

(仮称)川西市中学校給食センターの基本設計について

1. 施設概要

敷地面積：6,294.20㎡ 建築面積：2,218.54㎡
 延床面積：2,492.36㎡
 構造：鉄骨造2階建
 階高：1階4.90m、2階4.15m
 建物最高高さ：10.35m
 駐車場：44台（市・来客用8台、事業者用36台）
 駐輪場：20台（市・来客用10台、事業者用10台）
 調理能力：最大4,100食/日（食缶方式）

【1階】

区分	区域等	室名	面積(㎡)	
給食 エリア	非汚染 作業区域	煮炊き調理室	245.47	
		揚物・焼物室	91.92	
		アレルギー対応調理室	39.04	
		炊飯室	123.69	
		和え物室、冷蔵庫	96.79	
		野菜上処理室	58.12	
		コンテナ室、洗浄室等	305.87	
	汚染 作業区域	荷受室、検収室、泥落とし室等	154.82	
		野菜・魚肉下処理室	174.26	
		米庫、洗米室	20.60	
		割卵室、調味料計量室	34.48	
		食品庫・倉庫、冷蔵庫等	42.04	
		洗浄室、器具洗浄室等	230.82	
	一般区域	前室	96.32	
		洗濯室、乾燥室	17.56	
		便所、廊下、その他	63.14	
	一般 エリア	市専用 部分	市職員用事務室	56.78
			倉庫、廊下、その他	37.09
共用部分		多目的室	128.65	
		エントランスホール	71.24	
事業者 専用部分		便所、その他	25.97	
		事業者用玄関	13.92	
配送員用控室	17.84			
1階部分計			2,146.43	

【2階】

区分	区域等	室名	面積(㎡)
一般 エリア	共用部分	ボイラー室	65.44
		市業者用事務室	29.60
	事業者 専用部分	調理従事者更衣休憩室、食堂	85.84
		便所、廊下、その他	129.45
2階部分計			310.33

	面積(㎡)
本体施設1・2階合計	2,456.76
付帯施設（ポンプ室、排水プロア室、駐輪場）	35.60
延床面積【給食センター全体合計】	2,492.36



2. 開設までの主な日程（予定）

令和2年度			令和3年度					令和4年度			
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7~9月	10~12月	1~3月	4~6月	7~8月	9月
基本設計		実施設計	確認申請								
			解体工事			建設工事					
										運営準備	開設

3. 施設の特徴

<建物配置>

- ・前面道路への圧迫感を低減するために、駐車場を西側に配置し、建物を東側に配置した。()
- ・国道 176 号線及び市道 1 号に沿って植栽を設置し、地域景観に配慮した。()

<建物の形状>

- ・一部 2 階建てとし、前面には食育のイベントなどを行える食育テラスを設置した。

<駐車場>

- ・給食の配送車両が安全に出入りできるよう、西側の市道側に出入口を設け、万が一市道が利用できない場合に備えて北側の国道 176 号線側にも緊急時に車両が出入りできる出入口を設けた。()
- ・駐車場は一方通行のワンウェイ動線とし、車両動線の交錯を避け、安全に配慮した。

<エントランス>

- ・エントランスは視認性が高い北西側に設け、食育テラスと隣接することで、開放的なアプローチ計画とした。()
- ・スロープには庇を設け、雨天時における車椅子利用者の動線に配慮した。

<食材の搬入>

- ・食材搬入用プラットホームは配送車両との交錯を避けて北側に配置し、雨天時の搬入に配慮して庇を設けた。()
- ・プラットホームから建物内部に入る扉にはエアカーテンを設け、虫やホコリなどの侵入防止に配慮した。

<給食エリア>

- ・調理エリアは食材や調理の流れに合わせて一方通行とし、食材や給食の衛生環境に配慮した。
- ・汚染作業区域と非汚染作業区域は明確にゾーン分けし、食材のみが行き来するよう衛生環境に配慮した。
- ・独立したアレルギー対応調理室を設置し、さらに前室を設けることで原因食材の混入防止に配慮した。()

