

新学校給食センター 説明資料

令和4年7月

【お問合せ】

国立市教育委員会 新学校給食センター開設準備室

電話：042-576-2111（内線325）

メール：sec_junbishitsu@city.kunitachi.lg.jp

新しい学校給食センターの特徴

1. 新しい衛生管理基準への適合

ドライシステムの導入、食材や調理員の動線のワンウェイ化による衛生管理の徹底等、最新の学校給食衛生管理基準等に準拠するとともに、HACCP（食品衛生管理システムの一つで危害分析重要管理点と訳される。）の概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食を提供します。

2. 食物アレルギー対応食の提供

食物アレルギー対応食専用の調理室を設置し、下処理から調理、配食を「ワンウェイ作業」で行います。調理員についても専用調理員を配置し、専用の調理機器を使って、安全な食物アレルギー対応食の提供を行います。

対象品目については、2品目（卵・乳）・60食の除去食の提供を行います。初年度は2品目で対応を開始しますが、状況に応じ、えび・かにをはじめとした対象品目の拡大と、代替食の提供を進めていきます。

3. 食育機能の向上

調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースなどを設置し、豊かな食育に資する施設とします。見学通路から見えない室についても調理の様子がわかるように、ライブカメラ及び展示モニターを設置します。

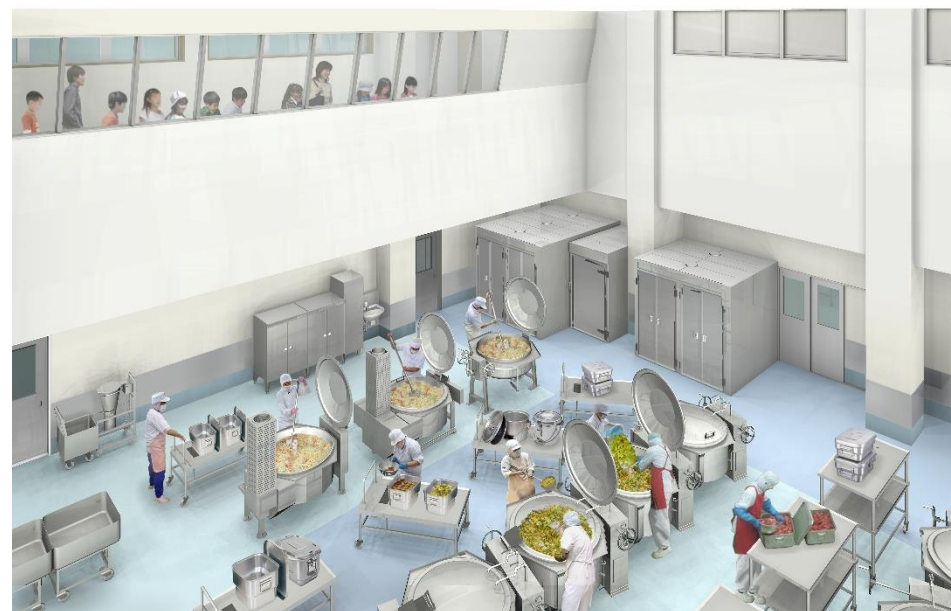
4. 手作り給食の充実

新しい給食センターでは、連続炊飯器や連続フライヤー等が導入されることにより、調理作業が効率化され、今まで以上に手作り給食に注力することができるようになります。基本的に冷凍加工品を使わず、可能な限り食材の手切りや手作り調理等を行い、多くの献立で家庭的な給食を実施します。

5. 災害に対する備え

防災備蓄倉庫及び調理場内の米庫（15,000食分）を備えることで、市の災害備蓄量の増大につなげます。

その他にも、災害時のライフラインの途絶に備え、エネルギーミックスにより様々な熱源を想定した調理機器の導入や、防災備蓄倉庫への移動式回転釜の設置を行います。



内観イメージパース

建築概要

建設予定地： 国立市泉1丁目3-6

用途地域： 準工業地域

高度地区： 第3種高度地区

防火指定： 準防火地域

その他： 谷保第一地区地区計画

建ぺい率： (法定) 70% (計画) 52.53 %

容積率： (法定) 300% (計画) 73.20 %

主要用途： 工場 (給食センター)

