

資料9 諸室リスト(案)

※現段階での検討(案)を示したもので、入札公告時までに変更及び追加があることに留意すること。

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備関連	
給食エリア 下処理エリア	プラットフォーム	搬入された食材の荷受、仕分けを行うための室又は空間	<ul style="list-style-type: none"> 検収室に隣接して設けること。 市職員用事務室から見える位置とする。連絡用のインターホンを設置すること。 食材搬入車から食材を受け入れ、検収室に運ぶ移動動線を確認し、仕分け空間・カートの移動に留意すること。 12,000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。 多種多様な搬入トラック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。 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。 衛生管理に配慮し、虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、検収室との出入口にはエアーカーテンを設置すること。 	汚染作業区域
	検収室	荷受けされた食材(肉・豆腐類、野菜・果物類、加工品等)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 荷受後の開梱作業を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 肉・豆腐類、野菜・果物類、加工品(揚物等)の搬入経路は、それぞれ分離すること。 プラットフォーム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。 各学校へ配送する小袋調味料等の仕分け空間・保管場所に配慮すること。 器具洗浄室(1)の配置に留意すること。 ダンボール入りの野菜を保管する冷蔵庫を設置すること。 こんにやく等の水切り排水ができるようにすること。 	<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)やシンク等の機能上必要な設備を設置すること。 	汚染作業区域
	器具洗浄室(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"> 下処理エリア専用の配置とすること。 検収室を区切ることなく、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"> 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
	皮剥下処理室	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	<ul style="list-style-type: none"> 野菜下処理室に隣接させ、食材のみを運べるようにすること。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ピーラー設備、シンクなどの必要設備を設置する。 清掃用流しを設けること。 	汚染作業区域
	野菜下処理室	野菜の下処理を行い、上処理室に送るための室	<ul style="list-style-type: none"> 下処理ラインは、3槽シンクとし、野菜用、根菜類用、果物用などのラインを区別すること。なお、葉物洗浄は4槽シンクとすること。また、3槽シンク3レーン、4槽シンク2レーン以上を確保すること。 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。 乾物、チルド品などの開封スペースを設け、上処理室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。 皮剥室、野菜上処理室との相互視認性を確保すること。 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。 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。 	<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。 	汚染作業区域
	果物類下処理室	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"> 適切なシンク数を設置すること。 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。 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。 	<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。 	汚染作業区域
	揚・焼・蒸物開梱室	揚・焼・蒸物の食品の開梱を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 揚・焼・蒸物調理室に隣接させること。 揚物・焼物室への食材の動線を考慮し配置すること。 調理室との間に開梱した食料を保管するための冷凍庫・冷蔵庫を設けること。 	<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。 	汚染作業区域

