

区 分	内 容
1 基本方針	<p>(1) 安全・安心な給食の提供</p> <p>① 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省告示第 64 号) 及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け)(以下「衛生基準」という。)を参考とするとともに、食材の搬入から調理、配膳・下膳、洗浄、消毒、保管に至るまでの一連の業務における、H A C C P の概念を取り入れた衛生管理の下、安全・安心な給食を提供する。</p> <p>② 衛生管理やドライシステムに対する配慮がなされた計画とする。</p> <p>③ 施設設備の配置の際には、交差汚染を防止に配慮する。</p> <p>④ 汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入する。</p> <p>⑤ 「学校施設のリニューアル改修設計指針」(名古屋市教育委員会・住宅都市局令和 5 年 4 月改定) 及び「ドライシステム調理場設計時の留意点」(令和 3 年 8 月名古屋市教育委員会・住宅都市局改定)を参考とすること。</p> <p>⑥ 設計にあたっての各基準の優先順位としては、[1]参考レイアウト図及び機器リスト、[2]本給食調理場仕様書、[3]前⑤の資料を含むその他の参考資料[4]要求水準書の順とする。ただし、各数量または機能について、各基準との間に齟齬がある場合は、数量がより多い基準または機能がより上回る基準を優先とする。各基準間の調整が必要となる場合や上記基準外の提案をする場合については、本市へ協議し、確認するものとする。</p> <p>⑦ 基準として参考とする資料としては、上記[1],[2]及び[3]の他に、[4]直近の名古屋市立上志段味小学校新築時の建築、機械(衛生・空調・ガス)及び電気の各設計図書のうち、給食調理場に係る部分(以下「新築校調理場図面」という。)並びに[5]「厨房器具標準参考図」、「給食調理所施工要領図」及び「給食関連詳細図」(以下「標準図」という。)とする。</p> <p>(2) 機能的で快適な調理・職場環境の充実</p> <p>① 調理機器の導入にあたっては、市が作成する献立に対応可能で、350食/日の調理が調理員 2 名体制で安全・確実・衛生的・効率的に行えるよう考慮する。</p> <p>② 調理過程に連動した安全で動きやすい動線を確認する。</p> <p>③ 実際に勤務する調理員への労務負荷を軽減する工夫をした設備や環境を確認する。</p> <p>(3) 経済的で効率的な整備</p> <p>① 必要な機能を低下させることなく経済性や効率性に配慮し、可能な限り施設整備費や維持管理費等の縮減を図る。</p> <p>(4) 給食の適温提供</p> <p>① 適切な温度管理を行うために、衛生基準を参考にして、調理後の保温・保冷に十分配慮する。</p> <p>② 調理後 2 時間以内に喫食を行うために、調理能力を持った調理機器を導入する。</p> <p>(5) 食育の推進・地域との連携</p> <p>① 食育の観点から、児童が調理場の様子を見学ができるよう配慮する。</p> <p>② 「学校施設のリニューアル改修設計指針」(名古屋市教育委員会・住宅都市局令和 5 年 4 月改定)を参考に、災害時における防災に配</p>

	<p>慮した施設を整備する。</p> <p>(6) 環境に配慮した効率的で質の高い施設</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① ライフサイクルコストの低減や将来における修繕・更新・部分的な用途変更に対応可能なフレキシブルな仕様等、経済性に配慮する。</li> <li>② CO<sub>2</sub>の排出抑制など環境負荷の低減を図る省エネルギー機器を導入する。</li> <li>③ 施設の防音・防臭を考慮し、近隣との共生を図る。</li> <li>④ 省エネルギー化に努める。</li> </ol> <p>(7) その他</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 関係法令等を遵守する。</li> <li>② 本要求水準書に特段の定めがない場合は、「ドライシステム調理場設計時の留意点」を参照する。</li> <li>③ その他、調理場の整備内容の詳細については、各設計段階、各施工段階で本市に確認し、修正が必要な場合は修正を行い、また本仕様書で定める事項に変更が生じる場合は、設計・施工について本市に協力すること。</li> </ol>
2 施設概要	<p>(1) 調理能力</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 350食/日（アレルギー対応食を含む。）</li> <li>② 主食（米飯、パン、麺）は、別業者が調理後、学校へ配送する。</li> <li>③ 米飯はクラスごとに箱で提供され、喫食後の空箱は、別に委託業者が学校から直接回収する。</li> <li>④ パン、麺はまとめて配送されたものを1階配膳室で数えてクラスごとに提供する。</li> <li>⑤ 牛乳は早朝に別業者がまとめて配送され、牛乳保冷庫に保管し、配膳時に配膳室で数えてクラスごとに牛乳保冷庫に準備し児童が取りに来る。</li> </ol> <p>(2) 年間稼働日数 最大200日/年</p>
3 ゾーニング計画	<p>(1) 敷地内ゾーニング</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 施設・車両等から発生する臭気、騒音等による近隣への影響が最小となるよう配慮した整備内容とする。</li> <li>② 食材搬入時、回収時の車両の錯綜が生じないよう安全性に配慮した整備内容とする。</li> </ol> <p>(2) 施設内ゾーニング</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 給食調理場は、1階配置とし、一般エリアとは明確に区分する。</li> <li>② 給食調理場においては、作業導線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分するなど、衛生基準を遵守したゾーニングとする。また、食品の流れが不可逆的に流れることを基本とする。</li> <li>③ 給食調理場の各ゾーンについては、検収ゾーン、下処理ゾーン、調理ゾーン、PM調理、配膳ゾーン、洗浄ゾーン、控室ゾーンに分けた平面計画とする。</li> <li>④ 諸室間の視認性を確保できるよう、窓を設置する等の工夫を施す。</li> <li>⑤ 配膳ゾーンは、クラス数に応じたワゴン配膳を行うにあたり、作業がスムーズに行えるよう十分なスペースを設ける。</li> <li>⑥ 給食エリアにおける動線は、衛生基準に従い、食材の搬入から調理、配膳・下膳、洗浄、消毒、保管に至るまでの一連の工程、作業導線を考慮した計画とする。また、調理員が汚染・非汚染作業区域</li> </ol>

	<p>に入る際には、靴の履き替え・手指の洗浄・エプロンの着替え等の衛生管理対策が可能な構造とする。</p>
<p>4 平面計画・断面計画</p>	<p>(1) 全般</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① ドライシステムを採用する。</li> <li>② 扉は原則引き戸とする。なお、引き戸のうち、調理場外部との換気が衛生上可能な場所については、網戸の設置を検討することとし、設置個所は本市との協議事項とする。</li> <li>③ 物資納入業者の調理場内への侵入を防ぐために調理場へ入る扉には鍵を取り付ける。</li> <li>④ 給食調理場の主要諸室には衛生の区分ごとに清掃に必要な水栓、清掃用具等の収納・清掃用具の洗浄・消毒・乾燥等の施設を設ける。</li> <li>⑤ 給食調理場の諸室には直接日光が当たらないよう配慮する。</li> <li>⑥ 調理室は、通路等から作業の様子を見学できるように配慮し、見通しがきくように配慮して設備を配置する。</li> <li>⑦ 調理室と配膳室との食材容器の受け渡しはカウンターで受け渡しできるレイアウトとする。</li> <li>⑧ 児童が牛乳を取りに来る際、及び下膳の際にスムーズに搬出入が行える動線を確保する。</li> <li>⑨ 調理員の良好な作業環境に配慮する。</li> <li>⑩ 調理機器設備の修理・更新が円滑に行えるよう配慮する。</li> <li>⑪ 給食調理場及び1階配膳室に床下配管ピットを設けるなど、配管の修理・更新が円滑に行える構造とする。</li> <li>⑫ 床下配管ピットを設けた場合は、概ね定尺配管材が搬入出できる床下搬入口を設ける。</li> <li>⑬ 衛生基準を参考とした諸室配置と衛生区画とし、汚染・非汚染区域を明確に区分する。</li> <li>⑭ 機能的な諸室配置とする。また、建設費の節減につながる配慮をする。</li> <li>⑮ 壁面等について凸凹が極力少なくなるよう、設備配置を含め配慮する。</li> <li>⑯ 設備の維持管理が、低コストで行えるようにする。</li> </ul>
<p>5 仕上げ計画</p>	<p>(1) 全般</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えるようにする。</li> <li>② 食品衛生やドライシステムに適した材料計画とする。</li> <li>③ 清掃しやすく、清潔を保てる材料計画とする。</li> <li>④ 労働環境の向上への配慮をする。</li> <li>⑤ 耐用年数が長く、破損しにくい材料を使用する。</li> <li>⑥ 台車等がぶつかっても安全なように、腰部分の内壁の保護をする。</li> <li>⑦ 衛生基準を参考とした衛生管理への対応をする。</li> </ul> <p>(2) 内部仕上げ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 床は、不浸透性・耐摩耗性・耐薬品性・耐熱仕様で、平滑で清掃が容易に行える構造でドライ仕様とする。ただし、床の清掃時は洗剤を使用して水洗いが行えるものとする。また、地下階があることを考慮し、給食調理場及び1階配膳室の配管ピットについては、防水（壁及び床面）とすること。</li> <li>② 天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間なく平滑で清掃が容易に行える構造とする。また現し部分には、抗菌作用のある（例えば、</li> </ul>

	<p>光触媒の酸化チタニウム) 材用を検討する。</p> <p>③ 内壁と床面の境界にはアールを設け清掃・洗浄が容易に行える構造とする。</p> <p>④ 高架取付設備等は、塵・ほこりのたまらない構造とする。</p> <p>⑤ 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸 (SUS316 製 16 メッシュ) 等を設置する。</p> <p>⑥ 法的に必要な排煙窓は、衛生上配慮すべきか所については遮光型のパネルとする。</p> <p>⑦ ガラス部分は、衝突防止・飛散防止・熱割れ防止に配慮する。</p> <p>⑧ 作業区域 (部屋ごと)・汚染度に応じた色彩の仕上げ材とする。</p> <p>⑨ 高所設置となる電球の取替え等、維持管理に配慮した計画とする。</p> <p>⑩ 食品に直接日光が当たらないよう配慮する。</p> <p>⑪ 窓枠 (特に下部) は、塵・ほこりが溜まらないように勾配を設ける。</p> <p>⑫ 天井裏を確認するための点検口を適宜設ける。</p> <p>(3) その他</p> <p>① 敷地内に設ける排水溝・暗渠は、トラップなどを設け、鼠類・昆虫類等が侵入・発生しにくい構造とする。</p> <p>② 備品や保管品用の倉庫又は棚を設ける</p> <p>③ ごみ置き場を設ける。数日分の残菜その他可燃ごみ等を格納できるキャスター付きの調理場用の業務用ごみ箱を置く想定をすること。</p>
6 電気設備	<p>(1) 一般事項</p> <p>① 更新性・メンテナンス性を考慮する。</p> <p>② 職員室と調理場との間で相互に情報伝達を行うインターホンを設置する。</p> <p>③ 環境に配慮した資材を採用する。</p> <p>④ 自然採光や照度センサーによる照明制御を行う等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とする。</p> <p>⑤ 将来の電気機器・電気容量の増加の可能性があることを踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯・動力の予備回路・予備配管を計画する (引き込み用の予備配管を含む)。「新築校調理場図面」を参考にすること。</p> <p>⑥ 将来における修繕やリニューアル改修に配慮した計画とする。</p> <p>(2) 設備項目</p> <p>① コンセント等の詳細位置及び個数は実施設計時に市と協議すること。非常照明・誘導灯等は、関連法令等に基づき設置する。</p> <p>② 原則としてLED型照明器具を採用し、当該器具がない場合は、省エネルギー型照明器具を採用する。</p> <p>③ 照明器具は、塵・ほこりが付着しにくいものとするなど衛生面に配慮した器具を選定する。照明器具の選定にあたっては、「ドライシステム調理場設計時の留意点 (電気工事編)」を参照すること。</p> <p>④ 調理に関する諸室照明は、食品の色調が変わらないよう演色性に配慮した光源とする。</p> <p>⑤ 各室ともJIS基準に基づく照度 (検収室 (検収ゾーン)、下処理ゾーン、調理室 (調理ゾーン) については500ルクス、その他の諸室については300ルクス) を得ることができる照明設備とするとともに、光が直接視界に入り込まないように配慮する。また、各ゾーンごと、または本市より指示のあるエリアごとに照明の点灯・</p>

	<p>消灯ができるものとする。</p> <p>⑥ 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のあるものとする。</p> <p>⑦ 高所にある器具に関しては、清掃・交換等が容易に可能なものとする。</p> <p>⑧ 水を扱う諸室に設置するコンセント設備については、漏電対策を行う。</p> <p>⑨ 野菜皮剥ぎ機、食品切断機、食器洗浄機等「ドライシステム調理場設計時の留意点」に指示のある調理器具については、コンセントと機器の間に手元開閉器を設ける。</p> <p>⑩ 調理場内の移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮し、移動や清掃の妨げとならないよう設置する。</p> <p>⑪ 調理場内には、既出の調理器具の他に、電磁調理器及び移動式のスポットクーラー（単相・1,000W程度）を各1台接続するコンセントをそれぞれ設置するものとする。</p> <p>⑫ 調理員控室にインターネットに接続可能な情報コンセントを設け、配管・配線工事を行う。</p> <p>⑬ 通信・情報技術の進展に対応して、配線の敷設替えの容易な計画とする。</p> <p>⑭ 調理員控室にTV端子を設け、配管・配線工事を行うこと。</p> <p>⑮ 調理場、調理員控室には適切な方法により自動補正を行い正確な時刻を表示可能な時刻表示装置（原則電波受信方式）を設けることとする。また、時刻が容易に確認できる形式・大きさとし、設置場所に応じた意匠性を有するものとする。</p> <p>⑯ 調理場内へ放送可能な放送設備を設け、配管・配線工事を行う。</p> <p>⑰ 調理場に設置するインターホン設備については「ドライシステム調理場設計時の留意点（電気工事編）」に基づいて設置すること。また、同留意点に基づき、インターホンの呼び出しを知らせる機器を設置すること。</p>
7 機械設備	<p>(1) 一般事項</p> <p>① 周辺環境・地球環境に配慮する。</p> <p>② 省エネルギー・省資源を考慮する。</p> <p>③ 更新性・メンテナンスを考慮する。</p> <p>(2) 設備項目</p> <p>① 調理場は結露が発生しないよう対策を講じる。</p> <p>② 作業区域において水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設ける。</p> <p>③ 作業区域においては、正常な空気を十分に供給する能力を有する空調及び換気設備を設ける。</p> <p>④ 外気を取り込む換気口には、害虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備える。なお、当該フィルター等は、洗浄・交換及び取付が容易に行える構造・位置とする。</p> <p>⑤ 空調及び換気・給気口は結露対策を施す。</p> <p>⑥ 室内機の能力としては、熱源利用機器のある諸室では 450w/m<sup>2</sup>以上、その他の諸室では 150w/m<sup>2</sup>以上を基準とし、負荷計算により適切な能力とする。</p> <p>⑦ 各配膳室にも同様に空調を設ける。2階以上の配膳室の空調については、調理員控室、同控室前室または1階配膳室で集中管理を可</p>

