

富津市学校給食共同調理場
基本設計説明書（概要版）

令和4年3月

株式会社榎本建築設計事務所

1. 計画概要

1-1 基本的な考え方

本施設は、最大 2500 食/日の給食を無理なく調理できる施設とする。施設の設計においては、令和 3 年 3 月策定の富津市学校給食共同調理場整備基本計画、学校給食衛生管理基準等に準拠するとともに、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食の提供が出来る施設とする。特に、ドライシステムの導入や、汚染作業区域・非汚染作業区域が交差しないようなゾーニング、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線等の工夫を行い、二次汚染の防止を図る。また、将来の更新に対応しやすいフレキシビリティの高い計画とする。

1-2 整備方針

(1) 安全・安心

HACCP の考え方に基づき、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生マニュアルに沿って、ドライシステム導入、汚染作業区域と非汚染作業区域の動線の遮断、作業区分毎の部屋割り等により、安全・安心な衛生管理ができる施設とする。

(2) 安定した供給

最大 2,500 食の調理を確実にを行うために、十分な調理能力を有した厨房機器等を導入するとともに、合理的な作業動線及び平面計画とし、アレルギー対応食（除去食）を含め安定した給食の提供ができる施設とする。

(3) 栄養バランスのとれた献立への対応

最新の厨房機器等を導入し、おいしくて栄養バランスの取れた多彩な献立への対応ができる施設とする。

(4) 効率性

学校給食へのこれまでの経験・工夫を生かし経済性を高めつつ適切なコストで提供を行い、高品質かつ効率的な運営が可能な施設とする。

(5) 環境への配慮

次世代環境型の調理場とし、将来の運営においても資源の有効利用、無駄なエネルギー利用を抑える環境設備・機器を導入し、「エコ調理場」と呼べるような施設とする。

1-3 計画地概要

計画地：富津市下飯野 2509 番 1 ほか

用途地域：なし・市街化調整区域

容積率/建ぺい率：200%/60%

防火地域：なし・22 条指定区域

日影規制：5h/3h-4m

敷地面積：約 6,613 m²



2. 建築計画概要

24-1 敷地概要

項目	内容
所在地	富津市下飯野 2509 番 1 ほか
敷地面積	敷地：約 6,613 m ²
周辺道路	市道神明山線 幅員：12.0 m
用途地域	なし・市街化調整区域
防火地域	なし・22 条指定区域
建ぺい率	60%
容積率	200%
日影規制	5h/3h-4m
その他地区	なし

2-2 建物概要

項目	適用
地域地区等 / 形態規則	なし・市街化調整区域
敷地面積	約 6,613 m ²
建築面積	1,846.32 m ²
延べ面積	1,680.65 m ²
各階床面積	1 階：1,680.65 m ²
建ぺい率 / 容積率	建ぺい率：35.81% / 容積率：25.41%
構造	鉄骨造：ラーメン構造 基礎：直接基礎
階数	地上 1 階
最高高さ / 軒高	8.563m / 8.326m
駐車台数	35 台
駐輪台数	10 台

2-3 諸室の条件整理

区分	必要諸室	用途	
汚染作業区域	荷受室	食品納入・荷受け作業	
	検収室	食材の納品状況確認 (品質・温度・重量) 根菜類の皮剥作業	
	食品庫	調味料・乾物類保管	
	下処理室	(野菜) 洗浄及び荒切り作業 (肉・魚・卵) 加熱処理前の下拵え 味付け作業 割卵作業	
	洗浄室	食器・食缶・コンテナ・小物洗浄	
	特別洗浄コーナー	ノロウイルス等が発生した際に、他室とは隔離して洗浄する。	
	廃棄庫	ビン・缶・段ボール等の廃棄物を一時的に保管	
	油庫	揚物用油の保管 使用済み揚物用油の保管	
	残渣処理室	残渣処理	
	器具洗浄室	汚染作業区域で使用した調理器具や容器類の洗浄	
	非汚染作業区域	上処理室	野菜類の切裁
		揚物・焼物・蒸し物調理室	揚物、焼物、蒸し物等の調理 調理後クラス毎の食缶に配缶
		和え物室	野菜の加熱・冷却・攪拌作業調理後クラス毎の食缶に配缶 デザート等の配缶
		アレルギー食対応室	アレルギー食を調理(除去食) 個人毎の容器に配缶
冷蔵室		野菜類の冷蔵保管	
配送風除室		コンテナを配送車両へ積込む	
コンテナ室		コンテナの消毒保管 食器や食缶の積み込み	
器具洗浄室		非汚染作業区域で使用した調理器具や容器類の洗浄	
調理員エリア	汚染区域前室	各作業区域へ入室する準備 (シューズ履き替え、更衣、身支度確認 手洗い・消毒)	
	非汚染区域前室	各作業区域へ入室する準備 (シューズ履き替え、更衣、身支度確認 手洗い・消毒)	
	調理員用更衣室	調理従事者の更衣室	
	調理員用休憩等スペース	調理員の休憩 配送車両の運転員の控室・事務室	
	調理員用便所	-	
	洗濯・乾燥室	調理員の調理衣等を洗濯	
	給湯室	調理員用の給湯室	
	調理員用通路等	調理従事者が調理エリアに行くアクセス通路	
	倉庫(2)	倉庫	

一般エリア	風除室	外来者の出入口
	玄関ホール	外来者の出入口
	事務室	自治体の事務室
	検収室前室	検収室へ入室する準備 (シューズ履き替え、更衣、身支度確認、手洗い・消毒)
	職員用更衣室	職員の更衣室
	湯沸室	職員用の給湯室
	倉庫(1)	倉庫
	多目的便所	身体障害者用のトイレ
その他	事業者用事務室	事業者の事務室
	機械室(ボイラー室)	ボイラーや貯湯設備を設置

外観パース

