

～ 安全・安心な給食を子どもたちに届ける 清潔で耐久性のある給食センター ～



北西側から見た外観イメージ

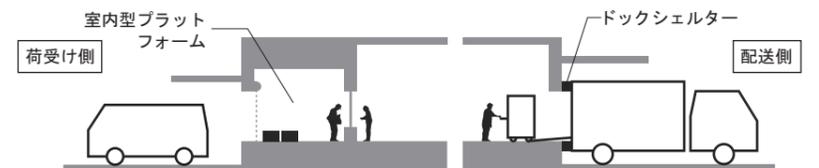
給食センター整備における基本方針

新しい衛生基準に準じた、安全な給食を提供できる給食センターを整備します。また、建物の長寿命化を図るため建物を劣化させる原因となる雨水のよどみや、鳥などが留まる隙間や凹凸を排した建物形状を全体形状から細部に至るまで踏襲します。

外観は緩やかな勾配の大屋根がかかるおらかな形態とします。豊かな田園風景や彦岳などの山々、近隣の住宅群などの景観に配慮した計画とします。

- 木質化されたあたたかい建物の顔で子どもたちを迎え入れます
- ・玄関先には来客者を迎え入れる軒下空間を設け、天井面には市産材や県産材の杉材を設えます。
- ・食育エリアの見学ホール天井面や建具、家具などの清潔を保ちやすい部分にも木材を使用し、子供たちの学びの場や山鹿の食を守る場としてふさわしい仕上げを選定します。
- ・食育エリアはその他の調理部門とは独立して機能する構成とし、外部からの汚染のリスクを抑えた施設とします。

- 維持更新性を高める施設整備をします
- ・雨水を効率的に流すことができるように、雨水の通り道を外壁の外側に設けます。ドレンづまりを起こしにくく、メンテナンスの手がかりにくい仕様とします。
- ・屋上の設備機器を屋根面から切り離し、防水改修、設備機器の更新時にも機能停止をしない計画とします。
- ・防鳥・防虫対策として、室内型プラットフォームやドックシェルターを採用し、建物の気密性を高めます。



1 基本設計概要

□設計諸条件

- ・食数
運用開始時（令和10年）： 2,578食
最大入食数（令和14年）： 3,163食
- ・従事者数
調理員数： 最大32人（100食に1人）
配送員数： 10人
事務員数（栄養士含む）： 8人
- 合計： 50人
- ・駐車台数
配送車： 5台（2t車）
従業員： 50台（乗用車）
- ・見学ホール（食育）について
受入人数： 1クラス40名
食育方法： モニターでの説明
1階ガラス越しに見学
既存調理器具の展示



南東側から見た外観イメージ

□安全な給食を届けるために

HACCPに応じた衛生基準、アレルギー食対応の基本的要件を満たし食材や人の動きが一方通行になるような平面構成とし交差汚染を防ぎます。

※HACCPとは…厚生労働省の定める、食品の安全を確保するための衛生管理手法。令和3年6月よりすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理への取り組みが義務付けられた。

