

資料13 諸室リスト-1

※以下に示す諸室以外に必要な室については、事業者にて適宜提案すること。
 ※各室に設置する厨房設備及び稼働に必要な設備機器、什器・備品類については、事業者にて適宜提案すること。

区分	室名	機能	要求事項		区域	
			諸室計画関連	設備・厨房機器等		
給食エリア	下処理エリア	食材搬入用 プラットフォーム	搬入された食材の荷受、仕分けを行うための室又は空間(屋外)	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室に隣接して設けること。 ・市職員用事務室から見える位置とし、当該事務室との連絡用のインターホンを設置すること。 ・食材搬入車から食材を受け入れ、検収室に運ぶ移動動線を確認し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 ・7000食分の食材を短時間で荷受け・仕分けするための十分な広さ・形状とし、食材が混在する事なく、台車が余裕を持ってすれ違うことができるスペースを確保すること。 ・多種多様な食材搬入車の荷台からスムーズな食材搬入が可能な床面の高さとする。 ・雨等の吹き込みに対応し、かつ食材搬入車の高さに配慮した必要十分な大庇を設置すること。 ・台車の落下防止のための車止めを設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・衛生管理に配慮し、虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、検収室との出入口にはエアーカーテンを設置すること。 ・台車等 	汚染作業区域
		検収室	荷受けされた食材(「野菜・果物類」、「肉・魚・豆腐・卵類等」)各々の、品質・温度・重量等の検収を行い、専用容器に移し替える作業を行うための室 荷受後の開梱作業を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・「野菜・果物類」、「肉・魚・豆腐・卵類等」の搬入経路は、それぞれ分離すること。 ・プラットフォームから下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 ・各学校へ配送する小袋調味料等の仕分け空間・保管場所に配慮すること。 ・こんにやく等の水切り排水ができるようにすること。 ・器具等洗浄室(1)との動線に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・(3)保存食(原材料)用冷凍庫を設置すること。 ・台はかり、検収台、泥落としシンク等 	汚染作業区域
		食品庫	検収された調味料等を25℃以下で保存するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室に隣接させること。 ・保管する食品の種別、量により調整が可能な整理棚を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・ラック類、冷蔵庫等 	汚染作業区域
		調味料計量室	調理工程や調理容量毎に調味料、乾物類等の計量や仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・食品庫と煮炊き調理室の間に設け、釜調理室とはカートイン式、バスルー型等で食材の受け渡しを行えるようにすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・食品や調味料を釜毎に計量・仕分けするのに必要な器具を揃えること。 ・作業台、冷蔵庫(開封後のボトル等を保管)等 	汚染作業区域
		冷蔵庫(室)	食材を冷蔵保管するための室 (1)果物用(前日納品用)、和え物(ヨーグルト)用、乳製品用 (2)肉・魚用、豆腐用 (3)卵用	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室に隣接させること。 ・(1)は、野菜下処理室との間に設置すること。 ・(2)は、肉・魚下処理室との間に設置すること。 ・(3)は、卵処理室との間に設置すること。 ・食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・プレハブ式冷蔵庫 	汚染作業区域
		冷凍庫(室)	食材等を冷凍保管するための室 (1)野菜用 (2)肉・魚用 (3)保存食(原材料)用 (4)保存食(調理済み食品)用(※給食エリアに設置)	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は、野菜下処理室との間に設置すること。 ・(2)は、肉・魚下処理室との間に設置すること。 ・(3)は、検収室に設置すること。 ・(4)は、煮炊き調理室に近接させること。 ・食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・(1)(2)はプレハブ式冷凍庫 	汚染作業区域 ※(4)非汚染
		皮剥(ピーラー)室	野菜(主にじゃがいも等の根菜類)の皮剥きを行うための室 ※にんじんは手剥き	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜下処理室に隣接させ、食材のみを移動できるようにすること。 ・野菜下処理室との相互視認性を確保すること。 ・移動式の野菜置き台の設置に留意すること。 ・泥付き野菜の取扱いにも配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・皮むき機、シンク等 	汚染作業区域
		野菜下処理室	野菜・果物類の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・上処理室に送るためのカウンターと連続するように設置すること。 ・下処理ラインは、根菜類用3、葉菜類用3、果物専用1の7ライン以上を設置すること。 ・シンク間の距離は作業性に配慮し十分なスペースを確保すること。 ・皮剥室、野菜上処理室との相互視認性や動線に配慮すること。 ・ピーラーで処理された野菜の芽取りや根などを除去する作業台の設置に留意すること。 ・バスルーの棚は調理室への食材の受け渡しがスムーズになるようにすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・3槽以上のシンク(流水使用)、作業台、包丁まな板殺菌庫等 	汚染作業区域