	<p>能とする。</p> <p>⑧ 諸室にリモコンスイッチ類を設置するとともに、管理面に配慮し、調理員控室、同控室前室または1階配膳室での集中管理を可能とする。空調設備については、それぞれ容易に温度調節のできるものとする。</p> <p>⑨ 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないよう考慮して設置する。</p> <p>⑩ 換気ダクトは、断面積が同一で直角に曲げないようにし、塵・ほこりがとどまらない構造とする。</p> <p>⑪ 換気設備のスイッチは、各機器ごとに個別に入切ができるものとする。</p> <p>⑫ 調理場から発生する臭気については、近隣に及ぼす影響が最小となるよう配慮する。</p> <p>⑬ 給気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅 1.5mm 以下のものとする。</p> <p>⑭ 飲料水及び 80°C以上の熱湯が供給できる設備を適切に配置する。</p> <p>⑮ 給食調理場用の給湯器はすぐにお湯が出ることを望ましいため、調理場の近くに設置すること。</p> <p>⑯ 給水・給湯配管については防錆に配慮し、ステンレス管を用い、プレス式 (SAS322 認定品) を原則使用すること。地震の際にも配管内の水が流出しない措置を講じる。</p> <p>⑰ 調理場内の給水栓・給湯栓については、ハンドルを用いないものとする。</p> <p>⑱ 冷却水の配管その他の供給配管は、断熱被覆を行うなど水滴による給食エリアの汚染防止措置を講じる。</p> <p>⑲ 調理室内の排水を場外に排出する配管は、屋外設置のグリーストラップ (許容流入流量 200L/min 以上) を介して、下水本管に接続する。この場合、排水の逆流を防止するため、十分な段差を設ける。</p> <p>⑳ 汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする。</p> <p>㉑ 冷却コイル・エアコンユニット及び上記トラップからの排水管は、専用の配管で、調理場外へ排出できる構造とする。</p> <p>㉒ 各区画の入口及び必要な個所に手洗い場を設置する。</p> <p>㉓ 手洗いは温水・石鹸で洗い、別途購入するアルコール消毒のためのオートディスペンサー等を洗面台周りで使用することを想定すること。洗面台は、肘まで洗える大きさのものを設置する。給水栓は、直接手指をふれることのないよう、電気温水対応自動水栓付手洗とする。</p> <p>㉔ 衛生器具は、誰もが使いやすく、また節水型の器具を採用する。</p> <p>㉕ 給食エリア内の各種収納設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質とする。</p> <p>㉖ 靴・エプロンの収納設備を設ける。</p> <p>㉗ 手洗いはすべて電気温水対応自動水栓付手洗とする。</p> <p>㉘ 排水管の管種は、系統ごとに想定の排水温度を確認し、耐熱温度を考慮した管種を選定すること。(HT 管材は不可とする。)</p>
8 主要施設の概要	<p>(1) 搬入口</p> <p>① 食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保する。</p> <p>② 塵・ほこり・虫及び雨水等の侵入防止に配慮する。</p>

- ③ トラックからの荷下ろし等を行う際に、雨に濡れないよう庇を設ける。
- ④ 搬入口の建物外側には人感センサーによる照明を取り付ける。
- ⑤ 調理員控室と近いことが望ましい。

## (2) 検収室

- ① 搬入された食材を検収・保管する室とする。
- ② 塵・ほこり・虫及び雨水等の侵入防止に配慮する。
- ③ 調理場内の汚染作業区域（下処理コーナー）を介して直接検収室に通じる動線を備える。
- ④ 食材ごとに適切な温度・湿度で保管する。
- ⑤ 冷凍冷蔵庫は、検収室側から調理場の下処理コーナーへの搬入を考慮し、設置位置や扉の配置を工夫する。また、納品量や種別を勘案して、適当な広さを確保する。
- ⑥ 非常食用の保管用に棚を設ける。その際、棚はパススルー式とし搬入口から続く廊下より直接搬入を行うことが望ましい。非常食用の棚は調味料庫コーナー又は配膳室に設けることも可とする。
- ⑦ 非常食用の棚は、回転釜に近いほうが望ましい。

## (3) 調理場

## ア 調味料庫コーナー

- ① 調味料庫コーナーを設ける。調味料用冷蔵庫を設けるとともに、パススルー式の棚を設け、搬入口から続く廊下より直接物資の搬入を行う。調味料庫コーナーはパススルー式の棚を配置しない2面を壁とする。入口に扉は設けない。搬入口から近いほうが望ましい。
- ② 調味料庫コーナーには作業台を設ける。また、調味料庫コーナー又は調味料庫コーナー近辺に手洗いを設ける。

## イ 下処理コーナー

- ① 下処理コーナーを設ける。下処理コーナーでは野菜類及び卵の下処理を行うものとする。野菜類の下処理は汚染度に配慮して作業を行うことができるようにする。
- ② 下処理コーナーと調理場内の他の区画の間に汚染防止のためのグレーチングを設けること。
- ③ 野菜皮剥機を設けること（標準図を参照）。野菜皮剥機の設置の際には、他の機器との距離を取ることや野菜皮剥機を設置した周りに土手を設けるなど、使用時又は排水による汚染防止対策を講じること。
- ④ 野菜皮剥機用のピーラーシンクを設けること。
- ⑤ 野菜皮剥機用に個別に給水・給湯及び排水をおこなうことができるよう整備すること。
- ⑥ 野菜皮剥機の電源は、コンセントから手元開閉器を経て接続するものとする。
- ⑦ 野菜類の下処理は汚染度に配慮して作業を行うことができるよう、下処理用固定シンク及び移動シンクを設けること。
- ⑧ 固定シンクに個別に給水・給湯及び排水を行うことができるよう整備すること。
- ⑨ 移動シンク用の排水口は洗濯機用排水トラップの上部金物のみ（トラップ部無し。参考品番は小島製作所 KT3SA-50）（以下「排水ピット」という。）を設けること。排水ピットの位置につ

いては作業導線を考慮して設置すること。

- ⑩ 作業用調理台を設けること。

ウ 調理コーナー

- ① 野菜類を切裁、仕分けする調理用固定シンク・移動シンク及び作業台を設けること。
- ② 固定シンクに個別に給水・給湯及び排水を行うことができるよう整備すること。また、固定シンクには取り外し可能なまな板バーを設置すること。また、高さを 870mm とすること。
- ③ 移動シンク用の排水ピットを設けること。排水ピットの位置については作業導線を考慮して設置すること。
- ④ 包丁・まな板等の調理器具を保管する殺菌庫を設置すること。殺菌庫は野菜類を切裁、仕分けする固定シンクで使うことを顧慮して配置すること。
- ⑤ 食品切断機を設けること。食品切断機の電源はコンセントから手元開閉器を経て接続するものとする。
- ⑥ 食品切断機用のグレーチングを設けること（標準図を参照）。グレーチング付近に混合水栓を設けること。
- ⑦ 揚げ物に使用する所要の設備を整えること（標準図を参照）。
- ⑧ フライヤーはガス方式とし、新油・使用油の注入・排出ができるものとする。また、洗浄するための水栓・湯栓を設けるとともに、洗浄時等の排水を考慮してグレーチングで囲うこと（壁面は除く）。グレーチング内には排水口を設け、フライヤーの内部を清掃した際に出る排水を行えるようにすること。
- ⑨ フライヤーの近くには手洗いを設けること。
- ⑩ 煮物・炒め物・ゆで物等の調理を行う回転釜を整えること（標準図を参照）。
- ⑪ 回転釜はガス方式とし、各回転釜に使用する給湯・給水設備を設けること。
- ⑫ 回転釜の配置にあたっては、作業面・安全面に支障がないよう、釜同士の間隔や後方寸法を取ること。
- ⑬ 回転釜の排水部分に残菜カゴを設けること（標準図を参照）
- ⑭ 焼き・蒸し調理を行う所要の設備を整えること（標準図を参照）。
- ⑮ スチームコンベクションオーブンはガス方式、カートイン方式とし、追加カートを 1 台備えること。また、庫外の洗浄用の給水・給湯栓を設けること。
- ⑯ スチームコンベクションオーブン用の調理台及びホテルパン用消毒保管庫を設けること。
- ⑰ スチームコンベクションオーブンのカート洗浄用のグレーチングを設けること（標準図参照）。グレーチングの付近に混合水栓を設けること。
- ⑱ フライヤー、スチームコンベクションオーブン及び回転釜は窓側の配置が望ましい。同調理器具の上部には、各機器に応じた適切なフードを設けること。

エ カウンター

- ① 配膳時の食缶の搬出、下膳時の食器・食缶の搬入のためのカウンターを設けること。
- ② カウンターの高さ・幅は、作業性を考慮して設置すること。
- ③ カウンターの配膳室側との境界は、カウンター下は壁とし、カウ

ター下は調理場内の収納スペースとして使えるようにする。カウンター上は、見通しのきくイースターカーテンを設置する。

#### オ 洗浄コーナー

- ① 食缶の洗浄については、調理用固定シンク・移動シンク又は下処理用移動シンク・固定シンクを活用することとする。このほかに、残渣処理用の移動シンクを設けること。
- ② 残渣処理用の移動シンク用の排水ピットを設けること。
- ③ 食缶用消毒保管庫を設けること（標準図を参照）。
- ④ 食器の洗浄については、浸漬用移動シンクを設けること。浸漬用移動シンクのコーナーを設け、浸漬用移動シンクの数に応じた面台及び給湯設備を設けること。給湯栓は食器洗浄機の稼働時75℃のお湯となるため、同時に稼働させることを想定し、一本は別系統の混合栓を設けること。
- ⑤ 浸漬用移動シンクのコーナーの近くに食品切断機用のグレーチングがあることが望ましい。
- ⑥ 食器洗浄機を設けること（標準図を参照）。
- ⑦ 食器洗浄機の電源は、コンセントから手元開閉器を経て接続するものとする。
- ⑧ 食器洗浄機に必要な、給湯・排水設備を設けること。
- ⑨ 食器消毒保管庫を設けること（標準図を参照）。
- ⑩ 食器消毒保管庫はパススルー式とし、配膳室へ搬出を行うことができるようにすること。
- ⑪ 設備の設置にあたっては食缶の洗浄と食器の洗浄が同時に行われることを想定し、動線に交差がないよう配慮すること。

#### カ その他

- ① 調理場入室時に手洗いをを行うため、扉付近に手洗いを設置すること。
- ② 労働環境を考慮し、適宜、壁掛け式扇風機または天井扇を設けること。
- ③ 予備の食缶・食器、調理器具、消耗品等を保管する扉付きの棚を設けること。

#### (4) 配膳室

##### ア 1 F 配膳室

- ① 調理場で調理された給食をワゴン配膳で各教室に運ぶにあたり、食缶・食器・業者から搬入される米飯又はパン等の主食及び牛乳をクラスごとのワゴンに用意するために十分なスペースを確保すること。
- ② 牛乳を保管する牛乳保冷库を設けること。
- ③ 掃除流し（混合水栓共）を設けること。
- ④ 一般エリアとの境に施錠が可能な見通しのきくイースターカーテンを設けること。イースターカーテンの床の仕上げについて、虫等の侵入を阻むための跳ね上げ機能は設けない。
- ⑤ 配膳室には備品等を保管する棚を設けること。大きさについては、参考レイアウト図を参考とすること。

##### イ 2 F 以上の配膳室

「別紙 06 諸室性能（特記事項）リスト 配膳室」参照のこと。

#### (5) 調理員控室等

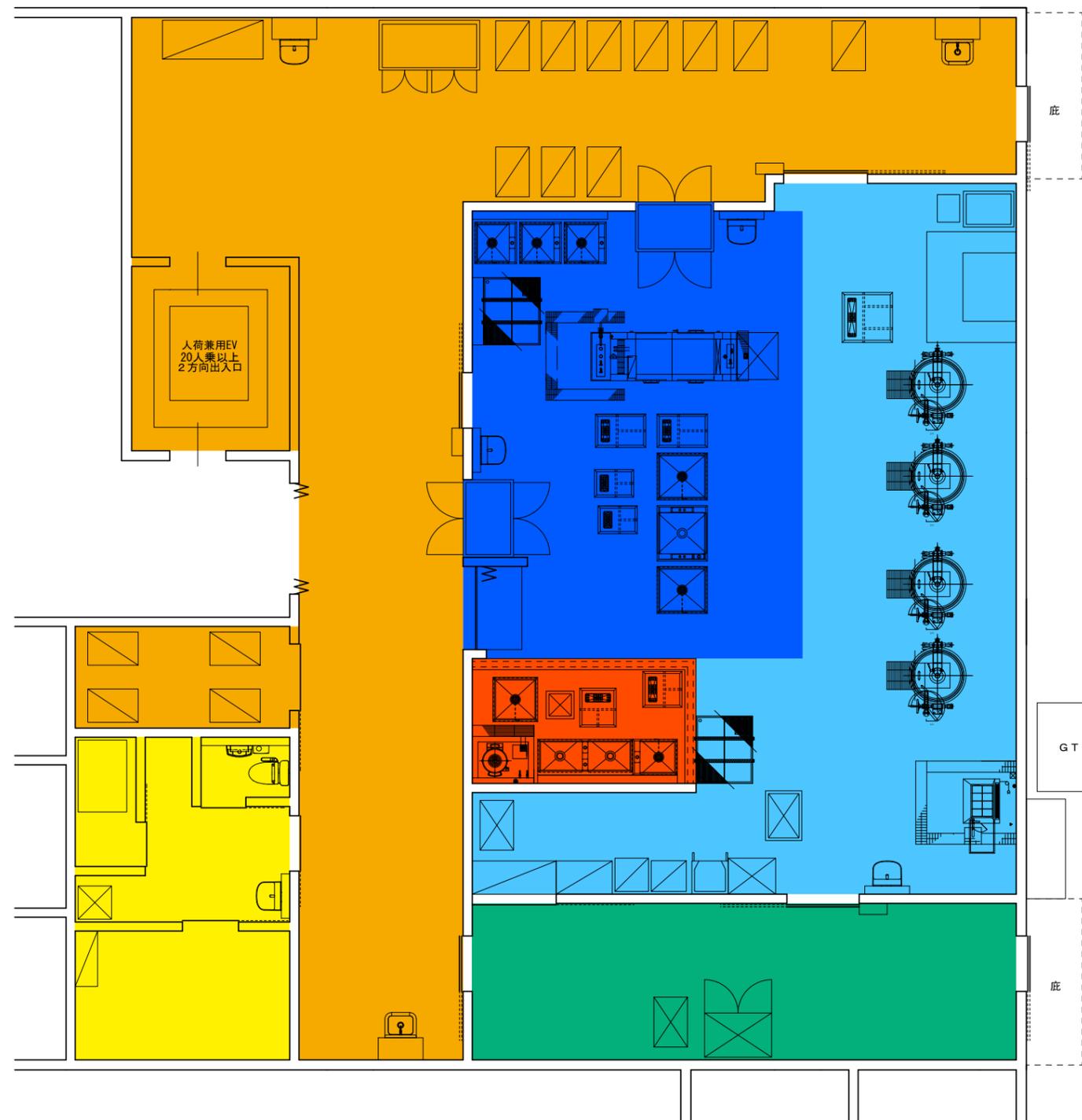
- ① 2名の調理員が休憩・更衣を行うとともに、2名の調理員と1名の

	<p>栄養教諭が打ち合わせを行う居室とする。</p> <p>② 調理場控室の前には必ず前室を設ける。</p> <p>③ 前室には、調理員用のトイレ、シャワー室、洗濯スペースを設ける。</p> <p>④ 前室の入口には手洗いを設ける。</p> <p>⑤ トイレは食品を取り扱う場所から 3 m 以上離れた場所に設置する。トイレは洋式とし自動開閉・洗浄便座（自動洗浄機能付）とする。個室内に便座に座ったまま手を洗える位置に手洗いを設ける。</p>
9 調理設備	参考レイアウト図及び機器リストによる

