資料 9

市が想定している本件施設の施設性能

（261106 版）

1. 施設の要求性能

事業者は、次に示す水準に従い、良好な提案を行うこと。

1.1. 本件施設の概要

本件施設は、最大 9,000 食／日の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように整備すること。

また、本件施設は、以下の構成を基本とし、施設面積は事業者の提案によるものとする。

区域区分		諸　室　等
一般エリア	市専用部分	市職員用事務室、書庫・倉庫、市職員用便所　等
	共用部分	玄関、見学者通路、会議室・研修室、調理実習室、来客用便所、多目的便所、廊下等、施設出入口、エレベーター、機械室・電気室・ボイラー室
	事業者専用部分	事業者用事務室、~~食堂、~~調理員用休憩室、調理員用給湯室、パントリー~~配膳室~~、事業者用便所、配送員用休憩室　等
給食エリア	汚染作業区域	［検収・下処理ゾーン］ 食材搬入プラットホーム、荷受室、検収室、泥落室、魚肉下処理室、野菜下処理室、冷蔵室・冷凍室、油庫、可燃物庫・不燃物庫、汚染区域用器具洗浄室、食品庫・調味料庫、調味料計量・仕分け室、物品倉庫　等 ［洗浄ゾーン］ 洗浄室、洗剤庫、回収風除室、残渣室　等
	非汚染作業区域	［調理ゾーン］ 上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物調理室、和え物調理室、果物等処理室、非汚染区域用器具洗浄室　等 ［配送・コンテナプールゾーン］ 配送風除室、コンテナ室　等
	一般区域	汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室、調理員更衣室、洗濯・乾燥室、調理員用便所、備蓄倉庫、倉庫　等
付帯施設		排水処理施設、受水槽、ゴミ置場、植栽、駐車場、駐輪場、本件施設用地内通路、門扉及び塀、防火水槽　等

1.2. 諸室の説明

本件施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。

1.2.1. 給食エリア

(1) 汚染作業区域

室　名	概要及び要求事項
食材搬入プラットホーム	a. 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットホームのある空間とすること。 b. 食品の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 c. 市が推進する有機食材を含めた地産野菜の荷受けを考慮すること。 d. 「野菜類」、「肉・魚・卵類」の搬入が交差しないよう、専用の搬入口を２箇所設けること。なお、調味料・一般物資は、「野菜類」の搬入口で受け入れる。 e. 最大 9,000 食/日の食品の搬入に支障のない広さを確保すること。 f. 台車等の転落を防止するため、ストッパー等を設置すること。 g. 雨等の侵入に配慮すること。 h. 床面の高さは、地盤面より 90cm 程度とすること。 ~~h.~~i. 清掃用の水道を設置すること。
荷受室	a. 搬入口から搬入された食品の荷受、仕分けを行う室とすること。 b. 埃の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとすること。 c. 「野菜類」、「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の荷受室を設けること。なお、調味料・一般物資は、「野菜類」の荷受室で受け入れる。 d. 短時間に大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 e. 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受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。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止のために床スリット等を設けること。 f. 各荷受室は、それぞれ、野菜検収室、肉・魚・卵検収室への続き間とし、検収室との境界は手を触れずに開閉可能な自動ドア等を設置し、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとすること。 g. 手洗い設備を設置すること。

