

あきる野市・日の出町新学校給食センター基本設計書概要版

あきる野市・日の出町新学校給食センター建設工事設計業務委託（債務負担行為）

株式会社 楠山設計 令和6年 9月





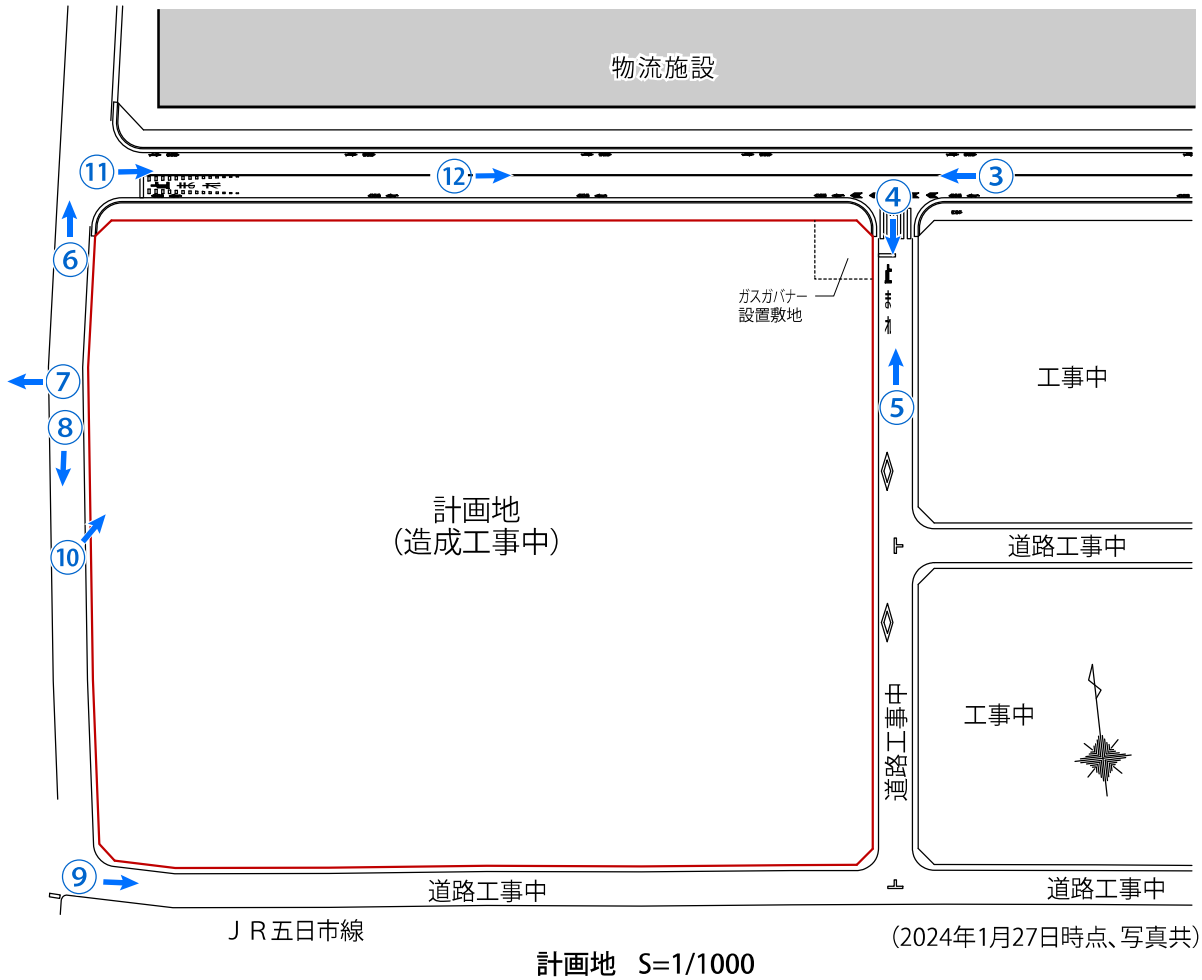




計画地概要・想定施設概要

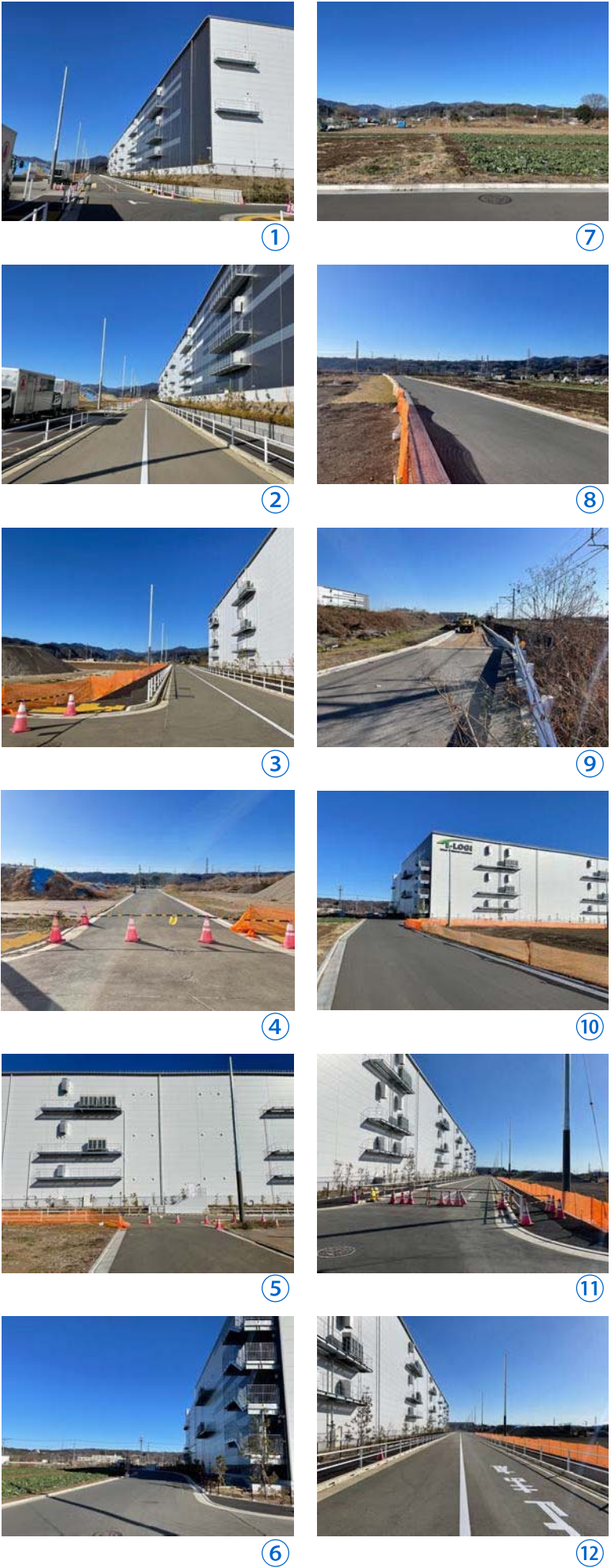
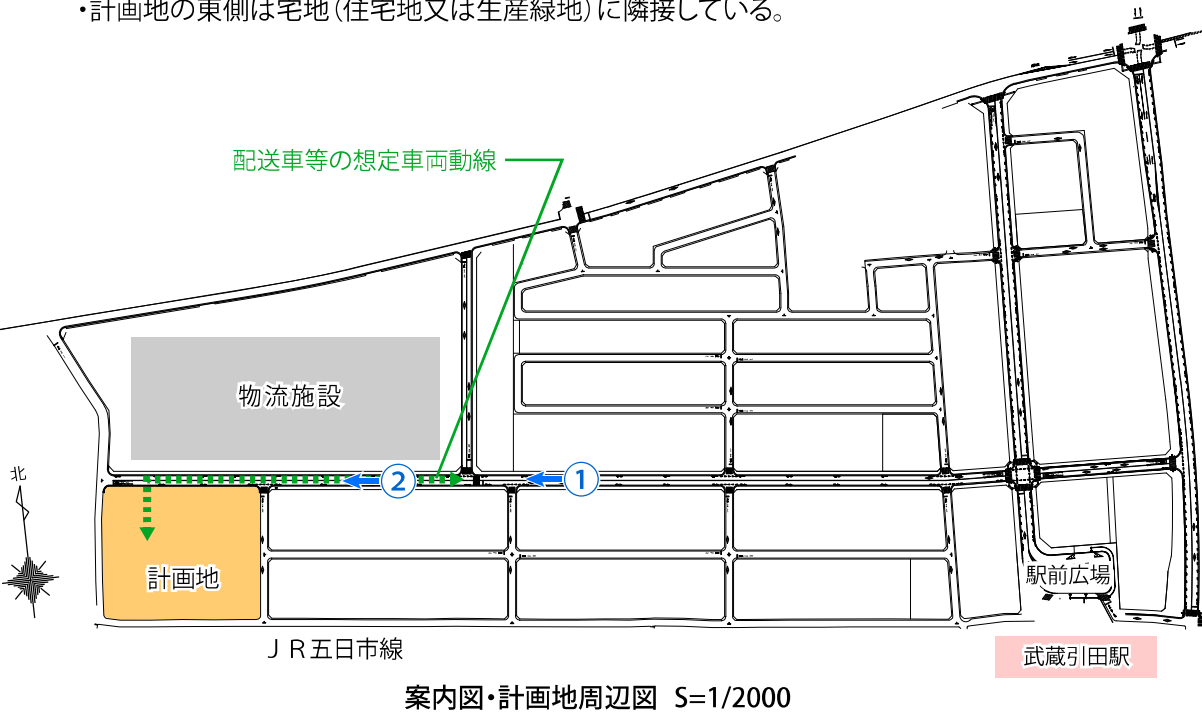
計画地概要	
計画地	秋多都市計画事業武蔵引田駅北口 土地区画整理事業地内16 街区
敷地面積	8,800.04㎡ 上記よりガスガバナー設置敷地面積（約27.86㎡）を除く。
都市計画規制	市街化区域
用途地域	準工業地域
地域・区域	準防火地域
その他の法規	地区計画区域内（産業地区B） ・壁面の位置の制限 道路から2 m以上の離隔 ・形態意匠の制限(色彩)あり ・建築物等の高さの最高限度、25m ・あきる野市ふるさと緑地保全条例
許容建ぺい率	60%（角地緩和70%）
許容容積率	200%
道路幅員	北側：12m（法42条1項1号） 東側： 6m（法42条1項1号） 西側： 6m（法42条1項1号） 南側： 6m（法42条1項1号）

施設の想定概要	
食数	8000食
献立	小学校1献立、中学校1献立の2献立
食器	5種類（トレイを除く。） 樹脂食器（PEN食器）
構造・階数	鉄骨造、地上2階建て 1階：委託事業者エリア、市町職員エリア 調理場 2階：委託事業者エリア、食育エリア
その他	・アレルギー対応専用調理室 （最大120食） ・炊飯設備



計画地の特徴

- ・計画地の北側には、物流施設の窓の無い直壁面（約15m）が街路に面して続いている。
- ・計画地の西側及び南側には農地があり、土ぼこりの飛来が想定される。
- ・鉄道からの影響（迷走電流等）が想定される。