## &lt;本仕様書における添付資料一覧&gt;

資料名	備考
参考レイアウト図及び機器リスト	
学校施設のリニューアル改修設計指針 （名古屋市教育委員会・住宅都市局令和 5 年 4 月改定）	
ドライシステム調理場設計時の留意点 （令和 3 年 8 月名古屋市教育委員会・住宅都市局改定）	
直近の名古屋市立上志段味小学校新築時の建築、機械（衛生・空調・ガス）及び電気の各設計図書のうち、給食調理場に係る部分	（閲覧・貸与資料）
「厨房器具標準参考図」、「給食調理所施工要領図」及び「給食関連詳細図」	（閲覧・貸与資料）





凡例

- |   |   |
|---|---|
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: orange; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> ・・・配せんゾーン | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: red; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> ・・・下処理ゾーン      |
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: yellow; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> ・・・控室ゾーン  | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: lightblue; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> ・・・調理ゾーン |
| <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: green; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> ・・・検収ゾーン   | <span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: blue; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> ・・・PM調理ゾーン    |

S=1/100 (A3)



学校施設のリニューアル改修  
設計指針  
(調理場関連抜粋版)  
令和6年5月抜粋

※本指針は改修工事のための指針だが、適宜新築工事の指針として読み替えること

令和5年4月改訂

教育委員会教育環境整備課  
子ども青少年局放課後事業推進室  
住宅都市局企画保全課

## < 1 > リニューアル改修工事の基本的内容 (建築・電気・機械 共通)

### 4. 整備内容

#### I. 全般事項

##### I-6 非構造部分の耐震対策

《機械》

- ・給食調理場に臨時ガス供給口取付け

##### I-11 調理用リフト (小荷物専用昇降機)

- ・手元開閉器を調理場内に設置し、清掃や点検作業が安全にできるようにする。

## < 2 > 建築工事

### 1. 内部改修

部位・旧仕上げ		改修方法	
5-2. (小学校) 給食調理場関係 調理室、下処理室、洗浄室、検収室、受渡場・配膳室、食品保管庫、調味料保管庫、薬品・消耗品庫、調理員控室、便所		<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理場はドライ仕様とする。</li> <li>・ドライ仕様の考え方は、最新版「ドライシステム調理所設計時の留意点」によるものとし、具体的な事項は学校保健課と協議する。</li> <li>・食器消毒保管庫を導入する場合は、天井高・電気容量に留意する。</li> <li>・調理関係器具等の更新については、学校保健課と協議する。</li> <li>・給食調理場内にボイラーがある場合は、ガス大型湯沸器に取替る。設置場所は屋外壁面とし周辺の建物開口の状況に十分注意する。(消防法) (ボイラーをガス大型湯沸器に取替るのは機械工事)</li> <li>・設計の際の厨房器具の配置等については、学校保健課からの図面を基に協議する。</li> <li>・可能であれば男女別のトイレ・更衣室・シャワー室を整備する。</li> </ul> レイアウト変更など具体的な事項は学校保健課と協議する。	
調理室・下処理室・洗浄室・検収室 (ドライ仕様とする)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・床は無溶剤型耐熱水エポキシ樹脂塗床とし防滑性はローラースタップル工法程度とする。(抗菌仕様)</li> <li>・排水溝及び排水枘は無溶剤型耐熱水エポキシ樹脂塗床とし防滑性は不要とする。(抗菌仕様)</li> <li>・床の勾配は設けない。</li> <li>・大型排水枘を設置する。(別紙参考配置図参照)</li> <li>・ドライ釜に取替る。回転釜の間隔、外壁との間隔に注意し、窓の開閉等に支障のないように考慮すること。</li> <li>・窓、出入口等の開口部にはすべて網戸 (SUS16 メッシュ 35 ワイヤー) を設置する。</li> <li>・教育委員会と協議の上、段差解消(コソへの対応)や有効幅員を確保(移動水槽等への対応)の検討を行う。</li> </ul>	
	床	モルタル塗り	・土間コンクリート撤去の上、地中埋設物改修後、土間コンクリート(断熱材(フィルム付)共)新設+モルタル塗り+無溶剤型耐熱水エポキシ樹脂塗床とする。(抗菌仕様)
	壁	・タイル貼り ・モルタル塗り VP 塗装	・「ドライシステム調理所設計時の留意点」による。
部位・旧仕上げ		改修方法	

天井	・石綿板下地 VP 塗装	・既設天井撤去の上、無石綿ケイ酸カルシウム板 EP 塗り [その他] 配管、ダクト等が露出している場合、上部にほこり等がたまらないように、ボード（無石綿ケイ酸カルシウム板 EP 塗り）等で囲う。	
	その他	①人造石研ぎ出し流し台	・ステンレス製流し台に取替
		②厨房器具	・清掃時にグレーチングを取り外すため、三槽シンクや食器洗浄機等の厨房器具は、床排水溝のグレーチングをまたがないように配置する。（建築は確認する。）
		③床排水・グレーチング	・排水溝に取り付けるグレーチングは SUS ノンスリップ（細目）タイプとする。 ・グレーチング整備箇所は可能な限り「ドライシステム調理所設計時の留意点」に準じ 1 枚あたりの大きさに注意すること。 ・調理所内の排水枡は、排水管より下に泥溜があると汚水が滞留腐敗し異臭を発生するため汚水がたまらないよう設計時に注意する。
		④地流しの設置	・皮はぎ機の位置に設置する。（皮はぎ機の仕様により排水向きが異なるため注意する） ・地流し周囲にグレーチングを整備する。
		⑤汚染作業区域の区分	・下処理室が整備できない場合は、床面にグレーチングで区画し、学校との協議により必要があれば、ライン・色塗り分けをし汚染作業区域を区分する。
		⑥食器消毒保管庫・食缶消毒保管庫	・食缶消毒保管庫が未設置の場合は原則設置するため必要に応じて立上りを設置する。 ・食器消毒保管庫・食缶消毒保管庫の周囲は、防虫・防鼠の観点からすき間のないようにする（器具の更新や追加がある場合は、大きさを学校保健課に確認し設計に反映させる）
		⑦換気ガラリ	・故障しやすいため開閉式の採用は不可 ・換気ガラリには防塵対策としてサランネットをはめ込むため周囲の取り合いに注意する。（サランネットは機械工事）
⑧金物	・エプロン掛については教育委員会と協議し必要に応じて設置する。		
受渡場・配膳室		・受渡場及び配膳室と廊下は建具にて区分し、可能な限り引き違い戸や折り戸等（施錠付）とし害虫等の侵入防止に留意する。	
その他	床	人造石研ぎ出したまたはモルタル下地塗床	・破損が甚だしい場合は、下地補修の上ビニル床シート張り。
	壁	EP 塗装部分	・EP-G 塗替
	天井	ケイ酸カルシウム板下地 EP 塗り	・EP 塗替
	その他	①配膳棚	・ステンレス配膳棚はクリーニングし、破損が甚だしい場合は、ステンレス棚に取替 ・教育委員会と協議の上、返却カウンターを設置を検討する。
②建具		・アルミ製建具に取替 ・換気扇設置のために既設窓にアルミパネルを設置する場合は窓の開閉に注意すること。	
部位・旧仕上げ		改修方法	
調理員控室		・調理員控室を整備する場合は、可能な限り調理室に隣接できるような位置に整備する。	
その他	床	・畳敷き（ロッカーを置くために、一部板張りの部分を設ける）	
	壁	・モルタル下地 EP-G 塗り	

天井	・化粧石膏ボード張り
調理員用シャワー室	・可能な限り女性用職員シャワーとは別に整備する。
調理員専用便所	・間仕切り変更がある場合は、可能な限り食品を取り扱う場所及び洗浄室から隔壁により区分し、かつ3m以上離れた場所に設置する。 ・和式便器の場合は洋式便器に取替る。

### ＜3＞電気工事

リニューアル改修工事は老朽化した電気設備の更新を目的とし、施工にあたっては現行標準に準じて施工する。

区分	改修方法
給食調理場関係	◎ドライ仕様の改修をおこなう際の考え方は、最新版「ドライシステム調理所設計時の留意点」によるものとし、具体的な事項は学校保健課と協議する。
動力盤	・漏電ブレーカとする。
空調機設置	・原則、空調機設置（機械工事）に伴う室外機、室内機の電源送りは電気工事とする。その際、既設受変電、幹線を検討の上、送りブレーカと手元開閉器を設置する。
その他	・器具の更新がある場合は、容量等を教育委員会に確認する。 ・機器容量が変わる可能性があるため、既設受変電、幹線を検討の上、送りブレーカと手元開閉器を取替とする。
小荷物専用昇降機	・手元開閉器を調理所内に設置し、清掃や点検作業が安全にできるようにする。

## 4. 機械工事

### 1. 衛生工事

区 分	改 修 内 容
給食調理場	<p>厨房器具の配置等については事前に学校保健課と協議する。</p> <p>※参考 ドライシステム調理場設計時の留意点</p>
給湯設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ボイラーは、ガス大型湯沸器に取替える。設置場所は屋外壁面とし周辺の建物開口の状況及び、消火設備について充分注意する。(消防法、火災予防条例)</li> <li>・給湯管が鋼管や銅管の場合は、ステンレス管に取替える。</li> </ul>
衛生器具設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗器は温水対応自動水栓とし、手洗器上部の高さは1000ミリとする。</li> <li>・手洗器については、原則として全てスタッフ用手洗器を設置する。但し、スペース上問題があれば学校、教育環境整備課及び学校保健課と協議の上、通常の洗面器でも可能だが、温水対応自動水栓は必要。</li> <li>・スタッフ用手洗器については、鏡、ペーパータオルホルダー、及び押しボタン式水石けん入れ1個を壁面に設置する。消毒液用ボトルは学校保健課が納品する。</li> <li>・調理員専用便所は、原則として、温水洗浄便座付洋式便器（自動洗浄機能付）とする。</li> <li>・調理員専用便所内及び外には、可能な限り手洗器を設置し、ペーパータオルホルダーを設置する。</li> </ul>
厨房器具設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理場はドライ仕様とし、最新版「ドライシステム調理場設計時の留意点」（機械工事編）によるものとし、具体的な事項は、教育環境整備課及び学校保健課と協議する。</li> <li>・シンク・調理台等ドライ化が必要なものは、対応型へ更新する。種類及びサイズ等は別表1を参照する。</li> <li>・グリストラップは要領図による選定とする。ただし、既設能力と充分に比較のうえ選定すること。</li> </ul>
換気設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法定換気量を確保する。</li> <li>・給気ガラリには、防塵対策としてサランネットを設置する。</li> <li>・洗濯機置場に乾燥機用として SUS 製ダクト、バンドキャップを設置する。(乾燥機は将来学校保健課で設置)</li> </ul>

空調設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理場内に原則としてオールフレッシュ型スポット空調機を新設する。</li> <li>・熱源は GHP、EHP のどちらでも可とする。</li> <li>・室外機の設置場所については学校側と十分に協議すること。</li> <li>・冷房能力 14kw の天井隠蔽型室内機 2 台を基本とし、1 台あたり 3 箇所程度の吹出しとする。</li> <li>・室内機の外気側にエアフィルターを設置する。</li> <li>・吹出口の位置は学校側と十分に協議すること。 (事前調査の段階で大まかな位置は学校保健課から提示されます。)</li> <li>・吹出口は手動で向きを変えられるものとし、結露防止型とする。</li> <li>・ルーフファン用の開口等がある場合は外気取入口として検討する。</li> <li>・外気取入のため外壁貫通が必要な場合は事前調査にて構造上の問題がないかを確認する。</li> <li>・以下の場合は厨房用天吊エアコンを設置する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>◎外気取入口が確保できない時。</li> <li>◎機器設置、ダクトが梁を渡る必要がある等で天井が低くなり、学校側が厨房用天吊エアコンを希望した時。</li> </ul> </li> </ul> <p>※室内機の設置位置について学校側と十分に協議すること。(機器にルーバーがなく調理員に風が当たりにくい。また、照明の位置も関係するため電気担当者とも十分に検討すること。)</p>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配管の横走り部分等、埃が堆積するような部分については、建築担当者と調整し、極力土間配管にするなど全面的に改修する。</li> </ul>

## 2. ガス工事

区 分	改 修 内 容
給食調理場	
器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理所の洗濯機置場に乾燥機用としてガスコックを設置する。 (乾燥機は将来学校保健課で設置)</li> </ul>

## 3. 耐震対策・災害対応工事

区 分	改 修 内 容
装置・器具・配管類	
器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理所内に災害時対応の回転釜 LPG 用ノズルチップ等を備え付ける。</li> </ul>
配管	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理所用ガス管には LPG 用緊急ガス供給口を設ける。</li> </ul>

## ドライシステム調理場設計時の留意点

教育委員会学校保健課  
住宅都市局企画保全課

### 1 形態など

- ・施設の新築・改築・増築・リニューアル改修にあたっては、ドライシステムを導入する。
- ・新築の場合及び改築相当部分の床面積は、原則として300㎡以内に納めること。
- ・給食調理場(ドライ仕様)の設計については、学校整備課及び学校保健課と協議すること。

### 2 全体の配置

- ・所要室は調理員控室、前室、下処理室、調理室、洗浄室、検収室、食品保管庫、調味料保管庫、薬品・消耗品庫、受渡場・配膳室、便所、脱衣室、シャワー室とする。
- ・調理員控室、便所、脱衣室、シャワー室は男女別で使えるよう配慮する。
- ・便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室と隔壁により区分し、かつ3m以上(歩行距離)離して2か所設置する。また、白衣を脱いで入るため、出入口が前室から見えないように配慮する。2か所の便所は並べて配置せず、それぞれをできる限り離して配置する。
- ・検収室及び受渡場に業者が食品等を搬入・搬出するにあたっては、直接外部から出入りできる位置に配置すること。(調理室を経由しない動線とする。)
- ・外部には生ごみ保管用の屋根(軒または庇)付きコンテナ置場を設ける。(リニューアル改修は除く)コンテナ置場にはコンテナ洗浄用鍵付き給湯と排水設備を設ける。
- ・各室の間仕切り壁は、できる限り軽量鉄骨下地とする。(床に水を流す可能性がある部分は、立上りを設ける等、納まりに注意すること。)
- ・建築基準法の採光に注意すること。
- ・調理室は児童が調理の作業風景をいつでも見られるように、可能であれば廊下に面して配置する。不可能な場合は、廊下から洗浄室や前室の建具ごしに調理室が覗けるよう、出入口(額付き)・窓等の位置や大きさに配慮する。
- ・洗浄室については、蒸気・湿気対策として、できるだけ外気に面する配置とする。