室　名	概要及び要求事項
検収室	a. 搬入された食品を検収し、鮮度等の確認を行うとともに、専用容器に食品を移し替える作業を行う室とすること。 b. 「野菜類」、「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。なお、調味料・一般物資は、「野菜類」の検収室で受け入れる。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、それぞれ専用の検収室を壁や扉で区画せず、コーナーで区分することも可とする。 c. 短時間に、大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 d. 最大食分の食品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。 e. 市職員用事務室から通じる動線を確保すること。なお、廊下等を介する動線も可とする。 f. 保存食用冷凍庫を設置すること。 g. 前日に納品された野菜・果物を適切に温度管理できるプレハブ冷蔵庫を設置すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
泥落室	a. 主に土もの野菜等の泥落し、根落とし、皮むき等根菜類の処理を行う室とすること。 b. 食品に応じた作業に対応できる室とすること（例：ピーラーは移動式とするなど）。また、地元農家からの泥付き野菜の持ち込みに対応できるようにすること。 c. 前日・前々日納品がある場合に対応するための冷蔵庫を設置すること。 d. 処理後の野菜・果物下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所に留意すること。 e. 野菜・果物下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜・果物下処理室に侵入しないよう特に留意すること。 f. 野菜くずの廃棄動線に留意すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室　名	概要及び要求事項
魚肉下処理室	a. 食品の下処理を行う室とすること。 b. 交差汚染を防ぐため、肉・魚類専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 e. 食品の、解凍、下味、成形、衣付けの作業スペースを確保すること。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、当該スペースを設置せず、揚物・焼物・蒸物調理室の手作りコーナーで当該作業を行う計画とすることも可とする。 ~~e.~~f. 冷凍品を解凍するシンクを設置すること。 ~~f.~~g. 給水栓は足踏み式とし、温度調整が可能であること。 ~~g.~~h. 一時的な保管用の冷蔵庫、肉・魚用冷蔵庫及び冷凍食品用冷凍庫を設置すること。 ~~h.~~i. 液卵の解凍・開封に伴う作業スペースを設置すること。 ~~i.~~j. 卵用高速ミキサーを２台以上設置すること。 ~~j.~~k. 手洗い設備を設置すること。 ~~k.~~l. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
野菜下処理室	a. 食品の選別、洗浄等を行う室とすること。 b. 交差汚染を防ぐため、野菜・果物類専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. 野菜類の下処理は、「根菜類」「葉菜類」「果物類」、「冷凍野菜~~・」~~「こんにゃく~~・」~~「豆腐」など加熱用非加熱用で分け、相互汚染が発生しないようにそれぞれ専用のレーンで行うこと。また、全てのシンクは 4 槽以上とすること。 e. 給水栓は足踏み式とし、温度調整が可能であること。 f. 地産品の野菜（ジャガイモ、玉ネギ、ごぼう、人参　等）については、~~手切りによる~~切裁ができる設備等を整えること。 g. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行えるようにすること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室　名	概要及び要求事項
冷蔵室 冷凍室	a. 専用容器に移し替えた食品を、適温で冷蔵・冷凍保存する室とすること。 b. 必要な冷蔵室・冷凍室を設置すること。 c. 冷凍室は、加工食品（冷凍の野菜・豆、冷凍ベーコン、練り物、一口ゼリー）等を収納できるようにすること。 d. 冷蔵室は、生鮮食品等を収納できるようにすること。 e. 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、野菜他専用の冷蔵庫（室）・冷凍庫（室）を設置すること。 f. 野菜他専用の冷蔵庫とは別に豆腐、こんにゃく等半解凍の食品を入れる冷蔵庫（室）を設置すること。 g. 扉は、検収室側と下処理室側に設けること。 h. 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。基本的に食材は当日納品とすることを想定している。 i. 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとすること。
油庫	a. 揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室（庫）とすること。 b. 可能な限り検収室に近接した位置に設置すること。 c. 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置すること。なお、一斗缶による納品、回収を行うことを予定している。 d. 廃油タンクに貯め、月 1 回程度廃油買い取り業者が回収、一斗缶の空き缶については産廃処理することを想定しているため、ごみ置き場は広めに設置する等、当該想定に対応できるよう計画すること。 e. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。
可燃物庫・ 不燃物庫	a. 残渣以外の廃棄物（検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等）を、一時保管するための室（庫）とすること。 b. 魚肉類の取り扱いで発生した廃棄物を一時保管するための室（庫）、野菜類及び調味料・一般物資の取り扱いで発生した廃棄物を一時保管するための室（庫）に分けて設置すること。なお、廃棄物を室（庫）内で明確に区分する等により衛生面、機能等に支障がない場合には、室（庫）を分けない計画も可とする。 c. 外部からの回収に配慮して計画すること。
汚染区域用器具 洗浄室	a. 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とすること。 b. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c. 調理器具を洗浄する一室を設け、野菜類及び調味料・一般物資を扱った器具等を洗浄したのちに魚肉類を扱った器具等を洗浄するなど、汚染度の高い器具を最後に洗浄すること。 d. 手洗い設備を設置すること。