- ・計画地の東側は宅地（住宅地又は生産緑地）に隣接している。



配置計画の基本方針

学校給食センターは、車両の出入りが多く、また、騒音、臭気等が発生するおそれのある施設であるため、安全に配慮するとともに、周辺環境への影響を最小限に抑えた配置計画とします。

1. 安全な歩行者及び車両の動線計画

- ・配送車が安全でスムーズな出入りができるよう、建物を北側道路から後退させて平場とスロープを設置
- ・一般車両と食材搬入車両が極力交差しない動線
- ・歩車分離を確実にし、交差部には横断歩道を設置

2. 周辺環境に配慮した配置計画

- ・建物を北側道路から後退させて外壁面からの圧迫感を軽減
- ・建物を東側住宅地から約 30m 離隔し、植栽帯の内側に沿って防音フェンスを設置
- ・北西風による畑の土ぼこりの影響に配慮した配送・回収口

- 1 市町事務室は、食材搬入車両の出入りが視認できる場所に配置
- 2 食材搬入口は、東側の住宅地から十分な離隔（約 30m）を確保して配置
- 3 騒音と光害に配慮し、建物東側植栽帯との境界には防音目隠しフェンスを設置
- 4 建物西側の配送・回収口には、ドックシェルターを設置
- 5 建物西側は配送車専用エリアとすることで安全かつスムーズな動線を確保
- 6 建物南側には、厨房機器の搬入用通路及び外壁等の維持管理用通路を整備
- 7 構内の歩車分離を徹底し、交差部には横断歩道を設置
- 8 障がい者優先駐車場及びバスの乗降位置から雨に濡れずに玄関へのアプローチが可能な庇を設置
- 9 厨房除害施設は地下に埋設
- 10 門扉は、路上駐車をせずに開閉できるよう道路境界から後退して整備
- 11 北側道路出入口には安全に配慮し、パトライトとカーブミラーを設置
- 12 食材搬入口の底下のスペースは炊き出しにも対応が可能
- 13 受水槽を設置することで、非常時にも給食提供が可能