資料13 諸室リスト-2

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備・厨房機器等	
給食エリア 下処理エリア	肉・魚下処理室	肉・魚類の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・煮炊き調理室・揚物・焼物・蒸物調理室と保管用冷蔵庫等を通り、連続するように設置すること。 ・調理エリアとの間に、保管用の冷蔵庫(カートイン式、パススルー型等)を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・シンク類、作業台、包丁まな板殺菌庫等 	汚染作業区域
	卵処理室	割卵及び液卵の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室に隣接させること。 ・液卵の下処理を行うコーナーを設けること。 ・調理エリアとの間に冷蔵庫(カートイン式、パススルー型)を設置すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・シンク類、調理台等 	汚染作業区域
	器具等洗浄室(1)	下処理エリアで使用した器具類の洗浄を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理エリア専用の配置とすること。 ・カート洗い場を設けること。 ・検収室を分割することなく、作業エリアを十分に確保し、作業動線に配慮した位置に計画すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・洗浄機、シンク類、器具消毒保管庫等 	汚染作業区域
	油庫	揚げ物等に使用する食油を保存し、廃油を保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・食油納入・廃油回収の動線に配慮すること。 ・食油と廃油とを明確に区分し、混入がないように配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・揚物機に自動式で送油・廃油回収できるようにすること。 ・タンク類、棚等 	汚染作業区域
	廃棄物庫	食品の梱包材、容器等の廃棄物を保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・外部から回収ができるようにすること。 ・市の分別区分に対応して適切に管理できるようにすること。 ・防塵・防虫対策に配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃用設備を設けること。 	汚染作業区域

資料13 諸室リスト-3

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備・厨房機器等	
給食エリア 調理エリア	野菜上処理室	下処理後の食材の切断等を行う室	<ul style="list-style-type: none"> ・煮炊き調理室に隣接させ、コーナーでも可とする。 ・野菜下処理室との間は、食品のみが移動する工夫を施すこと。(カウンター、パススルー冷蔵庫等) ・野菜カット、果物カットなど、それぞれの移動式の専用調理台の設置に留意すること。 ・移動式の野菜置き台の設置に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・スライサー、サイの目切り機、器具消毒保管庫、シンク類、移動台等 	非汚染作業区域
	煮炊き調理室	上処理後の食材の加熱調理のうち、煮物、炒め物、茹で物等の調理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜上処理室に隣接させること。 ・各下処理エリアとの間は、食品のみが移動する工夫を施すこと。(カウンター、パススルー冷蔵庫等) ・蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 ・釜は、室内の往来動線に配慮して配置を行うこと。 ・釜間の距離は作業性に配慮し十分なスペースを確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・結露等が発生しないよう十分な換気量を確保すること。 ・保存食(調理済み食品)用冷凍庫(4)を設置すること。 ・回転釜、シンク類、器具洗浄保管庫等 	非汚染作業区域
	揚物・焼物・蒸物調理室	揚物、焼物等の調理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸気及び排気がこもらないよう、留意すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・連続式揚物機、スチームコンベクションオープン等 	非汚染作業区域
	和え物室	和え物の冷却、調理、配缶を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜下処理室、上処理室、煮炊き調理室に近接させること。 ・作業効率化に配慮した動線とし、冷却設備の配置を行うこと。 ・保冷库(室)を隣接させること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・和え釜、真空冷却器、スチームコンベクションオープン、シンク類等 	非汚染作業区域
	保冷库(室)	下茹でされた食材等を釜毎に保冷、保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物室に隣接させること。 ・和え物室から台車にて出入りが可能とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・プレハブ式冷蔵庫等 	非汚染作業区域
	アレルギー対応食調理室	食物アレルギーのある児童・生徒に、特別食(最大80食)を調理・配食するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・除去食を基本とした調理機能を備えること。 ・独立した室とし、食材や作業の動線に留意し、混入、誤配が起こらないように留意すること。 ・専用の食器容器消毒保管庫を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・専用のシンク類、作業台、冷蔵庫、調理台、レンジ、焼物機等 	非汚染作業区域
	器具等洗浄室(2)	調理エリアにて使用した容器・器具類やカートを洗浄するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理エリア専用の配置とすること。 ・カート洗い場を設けること。 ・作業エリアを十分に確保し、作業動線に配慮した位置に計画すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・シンク類、器具消毒保管庫等 	非汚染作業区域
	物品庫(倉庫)	調理員用のマスク、手袋及びビニル袋等を保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員の動線に配慮し、必要となる箇所に計画すること。 	棚等	非汚染/汚染作業区域
	食缶等消毒保管庫 ※他の消毒保管庫については、共通事項を参照のこと。	食缶、主菜用食缶及び副菜用食缶を保管するための室・機器	<ul style="list-style-type: none"> ・作業性に配慮し、取り出しやすい高さにするとともに十分なスペースを確保すること。 ・他の調理室を経由しないで利用できるように配置すること。 ・予備の食缶等を保管するスペースを考慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 	非汚染作業区域