区分	室名	機能	要求事項		区域	
			諸室計画関連	設備関連		
給食エリア	下処理エリア	豆腐・麺下処理室	豆腐・麺の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 上処理室及び検収室に隣接させること。 釜調理室への食材の動線を考慮し配置すること。 上処理室との間に冷蔵庫(カートイン式、パススルー型)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。 	汚染作業区域
		肉釜割室	肉の計量を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 上処理室に隣接させること。 上処理室との間に保管用の冷蔵庫(カートイン式、パススルー型)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。 	汚染作業区域
		食品庫	検収された調味料等を25℃以下で保存するための室	<ul style="list-style-type: none"> 調味料計量室に隣接させること。 保管する食品の種類、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。 	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"> 食品庫と調理室の間に設け、調理室とはカートイン式、パ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。 調味料を保管できる扉付き収納棚、小袋を種類別に保管できる引出し式の収容棚等を設けること。 	<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。 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。 手洗い設備を設置すること。 開封後のボトル等を保管する冷蔵庫を設置すること。 	汚染作業区域
		冷蔵庫	食材を冷蔵保管するための室 (1)ダンボール入り野菜保管用 (2)揚・焼・蒸物専用 (3)豆腐・麺専用 (4)釜割室専用	<ul style="list-style-type: none"> 検収室、揚・焼・蒸物開梱室、豆腐・麺下処理室、釜割室に設置すること。 (1)は、段ボール入りの野菜用として、検収室に隣接又は近接させること。 (2)は、揚・焼・蒸物開梱室に設置すること。 (3)は、豆腐・麺下処理室に設置すること。 (4)は、釜割室に設置すること。 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。 カートイン式、パススルー型とすること。 	汚染作業区域
		冷凍庫	食材等を冷凍保管するための室 (1)揚・焼・蒸物専用	<ul style="list-style-type: none"> 揚・焼・蒸物開梱室に設置すること。 保存食(原材料及び調理済み食品)用を適切な場所に設置すること。 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。 カートイン式、パススルー型とすること。 	汚染作業区域
		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、混入がないように配慮すること。 揚げ機に自動式で送油・廃油回収できるようにすること。 	<ul style="list-style-type: none"> 食油の納入形態は、18リットル缶の予定。 	汚染作業区域
給食エリア	調理エリア	倉庫	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"> (1)段ボール等リサイクル置場 (2)油缶等の不燃物置場 (3)野菜屑等堆肥化残菜置場 (4)容器包装プラスチック置場 (5)業者納入容器(プラスチックケース)一時預り場所 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 清掃用設備を設けること。 	汚染作業区域
		上処理室	下処理後の食材の切断等を行う室	<ul style="list-style-type: none"> 野菜下処理室に隣接させること。 調理室との間に切菜後の食材を一時保管するための冷蔵庫を設けること。 	<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。 	非汚染作業区域
給食エリア	調理エリア	煮炊き調理室	上処理後の食材の加熱調理のうち、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"> 上処理室に隣接させること。 蒸気がこもらないよう、天井高を設定すること。 釜は、室内の往来動線に配慮して配置を行うこと。 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。 400Lの釜を30台以上設置すること。 	<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。 結露等が発生しないよう十分な換気量を確保すること。 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。 	非汚染作業区域

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備関連	
給食エリア	調理エリア 揚・焼・蒸物調理室	焼き物、揚げ物及び蒸し物の調理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 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。 焼き・揚げ・蒸し物ともに、全食数(3献立)が調理できるようにすること。 	<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。 結露等が発生しないよう十分な換気量を確保すること。 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。 	非汚染作業区域
	果物室	下処理された果物の切断・加工及びフルーツポンチ類を混ぜ合わせる室(※和え物室との兼用可)	<ul style="list-style-type: none"> 果物下処理室に隣接させること。 洗浄消毒が適切にできるシンクを設置すること。 作業効率化に配慮した動線とすること。 配送の際に利用する保冷材用の冷凍庫を設けること。 フルーツポンチ等を混ぜ合わせる専用の釜を設置すること。 	<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。 	非汚染作業区域
	和え物室(フルーツポンチ等含む)	和え物の調理、冷却、配缶を行うための室(※果物室との兼用可)	<ul style="list-style-type: none"> 作業効率化に配慮した動線とし、下ゆいで用釜と冷却設備の配置を行うこと。 保冷库を隣接させること。 	<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。 	非汚染作業区域
	保冷库	下ゆい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	<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。 	<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。 	非汚染作業区域
	アレルギー対応食調理室	食物アレルギーを持つ児童に、アレルギー対応食(最大260食)を調理・配食するための室	<ul style="list-style-type: none"> 除去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、誤配が起こ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。 	<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。 	非汚染作業区域
	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	<ul style="list-style-type: none"> カート洗い場を設けること。 	<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。 	非汚染作業区域
	食缶等消毒保管庫	食缶、天箱を保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> 必要となる各室に設置すること。 作業性に配慮し、取り出しやすい高さにするとともに十分なスペースを確保すること。 他の調理室を経由しないで利用できるように配置すること。 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。 	非汚染作業区域
洗浄エリア	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	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄室(1)に隣接させること。 	<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。 	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。 	非汚染区域
	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"> 洗浄室(1)、残菜庫に隣接すること。 カート洗い場を設けること。 食中毒等が起きた場合に、特定の1枝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。 	<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。 特別洗浄コーナーは、シャッターなどで区画し、専用シンクやカート洗い場を設けること。 	汚染作業区域
	洗剤等倉庫	洗剤類の他、必要品を保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄室に隣接すること。 		汚染作業区域
	残菜処理室	残菜の脱水等の処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄室から残菜処理室に搬送されるシステムとすること。 	<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。 	汚染作業区域