工事予定期間： 令和4年4月9日～令和5年6月30日

構造： 鉄骨造・鉄筋コンクリート造

階数： 地上2階/地下1階

建築基準法上の高さ： 11.60m

敷地面積： 3823.76 m²

建築面積： 2008.72 m²

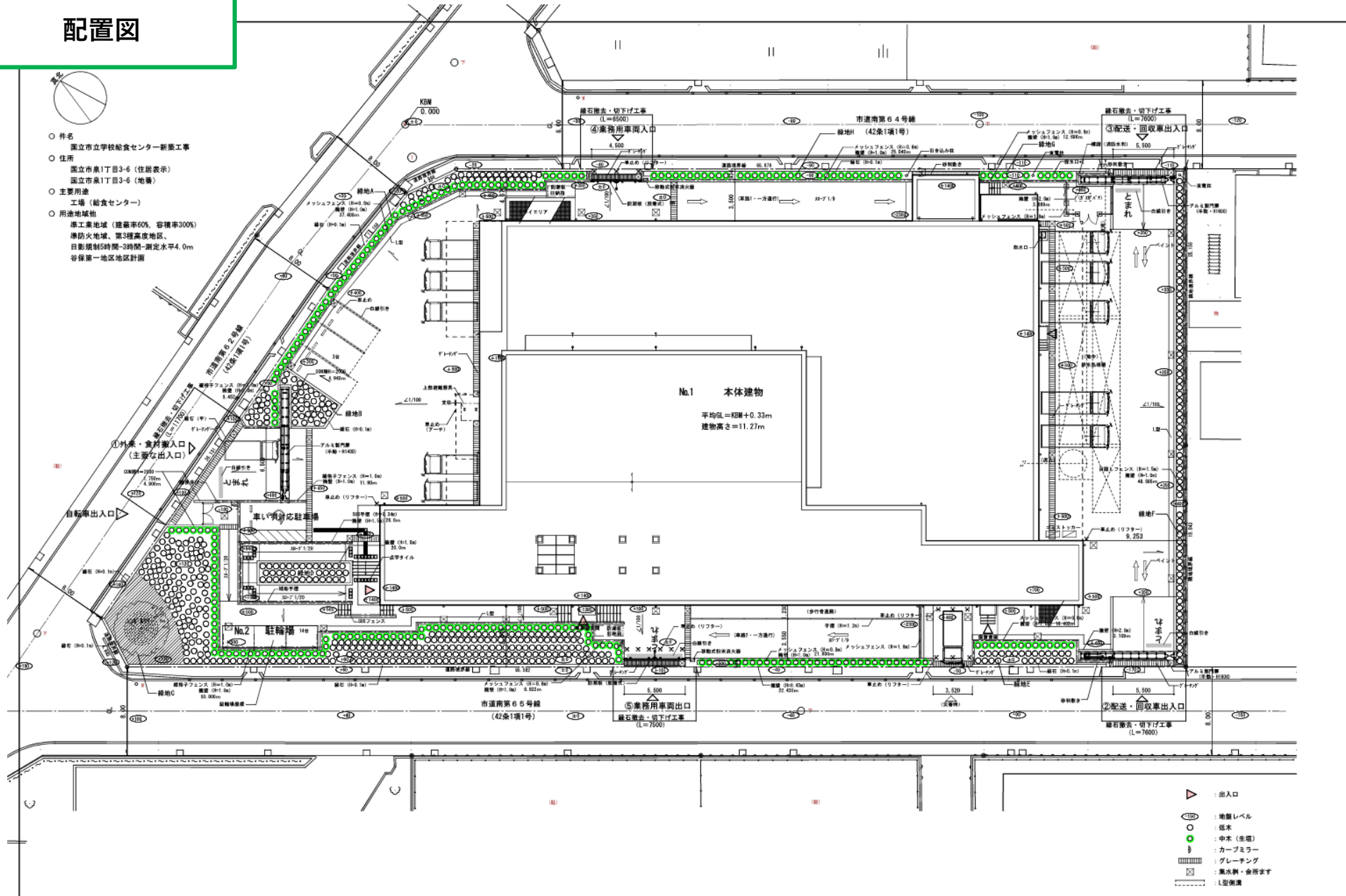
延べ面積： 3554.60 m²

建設地



配置図

- 件名
国立市立学校給食センター新築工事
- 住所
国立市泉1丁目3-6 (住居表示)
国立市泉1丁目3-6 (地番)
- 主要用途
工場 (給食センター)
- 用途地域
準工業地域 (建築率60%、容積率300%)
準防火地域、第3種高度地区、
日影規制5時間-3時期-測定水平4.0m
谷保第一地区地区計画