資料13 諸室リスト-4

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備・厨房機器等	
給食エリア	洗浄エリア コンテナ室	コンテナの消毒保管、コンテナへの食缶の積み込み作業を行うための室	・洗浄室(1)に隣接させること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・食器及び食缶消毒保管庫、コンテナ消毒保管庫、コンテナ等	非汚染作業区域
	洗浄室(1)	洗浄された食器、食缶、コンテナ等の搬出先となる室(非汚染区域)	・コンテナ室に隣接すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・各洗浄機、食器及び食缶消毒保管庫等	非汚染区域
	洗浄室(2)	食器、食缶、コンテナ等の洗浄を行うための室(汚染区域)	・洗浄室(1)、残菜庫に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。 ・食中毒等が起きた場合に、特定の1校分の全ての洗浄を行うための特別洗浄コーナーを設けること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・特別洗浄コーナーは、シャッターなどで区画し、専用シンクやカート洗い場を設けること。 ・各洗浄機、洗浄用シンク類等	汚染作業区域
	物品庫(倉庫)	洗剤類の他、必要品を保管するための室	・洗浄室(2)に隣接すること。	棚等	汚染作業区域
	残菜処理室	残菜等の一時保管、脱水・減容化を行うための室	・洗浄室(2)に近接させ、外部から回収できるようにすること。 ・残菜等を一時保管するスペースを確保すること。 ・臭気対策を十分行うこと。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・清掃用設備を設けること。 ・各諸室で発生した残菜等について、配管を用いて残菜処理室に搬送可能なシステムを整備すること。 ・厨芥処理機等	汚染作業区域
配送回収エリア	配送風除室	コンテナを配送車に積み込む際に、外気が直接侵入する事を防ぐための室	・外気が侵入しない設備を設置又は構造とすること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・ドックシェルター等	非汚染作業区域
	回収風除室	コンテナを配送車から回収する際に、外気が直接侵入する事を防ぐための室	・外気が侵入しない設備を設置又は構造とすること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・ドックシェルター等	汚染作業区域
前室	前室(1)~(4)	調理衣やエプロンの着替え、靴の履き替え、手洗い等を行うための室	・以下の4室を基本とすること。 ・(1)汚染作業区域(午前)、(2)非汚染作業区域(午前)、(3)非汚染作業区域(午後)、(4)汚染作業区域(午後)ごとに配置すること。 ・踏込、姿見等を適宜設けること。 ・汚染作業区域(午前)の使用者の集中を考慮すること。	・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 ・非汚染作業用には、エアシャワーを設けること。 ・衣類及びシューズ殺菌庫、手洗い器等	その他区域
	共通事項		・消毒保管庫を必要となる各室に設置すること。	・使用器具を加熱殺菌できる設備を必要となる各室に設置すること。	