室　名	概要及び要求事項
食品庫・ 調味料庫	a. 缶詰・調味料等を保管・保存する室（庫）とすること。 b. 冷蔵庫（味噌・チーズ・バターを収容)、冷凍庫（いりこ・ちりめん、和え物の釜で作るフルーツカクテルなどに入れる冷凍ゼリーを収容）を設置すること。なお、必要な容量を確保していれば、冷凍冷蔵庫とすることも可とする。 c. 保管する材料の種別・量により弾力的に整理できることに留意して計画すること。 d. 2 層シンクを設置すること。なお、当該 2 層シンクを調味料計量・仕分け室に設置することも可とする。 e. 密閉食品等を湿度 80%以下、温度 25℃以下で保存すること。
調味料計量 ・仕分け室	a. 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分けを行う室とすること。 b. 煮物、揚物、焼物・蒸物、和え物の各調理系統別に計量区分した調味料の搬送口として、専用搬送口（魚肉下処理室への搬入口（窓）及びその他（釜室・和え物室当共通）への搬入口（窓))を設置すること。 c. 専用の冷蔵庫を設置すること。なお、食品庫・調味料庫内の冷蔵庫にまとめて保管するなど、衛生面、機能等に支障のない提案が可能な場合には、当該冷蔵庫の設置は不要とする。 d. 味噌やルウを解くための高速ミキサーを２台設置すること。 e. 手洗い設備を設置すること。 f. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
物品倉庫	a. 物品を保管する室（庫）とすること。 b. 衛生上支障がない場合は、汚染作業区域準備室または非汚染作業区域準備室にキャビネット等で物品を保管する計画も可とする。

室　名	概要及び要求事項
洗浄室	a. 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とすること。 b. 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 c. コンテナ室や残渣庫に隣接させること。なお、洗浄ゾーンに汚染区域用器具洗浄室を設置する場合には、当該汚染区域用器具洗浄室も洗浄室に隣接させること。 d. グレーチング、給湯設備、3 槽シンクを設置すること。 e. カート等を洗浄するエリアを設けること。 f. コンテナ、ラック、食器・食缶等の洗浄を、2 時間から 3 時間程度で完了できる洗浄機を、設置すること。 g. 洗浄機は輻射熱を低減させる構造とする、吸排気設備は独立した系統とするなど、室温上昇に配慮すること。 h. 食器洗浄機は、浸漬槽のあるシステムとすること。 i. 特別洗浄コーナー（専用水槽及び給水栓）を設置し、ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。なお、特別洗浄室を回収風除室に設置する提案も可とする。 j. 手洗い設備を設置すること。 k. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
洗剤庫	a. 洗剤を保管しておく庫とすること。 b. 洗剤の納品が食品の動線と交差しないよう計画すること。
残渣室	a. 残渣を保管する室（庫）とすること。 b. 残渣の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。 c. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 d. 手洗い設備を設置すること。 e. 臭気対策として、適切な換気設備を設置すること。 f. 虫対策として、適切な設備を設置すること。
回収風除室	a. 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とすること。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、洗浄室と隔壁等を設けず一体的に設置することも可とする。 b. 搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。

(2) 非汚染作業区域

室　名	概要及び要求事項
上処理室	a. 野菜を切断、仕分けし、各調理室に送るための上処理室を設けること。 b. 野菜類や豆腐、練り製品等の食品を手切りするための台は、可動式とし、そのスペースを十分確保すること。 c. 地産地消食材の不揃い野菜を処理できる調理設備を設置すること。 d. 手洗い設備を設置すること。 e. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
煮炊き調理室	f. 煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とすること。 g. 最大 9,000 食/日の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。 h. 調理釜の配置は、調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。 i. 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし調理過程に応じた配置とすること。 j. 保存食の保存用冷凍庫を設置すること。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、別室に当該冷凍庫を設置することも可とする。 k. 手洗い設備を設置すること。 l. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
揚物・焼物・蒸物調理室	a. 揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室とすること。 b. 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。 c. 揚物・焼物・蒸物について、それぞれ、中心温度 75℃で 1 分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85℃以上で 90 秒間以上）で、2 時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置すること。 d. 揚物、焼物、蒸物は ~~6,000~~7,000 食/日の調理に対応する、調理設備・調理備品等を設置すること。なお、同日に揚物を 2 献立調理、同日に焼物または蒸物を 2 献立調理、及び同日に焼物と蒸物を調理する場合があることを想定している。 e. 「資料 5」に示す手作り給食に対応するための手作りコーナーを設置すること。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、当該コーナーを設置せず、魚肉下処理室の解凍等作業スペースで当該作業を行う計画とすることも可とする f. 揚物に使用する油を再利用する場合には、酸化度測定後に使用するため、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。なお、油の使用回数は市職員の指示によるものとする。 g. 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室　名	概要及び要求事項
和え物調理室	a. 和え物の調理、冷却、配食を行う室とすること。 b. 多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 c. ~~9,000~~7,000 食/日の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 d. パススルー式の真空冷却機を設置すること。また、温度管理のための冷蔵庫（室）を設置すること。また、保冷材用冷凍庫を設置すること。ただし、衛生面、機能等に支障がなければ、保冷材用冷凍庫をコンテナ室等に設置することも可とする。 e. 作業の円滑化を図るため、加熱機器と冷却機の設置位置に留意すること。また、配缶スペースを確保すること。 f. 保冷材用冷凍庫を設置すること。ただし、保冷剤を適切に管理できる場合は、他室への設置とする提案も可とする。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。また、当該室の温度については、個別に調整できるようにすること。
果物等処理室	a. 果物等を皮むき・切裁・配食を行う室とする。想定する果物等は、柑橘類、りんご、ミニトマト、いちご、なし、ぶどう、すいか等とする。 b. 冷蔵庫、缶切機を設置すること。
非汚染区域用器具洗浄室	a. 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とすること。 b. 非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c. 器具洗浄用の三層シンクと置き台を設置すること。 d. 炊き調理室を扱った器具等を洗浄する室、揚物・焼物・蒸物調理室を扱った器具等を洗浄する室、上処理室で扱った器具類を洗浄する室（上処理室とパススルー）に分けて設置すること。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室で使用した器具等の洗浄を洗浄室で実施する計画も可とするが、その場合でも、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室で使用した器具等が混合しないように計画すること。 e. 手洗い設備を設置すること。
コンテナ室	a. 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室（庫）とすること。 b. 洗浄室に隣接させること。 c. コンテナ、食器・食缶等のそれぞれの規格及び数量に見合った空間とすること。 d. 給食の配送や食缶等の収納に配慮すること。 e. 配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。 f. コンテナ消毒保管機を設けること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室　名	概要及び要求事項
配送風除室	a. 配送車にコンテナを積み込む室とすること。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、コンテナ室と隔壁等を設けず一体的に設置することも可とする。 b. コンテナの数量、予定する配送工程等を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。 c. 搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。 d. 手洗い設備を設置すること。

