

資料6 諸室リスト【平成23年8月8日修正版】

室名	機能	要求事項		清浄度区分	
		諸室計画関連	設備関連		
給食エリア 下処理エリア	荷受室 (1) (2)	食材搬入用プラットフォ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"> <li>・食材搬入用プラットフォームから食材を受け入れ、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。</li> <li>・12,000食分(2献立)の食材を短時間で荷受け・仕分けするための十分な広さ・形状の室を確保すること。</li> <li>・荷受台高さは床面から60cm以上とすること。</li> <li>・市職員用事務室から見える位置とする。もしくはインターホンを設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い設備を設置すること。</li> <li>・虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、食材搬入用プラットフォーム側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。</li> </ul>	汚染区域
	検収室	荷受けされた食材(肉・魚類、野菜・果物類、調味量類等)各々の検収を行い、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"> <li>・肉・魚類専用と野菜類専用の室を各々設けること。</li> <li>・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。</li> <li>・器具洗浄室(1)の配置に留意すること。</li> <li>・検収台高さは床面から60cm以上とすること。</li> <li>・検収コーナーを設けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・シンク等の機能上必要な設備を設置すること。</li> <li>・事務机、ホワイトボード等を設置すること。</li> </ul>	汚染区域
	野菜類下処理室	野菜・果物類食材の下処理を行い、上処理室に送るための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下処理ラインは、3槽シンク8ライン以上設置すること。</li> <li>・カウンターを設けること。</li> <li>・野菜上処理室との境には、食品のみが移動する工夫を施すこと。</li> <li>・上処理室との相互視認性を確保すること。</li> <li>・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。</li> <li>・パススルーの棚はステンレス上面と下処理水槽がフラットとなるように設置するなど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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・使用器具を殺菌できる設備を設置すること。</li> </ul>	汚染区域
	魚肉下処理室	肉・魚類食材の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室に隣接させること。</li> <li>・揚物・焼物室への食材の動線を考慮し配置すること。</li> <li>・肉・魚類専用の冷蔵・冷凍庫(パススルー式)を設置すること。</li> <li>・冷凍・冷蔵庫は、検収室と隣接させること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・使用器具を殺菌できる設備を設置すること。</li> </ul>	汚染区域
	豆腐類処理室	豆腐類(豆腐、油揚げ、がんもどき)の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室に隣接させること。</li> <li>・釜調理室への食材の動線を考慮し配置すること。</li> <li>・冷蔵庫(パススルー式)を設置すること。</li> <li>・冷蔵庫は、検収室と隣接させること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚肉下処理室と兼用する場合は、3槽シンク3レーン以上設置すること。</li> </ul>	汚染区域
	卵処理室	液卵の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収室に隣接させること。</li> <li>・仕分け後、専用の冷凍庫で食材を保管すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	汚染区域
	食品庫	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"> <li>・検収室に隣接させること。</li> <li>・保管する食品の種別、量により調整が容易な整理棚を工夫すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	汚染区域
	計量室	調理工程や調理容量毎に調味料、缶詰類、乾物類等の計量や仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品庫と調理室の間に設け、調理室とはパススルー等で食材の受け渡しを行えるようにすること。</li> <li>・缶きり機(食材用、調味料用)とその置き台を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・食品や調味料を釜毎に仕分けするのに必要な器具を揃えること。</li> <li>・手洗い設備を設置すること。</li> </ul>	汚染区域
	冷蔵庫(1)～(6)	(1) (2) 肉・魚類専用 (3) 卵専用 (4) 乳製品専用 (5) 豆腐類専用 (6) 野菜類専用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(1) (2) は、魚肉下処理室に隣接又は近接させること。</li> <li>・(3) は、卵処理室に隣接又は近接させること。</li> <li>・(5) は、豆腐類処理室に隣接又は近接させること。</li> <li>・(6) は、野菜・果物類下処理室に隣接又は近接させること。</li> <li>・原則としてパススルー型とする。(1)を除く</li> <li>・その他、衛生上、使用上の理由により増やす場合は提案による。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・カートイン式とすること。</li> </ul>	汚染区域
	冷凍庫(1)～(5)	(1) (2) 肉・魚類専用 (3) 野菜類専用 (4) 卵専用 (5) 冷凍食品専用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(1) (2) は、魚肉下処理室に隣接させること。</li> <li>・(3) は、野菜類下処理室に隣接又は近接させること。</li> <li>・(4) は、卵処理室に隣接又は近接させること。</li> <li>・原則としてパススルー型とすること。(1)を除く</li> <li>・その他、衛生上、使用上の理由により増やす場合は提案による。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・カートイン式とすること。</li> </ul>	汚染区域
器具洗浄室	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"> <li>・下処理エリア専用の配置とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を調理員数を考慮し十分に設置すること。</li> </ul>	汚染区域	