資料13 諸室リスト-5

区分	室名	機能	要求事項		区域	
			諸室計画関連	設備・厨房機器等		
一般エリア	管理区域	市職員(9名)が業務、来訪者への対応を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・1階に配置すること。 ・来客用玄関ホールに面して配置し、窓口カウンターを設けること。 ・食材搬入用プラットホームに近傍し、かつ見えるように工夫すること。プラットホームからの連絡用インターホンを設置すること。 ・打合せ及び応接スペースを設けること。 ・更衣室を設けること。更衣室は1室(出入口2箇所)とし、男女区画はロッカー等にて行う事も可とする。 ・給湯室を設けること。 ・洗濯・乾燥機の設置や物干を行う洗濯・乾燥室を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置する備品の仕様・数量は、資料14「市専用備品リスト」を参照のこと。 ・床仕様はOAフロアすること。 	管理 来客 区域	
		市職員用便所	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員が専用使用する便所 	<ul style="list-style-type: none"> ・個室形式とし、男女各1室設けること。 ・小便器、大便器等の数量については市と適宜協議とする。 ・調理衣の着脱場所を便所の個室の前に設けること。 ・便所の個室に手洗いを設置し、便器に座った状態で手洗いが出来るようにすること。 ・市職員用事務室に隣接すること。 ※事業者区域の調理員用便所と共用とするかについては提案による。 	<ul style="list-style-type: none"> ・便器は洋式・温水洗浄式とすること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 	管理 区域
		放射能測定機器室	<ul style="list-style-type: none"> ・市で使用している放射能測定装置を設置する室 	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室に隣接すること。(パーティション等で区画することも可とする) ・概ね6㎡程度確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置する備品の仕様・数量は、資料14「市専用備品リスト」を参照のこと。 	管理 区域
		市専用書庫	<ul style="list-style-type: none"> ・市の所有する文書類等の保管をおこなうための室 	<ul style="list-style-type: none"> ・概ね6㎡程度確保すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置する備品の仕様・数量は、資料14「市専用備品リスト」を参照のこと。 ・文書類の保管に適した換気設備を設けること。 	管理 区域
		市専用倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・市の所有する備品等の保管をおこなうための室 	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室の近傍に設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・備品類の保管に適した換気設備を設けること。 	管理 区域
事業者区域	事業者区域	事業者職員、調理員が利用する出入口	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員及び来客用玄関とは別に設けること。 		事業者 区域	
		事業者用事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者が執務に使用する室 	<ul style="list-style-type: none"> ・事務室に付随する、給湯室・更衣室・便所等については、調理員用と併せ提案とする。 		事業者 区域
		調理員用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が更衣等を行うための室 	<ul style="list-style-type: none"> ・男性用、女性用に分けること。 ・調理員休憩室に隣接させること。 ・個人ロッカーを配置すること。 ・従業員数から規模を設定すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・シャワー、洗面台を適宜設けること 	事業者 区域
		調理員用休憩室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が休憩等を行うための室 	<ul style="list-style-type: none"> ・男性用、女性用に分けること。 ・従業員数から規模を設定すること。 		事業者 区域
		調理員用便所	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が専用使用する便所 	<ul style="list-style-type: none"> ・個室形式とし、従業員数から適切な便器数を設置すること。 ・調理衣の着脱場所を便所の個室の前に設けること。 ・便所の個室に手洗いを設置し、便器に座った状態で手洗いが出来るようにすること。 ※管理区域の市職員用便所と共用とするかについては提案による。 	<ul style="list-style-type: none"> ・大便器は全て洋式とすること。 ・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。 	事業者 区域
		調理員用洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> ・主に調理員の白衣等を洗濯・乾燥するための室 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員用更衣室の近傍に配置すること。 ・洗濯・乾燥機の設置や物干を行う乾燥室を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・清掃用設備を設けること。 ・手洗い設備を設置すること。 ・調理員の人数を考慮し、適切な時間で洗濯できる能力を有する機器を選定し、適宜設置すること。 	事業者 区域