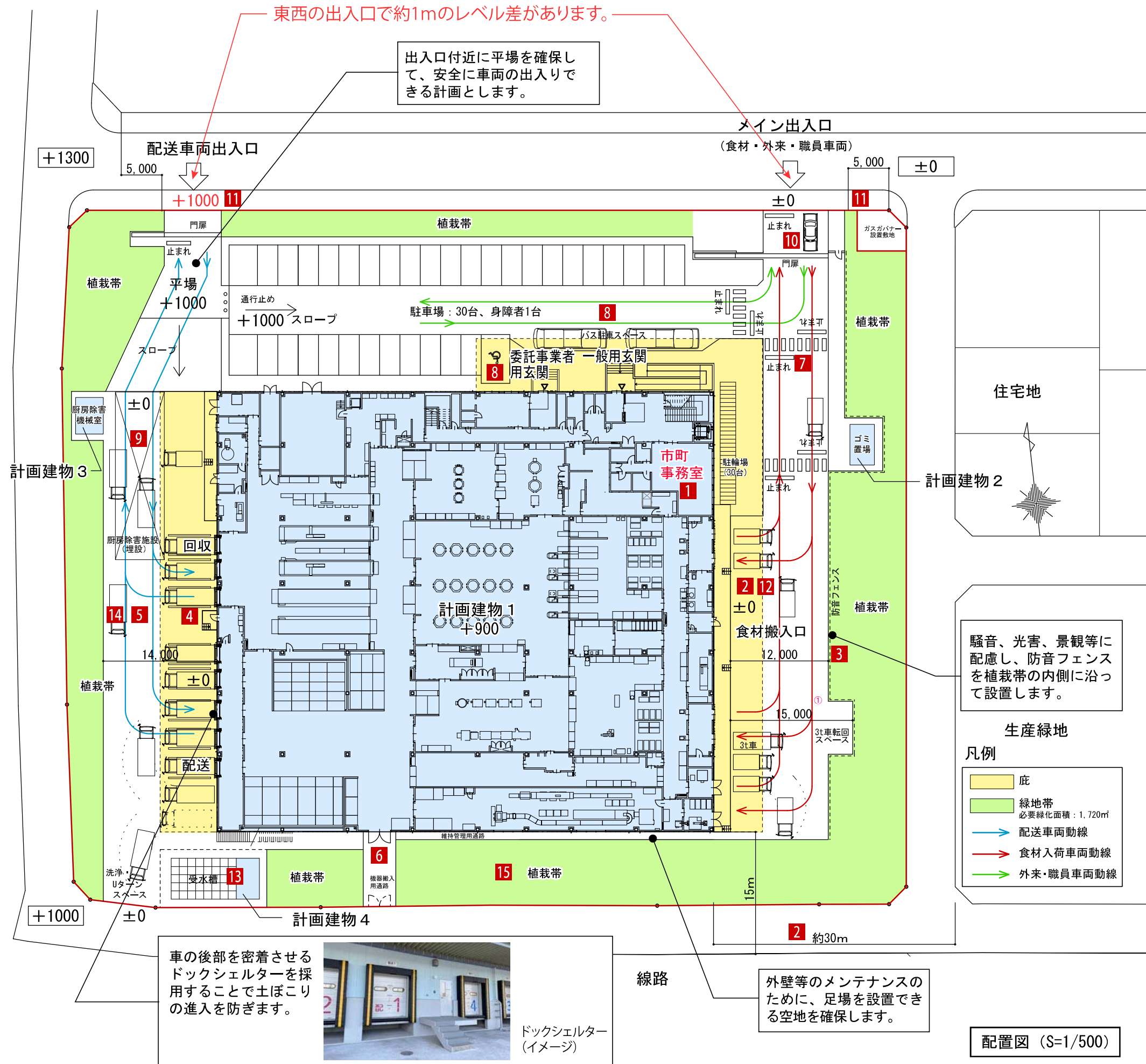
「実施計画 P46、2、(1)」

- 14 ZEV 対応の配送車（電気自動車等）を想定して充電機を設置

「実施計画 P35、(10) キ」

- 15 建物の屋上や壁面の緑化は行わず、外構の植栽は、鳥や虫が寄りつきにくい樹種を選定して整備

「実施計画 P35、(10) カ」



平面計画の基本方針

次の方針、基準等に則し、安全・安心でおいしい学校給食の提供ができる施設整備を行います。

- ①あきる野市・日の出町新学校給食センター共同整備・運営方針(実施計画)
- ②学校給食衛生管理基準
- ③大量調理施設衛生管理マニュアル
- ④HACCP(ハサップ)の7原則の考え方

※ HACCP：「Hazard Analysis Critical Control Point」の略
製造における重要な工程を連続的に監視することによって
一つ一つの製品の安全性を保証する衛生管理手法

凡例

	：汚染エリア		：委託事業者エリア
	：非汚染エリア		：市町職員エリア
	加熱後／加熱前		：その他エリア
	：前室		

電力の消費を抑えた熱源方式

熱源方式は電気とガスの併用方式とし、太陽光発電を設置して、光熱費削減を図ります。
「実施計画 P36、3、(11)」

学校給食衛生管理基準に準拠した厨房計画

ドライシステムを導入（ドライ対応厨房機器、床面からの水跳ね防止等）し、室温・湿度をそれぞれ25℃80%以下とすることで細菌の繁殖を抑えた衛生的な調理場を計画します。
調理場は、汚染エリアと非汚染エリアに明確に分離します。二つのエリアの境界部分は、調理員が直接往来できない設えとし、食材だけがパススルーカウンター越しに手渡しで次の調理工程に進んでいきます。非汚染エリア内は、加熱前と加熱後が分かるように床の色分けを行い、衛生管理を徹底します。
「実施計画 P19、3、(2) ア」「実施計画 P21、(2)、イ、ウ」

施設管理が行いやすい事務室

市町事務室は、食材搬入車両の出入りが視認できる場所に設置します。

食材搬入プラットフォーム

地産地消を推進するため、同時に多数の食材納入業者の車両が寄りつけることができる計画とします。
「実施計画 P22、(7)」

委託事業者用玄関

委託事業者専用の玄関を一般用の玄関と別に設置することで交差汚染を防止します。風除室には手洗器・検温器を設置して「出勤時手洗い」を実施することで外部からの菌の流入を防止します。健康チェックポイントを設けて調理員の体調などを確認できるスペースを設けます。調理員用のトイレは1階にも設置し、利便性及び働きやすさを向上させます。

委託事業者事務室

委託事業者用の事務室を委託事業者エリア内の1階に設置します。市町の事務室と近く、連携が容易な計画とします。「実施計画 P23、(12)」

手作り給食

各種混ぜご飯、手作りハンバーグなど、あきる野市・日の出町学校給食センターならではの献立による安全・安心なおいしい給食を実現するため十分な規模の魚肉卵下処理室を計画します。