### 3 各室について

#### (1) 検収室<汚染エリア>

- ・床の勾配は、設けない。
- ・野菜皮はぎ機を置く床には、地流しを設ける。給食関連詳細図参照
- ・野菜皮はぎ機、ピーラーシンク及び移動シンクを囲むようにグレーチング及び柵を設ける。
- ・グレーチングで囲まれた部分の壁は、汚れが著しいので天井までステンレス板張りとする。その他の面は、原則として腰までステンレス板張りとする。  
(腰高H=1,100程度とするが移動シンク等の高さに合わせ調整すること。以下同様)
- ・食品のみを移動させるため、下処理室との間にカウンターを設ける。

#### (2) 下処理室<汚染エリア>

- ・三槽シンクは400食未満は壁付けを原則とする。400食以上は両側から作業できるようにすること。
- ・壁付けの三槽シンクは面台付きのものが入るので、建築工事で面台を造る必要はないが、窓までの高さに注意すること。(床から窓まで1,300程度)
- ・排水が、調理室及び洗浄室内を経由しないこと。

- ・床の勾配は、設けない。
- ・壁は腰までをステンレス板張りとする。
- ・調理室との間のカウンターは、調理室へ水が流れないように下処理室側へ若干の勾配をつける。また、カウンター上の水が下処理室へ流れ落ちないようにカウンター端部に水受けを設ける等の配慮をする。

### (3) 調理室<非汚染エリア>

- ・砂塵対策の給気塔を外壁に設置すること。(平家の場合は、屋上に設ける。)
- ・ドライ釜とフライヤーのまわり(≒フードの範囲+α)は、壁全面をステンレス張りとする。その他の壁は腰までをステンレス板張りとする。
- ・前室との境のドアは、引き戸とし、リニューアル改修の場合は学校保健課と協議する。
- ・前室からの出入口付近に設ける手洗器は肘まで洗えるタイプ(スタッフ用等)とする(機械工事)。
- ・床の勾配は、設けない。
- ・フライヤーのまわりには、洗浄用のグレーチングを設け、その排水は、ドライ釜とは別系統で直接、グリーストラップへ送る。
- ・フライヤーまわりのグレーチングの柵は、フライヤーの排油口の下に設ける(2槽式は2か所)。
- ・ドライ釜及びフライヤー周囲のグレーチングは給食関連詳細図参照とする。
- ・ドライ釜相互の間隔は、芯々で1,650以上とする。
- ・ドライ釜の真下に、排水受け(設備工事)が取り付けられる。
- ・ドライ釜周りの照明器具は原則奥の壁や柱型に設置とする。連窓サッシ等により上記スペースがない場合は、ドライ釜奥の窓の無目等への設置も考慮するものとするが、防火設備(個別認定)の場合は不可とする。(ステンレスフードに取り付けることはしない。)
- ・受渡場・配膳室に面して受渡カウンターを設ける。
- ・洗浄室との間に食缶消毒保管庫が設置される(教育委員会又は機械工事)。

### (4) 洗浄室<非汚染エリア>

- ・床の勾配は、設けない。
- ・食器消毒保管庫の設置場所は、天井高及び幅に注意すること。
- ・食器消毒保管庫・食缶消毒保管庫は、壁及び天井と隙間が生じないように隙間ふさぎをすること。(廊下又は配膳室側片面)また、廊下又は配膳室との境に設置する場合は水返し用の立上りを設置すること。
- ・400食未満は面台付きの三槽シンクが入るので、建築工事で造る必要はないが、窓の高さに注意すること。(床から窓まで1,300程度)
- ・400食以上は三槽シンクを対面式とする(設備工事)。
- ・シンク等の洗浄用に大型排水柵(1,000×1,200(6等分)のグレーチング柵を設け、床面から網かごまでの深さは150とする)及び湯水栓を設ける。
- ・大型排水柵のグレーチングには排水ホース用加工φ50(補強共)を行う。
- ・機器の搬入口を設けること。

### (5) 調味料保管庫<汚染エリア>

- ・調理室との間にカウンターを設ける。
- ・調味料棚(ステンレス張りの棚)を設置する。

### (6) 食品保管庫<汚染エリア>

- ・ステンレス棚を設置する。

#### (7) 薬品・消耗品庫<その他エリア>

- ・食品用とは別に消毒薬等を保管するために設ける。

#### (8) 前室<その他エリア>

- ・掃除具入れ(スチール製、小学校教室用程度とし固定すること)及び掃除用流しを設けること。
- ・洗濯機(機械工事で接続)及び衣類乾燥機(学校対応)を設けるが、洗濯機パンは床面の清掃を容易にするため設置しない。

#### (9) シャワー室<その他エリア>

- ・シャワーユニット(内法800×1,200程度)は建築工事とする。

#### (10) 受渡場・配膳室<非汚染エリア>

- ・廊下との境界には、遮断効果の高いアルミ折戸(施錠付き)とし、上下共にアクリル樹脂厚さ3mm(透明)とする。
- ・各階の配膳室には換気扇を設置(設備工事)する。1階配膳室-調理室間の出入口等には網戸などを設置し、換気に配慮する。2階以上の配膳室も可能な限り換気に配慮する。
- ・1階配膳室に手洗いと掃除具入れを設置する。掃除具入れの近くには掃除流しを設置する。(リニューアル改修の場合はレイアウト上可能な限り設置する)また、掃除流しをブースで囲うことはしない。

### 4 共通事項

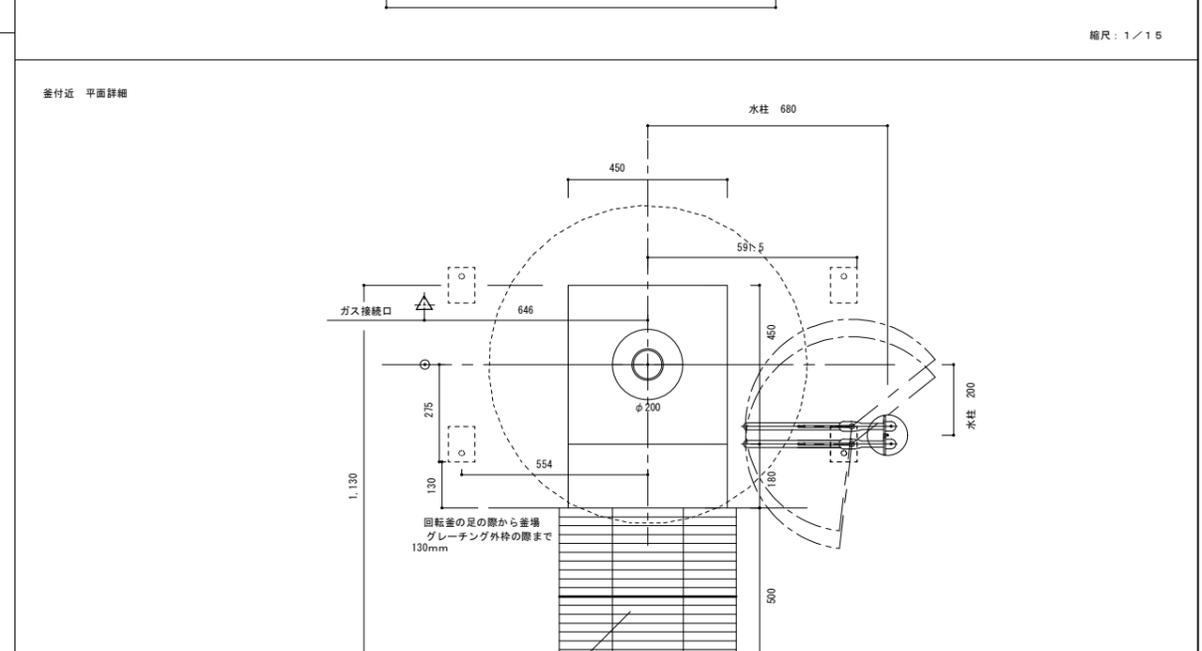
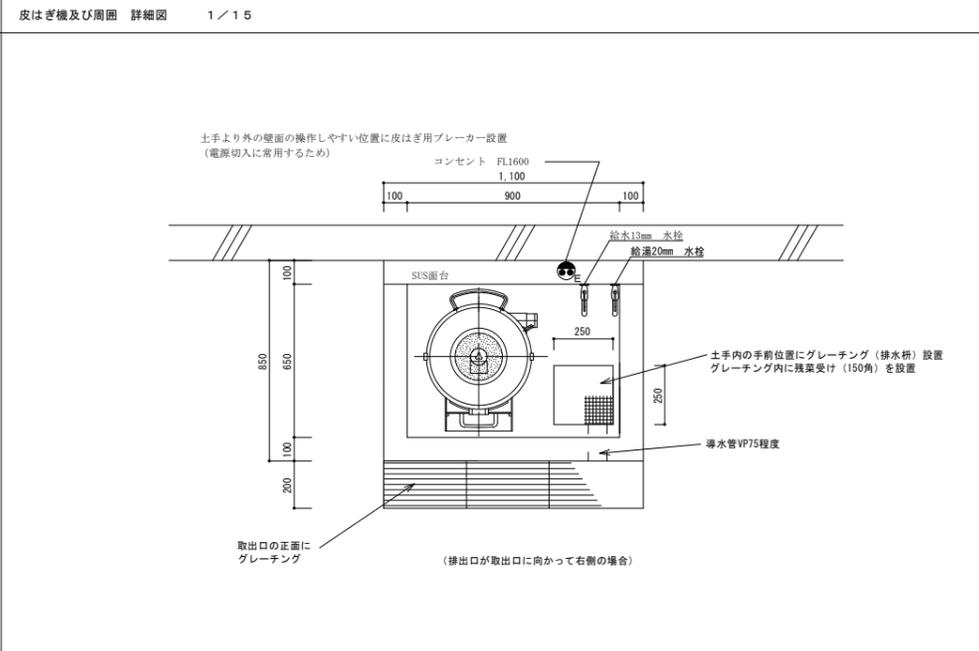
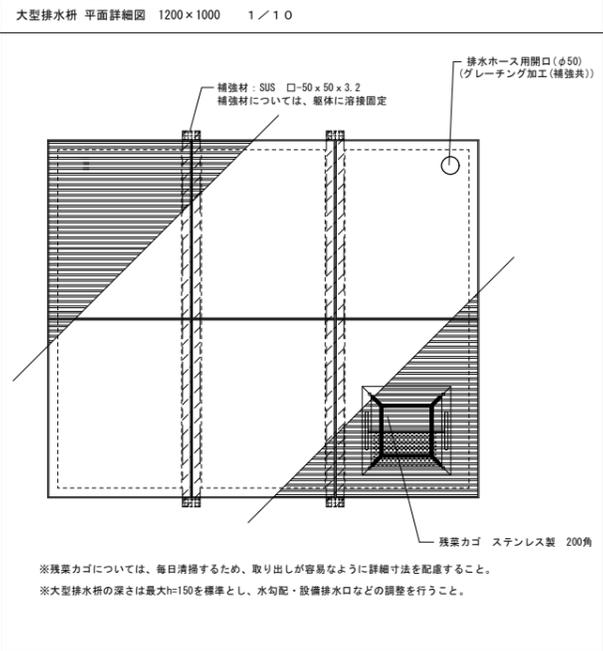
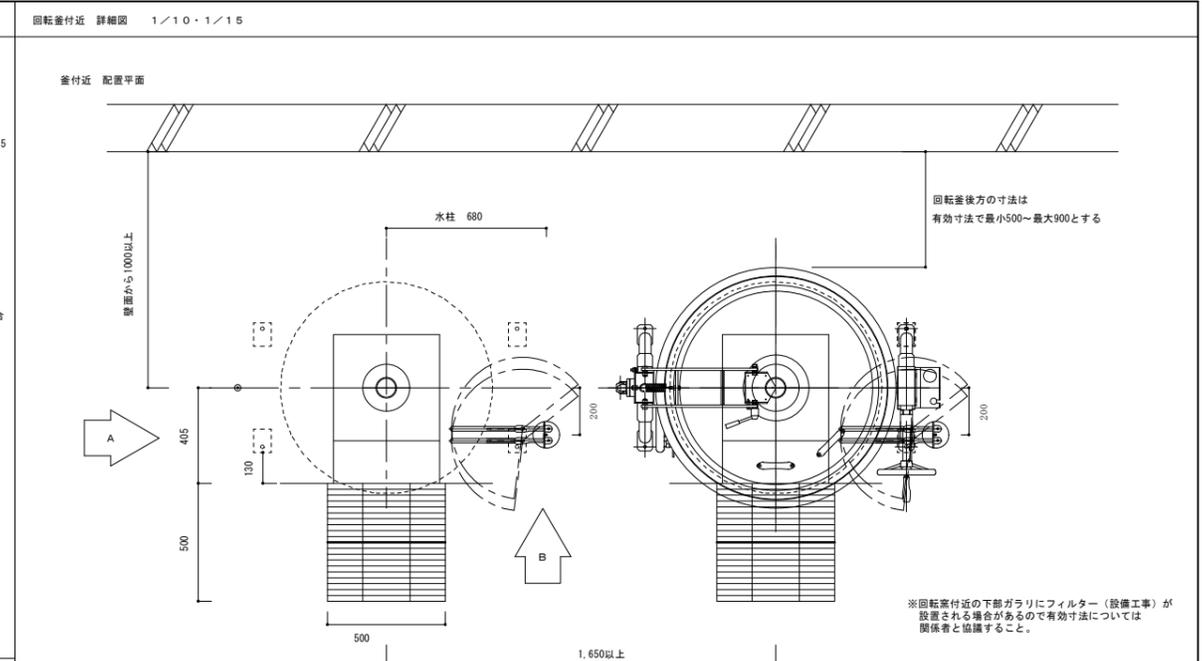
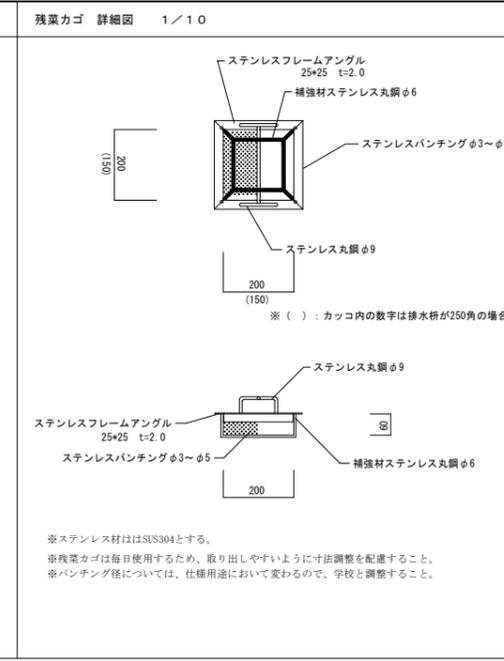
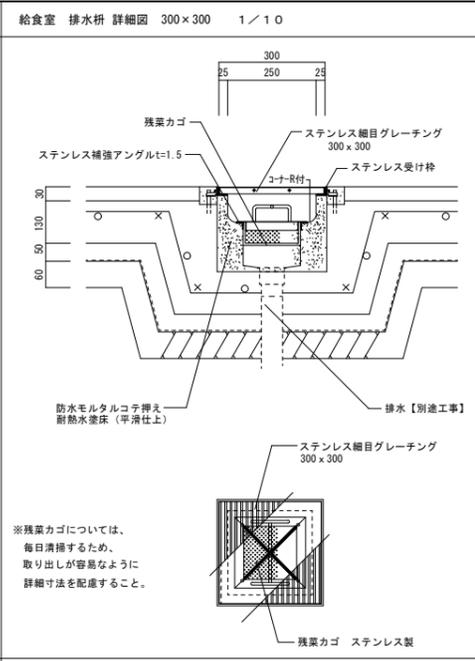
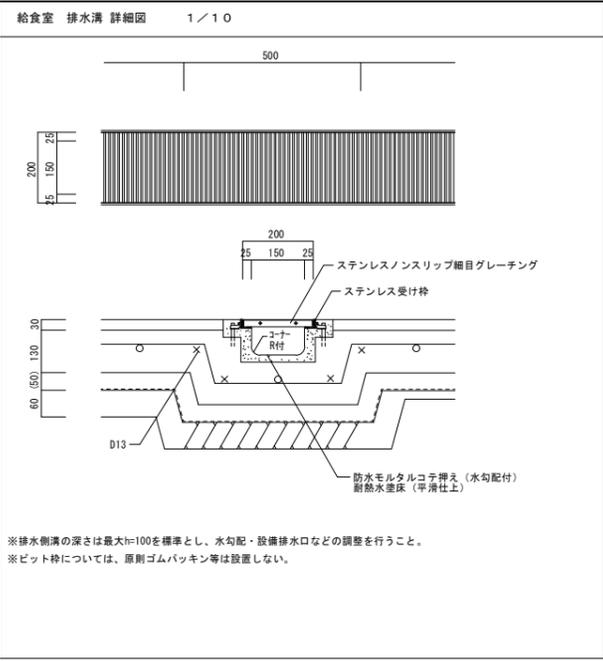
- ・塗床と壁(立上り)の取り合い部については水やほこりがたまらないようR付とする。
- ・設置機器のサイズ及び数量は、学校の規模等により異なるので学校保健課に確認すること。
- ・調理室、下処理室、洗浄室、検収室の床の仕上げは、床掃除後にワイパーで水かきをするため、骨材の入っていない無溶剤型耐熱水エポキシ樹脂塗床ローラースチップル工法(ABC商会ケミクリートHR-MR t=3.0程度)とする。
- ・衛生面の観点から調理室の汚染エリアと非汚染エリアの床の色分けを行う。  
汚染エリア : 検収室、下処理室、調味料保管庫、食品保管庫  
非汚染エリア : 調理室(フライヤーエリア含む)、洗浄室、配膳室  
※原則部屋単位での区分であるが、リニューアル改修では調理室内に汚染エリア及び非汚染エリアが混在してしまうため、上記の用途エリアごとに色分けを行うこととし、範囲は教育委員会と調整の上決定すること。
- ・食品保管庫、調味料保管庫、薬品・消耗品庫の床仕上げは、エポキシ樹脂塗床とする。前室、受渡場・配膳室等はビニル床シート厚2.0とする。
- ・受渡カウンター・返却口カウンターは、ステンレス張り、幅1,200~2,000、奥行き600~900、高さ700程度とし、勾配付き(物は滑らない程度で、調理室方向に水が流れないように)とする。また、受渡カウンター・返却口カウンター以外のカウンターの奥行きは700程度、高さは800程度(調理台の高さにあわせる)とし、ステンレス張りとする。
- ・各カウンターに設置するアルミ折戸は、アクリル樹脂厚さ3mm(透明)はめ込みとする。
- ・アルミ折戸の下部レールは、カウンターに設置するものは溝幅26程度、床に設置する下部レールは、蓋無しタイプフラットレールとし溝幅の小さいものとする。  
ただし、カウンターをフラット化するために、学校側が下部ノンレールタイプを強く希望する場合は、防鼠防虫に支障がある旨説明の上、教育委員会と相談し設置する。(蓋付きタイプは残菜等の清掃が難しいためカウンターに採用しない。)
- ・配膳室などの出入口の建具をアルミ折戸以外の建具とする場合は防鼠防虫に配慮すること。
- ・各室の採光に可能な限り配慮し、Fixランマ等を設ける。
- ・既設トップライトは雨漏れや異物混入の原因となるため、採光計算上支障のない範囲で原則閉塞とする。ただし、調理室内において空調機設置に伴い、1~2箇所は利用する可能性が

