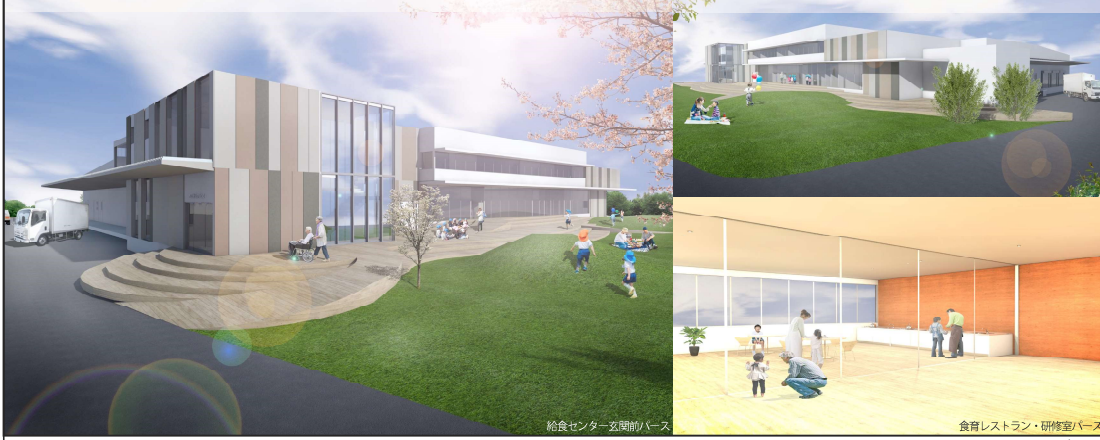


## 子どもたちの笑顔があふれる「みよし総合食育センター」 ～地域と人を食育で繋ぐ～



### 1 「安全な学校給食の提供」について

#### 調理作業の流れに配慮した諸室配置

- HACCPの概念に基づき、給食調理の原材料搬入から配送及び回収に至るまでの各ゾーンを、汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、食材の受け渡しは受け渡しカウンターやバスループ機器を適所に配置し、作業性の向上と衛生区分ごとの分離作業が行えるように機器を配置します。
- 調理エリアと管理エリア、来館者エリアを明快にゾーニングし、外部から直接調理エリアに入ることのできない動線計画とします。
- 調理員の準備室は作業衛生区分ごとに専用動線を確保し、靴底による交差汚染防止のため、踏込を十分確保します。
- 検収→下処理→調理→配送の流れをワンウェイの調理動線とし、高度な衛生管理が出来る厨房機器の選定で、2時間以内の喫食を実現します。

#### アレルギー対応調理ライン

- アレルギー対応食は専用室をもうけ、除去食を基本として和え物室、煮炊き調理室と隣接して配置します。
- アレルギー対応調理室と和え物室の間にカウンターを設けることで、原因食材が入る前の和え物食材の受け渡しをスムーズに行う計画とします。
- 焼物や揚物調理は、代替食を基本と考え、シンクや冷蔵庫庫の他に、電子レンジや揚物もできるIHコンロを設けます。
- 配送容器は個別容器とし、収納できる食圧保管器を設けます。

#### 食中毒対策

- 砂埃、虫の侵入対策として、入荷側にエアシャワー、集荷・回収側にドックシールドを設けます。
- 集水桝、粗集ゴミは衛生面に配慮し、可能な限り腐食性に優れたステンレス製とします。又、側溝は適所にグレーチング蓋の不要なスリット型側溝を配置し、溝の清掃が容易な計画とします。
- 配管等の接続不要な機器は、移動式機器を採用し、床面の清掃作業に配慮した機器選定とします。
- 仕上げ材は衛生上優れた材料とします。

#### 主要な調理能力

- ◆大型プレハブ冷蔵庫  
三次野菜葉類を冷蔵保存  
地産地消を推進  
1容器 1.5kg × 6.4個  
= 9.4kg収納可能
- ◆水蓄熱型真空冷却機  
10℃以下までしっかり冷却  
1回に2.0kg/約1.5分  
1時間で8.0kg冷却可能
- ◆連続炊飯器  
白飯、炊込み、混ぜ込みご飯  
までふっくらおいしく炊き上げる  
白飯(混ぜ込み)生米最大7kg  
炊込みは米と具で7kg未満
- ◆低価格蒸気回転釜  
調理中に暑くない  
回転釜  
煮炊き用1台、  
和え物1台  
沸水時容量38.0ℓ

