

議題（４）

白井市学校給食共同調理場の基本設計と今後の予定について

1. 基本設計の概要

(1) 建築概要

- |         |   |
|---------|---|
| ①所在地    | 白井市復1323番15外  |
| ②主要用途   | 工場（給食センター）  |
| ③発注者    | 白井市   |
| ④事業者    | 株式会社白井学校給食サービス  |
| ⑤設計監理企業 | パシフィックコンサルタンツ株式会社<br>株式会社桑田建築設計事務所                            |
| ⑥建設企業   | 株式会社新昭和   |
| ⑦用途地域   | 準工業地域   |
| ⑩敷地面積   | 約7,580㎡   |
| ⑪建築面積   | 2,627.56㎡（建ぺい率 34.66%）  |
| ⑫延床面積   | 3,421.13㎡（容積率 45.13%）   |
|         | *1階 2,543.05㎡   |
|         | *2階 856.08㎡   |
|         | *附帯施設 22.00㎡  |
| ⑬最高     | 高さ10.10m  |
| ⑭規模構造   | 鉄骨造 地上2階  |
| ⑮構造種別   | 準耐火建築物  |
| ⑯駐車台数   | 49台（臨時駐車場4台・車椅子使用者用駐車場1台を含む）                                  |
| ⑰駐輪台数   | 10台   |
| ⑱施設内容   | 1階：市職員用事務室、事業者用事務室、調理室<br>2階：見学・展示スペース、見学通路、研修室兼会議室、調理従事者用休憩室 |

■イメージパース



(2) 設計方針

①安全・安心な衛生管理の徹底

HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）による衛生管理手法の準拠、ドライシステムの導入、汚染作業区域と非汚染作業区域の作業動線交差の遮断、作業区分毎の部屋割り等による衛生水準、危機管理の徹底

②安定した供給

EBCD（過去の経験からの推測）により、災害や事故など様々な緊急的側面を想定し、熱源複合化や将来更新時の予備スペースの確保など、未然防止の対策を行い、BCP（事業継続計画）を確立

③栄養バランスへの配慮、アレルギー対応食の対応

食数や献立、アレルギー対応食も踏まえた合理的な作業動線・平面計画とし、最新の調理設備を導入することで、栄養バランスの取れた献立が可能な施設整備

議題（４）

④食育の推進

実際の調理工程の見学が可能な見学通路と、より深い理解のために場内カメラによる視聴覚設備を充実させ、研修室や展示スペースを有効活用し、広く市民への食育推進

⑤温かくおいしい給食の提供・地産地消の推進

より豊かでおいしい給食の提供に資するために、調理員の作業環境を良好に保ち、炊飯室を設け、児童・生徒に温かいご飯を提供するなど、常に高い調理品質、おいしい給食の提供と地元食材を利用した調理ができるような設備の導入

⑥効率性を高める施設整備

民間企業のこれまでの経験・工夫を生かして給食を適切なコストで提供していくために、高品質かつ効率的な運営が可能となるような、無駄を省き経済性を高めた施設整備

⑦環境への配慮

次世代環境型の施設整備とし、建設時のみならず、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、「エコ給食センター」として整備

⑧地域への配慮、災害時における対応

建物高さをできる限り抑え、景観への配慮、環境の保全、周辺への十分な騒音・振動、臭気対策を実行し、周辺環境への影響が少なく、災害発生時には地域を守る施設計画

(3) 市と事業者の協議により変更した主な箇所 別添1を参照

- ① 4台分の臨時駐車場の増設
- ② 市栄養士専用の汚染作業区域前室を印刷室に変更  
なお、栄養士は事業者と汚染作業区域前室を共有することで対応
- ③ 見学者通路に体験学習用の調理釜を設置
- ④ アレルギー相談室を広げ、アレルギー対応食用容器の展示場所を確保
- ⑤ 調理従事者シャワー室を3室から2室へ変更 など

3. 今後の日程 別紙のとおり

4. その他、今後本委員会へ意見を聴衆したい事項  
新しい共同調理場の名称について