あるため、設備担当と調整の上決定すること。

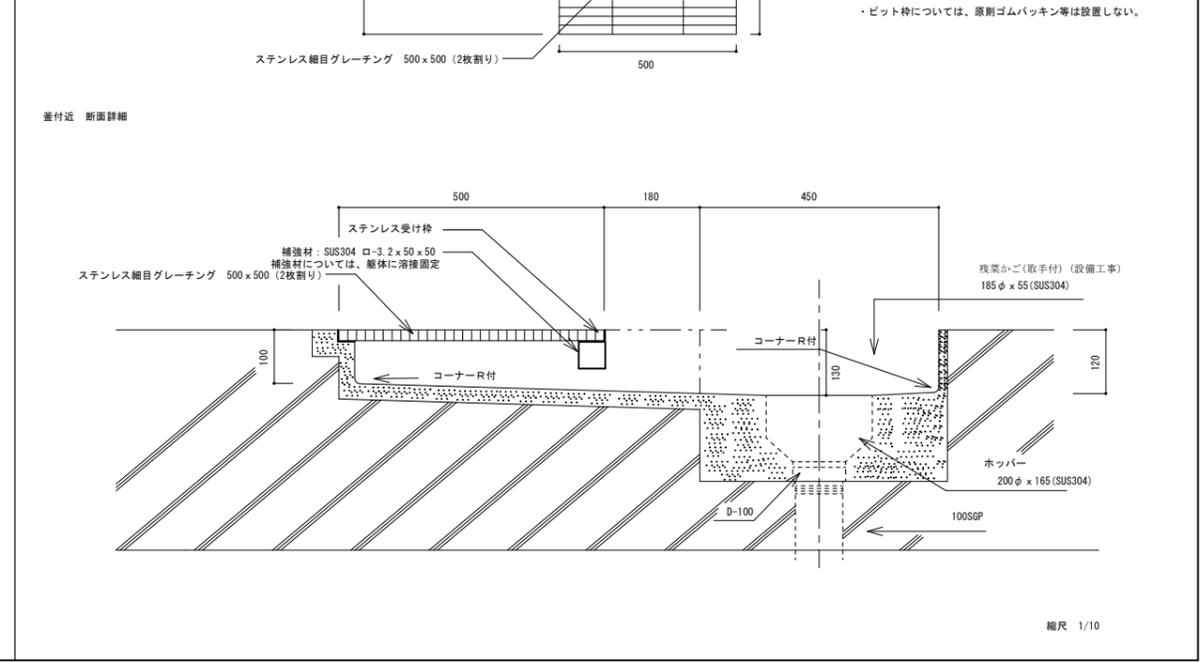
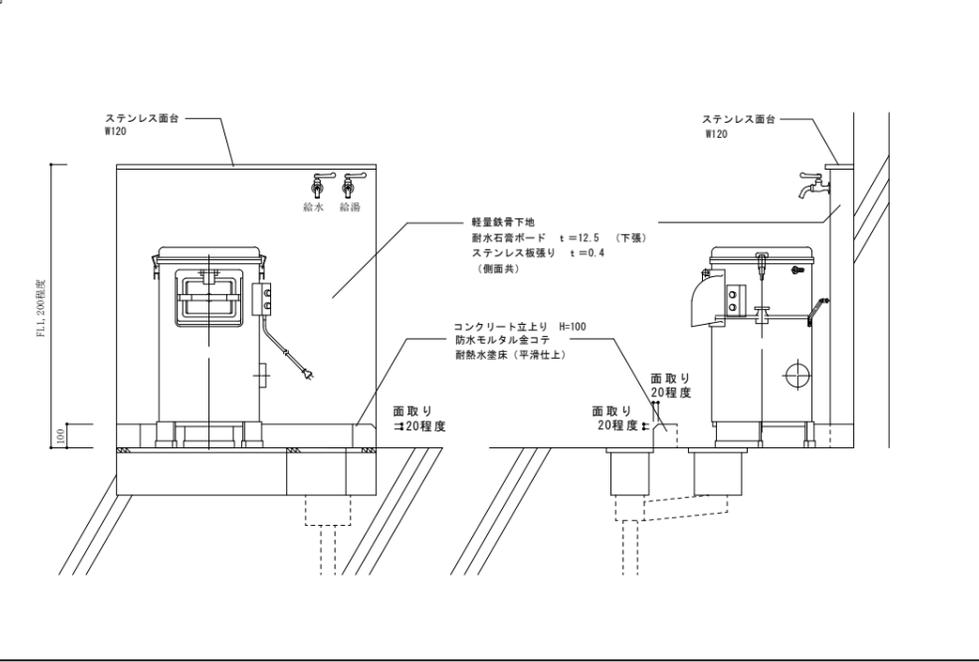
- ・調理室等から他の部屋の中を確認できるよう要望があり、可能であれば、Fix窓を適宜設ける。
- ・外部に面する建具及び内部の衛生上主要な建具は、網戸付きとする。
- ・配膳台等を壁にぶつけ傷つける恐れがある部分についてはガード（樹脂製）を設置する。（ステンレス板張り部分除く）
- ・各室（調理員控室、便所等を除く）の出入口の建具には額を設け、合わせガラスはめ込みとする。また、窓及び出入口の額のガラスはできる限り透明とする。
- ・便所等の出入口付近には必要に応じて、白衣・エプロンを掛けるフックを設ける。
- ・薬品・消耗品庫、脱衣室、便所、調理員控室の前室側の扉には、アルミガラリを設けること。便所の扉はアンダーカットでも可とする。
- ・手洗いは、出入口の近くの使いやすい位置にあること。設置位置や個数は設備担当者に確認する。
- ・掃除流しは、調理室、下処理室、洗浄室、検収室、前室、受渡場・配膳室に各1か所設置する。
- ・排水溝の底の勾配は、1/100以上とし平滑仕上とすること。
- ・室内に設置する枦は、底をインバート状に仕上げ汚水が溜まらないようにする。  
……機械設備技術情報・基準 No. 01400931025「小学校給食調理場の排水について」H5. 10. 25も参照のこと。
- ・グレーチングは、はずして清掃できるようにするため、機器の真下に配置しないこと。
- ・掃除のしやすさを考慮し排水側溝、枦等については最大深さを100mmとする。大型排水枦については最大深さを150mmとする。また、排水側溝等のコーナーはR付とし掃除しやすいよう配慮すること。
- ・土間コンクリートの下には、断熱材付フィルム(学建特記仕様)を敷くこと。
- ・食品等を屋外から搬入するプラットホームは、車両から倉庫等までの動線を考え、使いやすいものとする。こと。（庇の設置、出入口の段差の解消等）
- ・調味料保管庫等に設ける棚はステンレス張りとする。また、物資運搬用の台車が入ることがあるので、最下段の棚板は設けない。
- ・屋外に設置する給湯器は、H=1,800のフェンスで囲うこと。
- ・調理場内のエプロン掛や控室等に設置する物干金物については教育委員会と協議したうえで設置すること。

#### 4 その他

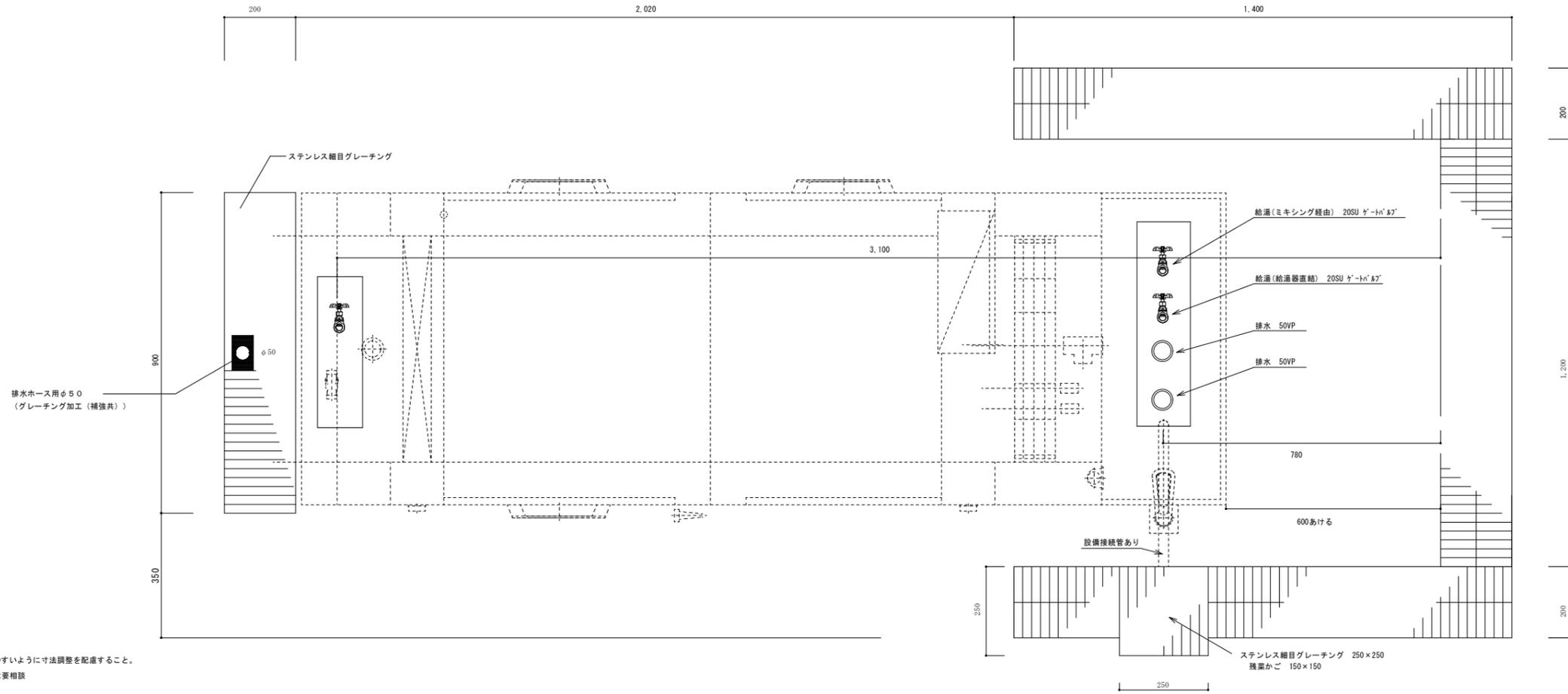
- ・工事情報H10-001 No.75-1 給食調理場関連の設計に関する留意事項（その2）（給湯器に係る火災予防条例関係）
- ・機械設備技術情報・基準 No. 01780980406「火災予防条例におけるマルチ設置型給湯湯沸器の取り扱いについて」H10. 4. 6
- ・機械設備技術情報・基準 No. 01800980600「給食調理場設計に関する留意事項について」H18. 6
- ・機械設備技術情報・基準 No. 2030001120「小学校給食調理場配膳室の換気について」H12. 12も参照のこと。