室名	機能	要求事項		清浄度区分	
		諸室計画関連	設備関連		
調理エリア	物品庫	調理員用のマスク及び手袋及びビニール袋等を保管するための室	・調理員の動線に配慮すること。	汚染区域	
	新油庫	揚げ物等に使用する食油を保存するための室	・食油納入の動線に配慮すること。	汚染区域	
	廃油庫	揚げ物等に使用した廃油を保管するための室	・廃油回収の動線に配慮すること	汚染区域	
	廃棄物室	食品の梱包材、容器等の廃棄物を保管するための室	・防塵・防虫対策に配慮すること。 ・分別して収納できる機能を有すること。 ・外部からの回収ができるようにすること。	・清掃用流しを設けること。	汚染区域
	皮剥き室	野菜（主ににんじん、じゃがいも等の根菜類）の皮剥きを行うための室	・野菜・果物類下処理室に隣接させ、カウンター等を通して食材のみを運べること。 ・野菜・果物類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。 ・泥落とし室と兼用可能とする。	・ピーラー設備、シンクなどの必要設備を設置すること。	汚染区域
	泥落とし室	食品等の泥を落とすための室	・防塵・防虫対策に配慮すること。 ・皮剥き室と兼用可能とする。	・清掃用流しを設けること。	汚染区域
給食エリア	野菜上処理室	下処理された野菜等をボイル用に切菜し、ボイル・冷却コーナー等に食材を送るための室	・野菜下処理室に隣接させること。 ・移動式の野菜置き台の設置に留意すること。	・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。 ・手洗い設備を設置すること。	非汚染区域
	釜調理室	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	・蒸気がこもらないように、天井高を設定すること。 ・下処理室との境には、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。	・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。	非汚染区域
	焼物・揚物室	焼き物、揚げ物及び蒸し物の調理を行うための室	・蒸気がこもらないように、天井高を設定すること。 ・オイルミストの飛散等に留意すること。	・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。 ・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。	非汚染区域
	アレルギー対応食調理室	食物アレルギーを持つ児童に、特別食（最大120食）を調理・配食するための室	・除去食、代替食にあわせ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。	・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。	非汚染区域
	和え物室	和え物の調理、冷却、配缶を行うための室	・作業効率化に配慮した動線とし、下ゆで用釜と冷却設備の配置を行うこと。 ・保冷庫を隣接させること。	・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。	非汚染区域
	生食専用調理コーナー	野菜・果物等生食用の調理を行うための室	・作業効率化に配慮した動線とすること。 ・3槽シンク2ライン程度を設置すること。 ・専用のフードスライサーを用意すること。	・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。	非汚染区域
	保冷庫 (1) (2)	下ゆでされた食材及び調理後の完成品を釜毎に保冷、保管するための室	・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。	・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。	非汚染区域
	器具洗浄室 (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	・カート洗い場を設けること。	・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。	非汚染区域
洗浄エリア	物品庫	調理員用のマスク、手袋及びビニール袋等を保管するための室	・調理員の動線に配慮すること。	非汚染区域	
	コンテナ室	コンテナの消毒保管、コンテナへの食缶の詰め込み作業を行うための室	・洗浄室に隣接させること。 ・一部を通路状に設ける事で、食品の搬送を速やかにし、また洗浄済みの食缶が洗浄室を経由せずに収納できるように配慮すること。 ・カート洗い場を設けること。	・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（手動以外で操作ができるもの）を設置すること。	非汚染区域
	洗浄室 (1)	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 (2)、残菜庫に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。	・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。	汚染区域
	洗浄室 (2)	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）	・コンテナ室に隣接すること。 ・カート洗い場を設けること。	・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。	非汚染区域
	洗剤倉庫	洗剤類の他、必要品を保管するための室	・洗浄室に隣接すること。		汚染区域
	残菜庫	残菜の計量、脱水等を処理を行うための室	・プラットホームに隣接すること。	・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。	汚染区域

