

資料9 諸室リスト【令和2年2月28日修正】

※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・物品類については、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・果物類」の室を要求水準とし、各々設けること。「個包装デザート・調味料小袋」の荷受については事業者の提案に委ねる。 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。 豆腐、液卵は、「肉・魚」から搬入することを想定すること。 	<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進捗とすること。 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。 荷受室から各下処理室等への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 各学校へ配達する小袋調味料・デザート等の仕分け空間・保管場所に配慮すること、衛生管理を踏まえ事業者にて提案すること。 デザートは、仕分け後一時保管するための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)、検収機、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、乳製品用 (2)肉・魚・豆腐用 (3)デザート用	<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、検収からコンテナへの積み込み動線を踏まえ、事業者にて適切な位置を提案すること。 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。 (1)(2)は、プレハブ式冷蔵庫とする。 (3)は、冷蔵用、冷凍用の切り替え調整が可能なものとする。 	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。 	<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、プレハブ式冷凍庫とする。 	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15~25℃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"> 検収室からの動線に留意すること。 下処理ラインは、「根菜類」「その他野菜類」「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。 バススルーの棚は調理室への食材の受け渡ししがスムーズになるようにすること。 作業に伴って床が濡れることがないよう措置を講じること。 	<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	<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。 泥付き野菜を使用する場合は前提とすること。 作業に伴って床が濡れることがないよう措置を講じること。 	<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"> 検収室からの動線に留意すること。 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(バススルー型等)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、殺菌保管庫(はさみ、ボール等)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、煮炊き調理室とはバ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。 缶切り機とその置き台を設置すること。 調理エリアとの間に、保管用の冷蔵庫(バススルー型等)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。 缶切り機、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ホームなど、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。 ・洗米室や炊飯室への米の移動を踏まえた造りとする。 ・8,500食/日を2日分貯蔵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。 ・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。 ・貯米サイロ等 	汚染作業区域
	洗米室	米を洗うための室	<ul style="list-style-type: none"> ・米庫や炊飯室への米の移動を踏まえた造りとする。 ・作業に伴って床が濡れることがないよう措置を講じること。 	<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。 ・洗米機等 	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"> ・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ホームなど、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・不燃ごみ保管庫	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) ・釜は、室内の往来動線に配慮して配置を行うこと。 ・和え物用はボイル作業動線に配慮して配置を行うこと。 ・蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 ・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、シンク類等 ・保存食(調理済み食品)用冷凍庫を設置すること。 	非汚染作業区域
	揚げ物・焼物・蒸物室	揚げ物、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。 ・連続式揚げ物機、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・生食用果物の調理、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等釜毎に保冷、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。 ・和え物、果物またはデザートを配缶したまま冷却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"> ・市が指示する献立による代替食とし、85食/日が提供可能な室とすること。 ・対応アレルギーは、「卵」、「乳」、「そば」、「落花生」、「えび」、「かに」とする。 ・独立した室とし、下処理後から配缶までの作業が可能なスペースを確保すること。 ・通常食の食材や作業の動線に留意し、混入、誤配が起こらないよう留意すること。 ・専用の食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。 ・85食/日を提供可能な厨房機器を備えること。 ・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"> ・洗米室からの米の移動を踏まえた造りとする。 ・配缶のスペースを確保すること。 ・米ぬか等が混入しない、分解して清掃できる炊飯ラインとすること。 ・配缶後は、使用した釜や蓋等の洗浄機器への搬送に配慮すること。 ・作業に伴って床が濡れることがないよう措置を講じること。 	<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。 ・炊飯設備、炊飯釜等洗浄機等 	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"> ・非汚染エリア専用の洗浄設備とすること。 ・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 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	<ul style="list-style-type: none"> 調理エリアの各室に隣接させ、配缶済みの食缶等の積み込み、コンテナの配送用風除室への搬入を速やかに行える動線とすること。 洗浄室(1)に隣接させ、洗浄済みの食缶、コンテナ等が速やか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。 	<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。 コンテナ等消毒保管設備、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)	<ul style="list-style-type: none"> コンテナ室に隣接させること。 洗浄室(2)の調理業務従事者が入ることができないよう壁等で区切ること。ただし、食器等に汚れがあった場合に、洗浄室(2)に戻せるルートを確保すること。 	<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。 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)	<ul style="list-style-type: none"> 回収用風除室に隣接させること。 洗浄室(1)とは調理業務従事者が入ることができないよう壁等で区切ること。 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。 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。 カート洗い場を設けること。 床は排水効率のよい構造にすること。 	<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。 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	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄室(2)に隣接すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄室(2)に隣接させること。 残渣等を一時保管するスペースを確保し、外部から回収できるようにすること。 臭気対策を十分行うこと。 	<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。 清掃用設備を設けること。 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	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	<ul style="list-style-type: none"> コンテナ室に隣接すること。 配送車への積み込みの際に、外部から虫や砂塵等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。 	<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。 	その他区域
	回収用風除室	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	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄室(2)に隣接すること。 配送車からの搬入の際に、外部から虫や砂塵等が侵入しない設備を設置又は構造とすること。 	<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。 	汚染作業区域
	配送員控室	配送・回収運転手の控室	<ul style="list-style-type: none"> 配送/回送風除室に近接すること。 専用のトイレを設けること。 	<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。 手洗い設備を設置すること。 	その他区域
前室	前室(1)	検収室への前室として、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)	<ul style="list-style-type: none"> 市職員用事務室と検収室に隣接すること。 	<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。 給水は、温水に対応した方式とすること。 シューズ庫、手洗い器等 	その他区域
	前室(2)(3)	下処理、調理、洗浄エリアへの前室として、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)	<ul style="list-style-type: none"> 汚染作業区域、非汚染作業区域ごとに配置すること。 非汚染作業区域及び汚染作業区域のうち下処理を行う区域への立入経路には、エアシャワーを設置または通過する計画とすること。 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。 	<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。 給水は、温水に対応した方式とすること。 エアシャワー、衣類及びシューズ殺菌庫、手洗い器等 	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)	<ul style="list-style-type: none"> トラックバースと配送/回収風除室の間に配置すること。 	<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。 給水は、温水に対応した方式とすること。 	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	調理業務従事者用更衣室	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
	調理業務従事者用トイレ	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。 ・従業員数から適切な便器数を設置すること。 ・各便房内に手洗いを設置し、便器に座った状態で手洗いが出来るようにすること。 ・各便房の入口前に調理衣の着脱場所を設けること。 	<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
	調理業務従事者用休憩室	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。 ・手洗い設備を設置すること。 ・市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 	