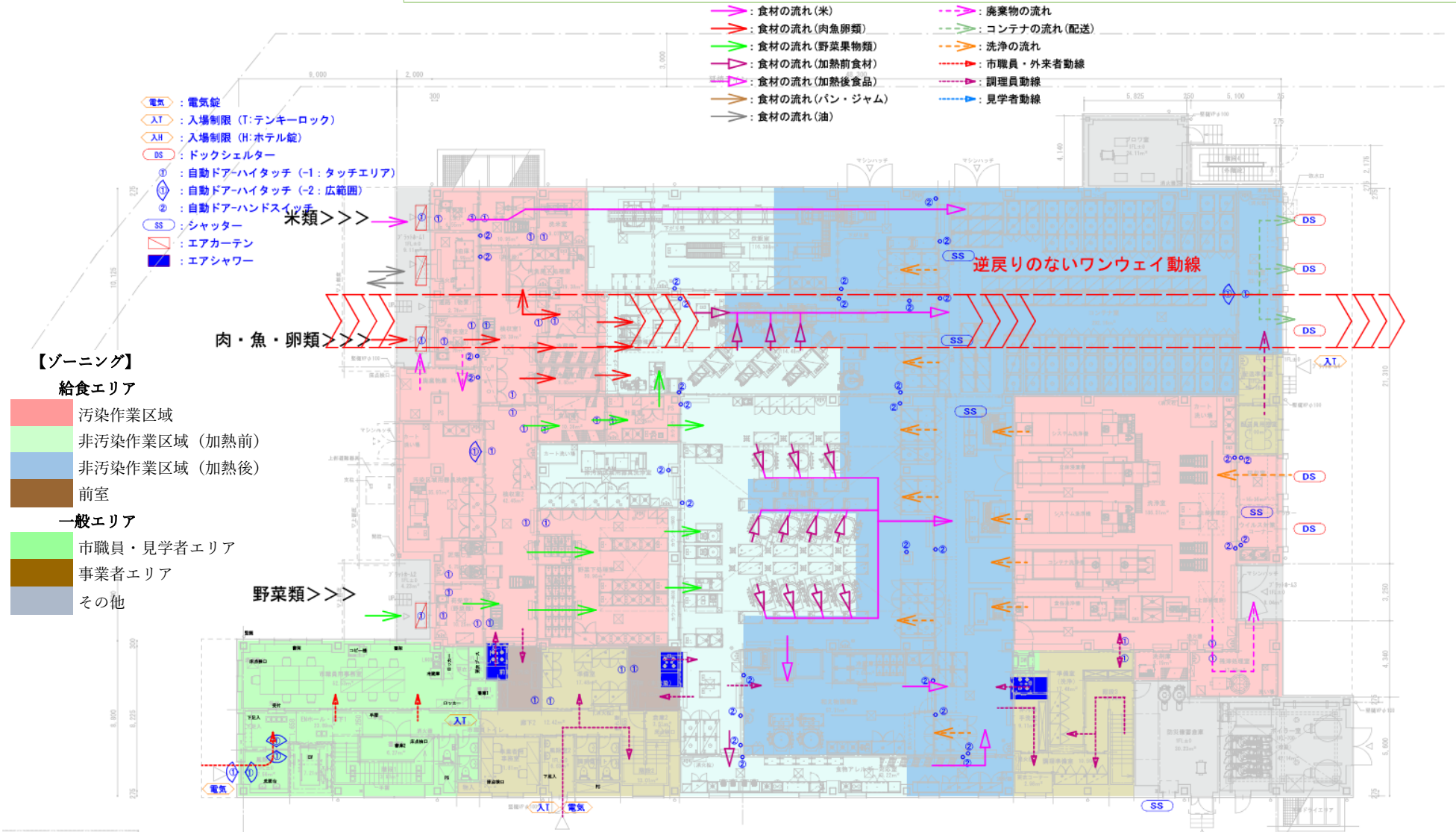
- ▶ 出入口
- 地盤レベル
- 柱木
- 中木 (生垣)
- カメラ
- グレーニング
- 排水溝・金所す
- 設置機