室名		機能	要求事項		清浄度区分	
			諸室計画関連	設備関連		
前室	前室(1)	体の埃などを洗浄し、手洗いを行うための室(栄養士専用)	・検収室と市職員用事務室に隣接すること。	・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。	一般区域	
	前室(2)(3)	体の埃などを洗浄し、靴の履き替え、エプロン交換、手洗いを行うための室(主に、調理員専用)	・汚染区域、非汚染区域ごとに配置すること。 ・(2)は午前作業用とし、汚染・非汚染を区分すること。 ・(3)午後作業用とし、汚染・非汚染を区分すること。 ・踏込、姿見等を適宜設けること。 ・午前汚染区域の人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。 ・エアシャワーを設けること。	一般区域	
	前室(4)	配送/回収風除室の前室として利用するための室	・トラックバースと配送/回収風除室の間に配置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	・手洗い設備を設置すること。 ・給水は温水に対応した方式とすること。	一般区域	
	風除室	配送風除室	コンテナプールの前室として、外気が直接侵入する事を防ぐための室	・運転手控室近傍に配置すること。 ・配送口にドックシェルター(密閉型の入出庫口装置)を設置すること。		一般区域
回収風除室		洗浄室の前室として外気が直接侵入する事を防ぐための室	・ドックシェルター(密閉型の入出庫口装置)を設置すること。		一般区域	
事務エリア	管理諸室	市職員用事務室	市職員が業務、来訪者への対応を行うための室	・原則、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。 ・荷受室に近接しかつ見えるように工夫すること。もしくは、インターホンを設置すること。 ・事業者職員との打合せに使用できる打合せスペースを設け、適宜可動間仕切り壁の仕切りを設けること。	・床仕様はOAフロアすること。	一般区域
		事業者用事務室	事業者が執務に使用する室			一般区域
		倉庫	市の所有する備品、文書類等の保管をおこなうための室	・個人情報等の管理のための必要な施錠等の設備を設けること。 ・他に事業者側にて必要な倉庫類は適宜設置する。	・文書類の保管に適した換気設備を設けること。	一般区域
		湯沸室	市職員、事業者が給湯・給茶等を行なうための室	・市職員、事業者の双方が利用できること。	・市職員、事業者双方が利用しやすい位置に設けること。	一般区域
		運転手控室	運転手の控室	・配送前室近傍に配置すること。 ・専用の便所を設けること。		一般区域
		研修室	見学者の視察対応、研修、会議等を行うための室	・約100名分の座席を確保すること。 ・移動間仕切りにより2室に分割することが可能な形態とすること。 ・調理室からの食事の配膳を考慮すること。 ・試食会などの開催を考慮した床等仕上げ材を選定すること。 ・プロジェクター使用に対応した遮光カーテンを設置すること。 ・机、椅子等を収納するスペースを確保すること。		一般区域
		献立研修室	市栄養士が献立を試作、試食する室	・研修室に隣接すること。	・システムキッチン、電子レンジ、冷蔵庫(400リットル程度)等を設けること。	一般区域
		男子・女子休憩室(事業者用)	・事業者職員及び調理員が休憩等を行うための室	・男性、女性用に分けること。 ・事業者職員及び調理員数から規模を設定すること。 ・調理室に近接する必要はない。 ・外部者(見学者)とは明確に遮断された動線計画とすること。		一般区域
		男子・女子更衣室(調理員用)	・調理員及び事務職員が更衣等を行うための室	・各々の休憩室に隣接させること。 ・男性、女性用に分けること。 ・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。	・シャワー、洗面台を適宜設けること	一般区域
		手洗室	主に調理員が手洗いを行なうための室	・洗濯乾燥室に隣接すること。 ・手洗い器を配置すること。 ・手洗いコーナーでも可。		一般区域
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	・調理員用更衣室の近傍に配置すること。	・調理員、市職員の人数を考慮し、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。	一般区域		

