＊関市学校給食センター＊

《　建設の経緯　》

「旧関市学校給食センター」は昭和57年3月竣工、同年4月より共同調理場方式による学校給食を提供していました。

しかし、老朽化が進み、施設・設備の維持管理が難しく更新時期を迎えていた、平成21年に改正された学校給食法の衛生管理基準に適合しない等の理由により建替が必要となりました。

また、施設を稼働させながらの改築は不可能であったため、別敷地での建設を行いました。

1	工事名	関市学校給食センター新築工事 （建築・電気設備・空調設備・衛生設備・厨房設備・監理業務）
2	施工場所	関市若草通１丁目１５番地 （用途地域：無指定　防火地域：指定なし）
3	敷地面積	7,883.21㎡
4	建物概要	・本館棟：鉄骨造２階建 ・延床面積　本館棟：3,040.82㎡・自転車置場、附帯機械室：21.60㎡ ・ドライシステム方式
5	建設事業費	1,752,522,400円
6	必要諸室	野菜処理室、和え物室、アレルギー対応調理室、焼物揚物室 児童見学用研修室等
7	受注者	建築工事　株式会社新東建設 電気設備　株式会社日発電工 空調設備　株式会社オザキ 衛生設備　株式会社山中工務店 厨房設備　株式会社タニコー岐阜営業所 監理業務　司設計株式会社
8	工期	平成31年2月～令和2年3月
9	配送学校	小学校　18校（板取小を除く）・中学校　9校 計　27校　約8,000食
10	配食開始	令和2年8月31日