資料13 諸室リスト-6

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備・厨房機器等	
一般エリア	共用区域 玄関	市職員、見学・一般来客等 が利用する出入口	<ul style="list-style-type: none"> 市職員用事務室に隣接させること。 風除室を設けること。 敷地出入口からの動線、防犯に配慮すること。 段差を設ける場合にはスロープを設置する等身障者にも 利用しやすい仕様とすること。 ホールを併設し、付近に来客用便所を計画すること。 下履きから上履きに履き替えるようにすること 	<ul style="list-style-type: none"> 市職員用の下駄箱(10人程度)を設 けること 見学・一般来客用の下駄箱(60人程 度)を設けること ⇒「館林市立学校給食センター」とい う文字が足の甲の部分に入ったス リッパを下駄箱の数に合わせて用意 すること 	管理 来客 区域
	廊下 (見学ホール・機能 含む)	本施設利用者(職員、見学 者等)が使用する廊下	<ul style="list-style-type: none"> 利用者の動線に配慮した計画とすること。 管理来客区域と調理員区域は、明確に遮断された動線計 画とすること 関連する福祉、バリアフリー関連条例に適合した仕様とす ること。 一部、調理室等を見学できる見学通路として使用するため の配慮を行うこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 見学ホール等には、空調設備を設 置すること。 	管理 来客 区域
	来客用便所	見学・一般来客等が使用す る便所	<ul style="list-style-type: none"> 男性用、女性用に分けること。 1階及び2階に適宜分散配置すること。 多目的トイレを1室以上設けること(男女共用)。 	<ul style="list-style-type: none"> 大便器は全て洋式・温水洗浄式と すること。 手洗い設備を設置すること。 	管理 来客 区域
	研修室	見学者の視察対応、研修、 会議等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 約60名分の座席を確保すること。 2室利用など、フレキシブルな使用を考慮すること。 プロジェクター使用を考慮すること。 会議や研修の実施を考慮した床等仕上げ材を選定するこ と。 試食への対応のため、調理エリアからの食事の配膳を踏 まえた動線を考慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 設置する備品の仕様・数量は、資料 14「市専用備品リスト」を参照のこと。 プロジェクターの使用に対応した遮 光カーテンを設置すること。 	管理 来客 区域
	調理実習室	新献立の試験調理や食育活 動などのための調理実習を 行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 研修室、見学ホールに近接させること。 調理実習などの開催を考慮した床等仕上材を選定するこ と。 	<ul style="list-style-type: none"> 設置する備品の仕様・数量は、資料 14「市専用備品リスト」を参照のこと。 手洗い設備(手動以外で操作ができ るもの)を設置すること。 調理台の上に、フード及び強制排 気設備を設けること。 	管理 来客 区域
	来客用給湯室	来客への給茶等を行なうた めの室	研修室に近接すること。	<ul style="list-style-type: none"> シンク、給湯設備、食器棚等 	管理 来客 区域
	階段 エレベーター (小荷物用含む)	本施設利用者(職員、見学 者等)が使用する階段・エレ ベーター	<ul style="list-style-type: none"> 関連する福祉、バリアフリー関連条例に適合した仕様とす ること。 小荷物用については、配缶後の2階研修室での喫食を想 定しているため、動線に留意すること。 		管理 来客 区域
	ボイラー室	ボイラー設備等の機器類を 設置する室	<ul style="list-style-type: none"> 機能上適切な位置に配置すること。 設備システムに基づく必要諸室を適宜配置すること。 メンテナンスに配慮した規模とすること。 		共用 区域
	各設備室	換気設備等の機器類を設置 する室	<ul style="list-style-type: none"> 機能上適切な位置に配置すること。 設備システムに基づく必要諸室を適宜配置すること。 メンテナンスに配慮した規模とすること。 		共用 区域
	倉庫	必要品を保管する倉庫	<ul style="list-style-type: none"> 適宜分散配置すること。 		共用 区域

資料13 諸室リスト-7

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備・厨房機器等	
付帯施設	トラックバース	配送車、食材搬入車等がプラットフォームに寄りつくための駐車スペース	<ul style="list-style-type: none"> 搬出入に十分な幅、奥行きとすること。 必要十分な大庇を設置すること。 		屋外
	配送車両専用車庫	配送車両専用の車庫	<ul style="list-style-type: none"> 独立した車庫は不要とする。 車両メンテナンスに必要となる資機材庫については、独立して設けるか外部から利用できる資機材庫を本体に設けるかは提案による。 		—
	駐車場		<ul style="list-style-type: none"> 市職員用9台＋公用車1台の計10台及び来客用3台(内身障者用1台)を計画すること。 車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。 その他事業者用は適宜設置すること。 		屋外
	自転車・バイク駐車場		<ul style="list-style-type: none"> 車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。 市職員用6台程度を確保すること。 その他、適宜設置とすること。 		屋外
	排水処理施設(除害施設)		<ul style="list-style-type: none"> 周辺への臭気に十分配慮し、設置位置に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食センターからの排水量を十分に処理できる能力を持った機能とすること。 	屋外
	受水槽		<ul style="list-style-type: none"> 隣家が近接しているため、設置位置に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 給水量が不足しないよう十分な容積を確保すること。 緊急遮断弁、受水槽から外部へ直接給水できる防災バルブを設置すること。 	屋外
	ごみ置き場	一般廃棄物用のごみ置場	<ul style="list-style-type: none"> 適切な位置及び規模とすること。 衛生面を考慮し、鳥などが寄り付かない構造とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 清掃用水栓等。 	屋外