<エントランスホール(食育ギャラリー)>

- ・エントランスホールに食育ギャラリーを設け、展示物の配置スペースや掲示板などを設けた。()
- ・エントランスホールには窓を大きく設置し、明るく開放的な空間とした。



<多目的室>

- ・給食エリアに面して見学窓を設け、炊飯室でお米を炊く様子や煮炊き調理室の調理の様子について、窓越しに臨場感のある見学ができるよう配慮した。()



<調理従業員エリア>

- ・調理従業員が利用する食堂に面してテラスを設け、職員が快適に休憩できるよう配慮した。()

4. 提案時からの主な変更箇所

(1) アレルギー対応調理室の変更

煮炊き調理室側の壁を 50 cm 北側に移設し、室全体のスペース拡大を図った。作業効率向上を図るためバスルー窓を 1 箇所新設し、前室を介することなく食材の受け渡しが可能となるよう改善した。()

(2) 和え物室バスルー窓の廃止

多目的室への試食用給食の配膳を目的に和え物室との間に設置していたバスルー窓を廃止し、非汚染作業区域のうち特に高度な衛生管理が必要となる和え物室の衛生環境を向上させた。()

(3) 非汚染作業区域に入る前室内の手順変更

事業者提案時には、前室においてエアシャワー後に手洗いを行うこととしていたが、エアシャワーの位置を変更し、白衣の着衣 ローラー掛け 手洗い エアシャワーの順序で入室するよう非汚染作業区域の衛生環境向上を図った。()

(4) 荷受室の一部変更

荷受室のうち個別に設置していた米用と野菜類用の室を統合し、搬入量が多い野菜類の搬入スペースを広げ、作業効率の向上を図った。()

(5) 配送用風除室の壁の撤去

コンテナ室と風除室の間に設置していた壁を撤去し、コンテナ搬出作業の効率化を図った。()

