

門川町学校給食センター（仮称）
建設に係る機能等詳細事項

令和 2 年 1 月

門 川 町

1. 施設内の概要

施設全体	<ul style="list-style-type: none">・1階建てもしくは一部2階建てとし、フルドライシステムを導入すること。・延床面積は、約1,200㎡～約1,400㎡を基本とし、可能な限りコンパクトな施設とする。・1コース2献立に対応可能で、1日あたり1,700食の調理が、安全・確実・衛生的に行える施設・設備を導入すること。・調理後2時間以内での喫食が可能となるよう、施設設備や搬出入口の個所数・コンテナ室規模等を十分考慮すること。・各部屋の壁等には、相互に作業の進捗を目視確認できるように透明ガラス等で仕切ること。・調理設備の操作は、安全かつ容易に行え、誤操作を防ぐような措置を行うこと。・必要な室には衛生管理強化のため、殺菌装置を設置すること。・各部屋に内部の温度及び湿度管理が適切に行なえる空調等を備えた構造とすること。 (適正な温度 25℃以下 適正な湿度 80%以下)・汚染の原因となる結露の対策に配慮すること。・調理作業従事者が汚染・非汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪・糸くず・埃等を取り除き、手指の洗浄・消毒等の衛生管理対策が可能な構造とすること。・可能な限り、短い動線で作業ができる構造とすること。・各室必要な個所に器具類を衛生的に保管することが出来る専用の保管庫を設けること。・各室に必要な数の手洗い設備を設けること。また手洗い設備は温水が供給され、手を使わずに操作出来るよう考慮すること。・手洗い器は、ひじまで十分に洗える大きさ・深さであること。・手洗い後及び食品の動線上にある開口部には、自動ドアを設置すること。・作業区域は汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域の境界には、隔壁・扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。・作業中・洗浄時・清掃時等に床に水が落ちることを考慮し、防水用の床とし、排水溝へ向けて、床に傾斜を付けること。ただし、台車等がストッパーなしでも動かない程度の傾斜とする。・使用するカートや容器等は、省スペースを図るため、重ねて保管できるものとする。・どの作業区域においても、十分な水圧を確保できるような設備とすること。・施設内の適切な温度及び湿度管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。・施設の外部に開放される個所には、エアーカーテン(エアー抜きのあるもの)を設置すること。・各室とも十分な照度を確保すること。また照明器具についてはメンテナンス及び省エネルギー等に考慮したものとすること。・必要な個所には防虫用蛍光灯を設置すること。・日常の清掃・点検・保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えるようにすること。・必要な個所には、風除室を設置すること。・必要な個所には、排煙窓を設置すること。その際、防虫には十分配慮すること。
------	--

荷受室	<ul style="list-style-type: none"> • 食材の相互汚染を防止するため、荷受室は2ヶ所以上とすること。 • 食材の搬入は、限られた時間内で作業を完了出来るよう十分な広さを確保すること。 • 荷受室外部に、雨等に配慮した食材搬入用プラットホームを設けること。 • プラットホームは、雨天時に備えた構造とすること。 • 外部からの害虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、食材搬入用プラットホームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。 • 荷受室のみ、入口と研修室との境のドアは、手動とすること。ただし、ひじ等で軽い力で開閉できるタイプのものであること。 • 埃の侵入を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとすること。 • 納入業者用の手洗い設備を設置すること。
検収室・仕分室	<ul style="list-style-type: none"> • 肉・魚等専用と野菜類等専用の検収室を設けること。ただし、検収室は相互に様子が見えるようにすること。 • 一連の作業が限られた時間内で確実に出来る広さを確保すること。 • 検収後の下処理室への移動を考慮し、仕分室はスペース及び台車等の移動に留意したものとすること。（台車の移動等がスムーズに行える広さを確保すること。） • 仕分室には野菜類下処理室に隣接した根菜類前処理コーナーを設けること。 • 前処理を終えた根菜類は、カート等で受けてそのまま下処理室へ移動できること。 • カート用洗浄コーナーと食材専用容器用保管庫の配置に留意すること。
食品庫	<ul style="list-style-type: none"> • 納入量及び納入サイクル（1,700食／日を3日程度保管）を考慮したスペースを確保すること。 • 物資整理のため移動式の棚等を設置すること。 • 棚はステンレス製等衛生状態を保ちやすい素材を使用すること。
保管用冷凍庫	<ul style="list-style-type: none"> • 冷凍食材を保管する冷凍（食品）庫を備えること。 • 納入量（1,700食／日を3日程度保管）を勘案したスペースを確保すること。 • 台車等の移動に留意したものとすること。 • 搬入出を考慮した扉を2ヶ所備えること。
保管用冷凍冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> • 下処理前の過程において、肉魚等専用と野菜類専用のもの及び保存食（原材料・調理済み）用のものをそれぞれ設置すること。また、冷凍庫は肉魚等用よりも野菜類専用の方が容量を大きいものとすること。 • 1日の食材使用量を勘案し、適した大きさ・広さを確保すること。 • 床から60cmの高さ以上で保管する場合にも十分な容量を確保すること。