□食育について

食育のための見学ホールは玄関を入ってすぐの場所に設け、エントランスホールを兼用した構成とすることで施設に広々とした印象を付加します。

調理室と同じフロアに見学スペースを設けることで、調理員の動きが間近に見える、臨場感のある見学体験ができます。

屋上に置いた設備機器も玄関口から見え、整然と並んだ設備機器は、施設が稼働する仕組みを伝えます。



見学ホールから見た内観イメージ

□防災機能について

災害時に避難所となる各市民センター等の備蓄機能についてその一部を補完します。

また、炊飯のために必要な器具等には非常用発電設備からの電力供給を行い、屋外に移動式ガステーブルを接続できる箇所を設け、炊き出し機能を備えます。



西側（正面）から見た外観イメージ

2 平面計画

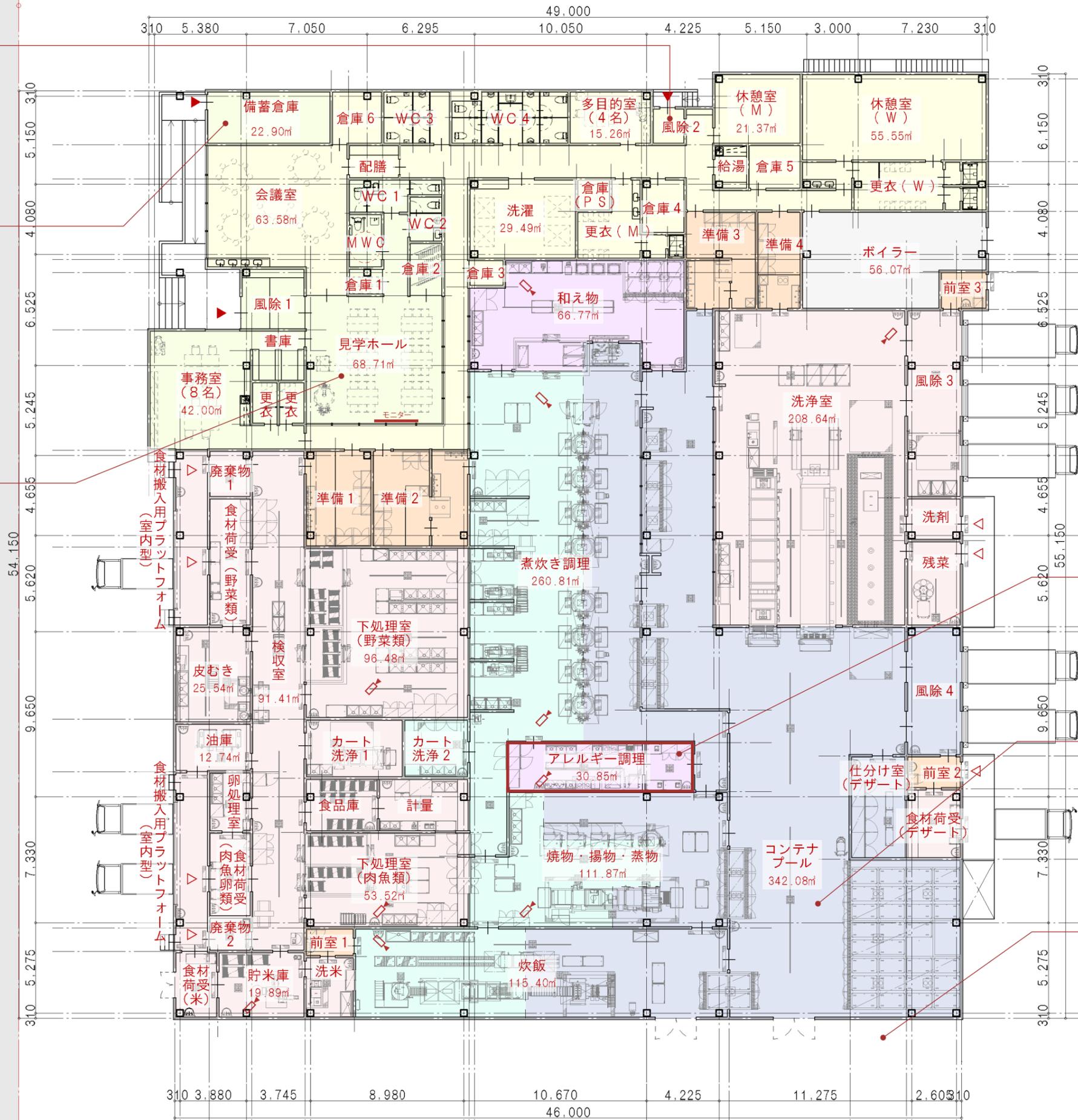
効率的運用
調理員の働き方や目的に応じて運用の形態を変えられるように玄関、トイレや休憩室等について利便性の高い配置計画を行う。