室名	機能	要求事項		清浄度区分	
		諸室計画関連	設備関連		
	調理員専用トイレ	・調理員専用とする。	・男女個々に設けること。 ・調理員用更衣室に近接させること。 ・調理衣服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、据わった状態で手洗いが出来るようにすること。	・大便器は全て洋式・シャワー式とすること。	一般区域
	男子・女子更衣室 (市職員用)	市職員が更衣等を行うための室	・男性、女性用に分けること。 ・市事務室に隣接すること。		一般区域
	職員食堂	市職員及び事業者職員、調理員が食事を行う室	・市職員及び事業者職員、調理員数から規模を設定すること。 ・イス及びテーブルを設置すること。 ・外部者（見学者）とは明確に遮断された動線計画とすること。		一般区域
	生ゴミ置場	残菜庫にて処理された生ゴミをポリバケツにて一時保管しておく室	・残菜庫、プラットホームに隣接させること。 ・防塵・防虫・防臭対策に配慮すること。 ・ゴミ処理業者が作業が適切に行なえる場所に扉を設置すること。		汚染作業区域
事務エリア 共用部その他	玄関・ホール	市職員及び事業者職員、調理員、見学者が利用する出入口	・事務室を隣接させること。 ・玄関・ホール付近にトイレを設置すること。 ・メイン出入口からの動線、防犯に配慮すること。 ・風塵等の侵入を防ぐ風除室を設けること。 ・段差を設ける場合にはスロープを設置する等車いす利用者にも利用しやすい仕様とすること。		一般区域
	事務職員・外来用トイレ	・建物利用者（事務職員・見学者共）が使用するトイレ	・男性、女性用に分けること。 ・適宜分散配置すること。 ・多目的トイレを各階に設けること。（男女兼用可）	・大便器は全て洋式・シャワー式とすること。	一般区域
	倉庫	必要品を保管する倉庫	・適宜分散配置すること。		一般区域
	廊下 (見学ホール含む)	建物利用者（職員・見学者共）が使用する廊下	・利用者間の動線に配慮した計画とすること。 ・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として使用するための配慮を行うこと。		一般区域
	階段 エレベータ (小荷物用含む)	建物利用者（職員・見学者共）が使用する階段・エレベータ	・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。		一般区域
	機械室		・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。		一般区域

室名	機能	要求事項		清浄度区分	
		諸室計画関連	設備関連		
屋外施設	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"> <li>荷受室に隣接して設けること。</li> <li>トラック荷台からのスムーズな食材搬入が可能な床面の高さとする。</li> <li>食材が混在する事のないよう十分なスペースを設けること。</li> <li>雨等の吹き込みに対応し、かつトラック高さに配慮した必要十分な大庇を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備を設置すること。</li> <li>衛生管理に配慮し、虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、荷受室との出入口にはエアーカーテンを設置すること。</li> </ul>	屋外
	トラックバース	給食配送車、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"> <li>配送に十分な幅、奥行きとすること。</li> <li>必要十分な大庇を設置すること。</li> </ul>		屋外
	配送車車庫	配送車両専用の車庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。</li> <li>トラック車庫はシャッター等により閉め切ることが可能な構造とすること。</li> <li>構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。</li> </ul>		屋外
	駐輪場	建物利用者が使用する駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> <li>車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。</li> <li>市職員用5台とすること。</li> <li>その他事業者従業員用は適宜設置すること。</li> </ul>		屋外
	駐車場	建物利用者が使用する駐車場	<ul style="list-style-type: none"> <li>車両動線、歩行動線に配慮した計画とすること。</li> <li>市庁用車用・来客用20台とすること。</li> <li>施設見学の40人乗バスが1台駐車できるスペースを確保すること。</li> <li>その他事業者従業員用は適宜設置すること。</li> </ul>		屋外
	排水処理施設		<ul style="list-style-type: none"> <li>協議を行い、能力を決定すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食センターからの排水を十分に処理できる能力を持った機能とすること。</li> </ul>	屋外
	受水槽		<ul style="list-style-type: none"> <li>給水が不足しないよう十分な容積を確保すること。</li> </ul>		屋外
	ボイラー室		<ul style="list-style-type: none"> <li>ボイラーに給水される水質に配慮し、適切な処理をして給水すること。</li> </ul>		屋外

※各室に設置する厨房設備、什器・備品類については、別途資料による

※厨房設備の設置・稼働に必要なインフラ設備については、上記要求事項によらず、適宜設置すること。