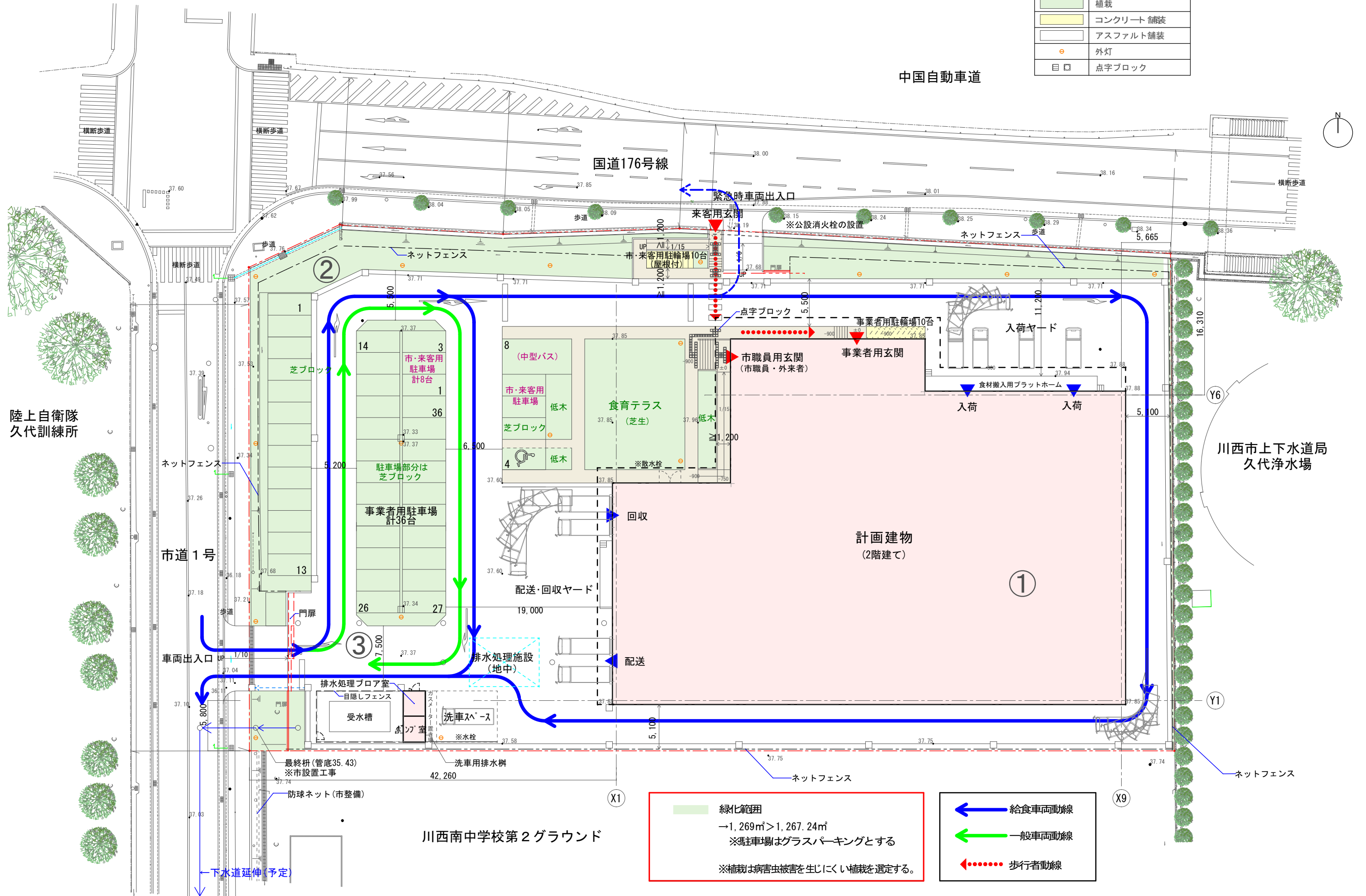
(6) 来所見学者への配慮

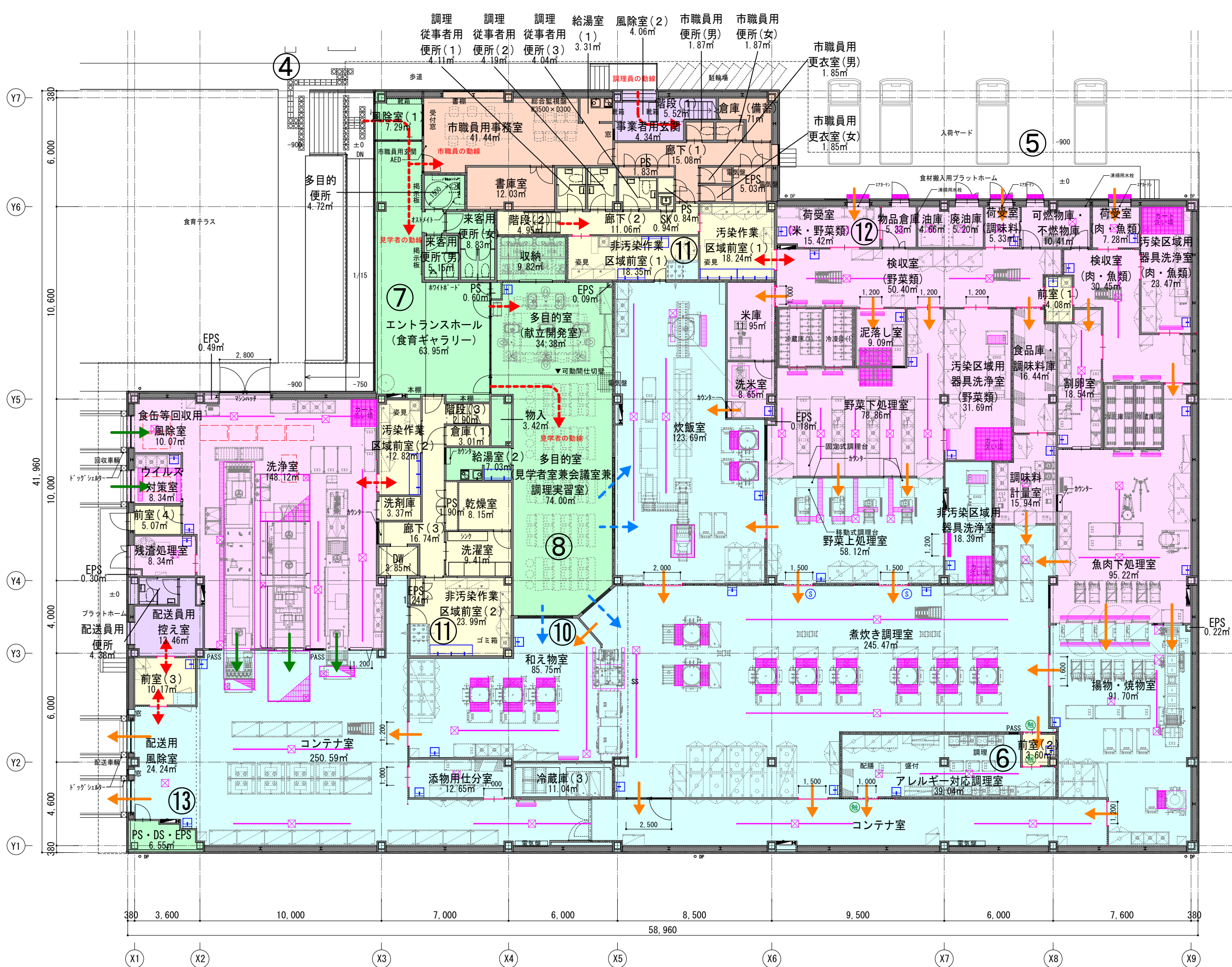
多目的室からの目視見学と併用し、目視できない位置にある調理作業風景についてはカメラ映像によるモニター見学ができるようカメラ位置を調整した。