非常時対応
災害等の非常時に備え、備蓄倉庫を整備する。施設内を通らずに外部からアクセスできる動線を設け、早期に復旧できるように配慮する。

食育の推進
調理している様子が間近で見学できる見学ホールを整備する。食育学習を受け入れる状況に応じて柔軟に対応できる可変的なホールを設ける。
調理室内にはライブカメラを設ける。モニターにより、調理の様子を映すことができ、映像を活用した学習が可能となる。

一般エリア	市・来客者部分
給食エリア	汚染作業区域
	非汚染作業区域（加熱前）
	非汚染作業区域（加熱後）
	高度衛生作業区域
	調理員専用部分
	準備室、前室

カメラ



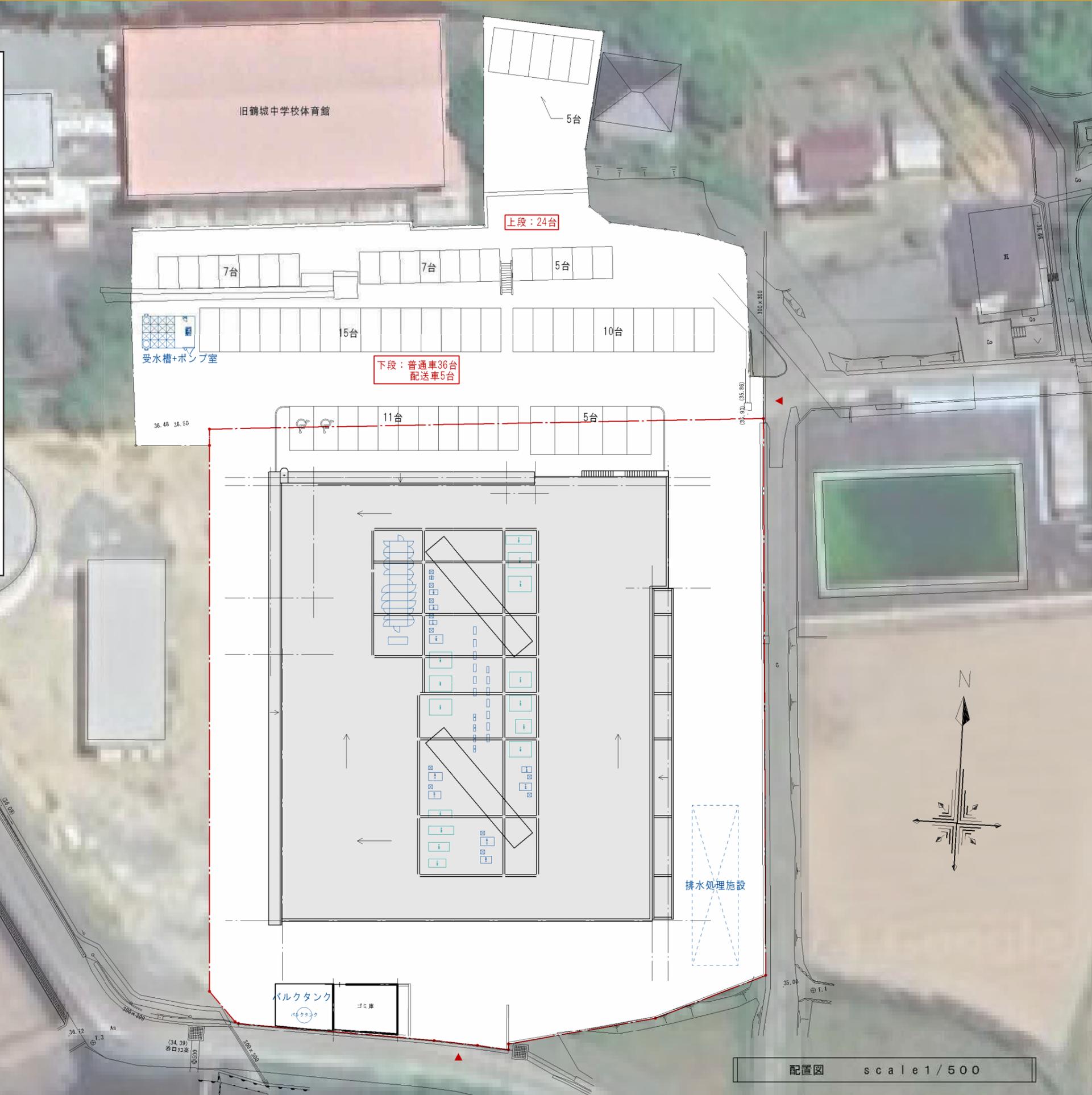
食物アレルギー対応
安全なアレルギー対応食を調理するため、アレルギー食調理室は独立した部屋とし、高度衛生作業区域とする。