注記	月 日	工事名称	株式会社 阿波設計事務所 東京支店 東京都知事登録 第 36688 号 一級建築士登録 第 36688 号	図名 配置図 縮尺 製図 検尺 A1:1/150 A3:1/200	日付 2022.01.11 図番 A-003
	実業	国立市立学校給食センター新築工事			

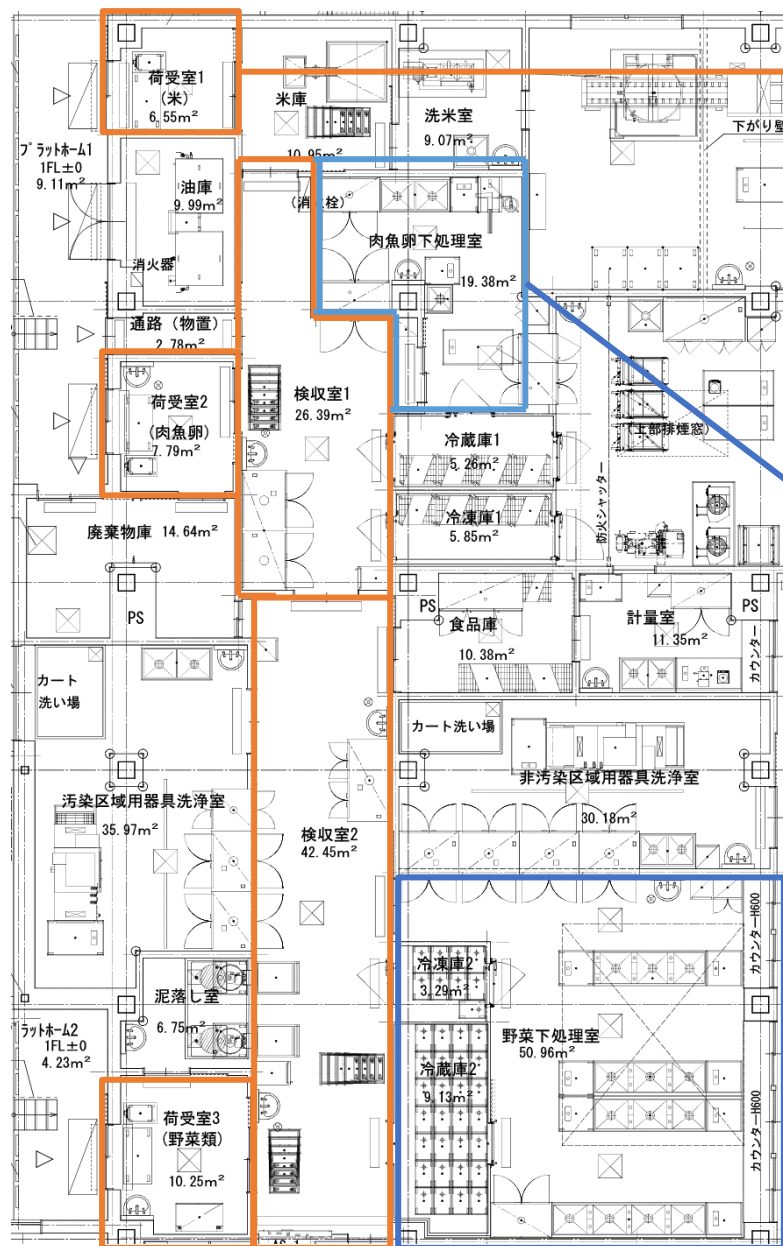
逆戻りのないワンウェイ動線

汚染・非汚染の交差防止や作業動線等に配慮した配置

調理エリアは、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に分け、食材の搬入から調理済食品の配送までワンウェイ動線となる配置計画になっています。また、汚染作業区域から非汚染作業区域への食材受渡しは、専用カウンターやパススルー冷蔵庫を設けることで区域間の人の行き来を防止するとともに、作業区域の境界の間仕切り、扉等を色分けし、交差汚染の防止を図ります。



荷受室、検収室、下処理室



荷受室、検収室

荷受室及び検収室では、納品された食材の量や品質の確認を行います。「肉・魚・卵」と「野菜類」に部屋を分けて荷受及び検収を行い、食品の交差による二次汚染を防止します。