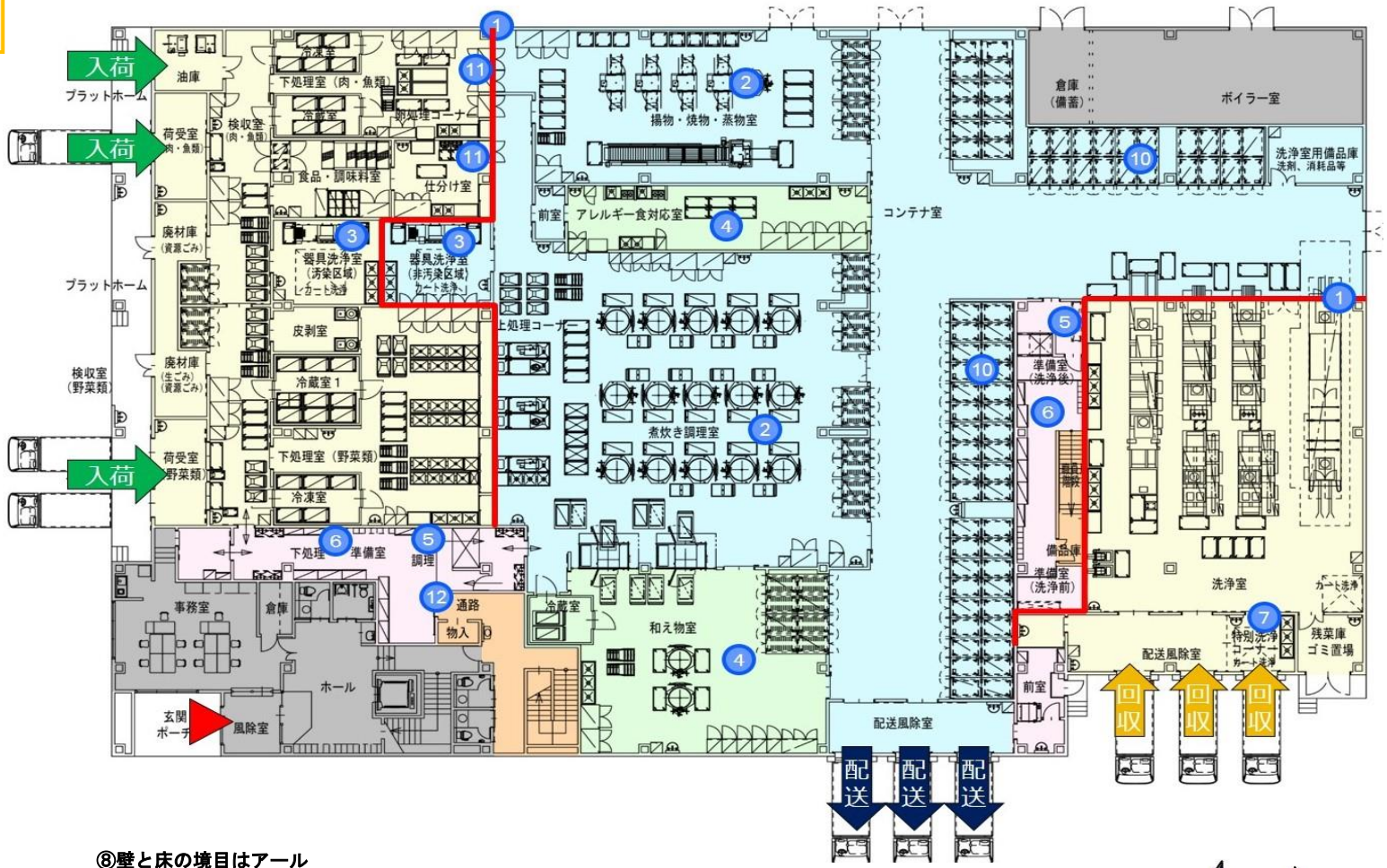
関市学校給食センターHP

令和２年7月

関　　市

建物平面計画図
（衛生区画図）

凡例　高度清潔区域　非汚染作業区域　汚染作業区域　前室・消毒室　調理員区域　一般区域



①汚染作業区域と非汚染作業区域を区画

・汚染区域と非汚染区域の界壁にはサッシ付きカウンター、パススルー冷蔵庫を設置し、食材と容器のみを通過させ、調理員の往来を無くします。

②加熱前後を作業区分し交差汚染防止

・煮炊き調理室は、両面式の蒸気式回転窯、焼物・揚物・蒸物室ではパススルースチームコンベクションオーブンを採用し、加熱前と加熱後を作業区分します。調理後に配缶する作業を区分し交差汚染を防止します。

③調理器具による交差汚染を防止

・器具洗浄室を汚染作業区域、非汚染作業区域にそれぞれ設置して、調理器具を衛生的に洗浄します。また、器具洗浄機は２台設置します。

④高度衛生区域

・高度な衛生管理が必要な和え物室、アレルギー食対応室は、他の調理担当者が立ち入らないように高度清潔区域として区画します。特に、アレルギー食対応室には専用前室を設け、改めて手洗いや専用エプロン着用などを行うことで、コンタミネーションを防止します。

⑤手指洗浄消毒器はお湯を供給

・準備室及び調理場内の主要箇所の手洗器は、冬場でも負担なく手指洗浄消毒を行えるように、お湯を供給します。

⑥衛生的な準備室、前室

・午前の調理作業の汚染/非汚染、午後の洗浄消毒作業の汚染/非汚染、アレルギー専用、運転手専用配送/回収、計７ヶ所の前室・消毒室を設けます。
・非汚染作業区域への前室には、自動扉式のエアシャワーを設置します。また、調理室への自動ドアを手指洗浄機と連動させることで、調理員が手指の消毒を済ませないと入室できない仕様とすることもできます。