衛生面の改善
HACCP (食品の安全を確保するための衛生管理手法) に準じた、ドライ方式の施設整備を行う。

非常時対応
屋外にも非常時に利用できる熱源を整備し、炊き出しの場を提供できるようにする。

1階平面図 scale 1/250

3 配置計画



計画概要

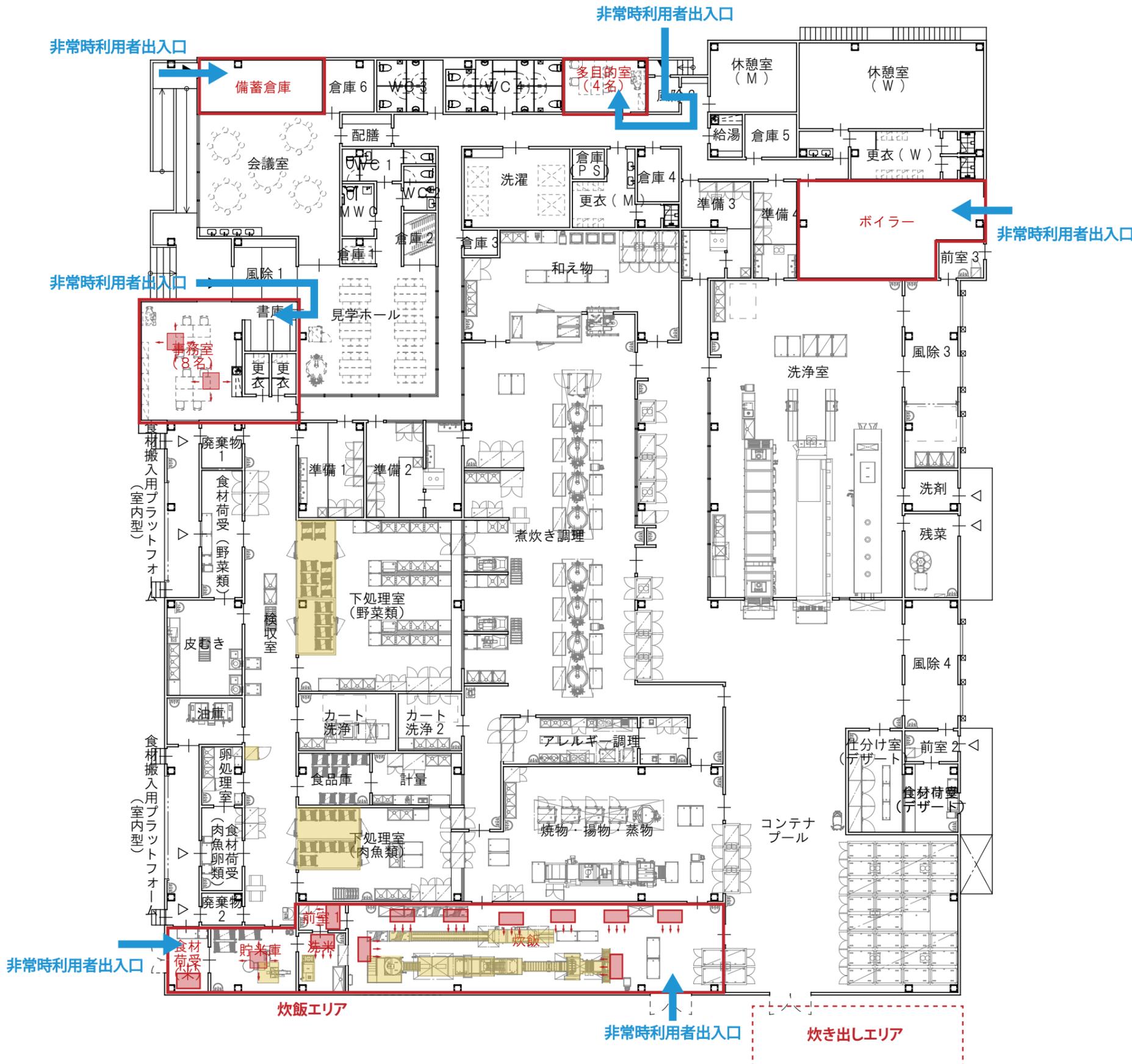
建物名称 : 山鹿学校給食共同調理場
 計画場所 : 熊本県山鹿市津留1190 (鶴城中学校跡地)
 用途 : 工場
 構造 : S造
 規模 : 平屋建て
 敷地面積 : 5298.50 m²
 建築面積 : 2722.19 m²
 延床面積 : 1階 2557.14 m²
 合計 2557.14 m²
 計画面積 : 7425.89 m²

