

資料6 諸室リスト

※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	荷受室	食材搬入用プラットホームから搬入された食材の荷受、仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 「米」「肉・魚」「乾物・調味料」「野菜類」の室を各々設けること。 プラットホームから検収室に運ぶ移動動線を確保し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 8500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。 荷受台の高さは床面から60cm以上とすること。 	<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、食材搬入用プラットホーム側の搬入口にはエアーカーテンを設置し、検収室側の扉と同時に開口しない等、衛生管理に配慮した造りとすること。 台車等 	汚染作業区域
	検収室	荷受けされた食材各々の、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	<ul style="list-style-type: none"> 「米」「肉・魚」「乾物・調味料」「野菜類」の搬入経路は、それぞれ分離すること。 荷受室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・デザート等の仕分け空間・保管場所に配慮すること。 デザートは、仕分け後一時保管するデザート用冷蔵庫への動線に留意すること。 器具等洗浄室(1)との動線に留意すること。 泥付き野菜が入ってくる場合も想定すること。 検収台の高さは床面から60cm以上とすること。 	<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。 (4)保存食(原材料)用冷蔵庫を設置すること。 台はかり、検収台(検収毎)、検収机、泥落としシンク等 	汚染作業区域
	冷蔵庫(室)	食材を冷蔵保管するための室 (1)野菜・果物用(前日納品用)、乳製品用 (2)肉・魚用、豆腐用	<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。 食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。 原則として、パススルー型とする。 	<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	<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、検収室に設置すること。 食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。 (1)(2)は、原則としてパススルー型とする。 	<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
	食品庫・調味料庫	検収された缶詰・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。 ラック類、冷蔵庫、冷凍庫等 	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"> 検収室に隣接させること。 下処理ラインは、「根菜類」「葉菜類」「果物類」の専用ラインに区分し、検収した食材が適切に処理できる計画とすること。 野菜上処理コーナー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。 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、野菜上処理コーナー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。 パス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)を設置すること。 野菜屑による水詰まり防止のため、シンク脇にオーバーフローする構造とすること。なお、オーバーフローは極力大型のものを用いること。 シンク、作業台、包丁まな板殺菌庫等 	汚染作業区域
	皮剥室	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 ※にんじんは原則、手剥き	<ul style="list-style-type: none"> 野菜下処理室に隣接させ、カウンター等を通して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考慮すること。 手剥き時は、効率的な排水が可能な構造とし、目詰まりを防止すること。 	<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。 清掃用流しを設けること。 皮剥機、シンク等 	汚染作業区域
	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"> 検収室に隣接させること。 揚物・焼物・蒸物調理室、煮炊き調理室への食材の移動を考慮して配置すること。 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。 肉・魚用の冷蔵庫・冷凍庫は、検収室と隣接させること。 	<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。 シンク類、作業台、包丁まな板殺菌庫等 	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・調味料庫と煮炊き調理室の間に設け、煮炊き調理室とはカートイン式、パススルー型等で食材の受け渡しを行えるようにすること。 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。 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	