貯米庫

8000食、3回分の常用米をローリングストック方式（循環備蓄方式）で貯米庫に常備しておくことで非常時の対応を可能にします。「実施計画 P21、(3)」

独立したアレルギー食専用調理室

調理室に隣接してアレルギー専用の下処理室、調理室及び確認室を設け、アレルギー室内においても汚染と非汚染エリア間にパススルーカウンターを設け、アレルギーの混入を排除します。また、確認室を設置し、調理後に確認作業を行うことで誤配を防止します。「実施計画 P21(4)、P33(8)」

1階平面計画の基本方針

- ①学校給食衛生管理基準に則し、調理工程に合わせてワンウェイ動線で計画する。
- ②汚染エリアと非汚染エリアは明確に区分する。
- ③炊飯調理機能を有する施設を計画する。
- ④アレルギー調理機能を有する施設を計画する。
- ⑤手作り調理に対応した施設を計画する。

特別洗浄室

嘔吐物が付着した食器等に対応した特別洗浄室を設置します。汚染された食器類は、学校で一次洗浄をした後、他の食器と分別してセンターに運び、洗浄、殺菌を行います。

スムーズな受入ができる洗浄室

洗浄室は風除室を設けず、一体的に広く使うことで午後の配膳校からのコンテナを順次、速やかに回収して洗浄作業を進めます。

配送・回収口

配送・回収口の上部には、大きな庇を設置し、配送車が雨に濡れずに衛生的に作業ができる計画とします。労働環境に配慮し、2階に配送業務管理室を設けます。

機器更新への配慮

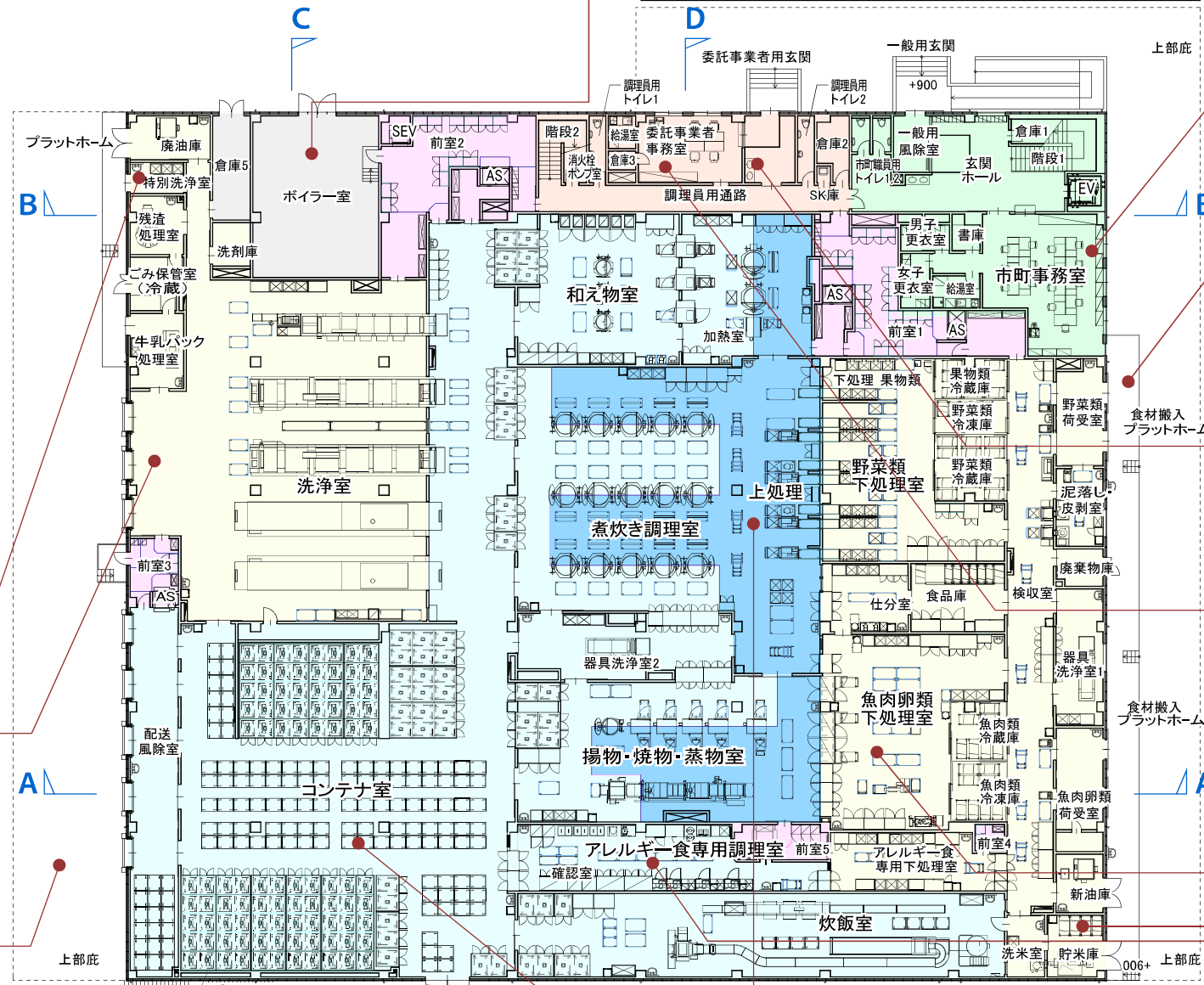
マシンハッチを調理場の外壁に設置して大型機器の更新時の作業を容易にできる計画とします。大型の空調設備機器は天井裏に配置せず、1階の屋根に配置することで容易な更新を可能とします。また、外部階段を設け、外部から機器のメンテナンスが可能な計画とします。

食器・食缶を消毒保管するコンテナ室

5種類の食器・食缶を収納殺菌できるコンテナ室を整備します。献立により使用しない食器等の保管スペース（保管庫）も必要数を確保します。

上処理室と煮炊き調理室を一体計画

上処理は、煮炊き調理室と一体的に計画し、調理員が動きやすくスムーズな調理工程を実現します。



1階平面計画

断面図のカット位置を示す

2階平面計画の基本方針

- ① 休憩室、更衣室、トイレ等を適切に配置し、調理員が働きやすい施設計画とする。
- ② 調理員の男女比の変化にも対応可能な施設計画とする。
- ③ 食育の充実及び促進に配慮した施設計画とする。
- ④ 維持管理の容易性に配慮した設備配置計画とする。