⑦特別洗浄コーナー

・学校で嘔吐が発生した際、該当校の返却食器を隔離して洗浄除菌するため「緊急時洗浄コーナー」を設けます。専用の三槽シンク、カート洗い場を設置します。

⑧壁と床の境目はアール

・調理エリア内の壁と床の境目は、床材を壁にまで巻き上げ、清掃性を高めます。また、立ち上げ部をアールにし、水たまりをなくします。

⑨床排水はドライオープンピット

・床には染飛散した水が速やかに排水される、衛生的なドライオープンピットを設置します

⑩保管庫の上部は埃だまりをなくします

・埃だまりになりやすい、高さがある器具消毒保管庫の上部は、左右を壁で、上部を下り壁でふさぎ、埃だまりを無くします。

⑪パススルー冷蔵庫は露受け付

・結露が発生しやすいパススルー冷蔵庫のガラス部分には独自の露受けを設置します。水滴が床に落ちず、ドライの環境を維持し衛生的です。

⑫一般区域と調理員区域の区画

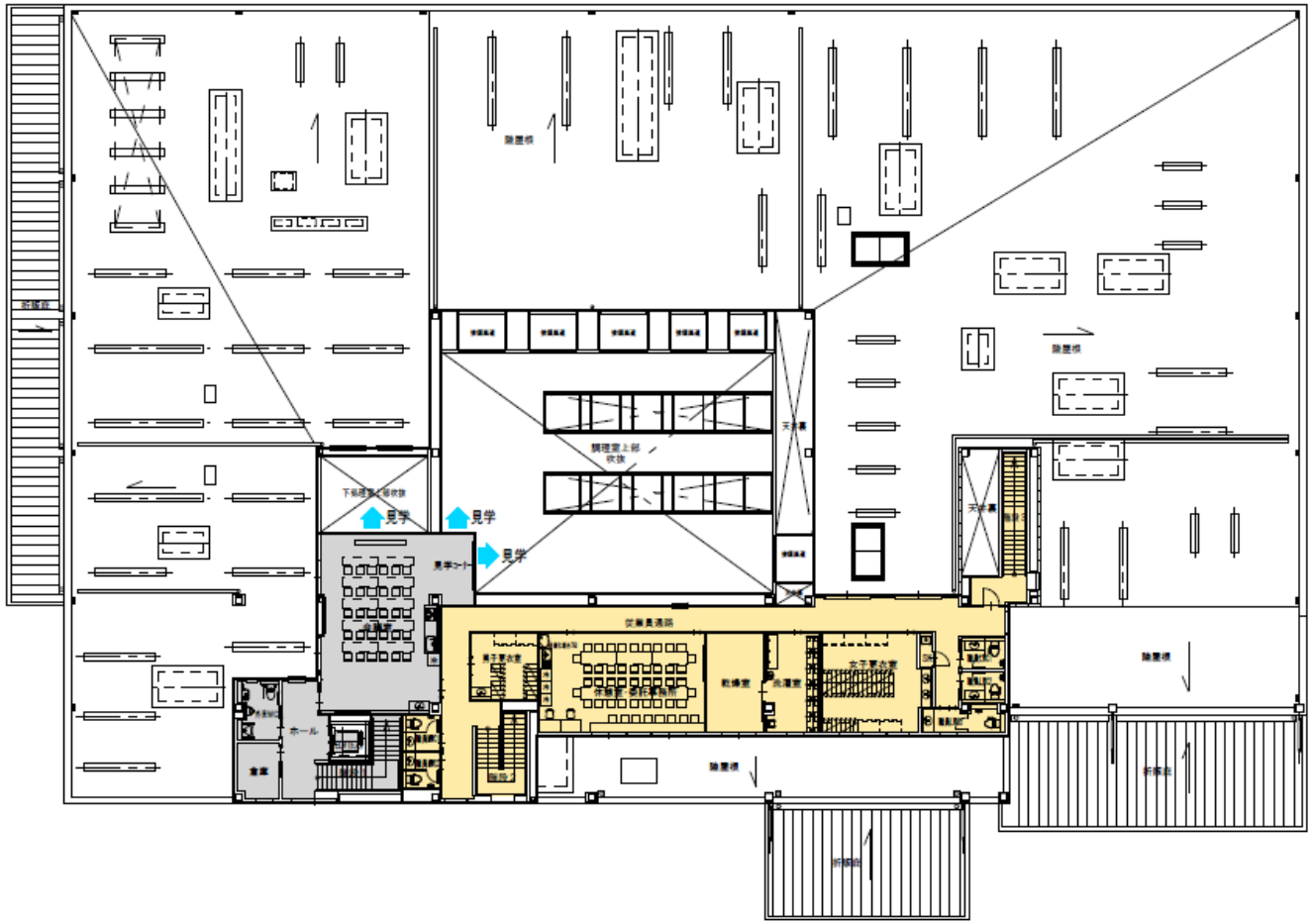
・外部からの入館は、職員・外来者・調理員の玄関と併用としますが、入館後は別々の通路とし、調理員は２階の調理員専用エリアで更衣着替え等行い、その後は専用エリア内のみ移動します。調理員と外来者の活動エリアを明確に区分することで、衛生管理を徹底しつつ、幅広い人が訪れることができる地域に開かれたオープンな施設とすることができます。