荷受室のトラック出入口にはエアカーテンを設置し、外部からの埃等の侵入を防ぎます。

現在は外部で行っている検収業務も専用の検収室で行うことができ、外部からの汚染を受けないよう納入業者専用の手洗い設備も設置します。

下処理室

下処理室についても、「肉・魚・卵」と「野菜類」に部屋を分け、食品の交差による二次汚染を防止しながら、食材の下処理を行います。

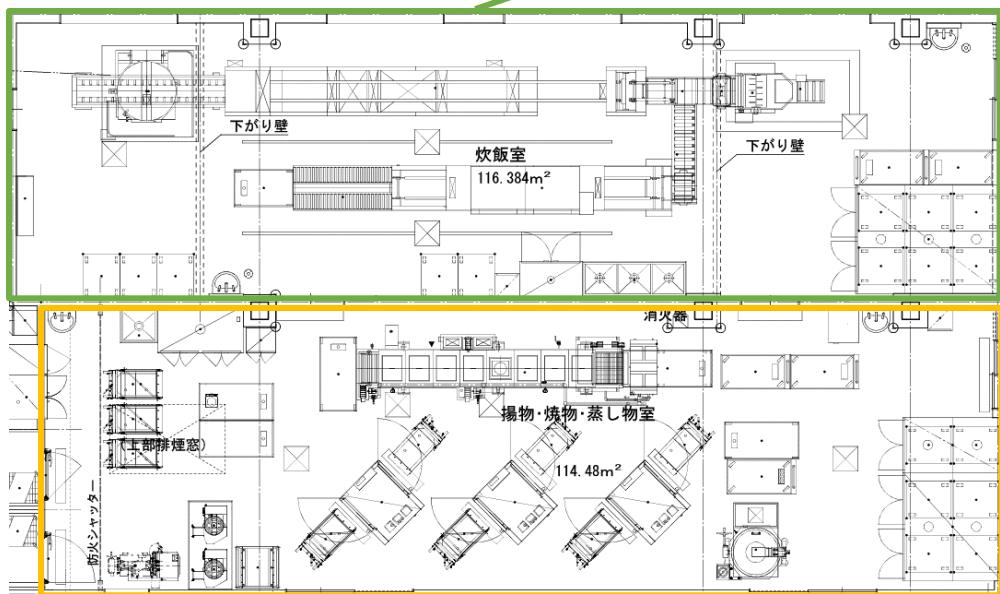
野菜下処理室には、電解次亜水生成装置及びジェットシンクを設置し、衛生管理の徹底と異物混入の防止を図ります。