### 2 「食育の充実」について

#### 全体が「食育の場」となる施設

- 給食調理場のスケールメリットを活かし、外構を含めて施設全体を食育の場として計画します。
- 見学や研修、交流を通して楽しみながら「食」の大切さが学べる充実した食育施設を提案します。
- 各所に調理作業を見学することのできる見学窓を設置します。見学窓を設置することが難しい調理室(焼物や揚物調理)はカメラを設置することで、モニターやスクリーンを介して見学できるように工夫します。
- 建物内外から見学できるルートを開け、調理作業のみでなく、食器洗浄、厨芥処理までを学ぶことのできる施設とします。
- オンライン授業やテレビ会議システムによる生産者、調理員の顔が見える研修室とします。

#### 調理体験の場

- 食育レストランには調理実習台を設置し、見学者向けの調理の実演や、調理の体験ができる計画とします。地域の食材や、調理方法等を学び、感じながら実際に「食」を体験する場とします。また、食品サンプルを使用した献立の組み合わせや栄養バランスの大切さを楽しみながら体験できるプログラムを検討します。
- 施設管理者との調整が必要となりますが、給食センターが稼働していない期間(夏休み等)に、児童や生徒、保護者、農産物生産者を迎えた実際の調理場を利用した給食調理の体験講座を開催することが可能です。生産者との交流や調理機器による調理体験による調理体験を通して、「地産地消」への関心がより深いものになることを期待できます。

#### 「食」の展示スペース

- 地域の特産品や、収穫場所、時期などの資料を展示したり、映像として映し出すことで、地域の食文化を学ぶことができる展示スペースを設けます。
- 展示スペースには調理機器を身近に体験するため、移動式回転釜や調理器具等の備品展示を検討します。回転釜による作業を疑似体験することで、いつもの給食が人の手によって調理されていることを学ぶことができるようにします。また、移動式回転釜は災害時の調理に使用できることを体験することで、防災についても学ぶことが出来ます。

### 3 「敷地の有効な活用」について

#### 本事業の実施後の残地利用に考慮した施設配置

- 西側敷地は道路からの視認性もよく、敷地が広くグラウンドに隣接しているため、集客施設などを誘致できる可能性があるため、本事業では、東側敷地に新学校給食調理場をコンパクトに配置することを提案します。

#### 安全に配慮した利用しやすい配置計画

- 土砂災害を考慮して、法面からの距離を確保します。
- 敷地内フェンス等で囲い、小動物の侵入を防ぎ、また、部外者が容易に入出入りが出来ない計画とします。
- 敷地内の車両動線は一方通行とし、車両の交錯を防ぐ計画とします。
- 敷地出入口側(北側)を搬入、敷地南側を配送、回収とし分かりやすく出入りしやすい計画とします。
- 積雪時に除雪しやすい建物配置及び止車を設けない外構計画とします。



#### 周辺環境に配慮した設備計画

- 敷地内平坦部は透水性舗装し、雨水排水は敷地内でまとめて処理します。又、厨房内の排水は、排水処理施設を設け適宜に処理します。
- 音の発生する配送準備室や洗浄室は南側に配置し、調理に伴う排気も北面以外とすることで、隣接するシルバー人材センターへの騒音や排気、臭気の影響に配慮します。

### 4 「持続可能な学校給食の提供」について

#### 厨房機器の選定

- 適切なメンテナンススペースにて機器配置を行い、維持管理が容易で将来の修理や更新計画も対応可能とすることで長寿命化を図ります。
- 節水効果の高い洗浄機器類やダクトや除菌効果で空調負荷低減と残菜処理方法で環境への配慮を図ります。
- 洗浄機器類の除菌、排熱交換装置により約30%の節水効果を図ります。
- 熱源を電気、ガス併用のベストミックス方式を採用し、電気への対応が可能で、インニシャル・ランニングコストを抑えます。

#### ライフサイクルコストの低減

- 耐候性のある外壁とし、維持管理しやすい仕上げ材料の選定を行います。
- 1階床下は全面ビッドとし、配管等の更新やメンテナンスに配慮した計画とします。
- 未来につなぐ建築  
● 少子高齢化に伴い、必要給食数が減り、高齢者数は増え続けることが予想されるため、福祉施設や見守りも兼ねて住宅への配食サービス業など、様々な分野に柔軟に対応可能な施設とします。

#### 災害時の想定

- 災害時の炊き出し対応を考慮し、移動式回転釜、ガスボンベ、非常食を補充できる備蓄倉庫を受水機周辺に設置します。
- 受水機には緊急遮断弁、及び給水口を設けることで、断水時でも飲料水を確保可能とします。
- 停電による受電停止を想定し、非常用発電設備によって給食センターの一部が稼働できるよう計画します。(調理室の回転釜エリア、事務室、研修室、便所等)
- 近年の豪雨災害を見越した降雨強度を設定し、屋根、外構等は余裕のある雨水排水計画とします。

区分	概算工費
建築工事費	754,000千円
電気設備工事費	203,000千円
機械設備工事費	522,000千円
厨房設備工事費	397,000千円
外構工事費	93,000千円
総工事費	1,969,000千円