

基本設計の策定方針

①安全・安心な衛生管理の徹底

H A C C P（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、危機管理の徹底を行います。

②安定した供給

E B D（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、B C P（事業継続計画）を確立します。

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を行います。

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を可能にします。

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を導入します。

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を行います。

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」として整備します。

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とします。



アイレベルパース



鳥瞰パース



煮炊き調理室・和え物前処理室 内観パース

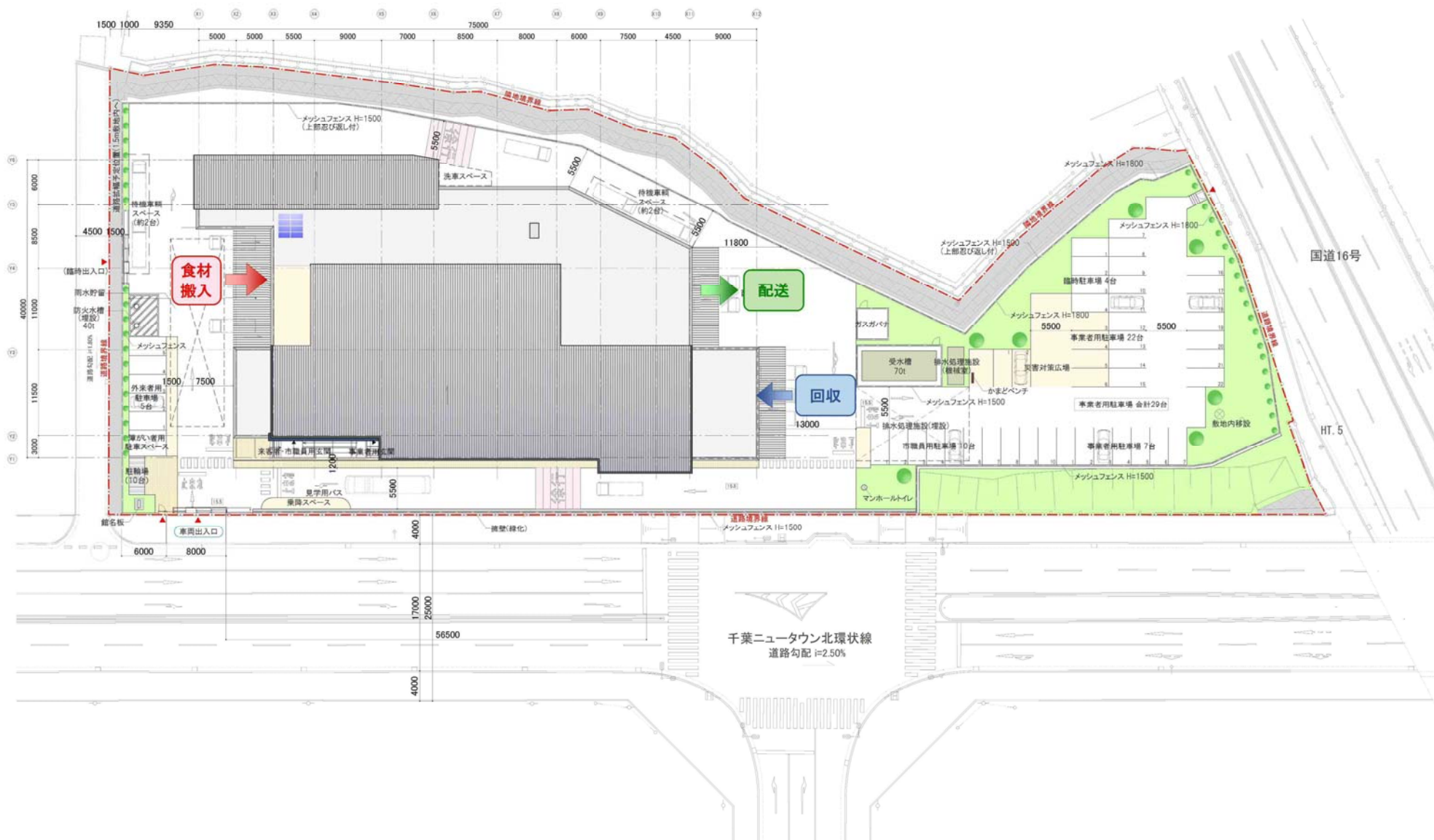


2階 見学通路 内観パース