配置図

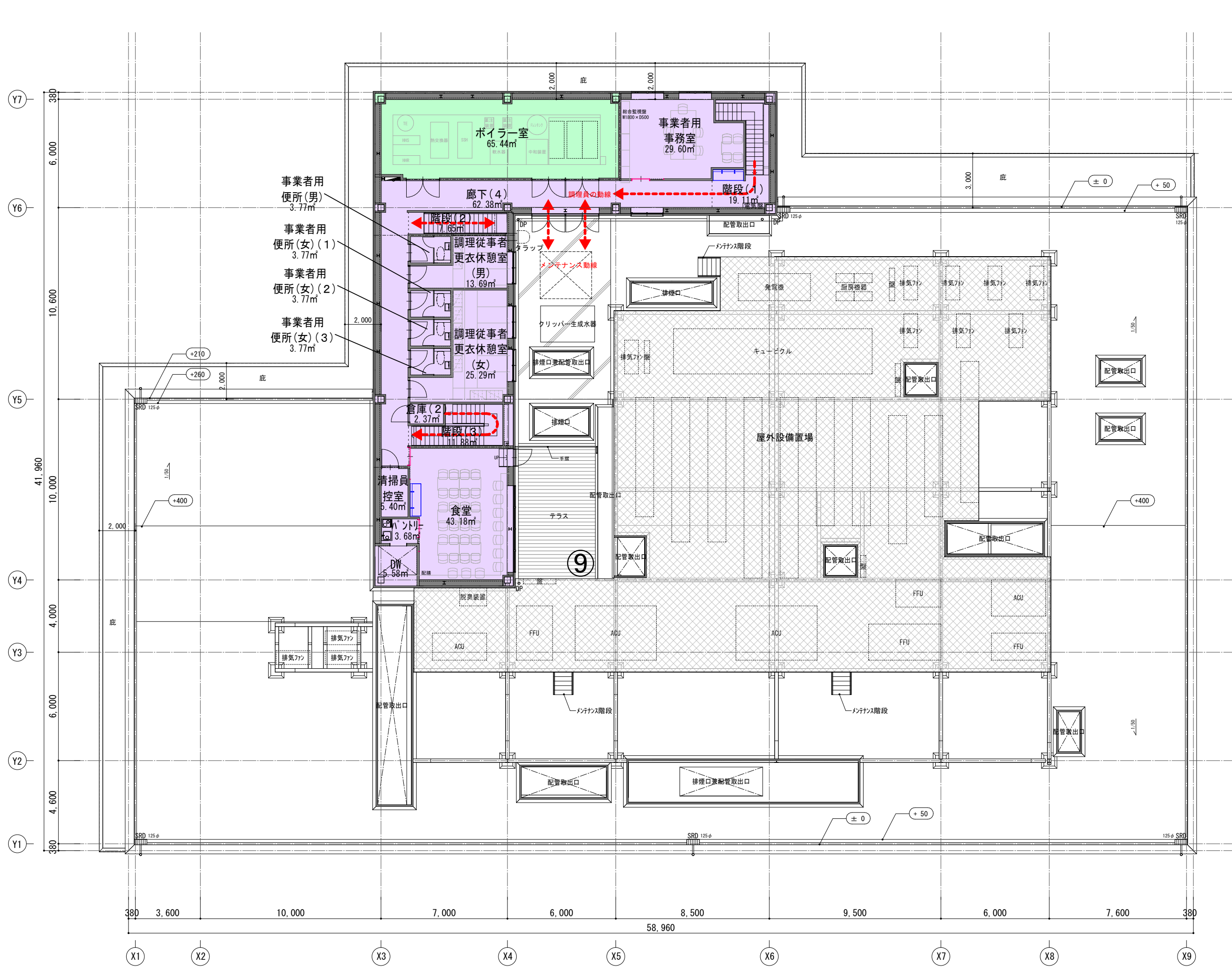
凡例

	本工事建物
	インターロッキング舗装
	植栽
	コンクリート舗装
	アスファルト舗装
	外灯
	点字ブロック





凡例	
〈一般エリア〉	
	市専用部分
	共用部分
	事業者専用部分
〈給食エリア〉	
	汚染作業区域
	非汚染作業区域
	一般区域
〈一般凡例〉	
	食材・食品の流れ
	食器（洗浄の流れ）
	人の動線
	見学者の視線
	自動ドア
	エアシャワー
	手洗器
	プール可能なコンテナ数
	屋内消火栓
	保護コンクリート
	縦樋
	横引ルーフトレイン
〈排水〉	
	排水枘
	グレーチング
	サニタリーピット
〈建具〉	
	非接触スイッチ自動ドア
	自動開閉切替スイッチ
〈床〉	
	メンテナンス床



凡例	
〈一般エリア〉	
	市専用部分
	共用部分
	事業者専用部分
〈給食エリア〉	
	汚染作業区域
	非汚染作業区域
	一般区域
〈一般凡例〉	
←	食材・食品の流れ
←	食器（洗浄の流れ）
←	人の動線
←	見学者の視線
—	自動ドア
 	エアシャワー
 	手洗器
 	プール可能なコンテナ数
■	屋内消火栓
 	保護コンクリート
○ DP	縦樋
■	横引ルーフドレイン
〈排水〉	
 	排水枘
 	グレーチング
—	サニタリーピット
〈建具〉	
 	非接触スイッチ自動ドア
 	自動開閉切替スイッチ
〈床〉	
	メンテナンス床