維持管理に配慮した施設づく

最上階の屋根、配送・回収口及び食材搬入口の庇へ昇降できるタラップを設置し、落ち葉の清掃などが容易に行える計画とします。「実施計画 P36、3、(14)」

設備機器の維持管理、更新の容易な屋上整備

設備機器は天井裏に配置せず、陸屋根の上に配置します。また、**施工性、維持管理、容易な機器更新等を考慮し、屋外設備スペースを計画**します。建物の中に入ることなく、屋根に直接上がれるメンテナンス用の屋外階段を設置します。「実施計画 P36、3、(14)」

明確なエリア分け

調理員エリアと一般エリアを明確に分けて、調理員とその他の人の交差汚染の無い計画とします。

地域資源の活用

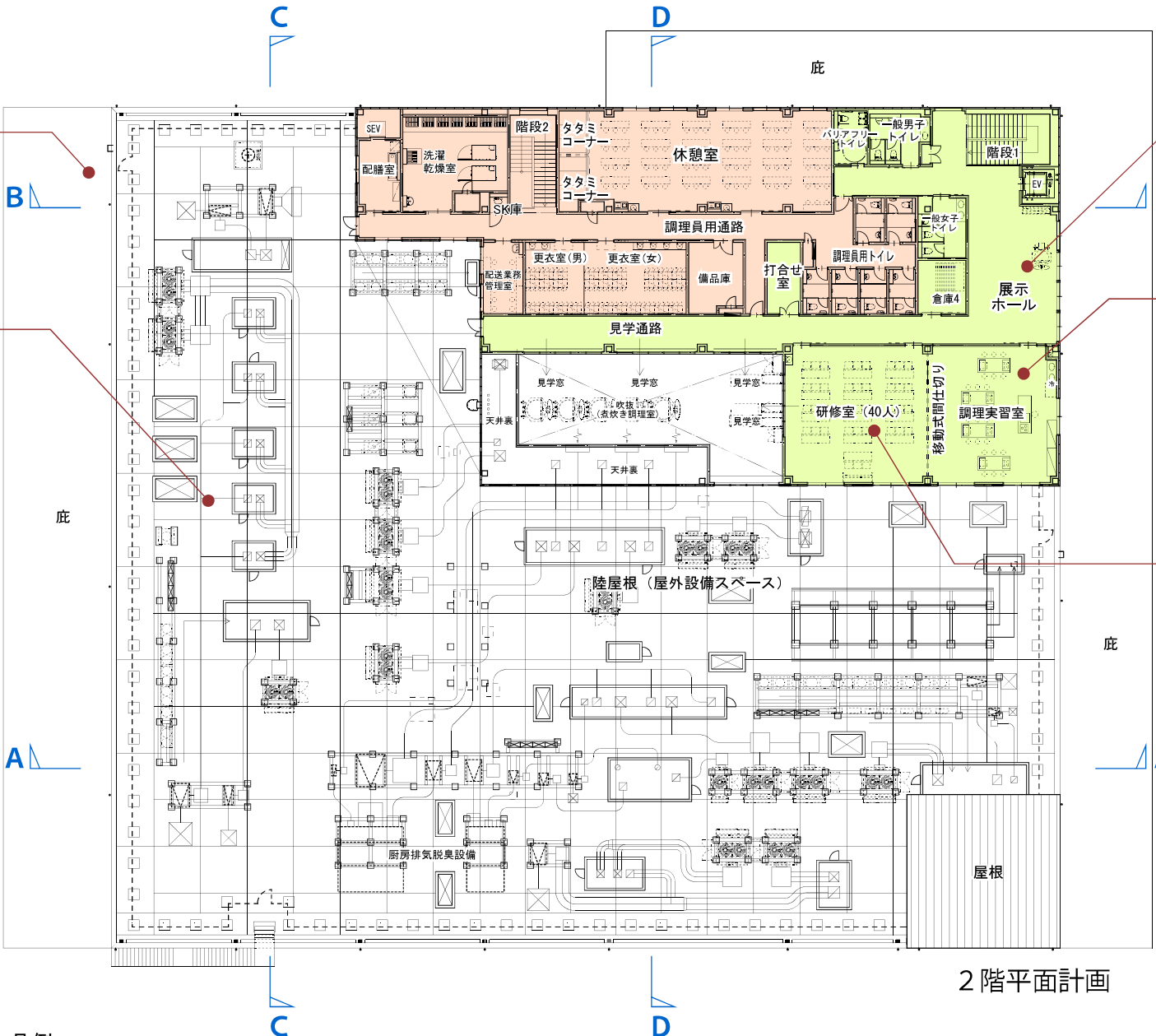
食育エリアの内装の仕上げ材の一部に**多摩産材等の地域資源を活用**し、親しみを感じる施設をつくります。(事例写真参照)「実施計画 P23、(11)」

再生可能エネルギー設備(地球環境へ配慮した計画)

- 太陽光発電
地球温暖化対策及び二酸化炭素のゼロエミッションに配慮して、2階の屋根を利用して太陽光パネルを設置します。
「実施計画 P35、(10) オ」



太陽光発電パネル・表示モニター(イメージ)



2階平面計画

凡例

- 食育エリア
- 委託事業者エリア

断面図のカット位置を示す



多摩産材を見学窓の腰壁に利用(イメージ)

体験学習コーナーの設置(食育を推進する施設)

食器食缶など子ども達が触って体験できるコーナーを計画します。
「実施計画 P22、3、(5)」 「実施計画 P36、3、(12)」

調理実習室の設置(食育を推進する施設)

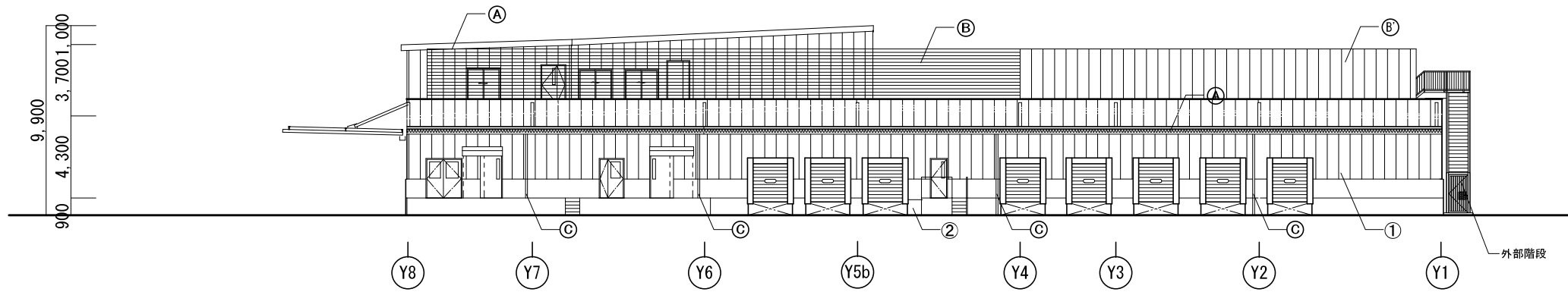
夏休みの調理実習の実施、新しい献立の研究など、食育の推進に寄与します。「実施計画 P36、3、(12)」