敷地条件

都市計画区域 : 区域外
 用途地域 : 指定なし
 防火地域 : 指定なし
 建蔽率 : -%
 容積率 : -%
 備考 : 境界位置は字図トレースのため暫定形

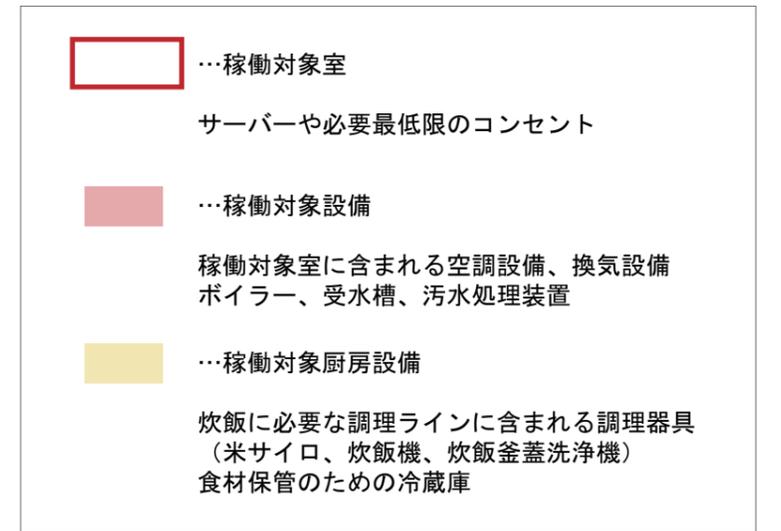
配置図 scale 1/500

4 防災機能



・災害時稼働範囲、器具プラン図

- ①防災備蓄の解放
 - ②炊飯ラインの稼働による米の提供
 - ③炊き出し機能
- 以上を災害時における給食センターの役割とし、機能を発揮するための最低限の機器への非常用電源を自家用発電機により供給します。
- 稼働対象室には、非汚染エリアを通らずアクセスできるような動線を確認し、調理エリアへの影響を最小限にします。



・非常用発電について

災害時、電力供給が止まった際に以下の稼働が必要な機器への供給を行います。

※発電機能力

事務室に関連する電源、厨房機器（冷蔵庫、冷蔵庫）を24H/日使用
炊き出し時に使用する厨房機器及びそれに不随する電源を6H/日使用
交互運転するポンプ類は同時稼働がないと想定

→以上の条件下にて72時間電源の供給が可能

5 工事工程表（予定）

山鹿学校給食共同調理場新築及び既存学校等配膳室改修工事