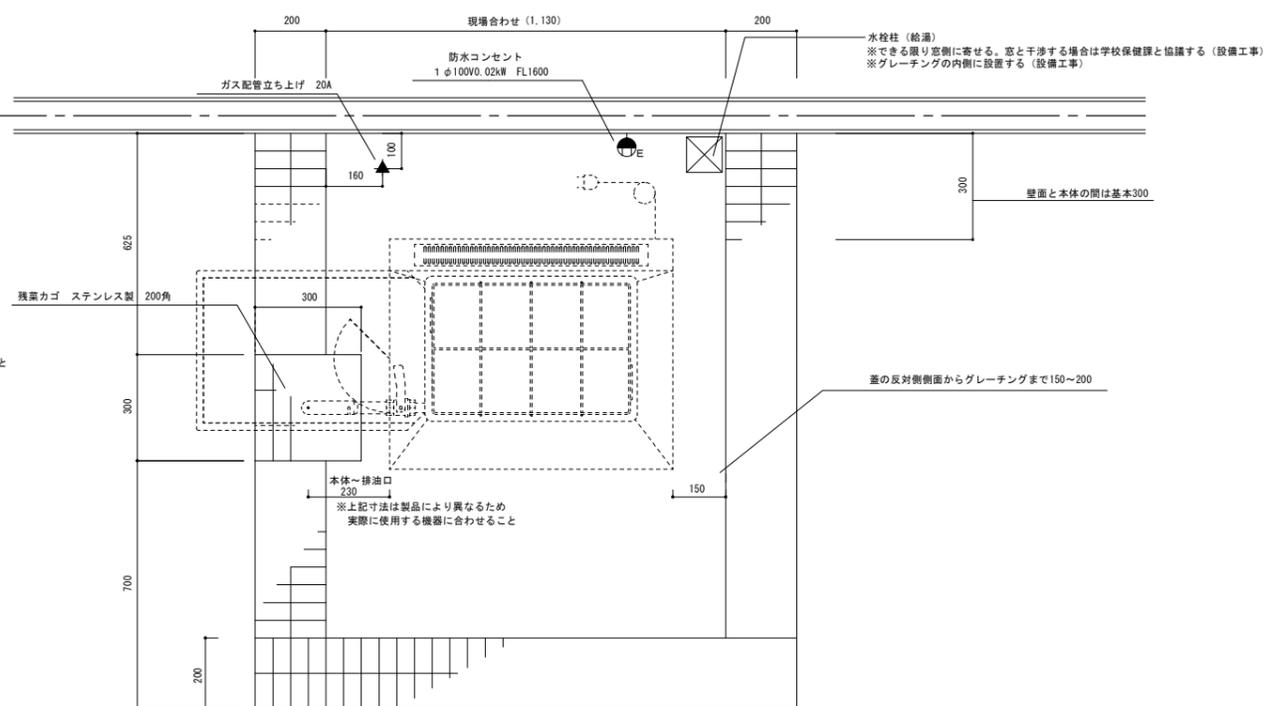
※残菜カゴについては、毎日清掃するため、取り出しが容易なように詳細寸法を配慮すること。  
※土手内に溜まった水をグレーティングに流せるように、わずかな傾斜を付けること  
※皮はぎ機の排出口の向きにより、土手内グレーティングの左右が異なる  
※給水口側に給水栓を設けること。  
※給水及び給湯栓の取付位置は設備担当者で協議する。  
※現場状況により標準寸法が取れない場合は要相談  
※室の入り口に反り機を設置する場合、壁面となる側面1方は土手を設けないこと。



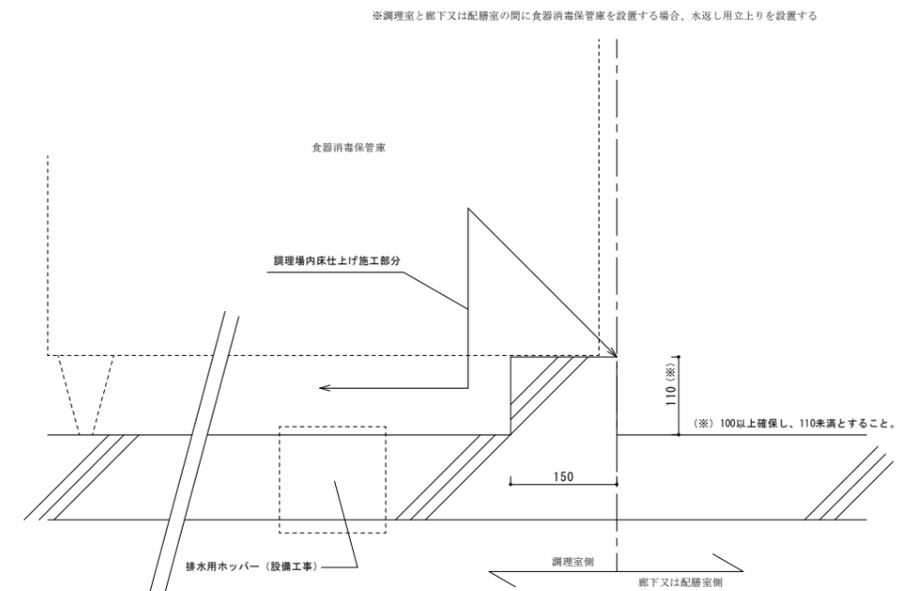
設計図	
給食関連詳細図(1)	No.
縮尺	A1: A3:
係	設計
長	平成 年 月 日
名古屋住宅都市局営繕部	
本図記入寸法は特記なき限り「mm」単位とする。	



※残菜カゴは毎日使用するため、取り出しやすいように寸法調整を配慮すること。  
 ※現場状況により標準寸法が取れない場合は要相談



※排油口が排水枡 (300角) の中心にくること  
 ※排油方向が右側の場合は排水枡 (300角) 及び各設備を反転させること  
 ※フライヤーが二層式の場合は排油口が両側にあるため排水枡を2個つけること  
 ※グレーチングの幅は原則200mm、現場により150mm  
 ※機器寸法は機械担当者へ確認を行いグレーチングの設置を行うこと。



設計図

給食関連詳細図 (2)		No.
縮尺	A1: A3:	図の内
係	係	設計
長	員	平成 年 月 日
名古屋市住宅都市局営繕部		
本図記入寸法は特記なき限り「mm」単位とする。		

## ドライシステム調理場設計時の留意点（電気工事編）

### 1. 形態など

- ・ 施設の新築・改築・増築・リニューアル改修にあたっては、ドライシステムを導入する。
- ・ 新築の場合及び改築相当部分の床面積は、原則として300㎡以内に納めること。
- ・ 給食調理場（ドライ仕様）の設計については、学校整備課及び学校保健課と協議すること。
- ・ 所要室は、調理員控室、前室、下処理室、調理室、洗浄室、検収室、食品保管庫、調味料保管庫、薬品・消耗品庫、受渡場・配膳室、便所、脱衣室、シャワー室とする。
- ・ 調理員控室、便所、脱衣室、シャワー室は男女別で使えるよう配慮する。

### 2. 共通事項

- ・ 各室で照度計算を行い、平均照度が下処理室、調理室、検収室では500lx、それ以外の部屋では300lx以上となるよう十分に配慮する。
- ・ 下処理室、調理室、洗浄室の照明等のスイッチは、原則として前室に設置することとし、下処理室、調理室、洗浄室の中に設置する場合は、防雨プレートとする。
- ・ 有圧扇への電源送り、機器の接続及び手元開閉器の設置、換気扇用コンセント及びスイッチの設置は、電気工事とする。（換気扇はコンセント接続とするが、できない場合は学校保健課に相談する。）
- ・ 換気扇のスイッチは、個別に入り切りできるものとする。
- ・ 自動扉への電源送りはスイッチ付とし、電気工事とする。
- ・ コンセントの数量は、レイアウト及び使い方に応じて、各室に適当数を設置する。
- ・ コンセントの高さは、以下に記載されているものを除き、原則として床上1,100mm程度の高さに設置する。（ただし、設計時に学校からの要望に応じて変更可とする。）
- ・ 下処理室、調理室、洗浄室に設置するコンセントは、防水コンセントを使用する。その他の部屋等では、金属プレートとし取り付け高さに留意すること。
- ・ 野菜皮はぎ機（100Vコンセント用）の場合は防水コンセントとする。
- ・ 食器洗浄機、野菜皮はぎ機、食品切断機、湯茶槽（電気式）は手元開閉器付きとし、手元開閉器は調理員が日常的に操作できる高さ（1,600mm程度）に設置する。
- ・ 上記以外の動力機器用のコンセント、または手元開閉器の設置位置は、機器の高さ、設置部屋の状況に合わせ2000mm以上とする。
- ・ 手洗器には自動水栓を取り付けるため、電源用コンセント(EET)を床上300mmの高さに設置する。（共用回路で可能：約5W程度）
- ・ 下処理室、調理室、洗浄室に設置するスピーカ・感知器等の機器は、水気の多い場所と考えて防水型を使用する。
- ・ 調理員控室、調理室、洗浄室に設置するスピーカは、必要に応じて調整できるようにアッテネータを別置とし、それ以外の場所に設置するスピーカは、アッテネータ内蔵とする。
- ・ 職員室のインターホン親機に対するインターホン子機は、調理員控室と前室に設置し、

呼出しに対してどちらでも受話できるようにし、増設ブザー(ランプ付)を調理室、下処理室及び洗浄室に設置することで、呼出しを確認できるようにする。

- ・ 前室にインターホン親機を設置し、検収室の出口(屋外)と配膳室の入口(屋内)に子機(スピーカ形)を設置し、増設ブザー(ランプ付)を調理室、下処理室及び洗浄室に設置することで、呼出しを確認できるようにする。
- ・ 原則、空調機設置(機械工事)に伴う室外機、室内機の電源送りは電気工事とする。その際、既設受変電、幹線を検討の上、送りブレーカと手元開閉器を設置する。

### 3. 各室について

- ・ 2. 共通事項に加え、各室の照明器具等は、以下に記載の内容を標準とする。

室名	照明設備	コンセント設備・弱電設備	動力設備
調理員控室	一体型 LED 逆富士型 (LSS9・LSS10)	【コンセント設置高さ】 畳上 150 mm 床上 300 mm 【テレビ端子設置高さ】 畳上 150 mm ・原則として電話機は設置しない。(受信専用についても)	
前室	一体型 LED 逆富士型 (LSS9・LSS10)	・洗濯機、乾燥機用コンセントを設置する。	
下処理室	一体型 LED 逆富士型(防水 SUS) (LSS9MP/RP-4-64 ・LSS10MP/RP-4-64)	【コンセント設置高さ】 殺菌庫用 2,000 mm程度	
調理室	一体型 LED 逆富士型(防水 SUS) (LSS9MP/RP-4-64 ・LSS10MP/RP-4-64) ※排気フード周辺に設置する場合は、 学校保健課の依頼に基づき設置する ものとする。	【コンセント設置高さ】 以下を標準とする。 湯茶槽用 2,200 mm程度 フライヤー用 1,600 mm程度 殺菌庫用 2,000mm 程度 ・食物アレルギー食対応 IH コロ のコンセントは、新金属プレートと する。 ・有圧扇用コンセントは防水ロック 式とする。なお、コンセント及びプ ラグは電気工事とする。 ・有圧扇用のアースターミナルを 設置する。	電気式湯茶槽がある場合は、 動力電源の送り及び機器の接 続は電気工事とし、手元開閉器 (ケースブレーカ)付きとする。
洗浄室	一体型 LED 逆富士型(防水 SUS) (LSS9MP/RP-4-64 ・LSS10MP/RP-4-64)		・食器洗浄機、食器消毒保管 庫、食缶消毒保管庫への動力 電源の送り及び機器の接続は 電気工事とし、手元開閉器(ケ ースブレーカ)付きとする。

検収室	一体型 LED 逆富士型 (LSS9-4-65・LSS10-4-65)	【コンセント設置高さ】 野菜皮剥機用 1,600 mm程度 ※手元開閉器(ケースブレーカ) 付きとする。(学校により、野菜皮 はぎ機等の設置部屋が異なるた め確認が必要)	・物資用冷凍冷蔵庫への動力 電源の送り及び機器の接続は 電気工事とし、手元開閉器(ケ ースブレーカ)付きとする。
食品保管庫	一体型 LED 逆富士型 (LSS9・LSS10)		
調味料保管庫	一体型 LED 逆富士型 (LSS9・LSS10)	【コンセント設置高さ】 冷蔵庫用 2,200 mm程度 保存食用冷凍器用 1,800 mm程度	【手元開閉器の高さ】 冷蔵庫用 2,200 mm程度 保存食用冷凍器用 1,800 mm程度
薬品・消耗品庫	一体型 LED 逆富士型 (LSS9・LSS10)		
受渡場・配膳室	一体型 LED 逆富士型 (LSS9-4-65・LSS10-4-65)		・牛乳保冷库への動力電源の 送り及び機器の接続は電気工 事とし、手元開閉器(ケースブ レーカ)付きとする。
便所	一体型 LED ダウンライト	・温水洗浄便座用コンセント (EET)を床上 300 mmに設置す る。なお、温水洗浄便座は瞬間 式とする。 ・温水対応自動水栓手洗器用コ ンセント(EET)を床上 300 mmに設 置する。	
脱衣所	一体型 LED ダウンライト		
シャワー室	・シャワーユニットへの電源送り及び照明・換気扇用の点滅器の設置は電気工事とする。		

#### 4. その他

- ・ 新築及び改築の場合、給食調理場用分電盤を調理員控室内に設置せず、前室等に設置する。増築及びリニューアル改修の場合、原則として調理員控室内にある分電盤の移設は行わない。移設する場合は、学校整備課及び学校保健課と協議する。
- ・ 学校全体の新築、改築の場合は、人荷用エレベーターを設置することとし、小荷物専用昇降機は設置しない。増築の場合は、原則として小荷物専用昇降機の取替を行う。リニューアル改修の場合は、改修対象範囲の場合、小荷物専用昇降機の取替または撤去を行う。その際、ワゴンの寸法を学校保健課へ確認すること。  
また、小荷物専用昇降機の手元開閉器(ケースブレーカ)は、操作盤付近に設置し、清掃や点検作業が安全にできるようにする。

◎ 上記以外について疑義が生じた場合は、学校整備課及び学校保健課とその都度協議する。

## ドライシステム調理場設計時の留意点（機械工事編）

### 1. 形態など

- ・ 施設の新築・改築・増築・リニューアル改修にあたっては、ドライシステムを導入する。
- ・ 所要室は、調理員控室、前室、下処理室、調理室、洗浄室、検収室、食品保管庫、調味料保管庫、薬品・消耗品庫、受渡場・配膳室、便所、脱衣室、シャワー室とする。
- ・ 調理員控室、便所、脱衣室、シャワー室は男女別で使えるよう配慮する。