野菜類下処理室	<ul style="list-style-type: none"> 調理室へは食材のみが移動できる構造とし、移動時の段差がなく、ローラーを用いる等、調理作業者の身体的負担を軽減できる構造とすること。 野菜洗浄シンクは3～4槽式のを4列配置すること。なお、両端を4槽シンクとすること。 野菜洗浄シンクは、床に水がこぼれにくい構造のものとする。 一連の作業において、相互汚染を防ぐことの出来る広さを確保すること。 調理室に移動させる前（一時保管用）の冷蔵庫を設け、食材のみが移動できるよう考慮すること。
肉魚類下処理室	<ul style="list-style-type: none"> 肉、魚、卵を専用の下処理室で作業し、相互汚染を防ぐこと。 調理室に移動させる前（一時保管用）の冷蔵庫を設け、食材のみが移動できるよう考慮すること。 必要なシンク及び調理台を設置すること。ただし、シンクを使う機会が少ないことを考慮し、シンクに蓋をして作業台にする等、フレキシブルな使用ができること。 一連の作業において、相互汚染を防ぐことの出来る広さを確保すること。
計量室	<ul style="list-style-type: none"> 一連の作業が確実にできる広さを確保すること。 調理室へは食品のみが移動できる構造とすること。 調味料用の省スペースの冷蔵庫を設置すること。 必要なシンク及び調理台を設置すること。 肉魚下処理室へ、調味料を送れるよう、窓またはカウンター等によりつながっていること。 下処理室や調理室との隔壁に窓を入れるなど、お互いの作業がよく見える構造であること。
器具洗浄スペース	<ul style="list-style-type: none"> 下処理の器具専用の洗浄スペースを設置すること。 調理室、和え物室の器具・カート専用の洗浄スペースを設置すること。 省力化・効率化を図ることのできる機器を設置すること。 一連の作業が確実にできる広さを確保すること。 透明の仕切りやドア等により、調理室または下処理室の様子が見える構造であること。
調理室（揚げ蒸物を含む）	<ul style="list-style-type: none"> 食材の作業動線の交錯や調理前の食材と調理後の食品を運搬する動線が交錯しないよう十分なスペースを確保すること。 回転釜は、6台を1列に配置すること。 釜周りの排水が、床面に流れず、効率よく排水されるよう傾斜等を考慮した構造とすること。また、釜内の残渣等の処理が容易な構造であること。 調理機器、作業台、調理台等は可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とすること。 野菜、肉、魚、卵など食品の種類ごとに専用の機材を備えること。 揚げ物・蒸し物等は、限られた時間に効率的に調理する能力を有する機器を設置すること。 調理機器は洗浄及びメンテナンスが行いやすいものとする。 オイルミストの飛散等に留意すること。 必要なシンク及び調理台を設置すること。 配缶のスペース確保や、台車や配缶台が十分に通れる等、一連の作業が確実にできる広さを確保すること。