炊飯室、揚物・焼物・蒸し物室

炊飯室

炊飯室では、連続炊飯器を使用し、約 5,000 食分のご飯を炊きます。現在と比較して炊きムラのないおいしいごはんが提供できるようになります。

米の計量から炊飯、ほぐす工程までがシステム化され、極めて少人数で作業することができ、今まで炊飯に携わっていた調理員が、別の調理に力を入れることができます。



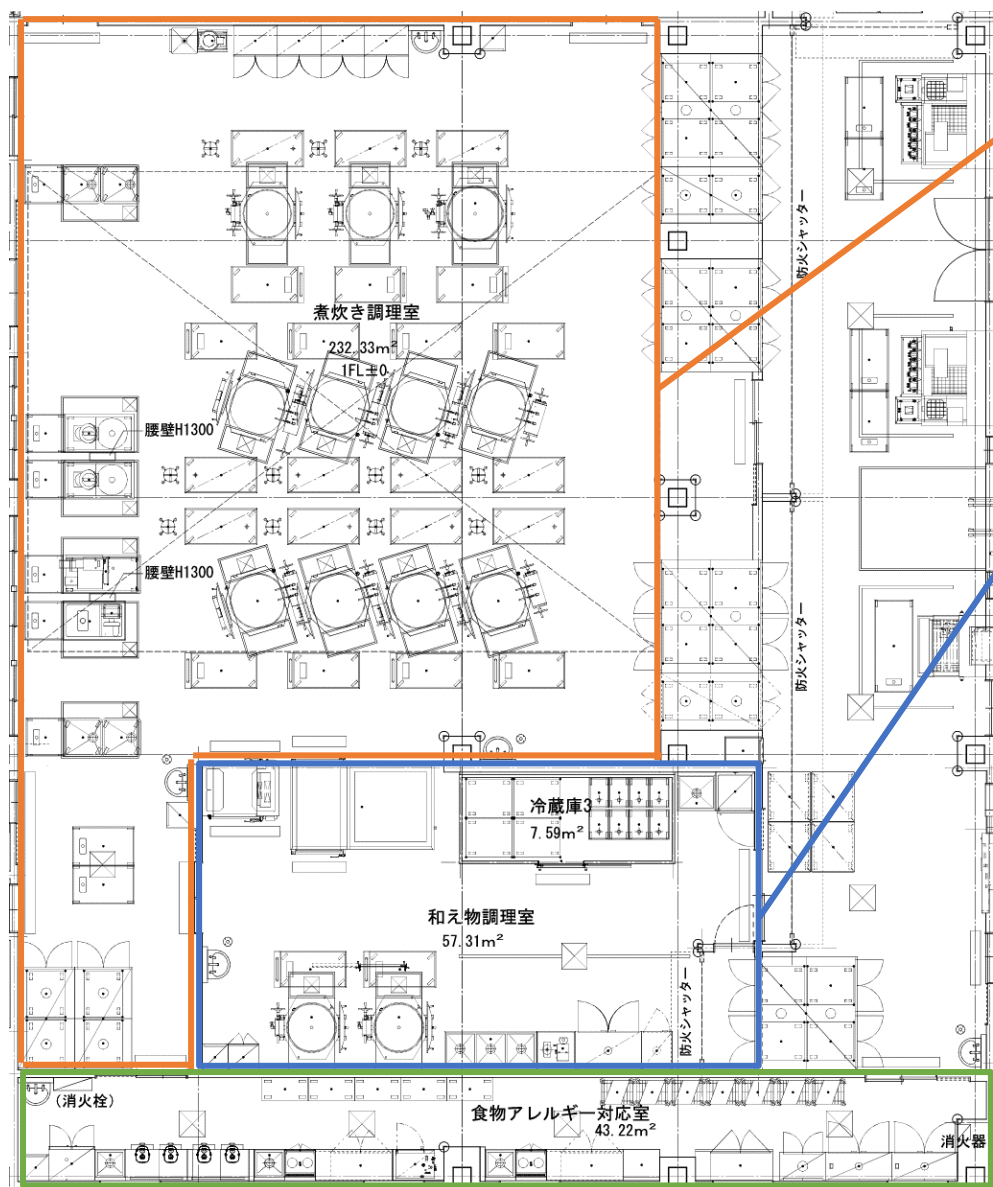
揚物・焼物・蒸し物室

揚物・焼物・蒸し物室では、連続フライヤーやスチームコンベクションオーブン等の使用により作業を効率化し、手作り給食の充実を図ります。

現在は、回転釜で揚物調理を行っていますが、連続フライヤーで調理することで、崩れや壊れが減り、きれいな仕上がりにすることができます。また、両面扉のパススルー方式のスチームコンベクションオーブンにより、食材投入から加熱調理、取り出しまでの一連の流れを一方通行にして交差汚染を防止することができます。