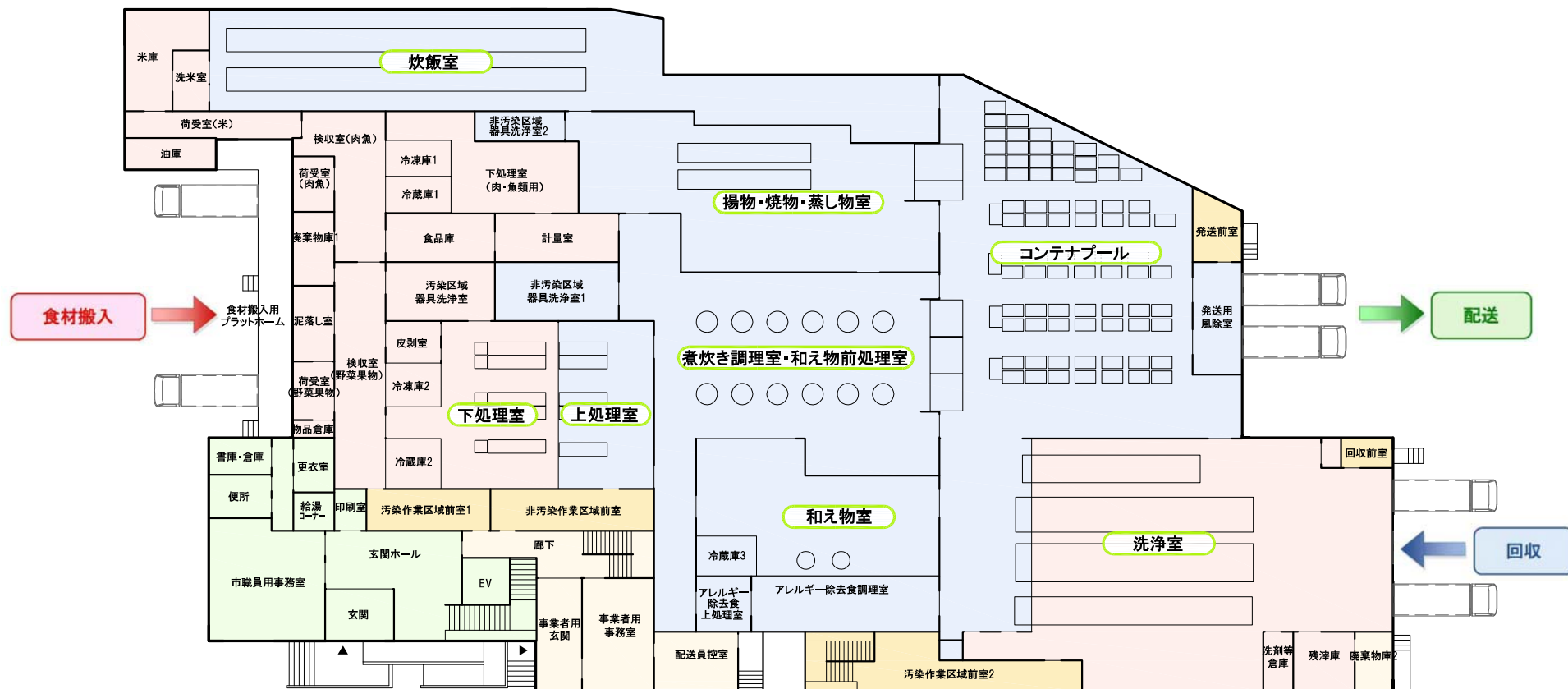
2階 ホール 内観パース

※完成イメージは設計の深度化により変更になる場合があります。





1階 平面図



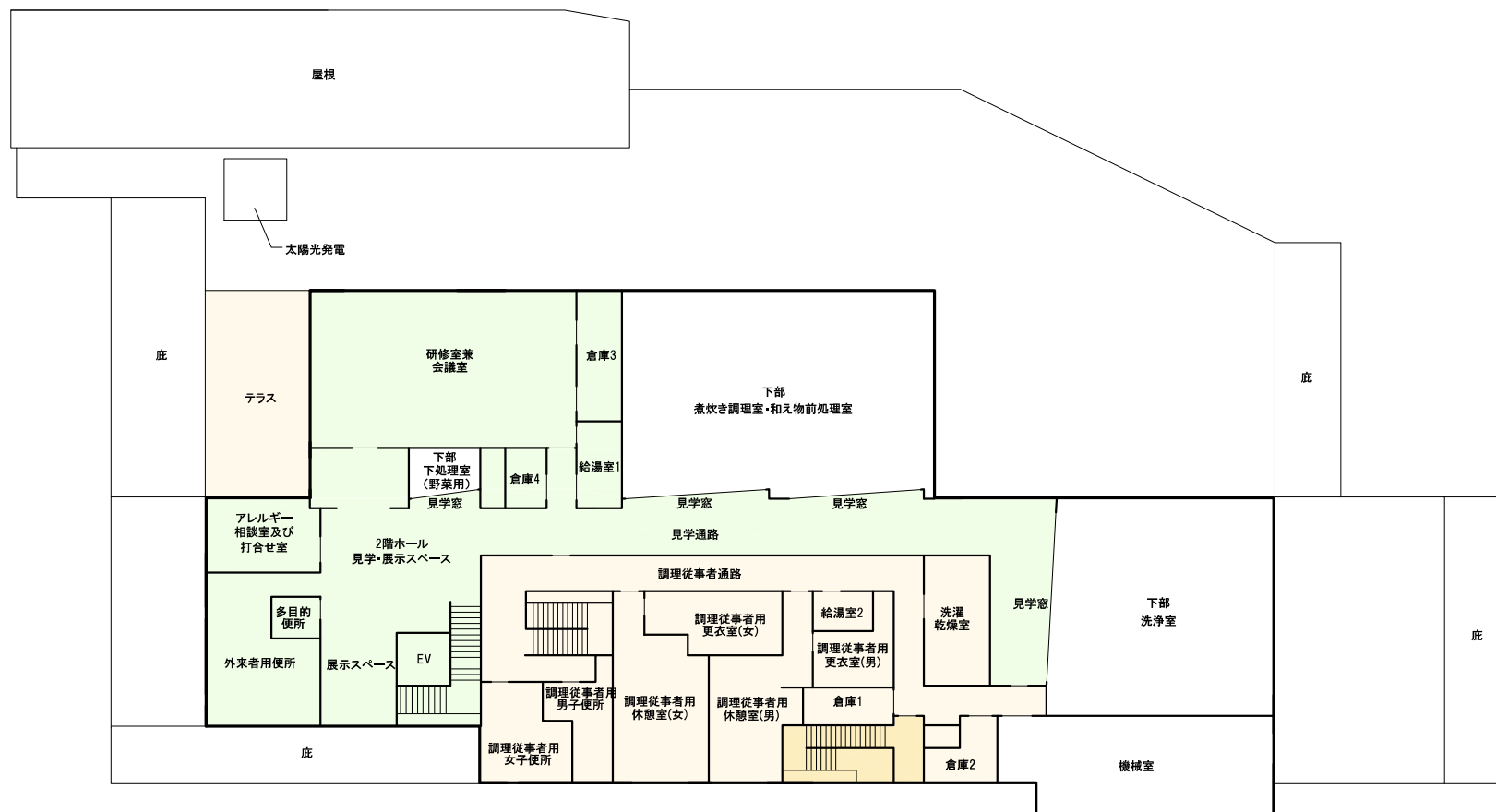
荷受 → 下処理 → 上処理 → 調理 → 積込 → 配送
明確な調理作業区分とワンウェイの調理動線

【凡例】

- | | |
|---------|--------|
| 汚染作業区域 | 調理員エリア |
| 非汚染作業区域 | 前室 |
| 一般エリア | |



2階 平面図



【凡例】	
汚染作業区域	調理員エリア
非汚染作業区域	前室
一般エリア	