和え物室	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設置すること。 ・温度を下げた食材を一時保管出来るよう専用の冷蔵庫を設置すること。 ・一連の作業が確実に出来る広さを確保すること。 ・必要なシンク及び調理台を設置すること。
アレルギー室	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食専用の調理機器を設置すること。 ・2献立、それぞれ1食～5食程度調理するために必要なシンク（1槽程度）及び調理台（2台程度）を設置すること。 ・一連の作業が確実に出来る広さを確保すること。
炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯を食缶で提供できるよう、炊飯室を設置すること。 ・1日に1、700食分の洗米から炊飯、配缶までができる設備であること。 ・連続炊飯器を設置すること。 ・炊飯釜洗浄機を設置すること。 ・米の特性を考慮し、保管・供給・洗米等については、シンプルな設備とすること。 ・混ぜご飯等の献立も考慮し、調理室のとの連携がよい設備とすること。 ・一連の作業が確実に出来る広さを確保すること。
コンテナプール	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ及び食器等を効率的に乾燥する能力を有する機器を設置すること。 ・搬出口はできるだけ小さく、搬出口と配送車の積み込み口が密着する構造にすること。 ・車輛発着場の屋根は、可能な限り長い構造にすること。 ・省力化・効率化を図ることのできる機器を設置すること。 ・配膳済みの食缶収納等、配送準備のための十分なスペースを確保すること。 ・洗浄後、格納するまでの衛生的な取り扱いができるスペースを確保すること。 ・未使用・予備食器等を収納するための保管庫を設置すること。 ・外部からの昆虫類や塵埃の侵入を防止するよう配慮すること。
洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・限られた時間に効率的に洗浄する能力を有する機器を設置すること。 ・食器は、1枚ずつ洗浄する方式とし、洗浄機にかける時には自動的に供給される装置を備えること。 ・浸漬槽は、それ自体の洗浄も考慮し、洗浄量に見合ったものとする。 ・一連の作業が確実に出来る広さを確保すること。 ・コンテナプールと隔壁で区分し、作業動線が交差しないような構造にすること。 ・厨芥処理設備は必要ないので、設けないこと。
洗剤室	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄等に使用する洗剤・消毒薬を保管する室を確保すること。 ・外からの搬入が容易で、洗浄室に近い場所に設置すること。 ・次亜塩素酸ナトリウムやアルコール等の保管も考慮し、耐久性のある材質を使用すること。

前 室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理用作業着（シューズ等を含む。）は殺菌のため、専用保管庫を設置すること。 ・一般区域から各作業区域へ入る際に、靴の履き替えやエプロン等の脱着、手洗いや消毒等を行えるようにすること。 ・非汚染作業区域へ入る前室には、必ずエアシャワーを設置すること。 ・職員数に見合う手洗い設備を設けること。 ・ヘアキャップや着衣のチェックを個人個人ができるよう、十分な照度が確保できる場所に鏡を設置すること。
--------	---

事 務 室 等 そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・休憩室（男女用それぞれ、もしくは、必要に応じて区切られるように）、会議室（40名程度の学習・試食兼用及び職員食堂兼用）、給湯室、洗濯室、更衣室（男女、汚染区域・非汚染区域）、職員用WC、来客用WC（身障者用WCも含む。）、玄関ホール、機械室、書庫・倉庫など、十分なスペースを確保すること。 ・事務室は玄関ホールに面し、窓口を設けるよう努めること。 ・事務室は、事務従事者（最大5名）が使用できる十分なスペースを確保すること。 ・調理工程の一部を見学できる見学ルート・見学窓等を設置すること。 ・会議室は食育推進活動に利用可能な設備・機能を備えること。 ・エレベーター、多目的トイレ等を設け、バリアフリーに配慮すること。 ・従事者用トイレは食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入り出来ない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、従事者用トイレの個室の前に調理衣を着脱出来る場所を設けるよう努めること。 ・トイレは便座に座ったまま手洗い・消毒ができるように、手洗い器を個室内に設置すること。また、紙巻器は手洗い器と反対側の壁に設けること。 ・事務エリア及び見学者等一般来場者の使用する諸室については、ユニバーサルデザインの向上を図ること。 ・ダンボール、残菜、空き缶などを一時保管する廃棄庫を設置すること。 ・消耗品等の保管庫、倉庫等を設置すること。
---------------------------------	---

付 属 施 設	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車、予備車及び公用車の車庫を設置すること。 ・配送車用洗車場を設置すること。 ・汚水処理施設及び給水施設を設置すること。 ・受水槽は給水量が不足しないような容量を確保すること。 ・受電設備を設けること。 ・受電・給水・排水設備はメンテナンスを考慮したスペースを確保すること。 ・熱源に関わる付属施設を設置すること。 ・消火栓等の防火設備を設けること。 ・位置・規模を考慮し、廃棄物倉庫を設置すること。 ・職員駐車場及び来客駐車場（身障者用を含む。）等30台以上のスペースを確保すること。 ・施設内道路及び緑地帯を確保すること。
------------------	--