献立例：コロッケ、唐揚げ、焼き魚、オムレツ、焼売等

煮炊き調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応室



煮炊き調理室

煮炊き調理室では、5,000食分の細かい温度調節が可能な蒸気回転釜を使って様々な献立を調理します。

献立例：汁物、シチュー、カレー、炒め物、煮物

和え物調理室

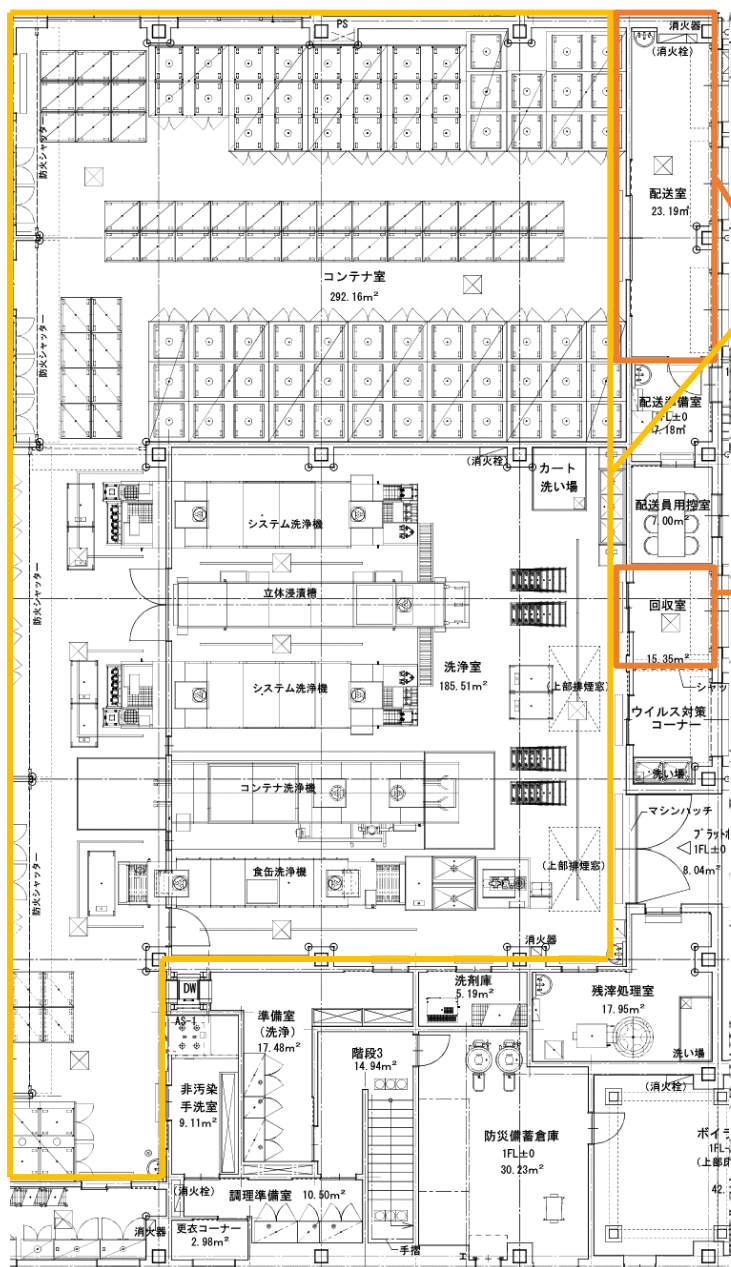
和え物調理室では、冷菜専用の回転釜を設置することで、現在は提供できていない生野菜や生果物、手作りドレッシングでの和え物などを提供することができるようになります。

献立例：和え物、トマト、カット果物

食物アレルギー対応室

食物アレルギー対応室では、原因アレルゲン混入を防止するため、検品、食材保管から下処理、調理、盛付まで、専門の調理員により、献立ごとに「ワンウェイ作業」を行うことで、安全な給食を提供します。

コンテナ室、洗浄室、配送室、回収室、防災備蓄倉庫



コンテナ室、洗浄室

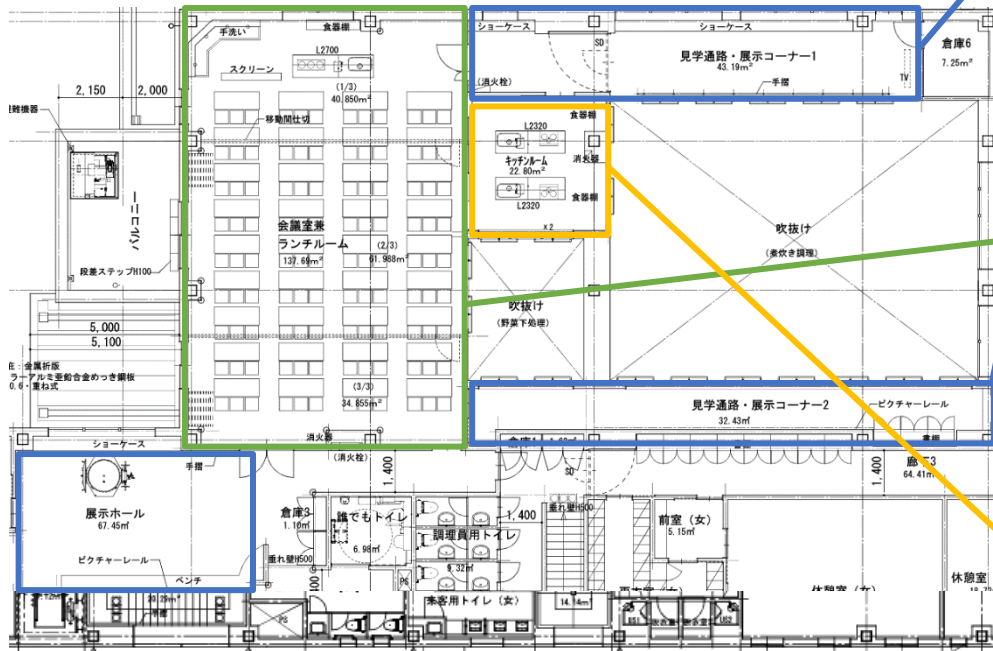
洗浄室では、各学校から回収された食器、食缶、コンテナ等をそれぞれに特化した洗浄機により洗浄します。洗浄された食器等は消毒したうえで、コンテナ室で保管します。