多目的に利用できる研修室

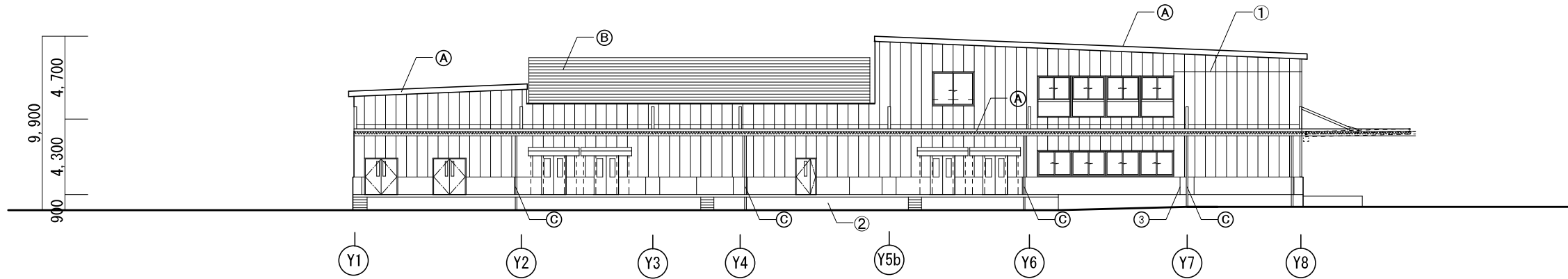
煮炊き調理室の吹き抜けに面して見学窓を設け、**見学時のオリエンテーションルームや会議室として活用**するため、**放送設備**(マイク、アンプ、プロジェクターなど)を設置します。また、研修室と調理実習室の部屋の仕切り壁は、**移動式間仕切り**(スライディングウォール)とすることで一体的で自由度の高い運用を可能にします。「実施計画 P36、3、(12)」

調理員の男女比の変化への対応

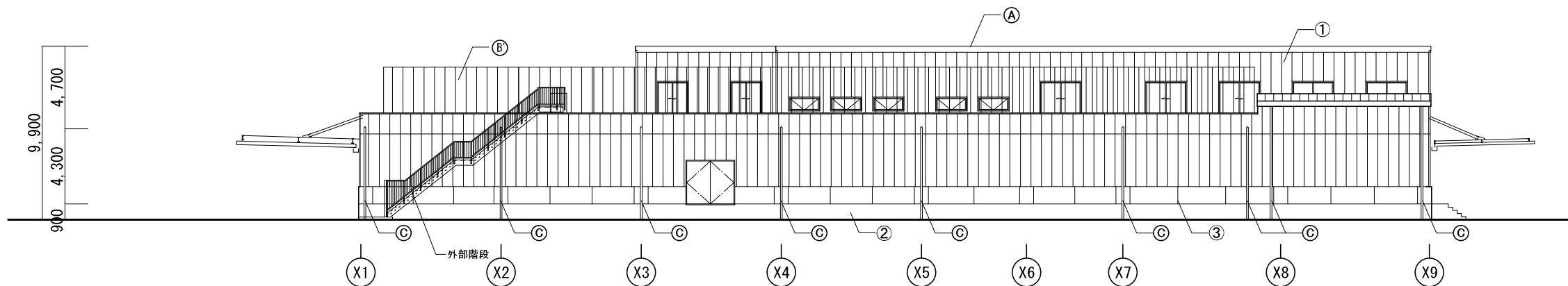
- 調理員専用のトイレ
調理員の男女比に合わせ、効率よく使用できるようにします。
- 男女の更衣室
男女比の変化に対応可能とするため、更衣室の間仕切り壁を簡易な工事で移動できるパーティション(可動間仕切り)とします。
- 休憩室
調理員の休憩室は男女共用とすることで昼食の配膳・回収を容易にします。具合が悪くなった調理員の対応等のために3畳程度のタタミコーナーを2カ所設けます。