(令和)	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。 ・給食エリアの前室に容易に行き来できる配置とすること。(検収、味見等) ・職員や栄養士の人数変動に配慮し、机を10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。 ・執務エリアに隣接して、給湯室、男女別室の更衣室(男5、女5)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。 ・プラントホームからの連絡用インターホンを設置すること。 ・設置する物品の仕様・数量は、資料10「市専用物品リスト」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、物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
	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"> ・市職員用事務室に近接すること。 ・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。 		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。 ・玄関ホール近傍に、AED(自動体外式除細動器)を設置すること。 	共用部分
	共用部分 来客者用便所	市職員、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
	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や手洗いを踏まえた動線を考慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置する物品の仕様・数量は、資料10「市専用物品リスト」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。 	共用部分
	市専用部分 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。 ・3名程度が同時に調理業務に従事できる程度の広さとし、調理、盛り付け、洗浄の各スペースを別個に設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置する物品の仕様・数量は、資料10「市専用物品リスト」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、調理コンロ、給湯設備、食器棚等 	市専用部分
	共用部分 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
	共用部分 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
	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
	共用部分 機械室	空調設備・電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

〔令和〕	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"> ・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。 ・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。 ・雨等の吹き込みに配慮し、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。 ・降雪期も安全に走行しやすい路面となるよう配慮すること。 		屋外
	排水処理施設		<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
	屋外倉庫	雑品・予備、配送車物品、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とすること。 		屋外
	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。 ・大型バスが駐車可能なスペースを設けること。(マスの設置は事業者提案とする) ・配送車両が駐車するスペースは、衛生管理及び防犯等に配慮するとともに、配送・回収が円滑に行える位置に確保すること。 ・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