### 2. 共通事項

- ・ 給水栓、給湯栓のレバーハンドル長は、回転釜用給湯栓を200ミリ程度、その他を100ミリ程度とする。レバーハンドルの開閉方向は右で開、中央で閉に統一する。
- ・ 給水栓、給湯栓のレバーハンドル固定ねじは給水が青色、給湯が赤色とする。
- ・ 給水栓、給湯栓の口径は20Aとする。ただし、野菜皮剥機接続用水栓、洗濯機、掃除流し、屋外地流しの口径は13Aとする。
- ・ 金属製ホース取付けジョイント一体型の水栓は使用しない。
- ・ 浸漬用移動シンクのキャスターは200ミリとし、その他の移動シンクおよび調理台のキャスターは150ミリとする。キャスターはウレタン製とする。
- ・ 移動シンクの止水レバーハンドルの開閉方向はシンク底面に対して上向き垂直方向で排水、横向きで止水に統一する。また、調理台の止水レバーハンドルの開閉方向は下向きで排水、横向きで止水に統一する。
- ・ 各室ともグレーチングを最小限にし、排水口を増やす。
- ・ 手洗いは温水対応自動水栓とし、手洗器上部の高さは1000ミリとする。
- ・ 手洗器については、原則として全てスタッフ用手洗器を設置する。但し、スペース上問題があれば学校、学校整備課及び学校保健課と協議の上、通常の手洗器でも可能。その場合でも温水対応自動水栓は必要。
- ・ スタッフ用手洗器については、鏡、ペーパータオルホルダー、及び押しボタン式水石けん入れ1個を壁面に設置する。消毒液用ボトルは学校保健課が納品する。
- ・ 新築・改築・増築の場合（各作業ごとに部屋が別れている場合は）はミキシングバルブを設置する。高温給湯が必要な場所は食器洗浄機（機器に接続）、浸漬シンク用給湯栓とする。ただし、浸漬シンク用のうち1か所は混合水栓（位置は学校保健課と相談）とする。
- ・ リニューアル改修の場合は、ミキシングバルブを設置しないため、洗浄用に1000×1200のグレーチング（以下、大型グレーチングという。）周辺及び掃除流し（1台）に混合水栓を設置する。なお、掃除流しの2台目以降を設置する場合は、給湯栓（レバーハンドル）とする。新築の場合は、ミキシングバルブを設置するため、大型グレーチング周辺及び掃除流しにミキシング経由の給湯栓を設置する。

### 3. 各室について

#### (1) 調理室

- ・ 給湯湯沸器については、原則として50号×3台設置する。
- ・ 湯茶槽は、湯が下に落ちないように水切りをつける。
- ・ 湯茶槽の換気については、強制換気を設ける。
- ・ 空調については、容易に温度変更の行えるオールフレッシュ型スポット空調機を設置する。改修時は給気チャンバーを作るなど砂塵が混入しないようにする。  
(従来の給気ガラリでは、砂塵の問題があったが、天井からの給気に変更することにより解消した例がある。)
- ・ 熱源はGHP、EHPのどちらでも可とする。
- ・ 室外機の設置場所については学校側と十分に協議する。
- ・ 冷房能力14kwの天井隠蔽型室内機2台を基本とし、1台当たり3か所程度の吹出とする。
- ・ 室内機の外気側にエアフィルターを設置する。
- ・ 吹出口の位置は学校側と十分に協議すること。  
(事前調査の段階で大まかな位置は学校保健課から提示されます。)
- ・ ルーフファン用の開口等がある場合は外気取入口として検討する。
- ・ 外気取入のため外壁貫通が必要な場合は事前調査にて構造上の問題がないか確認する。
- ・ 以下の場合は厨房用天吊エアコンを設置する。
  - 外気取入用の開口設置が難しい場合
  - 機器設置、ダクトが梁を渡る必要がある等で天井が低くなり、学校側が厨房用天吊エアコンを希望した場合。
- ・ 天吊エアコンの場合、設置位置について学校と充分協議すること。(機器にルーバーがなく調理員に風が当たりにくい。また、照明の配置も関係するため電気担当者とも充分に検討すること。)
- ・ 回転釜、フライヤー用のルーフファンについては廃止し有圧扇に変更する。天井扇については使用しないことも検討する。
- ・ 空調吹出用ノズル等については手動で変えられるものとし、結露防止型とする。
- ・ 回転釜はドライシステム対応型とする。台数については、750食未満は4基、750食以上は5基とするが現状3基の学校については、設置余地等を勘案し3基のままとする場合がある。また、回転釜を設置する際には、事前に下処理(釜焼き)を施工した上で納入する。
- ・ 排気フードの下端の高さを2000ミリにする。＜建築施行令第20条の3(火気を使用する部屋の換気設備)に注意の事  $V=30KQ$ ＞  
回転釜用とフライヤー用は、別に設け、外観は一体とする。換気扇は低騒音タイプとし、個別にスイッチを設ける。(スイッチは電気工事)
- ・ 回転釜下の柵内の排水口・排水管は100ミリとし、各々で外へ排水する。柵のサイズは450×450ミリ、深さは120ミリで手前100ミリから釜下120ミリへ勾配を付け、(建築工事)。残菜受カゴはフライパン型で素材は軽量のものとし、取手の長さは350ミリ、取手先端部の高さは230ミリとする。

- ・シンクについては、全てドライシステム対応型に更新する。固定一槽1台、移動2台又は固定二槽1台、移動1台とするがリニューアル改修で下処理コーナーを設けられない場合は固定三槽とする。狭隘な調理室や小規模校については中型のものも選択可とする。サイズ等は別表1による。給水栓、給湯栓の立上げは2組(固定三槽設置の場合は3組)とし、固定二槽シンクに限りシンク両端に給湯栓2個、給水栓1個とし、給湯栓については上下に設置する。(要領図参照)移動シンクを両側に並べて配置した時にも槽間となるように設置し、向きは外側とする。ただし、上段の給湯栓の向きは固定シンク側とする。
  - ・フライヤーについては、700食未満を一槽とし、700食以上を二槽とする。
  - ・フライヤーの側に温水対応自動水栓付普通手洗器と洗浄用給湯栓を設置する。手洗器は小型も可。水石けん入れは1個設置とする。
  - ・洗浄用給湯栓はSUS製角型の水栓柱に設置し、水栓柱の高さは1200Hとする。
  - ・出入り口にスタッフ用手洗器(1台は電気温水器付、位置は学校保健課指示による。)を設置する。改修前の調理室に電気温水器が設置されており、利用可能な場合は移設することも可とする。この場合、複数台設置となっても良い。
  - ・掃除流しを1台設置する。
  - ・野菜皮剥機の側に給水栓、洗浄用給湯栓を設置する。
  - ・食品切断機の洗浄場所に給湯栓を設置する。(兼用可。混合水栓含む)
  - ・排水口は洗濯機用排水トラップの上部金物のみ(トラップ部無し。参考品番は小島製作所KT3SA-50)を設置とし、下処理室と水槽の間、食品切断機の近隣(大型グレーチング上で使用する場合は除く)、フライヤー近隣、移動シンク下部、食器消毒保管庫の下部に収まる位置に設ける。
  - ・調理台は移動式とし、サイズ等は別表1による。
- (2) 下処理室
- ・壁面に埋込型の暖房用ガスコックを設置する。(暖房用器具は教育委員会が購入)
  - ・シンクは、固定三槽と移動一槽とし、400食以上は中央設置、400食未満は壁付けとする。サイズ等は別表1による。
  - ・下処理コーナーの場合は固定二槽と移動一槽とする。対面式固定二槽シンクに限りシンク両端に給湯栓2個、給水栓1個とし、給湯栓については上下に設置する。(要領図参照)サイズ等は別表1による。
  - ・下処理室には床に飛び散った水を切るため、固定三槽シンクの周辺にグレーチング柵を1か所設ける。(グレーチング自体の大きさは300×300で、柵の最深100H・残菜かご(200×200)付)。下処理コーナーには設けない。(柵は建築工事)
  - ・作業台を廃止し、調理台を設置する。サイズ等は別表1による。
  - ・掃除流し及びスタッフ用手洗器を各1台設置する。
- (3) 検収室
- ・新築・改築時は検収室に移動シンクと移動式作業台を2台設置する。リニューアル改修時は設置しない。移動シンク及び移動式作業台のサイズ等は別表1による。
  - ・掃除流し及びスタッフ用手洗器を各1台設置する。

- ・ 検収室には、冷凍冷蔵庫があるため換気扇の能力を十分検討する。

#### (4) 洗浄室

- ・ 三槽固定シンクのサイズ等は別表1による。400食以上の学校は対面式とする。
- ・ 下膳カウンター横、大型グレーチング近辺に給湯栓を設置(兼用可)する。新・増・改築時はミキシング後の給湯栓、リニューアル改修時は大型グレーチング近辺は混合水栓とする。
- ・ 食器浸漬用シンク置場の壁面に高温給湯栓、及び混合栓を設置する。設置か所数については、浸漬用シンクの台数を上限とし、そのうち混合水栓は1か所とする。新・増・改築時は高温給湯栓について「高温注意」等、付近に注意書きをする。(改修時はすべて高温給湯なので必要なし。)
- ・ 排水口は洗濯機用排水トラップの上部金物のみを設置とし、設置か所は、返却カウンターのところ、洗浄機流し口の周りに3か所とする。
- ・ 移動シンクのサイズ等は別表1による。
- ・ 機械工事に入れるのは、5台までとする。あとについては、教育委員会の備品購入対応とする。
- ・ 残渣処理用移動シンク1台を設置する。移動シンクのサイズ等は別表1による。
- ・ 掃除流し及びスタッフ用手洗器を各1台設置する。
- ・ 食器洗浄機上部に天井扇を設置する。ただし、洗浄室が外壁に面している場合は壁付換気扇も検討する。
- ・ 洗浄室の大型グレーチングについては、柵の深さを150ミリとし、グレーチング六分割の1枚を外した状態で取外し等の作業が出来る位置に約300ミリ角、深さ150ミリ程度の取手付網かごを設置する。その下に目皿を設置する。
- ・ 食器洗浄機の排水のうち前ポケットの排水が含まれるものはグレーチング柵への排水とするためグレーチング柵～本体付近での立ち上げが必要。含まれない系統は直接排水管に接続できるよう本体近辺に立ち上げる。排水の立上箇所数については更新、改造等で異なるため学校保健課に確認すること。

#### (5) 倉庫

- ・ 調味料保管庫には、換気扇をつける。移動式作業台1台を設置する。作業台のサイズ等は別表1による。
- ・ 調味料保管庫には、冷蔵庫・保存食用冷凍器があり、発熱量が大きいいため、換気扇の能力を十分に検討する。＜給気方法にも注意のこと＞
- ・ 食品保管庫には、移動式作業台を1台設置する。ただし、リニューアル改修時は設置しない。移動式作業台のサイズ等は別表1による。

#### (6) 配膳室・前室

- ・ 各階配膳室に換気扇を設置する。
- ・ 1階の前室に掃除道具の保管場所と掃除流しを設置する。
- ・ 洗濯機置場に洗濯機用排水トラップを設置する。(洗濯機パンは使用しない。)
- ・ 洗濯機置場に乾燥機用としてSUS整ダクト、ベンドキャップ、ガスコックを設置する。(乾燥機は将来学校保健課で設置)

(7) 調理員控室等

- ・ シャワー室を併設する。
- ・ 控室には、エアコンを設置する。

(8) 便所

- ・ 便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室と隔壁により区分し、かつ3 m以上離して2か所設置する。また、白衣を脱いで入るため、出入口が前室から見えないように配慮する。2か所の便所は並べて配置せず、それぞれをできる限り離して配置する。
- ・ 洋風便器とし蓋付洗浄便座(自動洗浄機能付)付とする。
- ・ 洋風便器の紙巻器は棚付二連紙巻器を設置し、消毒液用ボトルを置けるようにする。
- ・ 原則として便所内に温水対応自動水栓付手洗器を設置する。
- ・ 温水対応自動水栓付手洗器と洋風便器の離隔距離は300 mm程度とし、座ったままで手洗いが出来るようにする。
- ・ 温水対応自動水栓付手洗器にペーパータオルホルダーを壁面に設置する。鏡は取付けない。  
水石けん用ボトルは学校保健課が納品する。
- ・ 便所を出たところにスタッフ用手洗器を設置する。

(9) 屋外

- ・ グリストラップが老朽化している場合は、原則として取替える。
- ・ 外部に生ごみ保管用のコンテナ置場を設ける場合は、コンテナ置場にキー付給湯栓と排水設備を設ける。また、コンテナ置場とグリストラップが離れている場合は、グリストラップ付近に洗浄用にキー付給湯栓を設ける。

◎上記以外について、疑義が生じた場合は、学校整備課及び学校保健課とその都度協議をすることとする。特にリニューアル改修時は調理室、下処理室などに仕切りきれないため物件ごとの対応が多くなると考えられます。また、学校要望で上記と異なる内容については、学校、学校整備課及び学校保健課と協議をし、その結果に基づいて設計することとする。

## 調理用備品・機器設置基準（全てドライ対応）

品 名		区分	平均的な大きさ (W×D×H)	電源・給排水 等	個 数	備 考
①	冷凍冷蔵庫 (Ⅲ型)	備品	1,500×800× 1,950	3相200V 排水	1	単相100Vの場合あ り要確認
	冷凍冷蔵庫 (Ⅱ型)		1,200×800× 1,950			
②	牛乳保冷庫 (36学級用)	備品	3,000×900× 1,950	3相200V 排水	1	36学級用と30学級 用は電源と排水が2か 所必要 単相100Vの場合あ り要確認
	牛乳保冷庫 (30学級用)		2,700×900× 1,950			
	牛乳保冷庫 (24学級用)		1,800×900× 1,950			
	牛乳保冷庫 (18学級用)		1,500×900× 1,950			
	牛乳保冷庫 (12学級用)		1,200×900× 1,950			
③	保存食用冷凍器 (既設)	備品	612×755 ×1,617	単相100V 排水	1	更新の場合、以前のも のより一回り小型（特 に高さ）になります
	保存食用冷凍器 (更新)		625×555 ×850			
④	食器消毒保管庫 (20学級用)	備品	1,000×900× 1,800	3相200V 排水	1 ～ 3	食缶消毒保管庫も同じ 機械。食缶庫未設置の 場合は増設 40学級用と50学級 用は排水が2か所必要
	食器消毒保管庫 (30学級用)		1,400×900× 1,800			
	食器消毒保管庫 (40学級用)		1,850×900× 1,800			
	食器消毒保管庫 (50学級用)		2,250×900× 1,800			
⑤	食器洗浄機 (大型従来機種)	備品	1,020×2,30 0×1,180	3相200V 給水・給湯 排水 送り側と受け 側にグレーチ ングを設置 本体送り側に 混合水栓を取 り付け	1	追焚機能を廃止し、湯 沸器から高温給湯 給水・給湯・排水の位 置を要確認
	食器洗浄機 (更新する場合)		875×2,600 ×1,300			