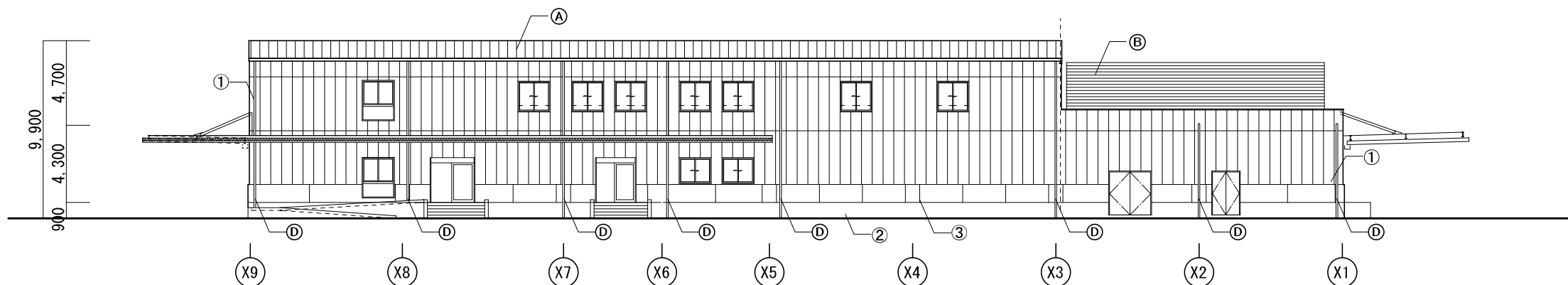
西側立面図



東側立面図



南側立面図



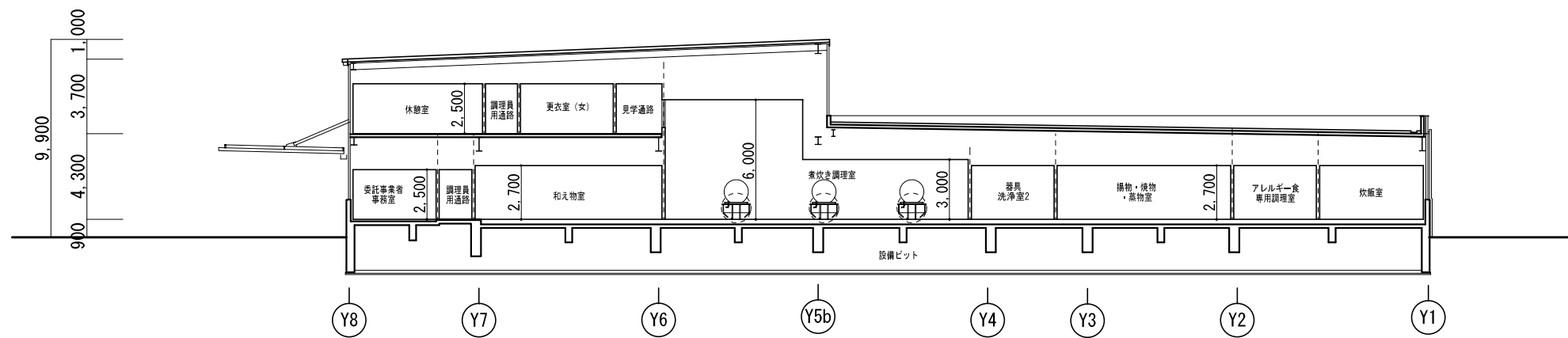
北側立面図

立面計画の基本方針

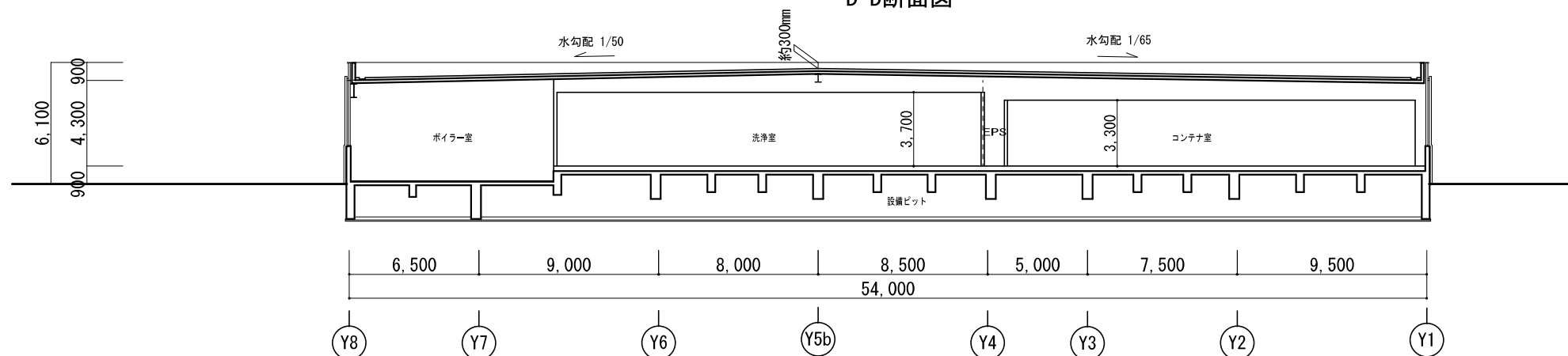
- ・隣接する住宅地との調和を目指し、部分的に勾配屋根を採用します。
- ・屋上の屋外設備スペースの周りは目隠しフェンスで囲い、周辺環境と調和させます。

凡例

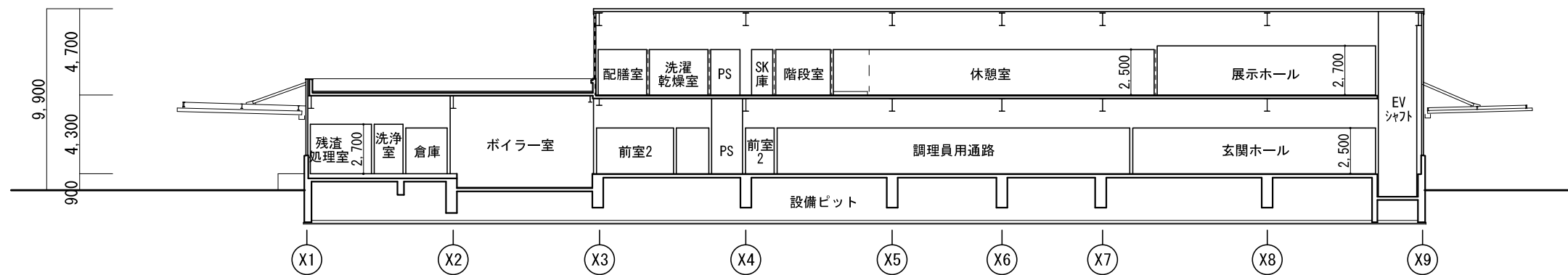
- ① ALC、工場平滑下地処理＋中・上塗り共アクリリコン塗装
- ② RC打放し補修、防水型複層塗材E吹付（フッ素）
- ③ クラック誘発目地（@3m、柱の左右は幅800）
- Ⓐ 折板屋根、カラーガルバリウム鋼板
- Ⓑ 目隠しフェンス（アルミスパンドレル）
- Ⓒ 防音フェンス
- Ⓓ 縦樋（Φ100、カラーVP管）＋養生管（Φ125、SGP亜鉛メッキ）
- Ⓔ 縦樋（アルミ製）