建物平面計画図
（2階平面図）

「食育機能（外来者向けの情報発信の役割）」と、「給食提供機能（高度な衛生管理が必要）」を両立する為、外来者エリアと調理員が使用するエリアを明確に区分し、接触を防止します。

凡例

調理員区域	一般区域	見学可能エリア



①研修室（見学者用と調理員用を区別）

・見学者用に３６人収容可能な研修室を設置します。研修室からは煮炊き調理室と野菜下処理室の見学が可能です。

②外来者用トイレ

・多目的トイレを含む外来者専用トイレを設けます。ホールに隣接して配置し、初めての来館者にもわかりやすい位置とします。

③見学窓

・煮炊き調理室、下処理室が見学できる見学窓を設けます。手すりを設け、低学年の児童でも安全で見やすい工夫を施します。

④パネル展示ブース

・ホールの壁面にはパネル等を設置可能です。見学者に対し、情報発信可能なスペースを設けます。

⑤見学可能エリア

・２階から調理室内の見学が可能です。見学可能なエリアは回転釜が設置されている煮炊き調理室、野菜下処理室です。

⑥洗濯室

・白衣・エプロン類の洗濯用に洗濯室を設けます。大量の洗濯物の管理がし易いよう、十分なスペースを確保しました。

⑦調理員専用トイレ

・調理員専用トイレは１階と同様、脱衣用前室を設置します。手指消毒ができるよう個室内に手洗器を設置します。

⑧調理員専用更衣室

・一般的な給食センターの調理員人数および男女比に基づいて計画しました。設計時に、より詳細な条件に基づいて検討を行うことで、より使い勝手のよい設備とします。

⑨室外機置き場

・音や振動、臭いの発生源となる室外機置き場は、民家から離した西側に設け、周辺環境へ配慮します。

⑩調理実習台

・栄養士が献立試作を行えるよう、研修室に調理実習台を設置します。

⑪調理員食堂兼ミーティングルーム

・調理員食堂兼ミーティングルームは４２人収容可能です。

設備の特徴

日本の伝統的な食文化である「和食」を中心とした学校給食を提供するとともに、安全・安心でおいしく、栄養バランスの取れた給食を児童・生徒に提供します。
健康増進を図ることにより、食の大切さや感謝の気持ちを育み、食育を通じて児童・生徒の成長に寄与する学校給食センターを目指します。