⑥	食器洗浄機受け台 (ドライ型)	備品	730×650 ×800		1	別途購入(備品)
⑦	食品切断機 (FS-20)	備品	750×600 ×1,235(受台込)	単相100V 排水 湯栓を 設置	1	移動式受け台に設置が 基本だが、固定も有
⑧	野菜皮はぎ機	備品	442×600 ×850	単相100V 給水・排水 湯栓+水栓を 設置	1	地流し+グレーチング 排出口左右あり要確認 ピーラーシンク別途
⑨	ピーラーシンク	備品	500×500 ×600		1	野菜皮はぎ機で使用 別途購入(備品)
⑩	殺菌庫	備品	850×600 ×1,700	単相100V	1	
⑪	調味料用冷蔵庫	備品	600×600 ×1,700	単相100V	1	家庭用の冷蔵庫
⑫	洗濯機	備品	600×600 ×850	単相100V 給水 排水	1	家庭用の洗濯機 (上部に衣類乾燥機を 別途購入及び設置)
⑬	フライヤー (一槽式)	設備 工事	1,370×650 ×1,500	単相100V ガス グレーチング、湯 栓、手洗場を 設置	1	蓋の向き左右あり Wは蓋を開けた寸法 700食以上は二槽式
	フライヤー (二槽式)		2,655×885 ×980			
⑭	湯茶槽 (ガス式)	設備 工事	600×800 ×1,500	単相100V ガス給水排水	1	出湯量は、750食未 満75リットル、75 0食以上90リットル (電気式は原則導入せ ず、設置場所が狭隘な どのの必要に応じて個別 検討)
	湯茶槽 (電気式)		480×340 ×820			
⑮	回転釜 (ドライ釜)	設備 工事	1,020×1,35 6×1,790	ガス 給湯給水 排水	4 ～ 5	750食以上は5基 現状3基の場合、3基 で更新も有

※大きさは代表的な例であり、機種により異なるので要現地確認

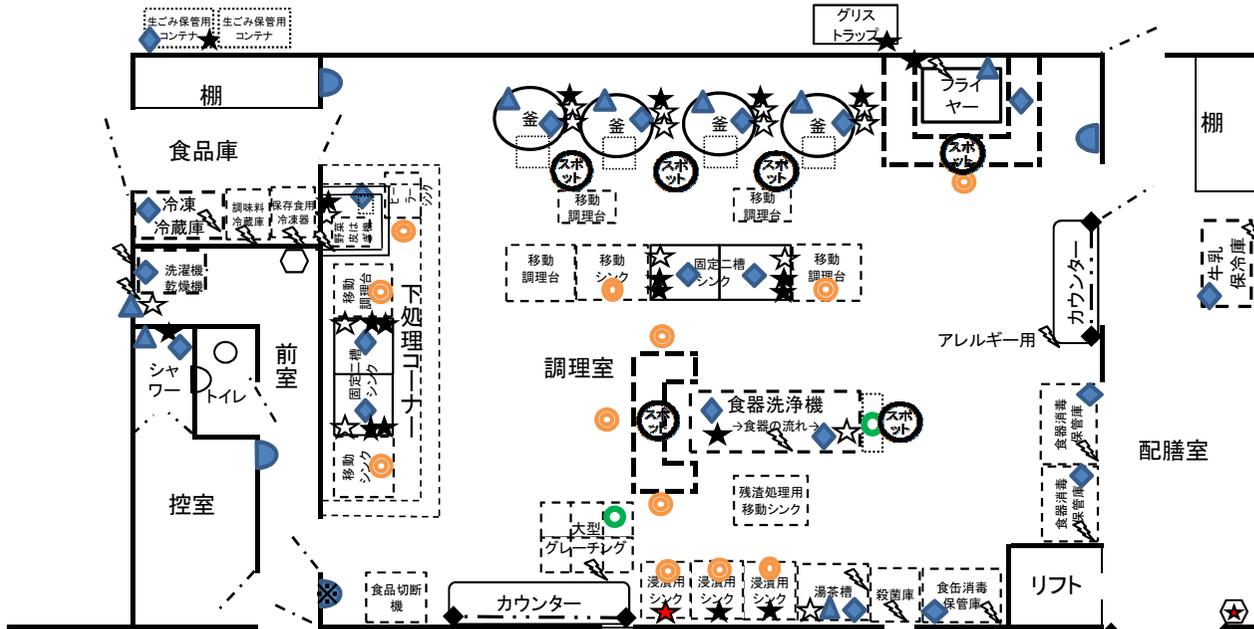
# 給食調理場リニューアル改修電気及び設備基本配置図

NOT SCALE

本資料は設置の基本的な考え方を示したものであり、設計・施工の際は現地調査の上で位置や数量の確定を必ず行うこと

※便宜上全て開き戸となっているが、可能な限り引き戸にする

基本設置場所



- 湯栓★**
- ・回転釜横 ・固定シンク
  - ・食器洗浄機内へ(高温)
  - ・フライヤー横・皮はぎ機横
  - ・食品切断機周辺(大型グレー上で使用しない場合)
  - ・シャワー・返却カウンター横
  - ・浸漬用シンク給水用
- 水栓☆**
- ・回転釜横 ・固定シンク
  - ・皮はぎ機横
  - ・湯茶槽
  - ・食器洗浄機内へ ・洗濯機
- 混合水栓★**
- ・大型グレーチング周辺
  - ・浸漬用シンク横
  - ・掃除流し(1箇所)

- 電気**
- ・冷蔵庫等備品類全て
  - ・フライヤー
  - ・湯茶槽 ・洗濯機・乾燥機
  - ・アレルギー食調理用
  - ・食品切断機の使用場所

- ガス**
- ・回転釜 ・湯茶槽
  - ・フライヤー ・シャワー
  - ・衣類乾燥機

- グレーチング**
- ・回転釜 ・フライヤー
  - ・皮はぎ機 ・下処理コーナー
  - ・食器洗浄機流し側、受側
  - ・下膳動線上(6分割大型)

- 掃除流し**
- ・配膳室内 ・前室内

**排水金物等、共有ができるものは共有しています。**

- 凡例**
- ★ 湯栓
  - ☆ 水栓
  - ▲ ガス
  - ⚡ 電源
  - グレーチング
  - ◆ 排水(備品等接続)
  - ホース接続用排水金物
  - ホース接続用排水穴(グレーチングを加工)
  - ☼ 天井スポットクーラー吹き出し位置
  - ★ 混合栓
  - ◆ イースターカーテン
  - ☺ 手洗(温水)
  - ☹ 手洗(水)
  - 掃除流し
  - 設備工事
  - 備品

- 手洗(温水)**
- ・調理場出入口(※電気給湯器1箇所設置)
  - ・フライヤー周辺

- 手洗(水)**
- ・WC内

- 排水(備品等に接続するもの)**
- ・冷蔵庫類 ・消毒保管庫 ・野菜皮はぎ機
  - ・食器洗浄機 ・洗濯機 ・湯茶槽 ・シャワー
  - ・固定シンク

- ホース接続用排水金物(設備工事)**
- ・移動シンク・調理台 ・フライヤー周辺
  - ・食器洗浄機流し側周辺 ・皮はぎ機周辺
  - ・食品切断機周辺(大型グレーチング上で使用しない場合)

- ホース接続用排水穴(建築工事)**
- ・食器洗浄機受側グレーチング
  - ・大型グレーチング

# 調理場リニューアル改修に伴う備品設備の移設について

学校保健課作成

品名		区分	更新する場合			継続使用する場合		
			調理場 →仮設	簡易給食対応期間	仮設→ 調理場	調理場 →仮設	簡易給食対応期間	仮設→ 調理場
①	冷凍冷蔵庫	備品	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
②	牛乳保冷库		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
③	保存食用冷凍器		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
④	野菜皮はぎ機		-	厨房業者が廃棄	納入者が設置	仮設リース業者が移設	家庭科室(※)で保管(使用不可)	住都工事で移設、接続
⑤	食品切断機		-	厨房業者が廃棄	納入者が設置	仮設リース業者が移設	家庭科室(※)で保管(使用不可)	住都工事で移設、接続
⑥	食器消毒保管庫		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
⑦	食器洗浄機		-	厨房業者が廃棄	納入者が設置	厨房業者が移設	家庭科室(※)で保管(使用不可)	住都工事で移設、接続
⑧	冷蔵庫(調味料用)		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
⑨	殺菌庫		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
⑩	洗濯機		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
⑪	衣類乾燥機		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	納入者が廃棄、設置	仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で移設、接続
⑫	フライヤー	設備	-	住都工事で廃棄	住都工事で更新	厨房業者が移設	家庭科室(※)で保管(使用不可)	住都工事で移設、接続
⑬	湯茶槽		-	住都工事で廃棄	住都工事で更新	厨房業者が移設	家庭科室(※)で保管(使用不可)	住都工事で移設、接続
⑭	固定シンク		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で廃棄	全校ドライ仕様に更新		
⑮	移動シンク・調理台		仮設リース業者が移設	家庭科室へ移設して使用	住都工事で廃棄			
⑯	回転釜		-	住都工事で廃棄	住都工事で更新	厨房業者が移設	校内(※)で保管(使用不可)	住都工事で移設、接続
⑰	電気温水器		-	住都工事で廃棄	住都工事で更新	仮設リース業者が移設	家庭科室(※)で保管	住都工事で移設、接続

※家庭科室及び校内での保管が難しい場合は、[厨房業者が移設→厨房業者が保管→厨房業者が移設、住都工事で接続]

別表1 シンク・調理台等のサイズ一覧

室名	区分	基準	名称	サイズ(たてX横X高さ)	記号	数量	オーバーフロー	底面排水	スノコの有無	キャスターサイズ*	備考	
(1) 調理室	シンク	標準-1	固定シンク調理用二槽大	1900X900X850H	A-1-1	1	有	有	無	-	・調理室が狭隘で移動シンクを移動するスペースがない場合は、標準-2 固定シンク調理用三槽大を採用 ・下処理水槽で洗浄を兼ねられる場合は、標準-3 固定シンク調理用一槽台を採用 ※1 オーバーフロー有…リニューアル改修、 オーバーフロー無…新改築	
			移動シンク調理用一槽大	850X900X850H	A-1-2-1	1	有※1	有	無	150		
			移動シンク調理用一槽大	850X900X850H	A-1-2-2	1	無※1	有	無	150		
		標準-2	固定シンク調理用三槽大	2700X900X850H	A-2	1	有	有	無	-		
			標準-3	固定シンク調理用一槽大	1000×900×850H	A-3	1	有	有	無		-
				移動シンク調理用一槽大	850×900×850H	A-1-2-1	2	有※1	有	無		150
		移動シンク調理用一槽大	850×900×850H	A-1-2-2	2	無※1	有	無	150			
		小規模校等-1	固定シンク調理用二槽中	1700X900X850H	A-4-1	1	有	有	無	-	・調理室が狭隘で移動シンクを移動するスペースがない場合は小規模校等-2 固定シンク調理用三槽中を採用	
			移動シンク調理用一槽中	750X900X850H	A-4-2-1	1	有※1	有	無	150		
			移動シンク調理用一槽中	750X900X850H	A-4-2-2	1	無※1	有	無	150		
		小規模校等-2	小規模校棟-3	固定シンク調理用三槽中	2400X900X850H	A-5	1	有	有	無	-	・下処理水槽で洗浄を兼ねられる場合は小規模校棟-3 固定シンク調理用一槽中を採用 ※1 オーバーフロー有…リニューアル改修 オーバーフロー無…新改築
				固定シンク調理用一槽中	900×900×850H	A-6	1	有	有	無	-	
	移動シンク調理用一槽中			750X900X850H	A-4-2-1	1	有※1	有	無	150		
	移動シンク調理用一槽中	750X900X850H	A-4-2-2	1	無※1	有	無	150				
	調理台	規模により選択	調理台調理用移動式大	1200X900X800H	B-1	2	無	有	無	150	・三槽シンク隣接、調理室に合わせてサイズを選択	
調理台調理用移動式中			900X900X800H	B-2								
調理台調理用移動式小			600X900X800H	B-3								
		調理台調理用移動式小Ⅱ	700X500X700H	B-4	2	無	有	無	150	リニューアル改修を想定		
湯茶槽受け台	-	湯茶槽受け台	950X750X650H	C	1	無	有	無	-	湯茶槽を更新しない場合、受け台のドライ対応のため設置		
(2) 下処理室	シンク	400食以上	固定シンク下処理用三槽対面式	2400X800X900H	D-1-1	1	有	有	有	-	中央設置 新改築を想定	
			移動シンク下処理用一槽対面式	800X700X900H	D-1-2	1	有	有	有	150		
		400食未満	固定シンク下処理用三槽大(壁付)	2700X650X900H	D-2-1	1	有	有	有	-	壁付け 新改築を想定	
			移動シンク下処理用一槽大(壁付)	900X650X900H	D-2-2	1	有	有	有	150		
	調理台	規模により選択	調理台下処理用移動式大	900X650X800H	E-1	1~2	無	有	有	150	・シンクに隣接	
			調理台下処理用移動式中	800X650X800H	E-2							
調理台下処理用移動式小			700X650X800H	E-3								
(2) 下処理コーナー	シンク	標準-1 (350食以上)	固定シンク下処理用二槽大(壁付)	1800X650X900H	F-1-1	1	有	有	有	-	・下処理コーナーが設置可能な場合に設置 ・標準-2を優先するが、設置可能なら標準-1(350食以上の場合)も選択可	
			移動シンク下処理用一槽大(壁付)	900X650X900H	D-2-2	1	有	有	有	150		
		標準-2 (400食以上)	固定シンク下処理用二槽対面式	1700X800X900H	F-1-2	1	有	有	有	-	リニューアル改修を想定	
			移動シンク下処理用一槽対面式	800X700X900H	D-1-2	1	有	有	有	150		
		350食未満	固定シンク下処理用二槽中(壁付)	1700X650X900H	F-2-1	1	有	有	有	-	・リニューアル改修を想定	
			移動シンク下処理用一槽中(壁付)	800X650X900H	F-2-2	1	有	有	有	150		
	調理台	規模により選択	調理台下処理用移動式大	900X650X800H	E-1	1~2	無	有	有	150	・シンクに隣接	
			調理台下処理用移動式中	800X650X800H	E-2							
調理台下処理用移動式小			700X650X800H	E-3								

(3) 検収室	移動シンク		検収用シンク	650X900X900H	G	1	有	有	無	150	・新改築を想定 リニューアル改修では設置しない	
	作業台		移動作業台	600X900X650H	H	2	無	無	無	150	移動式 持ち手付き リニューアル改修では設置しない	
(4) 洗浄室	シンク	400食以上	固定シンク洗浄用三槽対面式	2400X900X900H	I-1	1	有	有	無	-	・新改築を想定 ・横幅は施設規模で調整	
		400食未満	固定シンク洗浄用三槽壁付式	2400X700X900H	I-2	1	有	有	無	-	・新改築を想定 ・横幅は施設規模で調整	
		350食まで	陶磁器 使用校	移動シンク浸漬用一槽大 移動シンク浸漬用一槽中	900X750X900H 750X750X900H	I-3 I-4 I-5 I-6	3	無	有	無	200	※2 5台+200食ごとに1台追加 ・リニューアル改修でも使用
		550食まで					4	有				
		750食まで					5	無				
		751食以上					※2	有				
		550食まで	その他の 食器使用校 規模により選択	移動シンク浸漬用一槽大 移動シンク浸漬用一槽中	900X750X900H 750X750X900H	I-3 I-4 I-5 I-6	3	無	有	無	200	※3 5台+400食ごとに1台追加 ・リニューアル改修でも使用
		750食まで					4	有				
		1050食まで					5	無				
		1051食以上					※3	有				
		残渣処理用移動シンク	800X800X850H	J	1	無	有	無	150			
(5) 倉庫	作業台	調味料保管庫	移動作業台	600X900X650H	H	1	無	無	無	150	移動式 持ち手付き リニューアル改修では設置しない	
		食品保管庫				1						