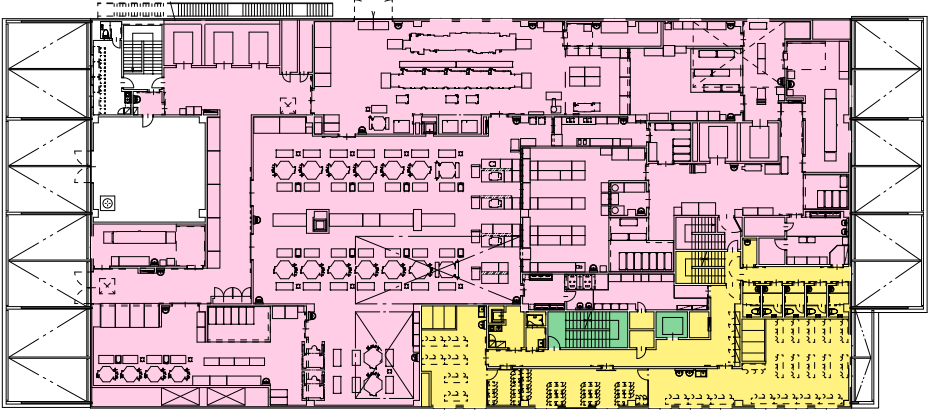
計画地	住居表示:青梅市根ヶ布1丁目469番地の4		
敷地面積	4,990.48㎡		
建物用途	学校給食調理場 ※建築基準法上は「工場」		
建物構造	鉄骨造、地上3階建て		
耐火性能	耐火建築物		
延べ床面積	計画建物1(調理場) : 4,835.44㎡ (底を除く面積:4,479.74㎡) 計画建物2(駐輪場1) : 47.22㎡ 計画建物3(駐輪場2) : 25.75㎡ 計画建物4(機械室ほか): 45.10㎡ 計画建物5(ポンプ室) : 10.00㎡ 合計 4,962.41㎡ 容積率:99.43% < 150%		
建築面積	合計 2,377.26㎡	建ぺい率:47.63%	< 60%(70%角地)
建物最高高さ	20.550mm ※平均地盤面の計算により変更になる場合があります		
【調理場概要】			
システム	HACCP対応、ドライシステム		
提供食数	8,500食(小学校:5200食、中学校:3300食)		
配送対象校	小学校:15校、中学校:10校 (喫食学級数 合計302学級)		
アレルギー対応	最大100食／日(除去食、代替食に対応)		
炊飯設備	有り		
加熱熱源	熱源併用ベストミックス(電気・ガス・蒸気)		
食器・トレイ	食器: PEN樹脂、トレイ: FRP樹脂 食器点数: 5点(飯椀、汁椀、角仕切皿、深皿小、深皿大)		



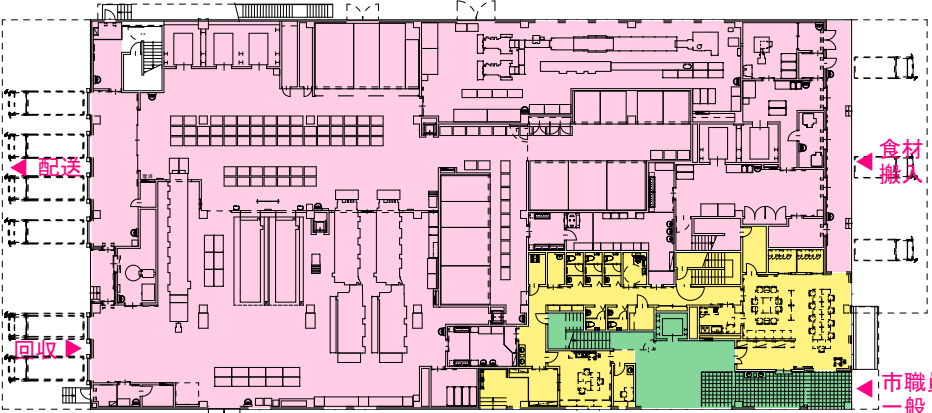
R 階



3 階



2 階



1 階

【屋根階】

- ・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。

【3階】

- ・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
- ・2階の屋根は陸屋根とし、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。

【2階】

- ・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。

【1階】

- ・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。