また、残菜計量機が設置され、残菜調査をクラス単位で行うことができるようになります。

配送室、回収室

配送室では、出来上がった給食のトラックへの積み出しを行います。ドッグシェルターにより出入口と荷台を密着させ、外の空気と一緒に埃等が入らないようにします。

見学通路・展示コーナー、会議室兼ランチルーム



見学通路・展示コーナー

調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースなどを設置し、豊かな食育に資する施設とします。展示ホールには、現在の給食センターで使用している回転釜を設置し、見学者に大量調理を擬似体験してもらうことができます。

会議室兼ランチルーム

会議室は、最大 100 人を収容可能で、今まで以上に施設見学や試食会にお越しいただけるよう、食育事業の推進を図ります。また、調理場と同じ手洗い設備や講師用の調理台も設置します。

キッチンルーム

キッチンルームでは、新しいメニューの試作を行うことができるほか、会議室と連続させて使用することができます。

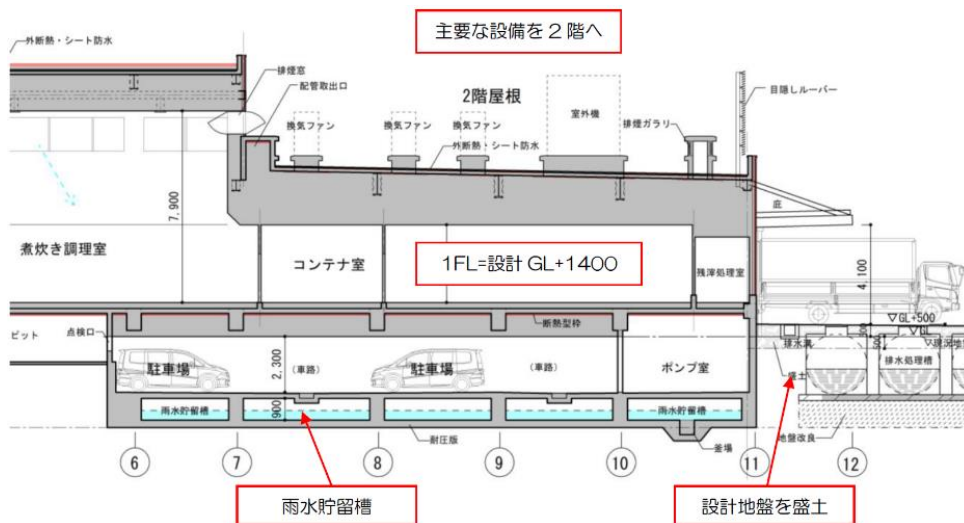
浸水対策

浸水対策

浸水対策として、50 cmの盛り土を行い、調理場フロアを周辺道路から1.4mの高さとする計画としています。また、地下ピットを利用して雨水貯留槽を設置します。

なお、地下スペースへの出入口には脱着式の防水板を設置し、雨水の侵入を防止します。

また、受水槽や変電設備、非常用発電機、ボイラー等の主要な設備については、道路面から3m以上の高所に設置し、施設機能の復旧が早められるよう計画しています。



ライフサイクルコストの低減

断熱化等の環境負荷抑制を考慮した建築資材の選定

外壁材に断熱材を挟み込んだサンドイッチパネルの採用や開口部のサッシを複層ガラスとすることや、陸屋根にシート防水及び外断熱を採用すること等によって外皮を断熱化し、環境負荷抑制を行います。

省エネルギー化

高効率型、省エネ型の設備機器の導入や、熱交換器による熱と湿度の交換、散水栓での雨水の中水利用、給湯室や洗面台の蛇口やトイレを節水型にすること等より、施設の省エネルギー化を図ります。それにより、CASBEEのAランクと同等程度の省エネ効果を実現します。