2. 設備機器・器具類の概要

【板金類の仕様】

- 主要材料をアジャスター部 SUS304、板材 SUS430 と同等以上の材質とすること。(SUS304・クロム・ニッケル系ステン、SUS430・フェイライト系ステン)

【テーブル類甲板】

- 板厚は、変形しにくい 1.2mm 以上の板を使用し、つなぎ目は極力少なくするなど、ほこり、ごみ溜まりができないよう計画すること。
- 壁面設置の場合は、背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。なお、高さについては、テーブル面より H=200mm 以上とし、ほこり、ごみ溜まりを減らすよう、背立て上面を 45°以下のカットとすること。
- 背立ての角では、5R以上のコーナーを取ることを。

【シンク類の層】

- 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
- 排水金具は、十分な排水が行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡単なものとする。
- 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。また、ごみ受け部分にも水が溜まらない構造とすること。
- オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- 食品用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこと。

【脚部及び補強材】

- 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。

【キャビネット・本体部】

- キャビネットは扉付きのものとする。
- 虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。
- 内部のコーナー面、ポールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造とすること。
- 汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、常に洗浄が容易な構造とすること。
- 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造とすること。
- 本体・外装は、ふき取り掃除がしやすい構造とすること。

【アジャスター部】

- ベース置き以外は、高さの調整が可能な構造とすること。
- 防錆を考慮し、SUS304 仕様以上のものとする。
- 床面清掃が容易に行えるよう、高さ 150mm を確保すること。

【機械器具の仕様】

<p>共通</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・最大1,700食調理するものとし、調理後2時間以内の喫食が出来るということを考慮し機器・器具類の容量・処理能力を決定すること。 ・調理機器・器具類等はドライ対応とすること。 ・極力自動化された調理機器・器具類とすること。 ・可動式で分解・殺菌作業が可能な調理機器・器具とすること。 ・ランニングコストの削減や環境負荷軽減のため、省エネルギー・省資源等を考慮した設備とすること。 ・設備・機械類は、操作の容易性・安全性を確保し、複雑な構造でないものとすること。 ・重量のある物を移動させる際には、カートやローラー等を効率的に使用し、かつ、各台車やカウンター台等の高さを合わせることにより、可能な限り調理員の身体的負担を軽減できるよう努めること。 ・各部屋において、ホースを使用して洗浄・掃除をすることを考慮し、各所に水栓（給湯・給水）を設けること。 ・厨房機器は、防音、防振及び防臭対策を十分に行うこと。 ・落雷による被害を最小限に抑えるため、重要な機器等については、雷遮断機を設けること。
<p>冷蔵庫・冷凍庫</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食材及び保存食品の温度管理が適切に行える機器とすること。 ・抗菌（外装・内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製等。また取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水トラップ等）構造の機器とすること。 ・大容量の食材の保管を考慮し、適宜プレハブ式等を導入すること。 ・衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式等を導入すること。 ・庫内は十分なスペースを確保し、移動式の棚を採用するなど庫内の清掃がしやすいものとすること。 ・庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認でき、通知システムがある機器とすること。
<p>下処理機器</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目などが無いこと。洗浄及び消毒の繰り返しに耐えうる仕様とすること。 ・シンクは、用途別に加熱調理用、非加熱調理用として3～4槽式構造のものを相互汚染しないよう設置すること。 ・調理室への食材の移動は、段差がなく、ローラーを用いる等、調理作業者の身体的負担を軽減できるようにすること。 ・球根皮剥ぎ機の食材の取り出し口の高さは適切な高さとしてすること。 ・球根皮剥ぎ機の皮かすが直接排水管に流れ込まない構造とすること。 ・シンク及び球根皮剥ぎ機は限られた時間での処理が可能な台数を設置すること。
<p>調理釜</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・多種類の料理に十分対応できるなど、釜数は余裕をもって配置すること。 ・排水がスムーズになるよう、口径・バルブなどに配慮した機器とすること。 ・調理中に量が確認できるよう目盛りや計量装置等を有する機器とするよう努めること。 ・蓋の開閉時の水滴の落下に配慮した機器とすること。 ・調理用の給水・給湯の水栓の他に、掃除用のホース接続口をカップラ（アタッチメント）式にてそれぞれ設けること。

