

4. 施設整備計画

4-1 施設整備方針

(1) 「学校給食衛生管理基準」の遵守

衛生管理のポイントは以下5点あります。

- ①衛生区画の明確化＝汚染作業区域・非汚染作業区域の明確化
- ②作業動線の整備＝交差汚染を防止するワンウェイ動線の実現
- ③温度管理＝室温 25℃以下・湿度 80%以下の実現
温食 65℃以上・冷食 10℃以下での給食提供
- ④時間管理＝調理後2時間以内の喫食
- ⑤ドライシステム＝床、空調設備、厨房設備のドライ化

(2) 食育の推進

- ①見学施設・研修施設を整備し、体験学習等を活用できる施設とする。
- ②地産地消を推進するため、地場産物を活用できる施設とする。

(3) 災害時の対応

- ①有事の炊き出しを想定した準備を行う施設整備を検討する。

4-2 施設の基本条件

(1) 調理能力 最大1000食

(2) インフラ整備 給水：上水道完備 排水：下水道完備 ガス：都市ガス(LPガス)
電気：東京電力

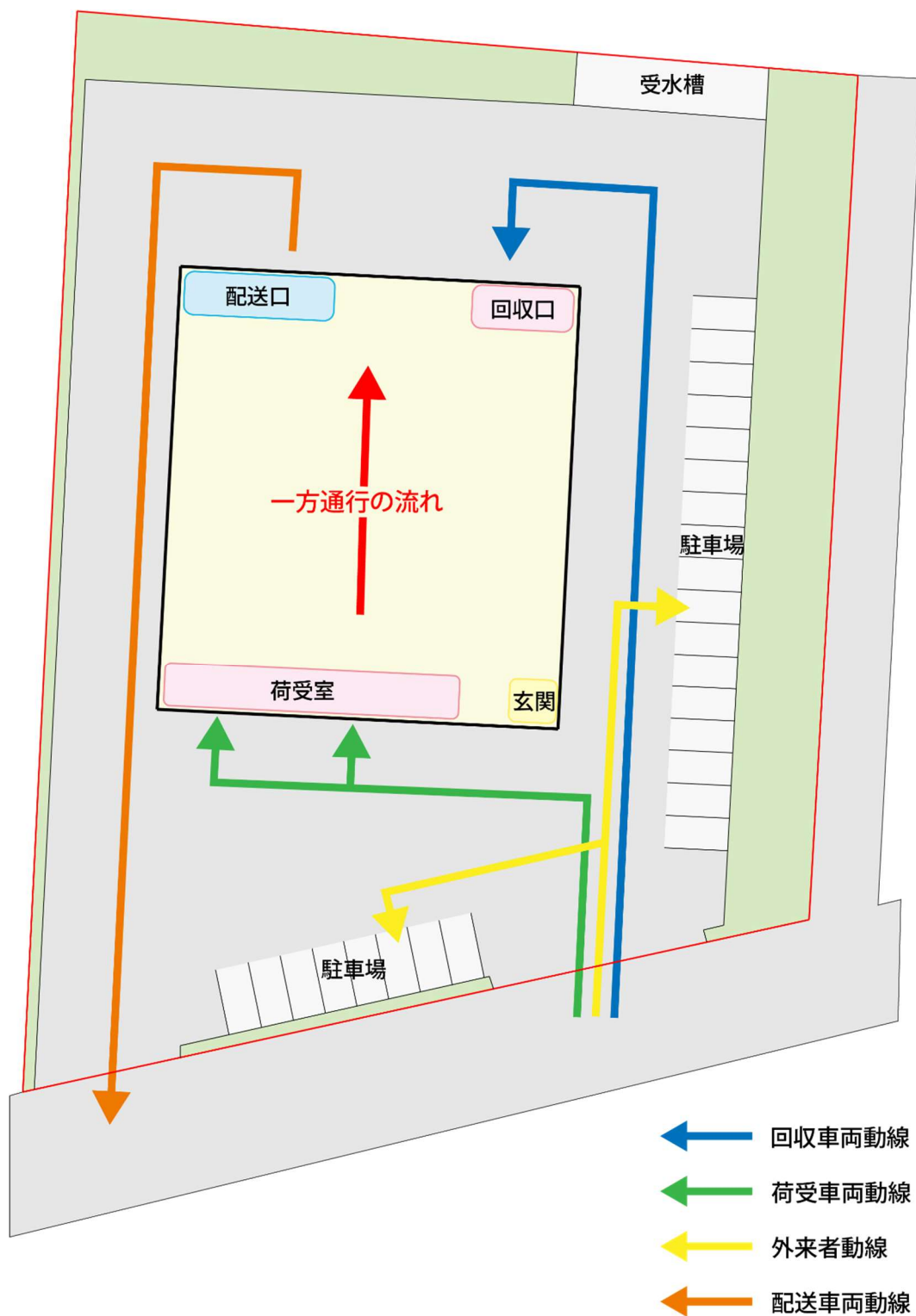
(3) 調理場方式 ドライシステム

4-3 必要諸室

衛生管理部分		各室及びエリア等
給食エリア	汚染作業区域	荷受室、検収室、泥落とし室、食品庫、仕分室、器具洗浄室、油庫、野菜下処理室、魚肉下処理室、洗浄室、残菜庫
	非汚染作業区域	煮炊き調理室、揚物焼物調理室、炊飯室、アレルギー調理室、和え物室、器具洗浄室、コンテナプール、配送風除室
	一般区域	食材搬入用プラットフォーム、コンテナ回収用プラットフォーム、倉庫、前室（配送、回収、汚染作業区域準備室、非汚染作業準備室）、備品庫
衛生管理部分		各室及びエリア等
事務エリア	一般区域	玄関、ホール、事務室、倉庫、書庫、更衣室、休憩室、トイレ、機械室、会議室
付帯施設		排水処理施設、受水槽、受電設備

4-4 施設配置ゾーニング例

(1) 学校給食センターの敷地に対する建物配置例



配置計画のポイント

- ① 敷地形状は正方形に近い長方形が望ましい
- ② 風向きを配慮して建物配置計画を行う必要がある
- ③ 駐車場の整備、建物の維持管理面、付帯設備設置から建築面積に対し敷地面積は3～4倍必要

(2)衛生管理基準に沿った学校給食センターのゾーニング例

学校給食センターの建物