区分	室名	機能	要求事項		区域	
			諸室計画関連	設備関連		
給食エリア	配送回収エリア	配送室	コンテナプールに、外気が直接侵入する事を防ぐための室	・外気が侵入しない設備を設けること。	・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。	非汚染作業区域
		回収室	洗浄室に、外気が直接侵入する事を防ぐための室	・外気が侵入しない設備を設けること。	・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。	非汚染作業区域
		配送車庫	配送車両専用の車庫	・配送室、回収室に隣接して設けること。 ・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。 ・構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。		
前室	前室	前室(1)	調理衣等の埃などを落とし、手洗いを行うための室(市専用)	・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。	管理来客区域
		前室(2)～(3)	調理衣等の埃などを落とし、靴の履き替え、調理衣の交換、手洗い等を行うための室(主に、調理員専用)	・汚染作業区域、非汚染作業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。 ・午前汚染作業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。	調理員区域
		前室(4)	調理衣等の埃などを落とし、靴の履き替え、手洗い等を行うための室	・配送室と回収室の間に配置すること。 ・汚染・非汚染を区分すること。	・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。	管理来客区域
		共通事項		・消毒保管庫を必要となる各室に設置すること。	・使用器具を加熱殺菌できる設備を必要となる各室に設置すること。	
一般エリア	調理員エリア	調理員更衣室	・調理員が更衣等を行うための室	・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。	・シャワー、洗面台を適宜設けること	調理員区域
		調理員用便所	・調理員専用とする。	・1,2階に個室形式、男女共用とし、従業員数から適切な便器数を設置すること。 ・調理衣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、便器に座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。	調理員区域
		調理員休憩室	・調理員が休憩等を行うための室	・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。 ・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。		調理員区域
		調理員食堂	・事業者職員、調理員が食事を行うための室	・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。		調理員区域
		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。 ・生乾きの白衣等を干すスペースを確保すること。 ・市職員用は専用とすること。	・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。	調理員区域

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備関連	
一般エリア 管理エリア	来客用玄関・ホール	市職員、見学・一般来客等 が利用する出入口	<ul style="list-style-type: none"> 市専用事務室を隣接させること。 ホール付近に来客用便所を隣接又は近接させること。 敷地出入口からの動線、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身障者にも利用しやすい仕様とすること。 		管理 来客 区域
	来客用便所	市職員、見学・一般来客等 が使用する便所	<ul style="list-style-type: none"> 男性用、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。 	管理 来客 区域
	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	<ul style="list-style-type: none"> 1階に配置すること。 来客用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。 フラットホームに近傍し、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。 打合せスペース(定員6人程度)を設け、適宜可動間仕切り壁の仕切りを設けること。(小会議室でも可) 応接スペースを設けること。 男女別の更衣室を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> 床仕様はOAフロアすること。 	管理 来客 区域
	市専用倉庫	市の所有する備品、文書類 等の保管をおこなうための 室	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 文書類の保管に適した換気設備を設けること。 	管理 来客 区域
	給湯室(1)(2)	来客、職員用給湯・給茶等 を行なうための室	<ul style="list-style-type: none"> (1)市職員用事務室に隣接すること。 (2)研修室に近接すること。 		管理 来客 区域
	事業者用玄関	事業者職員、調理員が利用 する出入口	<ul style="list-style-type: none"> 市職員及び来客用等の玄関とは別に設けること。 		管理 来客 区域
	事業者用事務室	事業者が執務に使用する室			管理 来客 区域
	研修室(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)約50名分の座席を確保すること。 (2)約50名分の座席を確保すること。 移動間仕切りにより、2室を繋げて最大100人で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。 (2)の壁面に面して、調理実習台を設置すること。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 設置する備品の仕様・数量は、資料11「市専用備品リスト」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。 (2)の調理台の上には、フード及び強制排気設備を設けること。 	管理 来客 区域
	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。 		管理 来客 区域
	廊下 (見学ホール含む)	本施設利用者(職員、見学者等) が使用する廊下	<ul style="list-style-type: none"> 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。 		管理 来客 区域
	階段 エレベータ	本施設利用者(職員、見学者等) が使用する階段・エレベータ	<ul style="list-style-type: none"> 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。 		管理 来客 区域
	機械室		<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。 		管理 来客 区域