揚物機	<ul style="list-style-type: none"> ・オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。 ・食油や揚げかす等の処理及び調理後の洗浄が容易である機器とすること。 ・油温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。 ・芯温の測定が可能となる芯温測定器を備えること。
炊飯器	<ul style="list-style-type: none"> ・1日に1,700食分の洗米から炊飯、配缶までがスムーズに行える機器であること。 ・釜等を運ぶ労力が可能な限り解消される機器であること。
焼物機	<ul style="list-style-type: none"> ・熱風とスチームでの組み合わせ調理が可能な機器とすること。 ・調理状態が確認できる機器とすること。 ・温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。 ・蒸し物にも対応する機器であること。 ・調理後の洗浄が容易である機器とすること。 ・芯温の測定が可能となる芯温測定器を備えること。
熱機器その他	<ul style="list-style-type: none"> ・排熱等により調理作業環境を害さない環境とすること。 ・設備配管等が機外に露出していない構造とすること。 ・庫内温度や食材の中心温度が容易に計測または記録できる構造とすること。 ・メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を設定できる機器とすること。
真空冷却機	<ul style="list-style-type: none"> ・菌の繁殖温度帯を短時間で通過させ、加熱済食品の中心温度を10℃以下まで効果的に冷却できる機器とすること。 ・設置場所や処理量及び時間に配慮し、衛生管理に適した機器とすること。
保冷库	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物室など食材及び調理済みの食品を保冷する必要がある場合には、冷蔵庫または冷凍庫を設置すること。 ・カートごとの保管が可能となる機器とし、温度管理や湿度管理に配慮した機器とすること。
器具用洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・確実な洗浄性能を保有した機器とすること。 ・炊飯釜が洗浄できるものとすること。
食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・食器は、1枚ずつ洗浄する方式とし、洗浄機にかける時には自動的に供給される装置を備えるなど、効率的かつ確実な洗浄性能を有した機器とすること。 ・十分な予洗いができる浸漬槽を備えること。 ・自動給水装置、自動温度調整装置付とし、コンベア式の機器とすること。 ・スプーン、箸、かご、トレイ等附帯食器が洗浄可能な設備機器とすること。 ・お玉やトングなどを手洗いできる設備とすること。
食缶洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・確実な洗浄性能を保有した機器とすること。 ・自動給水装置、自動温度調整装置付とし、コンベア式の機器とすること。 ・洗い流し後の残渣の処理が容易である機器とすること。

先 浄 機 コ ン テ ナ	<ul style="list-style-type: none"> 給食搬送用のコンテナ等を、自動工程で連続洗浄出来るなど、作業負担が軽減できる機器とすること。 エアブロー等により、水滴が確実に除去される機器とすること。
消 毒 保 管 庫 ・ 器 具 殺 菌 庫	<ul style="list-style-type: none"> 温度調節機能付きで、乾燥・殺菌・保管が可能な機器とすること。 消毒時間が庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、温度・時間などの表示が可能で、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とすること。 食器をコンテナに収納した状態で消毒出来るコンテナイン消毒保管庫など、作業効率と労力の軽減できる機器とすること。 調理機器部品及び調理器具等において、加熱殺菌が困難なものについては、高い殺菌性能が発揮される機器（タイマー付き）となるようにし、設置場所・台数等を考慮すること。

【食缶類の仕様】

食 缶	<ul style="list-style-type: none"> 食缶類は、「ご飯用」、「汁物用」、「焼き物・揚げ物用」、「和え物用」とする。 保温食缶は、保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間以上保持できる機能を有した高性能保温食缶とする。 米飯用二重保温食缶は10L、汁物用二重保温食缶は14L、和え物用二重保冷食缶7L、焼き物・揚げ物用は、敷網等を付けたものを基本とする。 ステンレス製等、耐久性、使用性に配慮したものとする。
--------	--

【その他の事項】

そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄時間は、洗浄、保管を含めて2時間以内で完了すること。 機械器具類は、可能な限り移動式とし、作業工程にあった配置にすること。コンセントの位置、動力にも配慮すること。 機械器具、シンク等の大きさに注意し、必要以上に大きくしないこと。 ゴミ置き場は、施設の中ではなく、施設敷地内に屋根の付いたものを設置する。 厨房機器の据付けについては、埃、ごみ溜まりができないよう配慮し、機器ごとに適切な方法で行うこと。 機器等の保証期間は、別途協議により決定すること。 調理場の性質上当然必要と思われるものについては、関係書類等に明示されていない事項でも、受注者の責任において、完備すること。
-------------	---