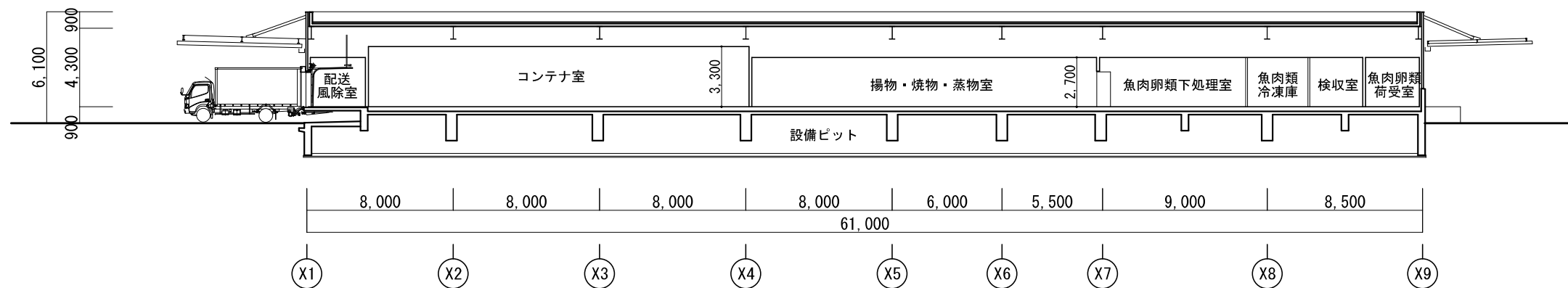
D-D断面図



C-C断面図



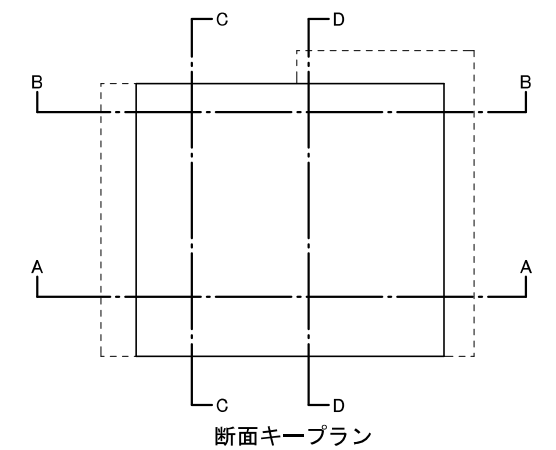
B-B断面図

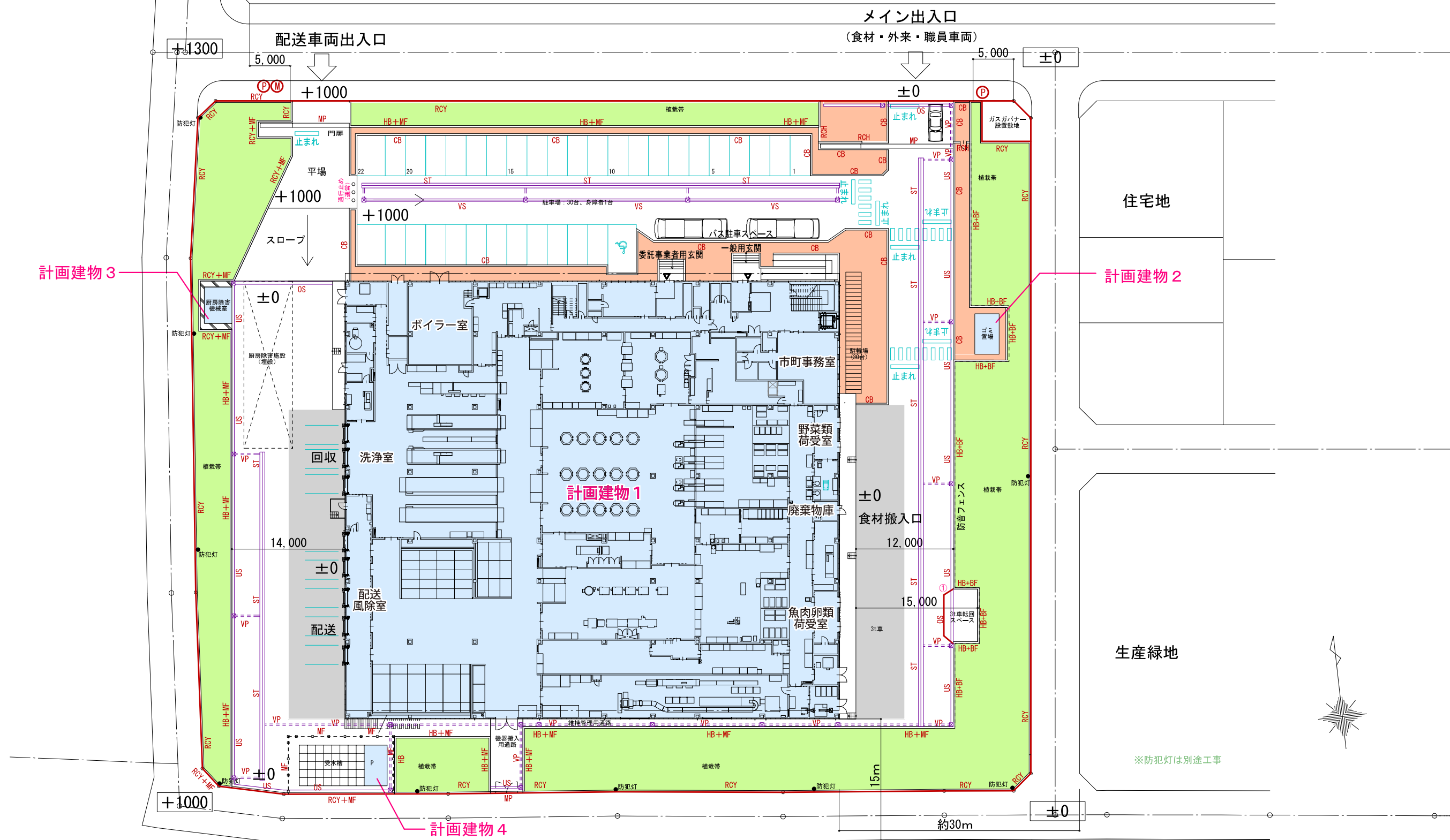


A-A断面図

断面計画の基本方針

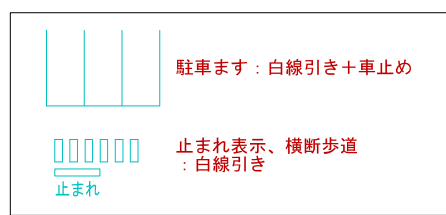
- ・建物の最高高さは、隣接する住宅地に配慮して10m以下とします。
- ・機械設備機器は、維持管理、機器の更新等に配慮し、屋上の陸屋根に配置します。
- ・陸屋根は、1/50～65程度の勾配をとり、雨仕舞いに配慮します。設備を設置しない2階部分の屋根は勾配屋根とします。
- ・建物の基礎を利用して全面設備ピットを設け、配管を敷設します。人が立って作業ができる1.8m程度の高さを確保して維持管理・更新に配慮します。
- ・搬入口上部には、大きな庇を設置し、配送車や食材搬入車両が雨に濡れずに衛生的に作業ができる計画とします。
- ・2階の見学窓から煮炊き調理室の調理風景を眺めることができます。





凡例

- | | | | | | | | | | |
|-----|-----------------------|-----|---------------------|----------|-------------------|----|---|--|-------------------|
| HB | 歩車道ブロック（またはL型側溝） | VS | V型側溝 | MP | 門扉（H1400） | MF | サイコロ基礎＋メッシュフェンス
H1400
受水槽周りは
H2000 | | アスファルト舗装（密粒度） |
| CB | 地先境界ブロック | US | U字側溝＋T12グレーチング | RCH | 門扉（RC、H=1550） | | | | インターロッキング舗装 |
| ST | 浸透トレンチ | OS | 横断側溝＋T20グレーチングボルト留め | BF | 防音フェンス | | | | 半たわみ舗装 |
| RCY | コンクリート擁壁
H300～1300 | VP | Φ200、VP管 | () + MF | 連続基礎＋メッシュフェンス | | | | コンクリート舗装 |
| PM | パトライト、カーブミラー | ... | 通行止め | ⊠ | 雨水枡＋
T20グレーチング | | | | 植栽帯（緑化計画は実施設計による） |



外構図 (S=1/500)