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備関連	
一次加工エリア	プラットフォーム・検収室	搬入された食材の荷受、開梱、検収、仕分けを行うための室又は空間（※給食エリアの荷受室との兼用可）	<ul style="list-style-type: none"> 荷受から検収、下処理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。 食材の納品量・時期を勘案して、適切な広さを確保すること。 雨等の吹き込みに配慮すること。 市職員用事務室から見える位置とする。インターホンを設置すること。 	<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。 衛生管理に配慮し、虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、検収室との出入口にはエアーカーテンを設置すること。 	汚染作業区域
	下処理室	食材の洗浄・下処理を行うための室又は空間	<ul style="list-style-type: none"> 下処理ラインは、4槽シンクとし、適切なライン数を設置すること。 加工・プランチング室との相互視認性を確保し、食材をパスルー等で受け渡しが行えるようにすること。 	<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。 使用器具を殺菌できる設備を設置すること。 	汚染作業区域
	冷蔵庫	食材（ほうれん草、小松菜等）を冷蔵保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> 荷受・検収室と下処理室の間に設けること。 食材の納品量・時期を勘案して、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。 カートイン式、パスルー型とすること。 	汚染作業区域
	加工・プランチング室	下処理後の食材の切断、プランチングを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> 下処理室に隣接させること。 プランチング用に釜を200Lの釜を2台設置すること。 下処理室との境には、食材をパスルー等で受け取りが行えるようにすること。 作業性に配慮し十分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。 使用器具を殺菌できる設備を設置すること。 	非汚染作業区域
	冷却室	プランチングした食材を冷却・脱水後、急速冷凍し、計量・包装するための室	<ul style="list-style-type: none"> プランチング室に隣接させること。 冷却、脱水、ほぐし、計量の作業動線に配慮すること。 作業性に配慮し十分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。 	非汚染作業区域
	冷凍庫	冷凍保管するための室	<ul style="list-style-type: none"> 食材の納品量・時期を勘案して、適切な広さ（50㎡程度）を確保すること。 給食エリアへの搬入動線を確保すること。 	<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。 カートイン式、パスルー型とすること。 	非汚染作業区域
付帯施設	トラックバース	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"> 配送に十分な幅、奥行きとすること。 必要十分な大庇を設置すること。 		屋外
	配送車車庫	配送車両専用の車庫	<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。 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。 構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。 		屋内
	駐車場	施設利用者が使用する駐車場	<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・来客用、身障者用とすること。 その他事業者用は適宜設置すること。 		屋外
	自転車・バイク駐車場	施設利用者が使用する自転車・バイク駐車場	<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。 市職員用を確保すること。 その他、適宜とすること。 		屋外
	ボイラー室				屋内
	除害施設			<ul style="list-style-type: none"> 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。 	屋外
	受水槽		<ul style="list-style-type: none"> 給水が不足しないよう十分な容積を確保すること。 隣家が近接しているため、設置位置に留意すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 緊急遮断弁、受水槽から外部へ直接給水できる防災バルブを設置すること。 	屋内
	堆肥化施設	野菜くず及び残菜等を堆肥化する施設（一次加工所も含む）	<ul style="list-style-type: none"> 最大1,000kg/日の処理が可能な機器を設置すること。 		屋内
	ごみ置き場	一般ゴミ用のゴミ置場（野菜屑のうち堆肥化の対象とならないものを含む）	<ul style="list-style-type: none"> 適切な位置及び規模とすること。 衛生面を考慮し鳥などが寄り付かない構造とすること。 		屋外

※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・備品類については、事業者にて、適宜提案すること。