アレルギー食対応室

他の調理エリアから完全に独立した専用のアレルギー食対応室を設置

スチームコンベクションオーブン

デジタル管理で均一な焼物調理、蒸し物調理、組み合わせ調理が可能

パススルー冷蔵庫

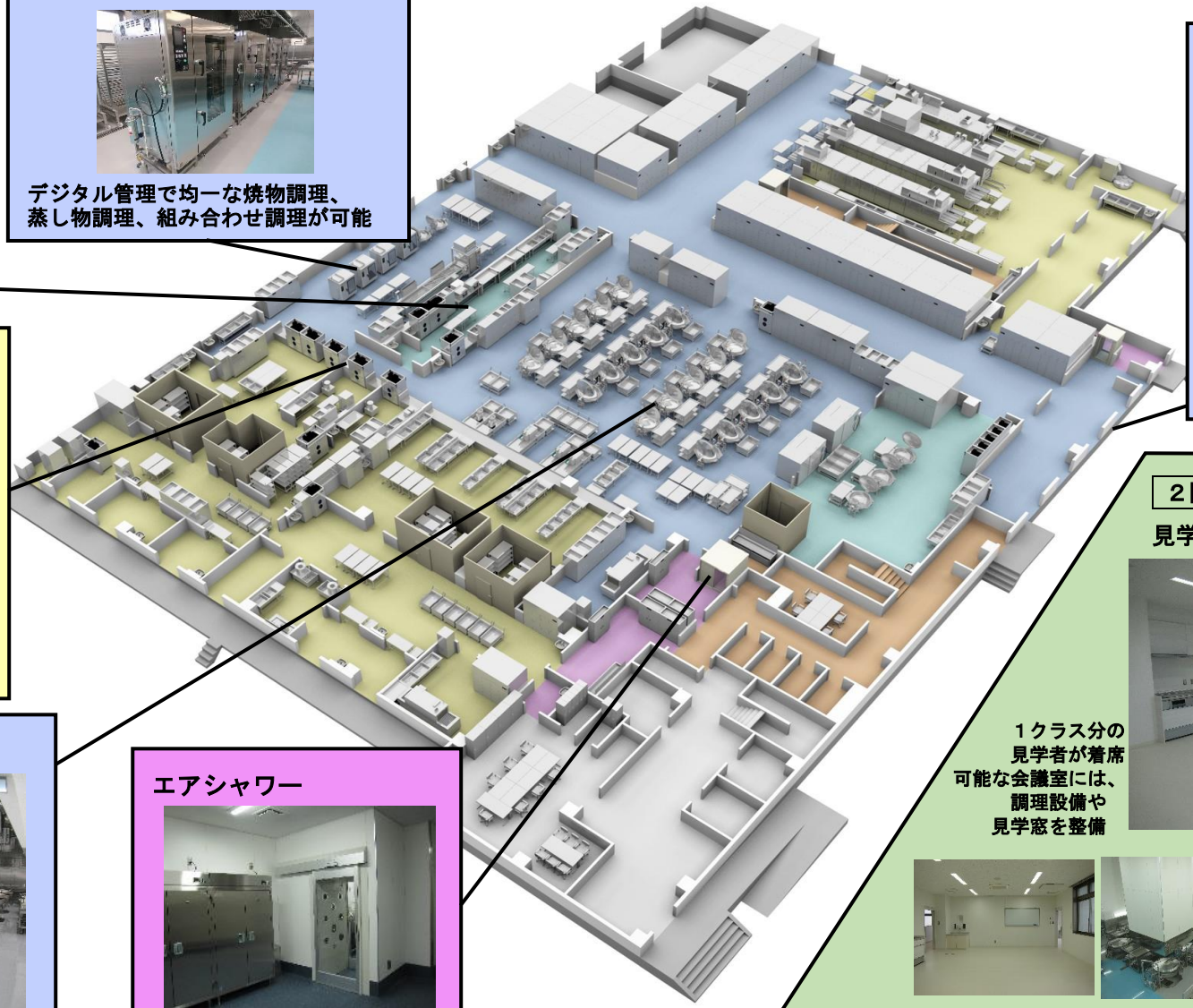
下処理済みの肉・魚類は、冷蔵状態で調理室へ受け渡しが可能

蒸気回転釜

蒸気式で、汁物調理、煮物調理、炒め調理が可能

エアシャワー

衣服に付着した髪の毛やホコリを強風で落とす



1階　3Dイメージ

ドックシェルター

トラックと施設が密着し、配送風除室への外気や虫の侵入を防ぐ

２階

見学コーナーを備えた会議室

1クラス分の見学者が着席可能な会議室には、調理設備や見学窓を整備

フロアには食育展示コーナーを設置

煮炊き調理室の見学窓

下処理室の見学窓