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	米庫	米を貯蔵するための室	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入用プラットフォームなど、外部からの搬入を考慮することし、検収室に隣接させること。 ・洗米室への納入、回収動線に配慮すること。 ・8,500食/日を2日分貯米できるスペースを確保し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入すること。 ・連続式炊飯システム導入に合致した造りとする(システムの貯米量は事業者提案とする)。 ・昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。 	<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。 	汚染作業区域
	洗米室	米を洗うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・連続式炊飯システム導入に合致した造りとする。 		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"> ・汚染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
	新油庫・廃油庫	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"> ・食材搬入用プラットフォームなど、外部からの搬入を考慮することし、検収室に隣接させること。 ・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"> ・タンク類、棚等 	汚染作業区域
	可燃物庫・不燃物庫	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
調理エリア	煮炊き調理室(上処理コーナー)	下処理後の食材の切断等及び加熱調理のうち、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"> ・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。 ・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。 ・結露等が発生しないよう十分な換気量を確保すること。 ・スライサー、サイの目切り機、回転釜、シンク類、器具洗浄保管庫等 ・保存食(調理済み食品)用冷蔵庫を設置すること。 	非汚染作業区域
	揚物・焼物・蒸物室	揚物、焼物等の調理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・肉・魚下処理室に隣接させること。 ・肉・魚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、留意すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。 ・数量確認をするための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。 ・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	和え物の調理、冷却、配缶を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜下処理室、煮炊き調理室(上処理コーナー)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。 ・保冷库を隣接させること。 ・和え物と果物の同日調理が可能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。 ・和え物用回転釜、真空冷却器、シンク類等 	非汚染作業区域
	保冷库	下茹でされた食材、調理後の完成品等を缶毎に保冷、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。 ・和え物、果物またはデザートを保管可能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。 ・プレハブ式冷蔵庫等 	非汚染作業区域
	アレルギー専用調理室	食物アレルギーのある児童・生徒に、特別食(最大85食程度)を調理・配缶するための室	<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。 ・除去食の他、代替食も提供できるよう計画することが望ましい。 	<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。 ・IH調理器、オープンレンジ、専用のシンク類、作業台、冷蔵庫、調理台等 	非汚染作業区域
	炊飯室	米の炊飯調理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・連続式炊飯システム導入に合致した造りとする。 ・配缶のスペースを確保すること。 ・米めか等が混入しない、分解して清掃できる炊飯ラインとすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・スポットクーラー等により、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。 ・蒸気がこもらないよう十分な換気量を確保すること。 ・連続式炊飯設備等 	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"> ・非汚染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

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 食缶等消毒保管庫	食器、食缶等の消毒保管を行うための室	・洗浄室(1)に隣接させること。 ・食缶等の速やかに搬送し、洗浄済みの食缶等が洗浄室を経由せずに収納できるように配慮すること。 ・予備の食缶等を保管するスペースを考慮すること。	・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。 ・食器、食缶消毒保管庫等	非汚染作業区域
	コンテナ室	コンテナの消毒保管、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。 ・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。 ・各洗浄機、洗浄用シンク類等	非汚染作業区域
	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)、残渣処理室に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。 ・アレルギー対応食用食器が手洗いできる設備を設けること。 ・排水効率のよい構造にすること。 ・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。	・スポットクーラー等により、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。 ・蒸気がかもらないよう十分な換気量を確保すること。 ・各洗浄機、洗浄用シンク類等	汚染作業区域
	物品庫	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
	残渣処理室	残渣等の一時保管、脱水・減容化を行うための室	・洗浄室に近接させ、外部から回収できるようにすること。 ・残渣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渣等について、配管を用いて残渣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	配送用風除室	食器、食缶、コンテナ等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。 ・運転手控室を近傍に配置すること。	・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。	非汚染作業区域
	回収用風除室	食器、食缶、コンテナ等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。	・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。	汚染作業区域
	運転手控室	配送・回収運転手の控室	・配送/回送風除室に近接するものとし、前室(4)を隣接させること。 ・専用のトイレを設けること。	・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。 ・手洗い設備を設置すること。	その他区域
前室	前室(1)	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(市栄養士用)	・市職員用事務室と検収室に隣接すること。		その他区域
	前室(2)(3)	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(調理員用)	・汚染作業区域、非汚染作業区域ごとに配置すること。 ・踏込、姿見等を適宜設けること。 ・汚染作業区域の使用者の集中を考慮すること。	・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。 ・給水は、温水に対応した方式とすること。 ・非汚染作業側には、エアシャワーを設けること。 ・衣類及びシューズ殺菌庫、手洗いや器等	その他区域
	前室(4)	配送・回収風除室の前室として利用するための室(配送運転手用)	・トラックパースと配送/回収風除室の間に配置すること。	・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。 ・給水は、温水に対応した方式とすること。 ・非汚染作業側には、エアシャワーを設けること。	その他区域

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	調理員用更衣室	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"> ・洗面台を適宜設けること ・ロッカー等 	その他区域
	調理員用トイレ	調理員が専用に使用する便所	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員用更衣室に近接させること。 ・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。 	<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。 	その他区域
	調理員用休憩室	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。 ・昼食用スペースとして、十分な面積を確保すること。 	<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。 ・手洗い設備を設置すること。 ・テーブル等 	その他区域
	洗濯・乾燥室	主に調理員・市職員の白衣等を洗濯・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。 ・物干を行うスペースを設けること。 	<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。 ・栄養士及び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。 ・洗濯機、乾燥機等 	その他区域
	共通事項		<ul style="list-style-type: none"> ・消毒保管庫を必要となる各室に設置すること。 ・調理員用のマスク等、消耗品を保管するための物品庫を、必要となる箇所に計画すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・棚等 	

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	市職員専用部分 市職員用事務室 (給湯室、更衣室、 書庫、倉庫を含む)	職員(10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。 ・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。 ・給食エリアの前室に直接、行き来できる配置とすること。 ・職員や栄養士の人数変動に配慮し、机を8台以上配置可能なスペースを確保すること。 ・応接スペースを設けること。 ・隣接して給湯室、男女別室の更衣室を設けること。 ・書庫は概ね16㎡程度確保すること。 	<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。 ・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。 ・執務スペースの床仕様はOAフロアとすること。 ・文書、備品類の保管に適した換気設備を設けること。 ・給湯室内には、強制排気設備を設けること。 	市専用部分
	市職員用トイレ	市職員が専用に使用するトイレ	<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トイレの個室の前に設けること。 ・トイレ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。 	<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。 	市専用部分
事業者専用部分	事業者用事務室	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・トイレ等については、調理員用と併せ提案とすること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・執務スペースの床仕様はOAフロアとすること。 	事業者部分
共用部分	玄関ホール	市職員、事業者、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。 ・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)、見学・一般来客用の下駄箱(70人程度)を設けること。 ・スリッパを下駄箱の数に合わせて用意すること。 	共用部分
	来客者用トイレ	見学・一般来客等が使用するトイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・男性用、女性用に分けること。 ・オストメイト対応の多目的トイレを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。 	共用部分
	多目的室(1)(2)	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"> ・(1)30名分の座席を確保すること。 ・(2)30名分の座席を確保すること。 ・移動間仕切りにより、2室を繋げて利用可能な形態とすること。 ・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。 ・手洗い設備(ペーパータオルも含む)を設置すること。 ・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。 	共用部分
	献立試作室	新献立の試作の他、多目的室の給茶等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・多目的室に近接させること。 	<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。 ・シンク、給湯設備、食器棚等 	市専用部分
	廊下	本施設利用者(市職員、事業者、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を設置するかは事業者の提案とする。 		共用部分
	階段(エレベーター)	施設利用者(市職員、事業者、見学者等)が使用する階段(エレベーター)	<ul style="list-style-type: none"> ・複層階となる場合は、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。 		共用部分
	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。 		共用部分
	機械室	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。 		共用部分

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	食材搬入用プラットフォーム	食材納入のトラック等から食材の搬入を行うための空間	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入口は、野菜、米、魚肉、乾物、パンデザートの5ヶ所以上に分離すること。 ・プラットフォームは、搬入口毎に区分けされておらず、ひと続きになっていること。 ・荷受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する。 ・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(壁を設置しない場合は延床面積に含めない。) ・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。 ・市職員用事務室との連絡用のインターホンを設置すること。 	屋外
	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(壁を設置しない場合は延床面積に含めない。) 		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"> ・車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。 ・シャッター等により閉めきることが可能な構造とすること。 ・構造・仕上げは衛生管理の面に配慮すること。 ・本体施設と一体または別棟とすることは事業者提案とする。なお、一体的に整備する場合は、防火区画を行うこと。 		屋外
	受変電設備	受変電設備を設置するスペース	<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き必要スペース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。 ・北西部になる可能性がある。 		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"> ・周辺への影響に十分配慮し、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等を設置すること。 	屋外
	ゴミ置き場	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"> ・清掃用設備を設けること。 	屋外
	駐車場		<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用6台及び公用車1台の計7台とすること。(※ただし、公用車の駐車場は屋根を設けること) ・来客用駐車場3台(1台は障害者用)とすること。 ・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配置・運用すること。 		屋外
	駐輪場・バイク置場		<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
	屋外倉庫	雑品・予備、配送車備品、除雪機等を保管しておく室	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な位置及び規模(80㎡程度)とすること。 		屋外