(3) 一般区域

室　名	概要及び要求事項
汚染作業区域準備室	a. 汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室とすること。なお、衛生面及び機能面で支障がなければ非汚染作業区域準備室と一室とすることも可とする。 b. 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、手を使わずに開閉できる構造とすること。 c. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。 d. 手洗い器は肘まで洗え、３名以上が同時に洗うことのできる横長のサイズのものとし、水栓はセンサー式のものとすること。また、給水は温水が出るものとすること。 e. 調理員、市職員全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置すること。 f. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。 g. 全身が確認できる鏡を設置すること。 h. 湿度 80％以下、温度 25℃以下で管理すること。

室　名	概要及び要求事項
非汚染作業区域 準備室	a. 非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室とすること。なお、衛生面及び機能面で支障がなければ汚染作業区域準備室と一室とすることも可とする。 b. 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、手を使わずに開閉できる構造とするとともに、非汚染作業区域準備室から調理室に入るいずれかの過程でエアシャワーを設置すること。 c. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。 d. 手洗い器は肘まで洗え、３名以上が同時に洗うことのできる横長のサイズのものとし、水栓はセンサー式のものとすること。また、給水は温水が出るものとすること。 e. 調理員、市職員全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置すること。 f. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。 g. 全身が確認できる鏡を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
調理員 更衣室	a. 調理員が着替えを行う室とすること。 b. 男女別に確保すること。 c. 調理員の数に応じた広さがあり、清潔な調理員用品、汚染された調理員用品及び従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備を有すること。
洗濯・乾燥室	a. 調理員用品を洗濯・乾燥する室とすること。 b. 必要な洗濯機及び乾燥機を設置すること。
調理員用 便所	a. 調理員が使用する便所とすること。 b. 男女別に設置すること。 c. 開口部が、給食エリアの各諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 d. 便所の個室ごとに、便座に座ったまま無理なく使用できる手洗い設備(手を触れずに操作できる蛇口を備えているもの)、手指の洗浄、消毒装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み式ゴミ箱等を設置すること。 e. 便所の個室の前に、調理衣を脱着できる場所（前室）を設け、当該前室には手洗い設備(手を触れずに操作できる蛇口を備えているもの)、手指の洗浄、消毒装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み式ゴミ箱等を設置すること。ただし、調理員用便所内に別途手洗いスペース等を設け、手洗い設備等を設置する場合はこの限りではない。

室　名	概要及び要求事項
備蓄倉庫	a. 食品の遅配等で調理ができない場合に備えて、レトルト食品等を備蓄する倉庫とすること。 b. レトルトカレー及び使い捨て食器を 9,000 食分程度収納できる広さとすること。 c. 移動式釜（1 台）を収納できるようにすること。また、移動式釜の出し入れに配慮すること。なお、備蓄倉庫とは別に移動式釜保管庫を保管する庫を設ける提案も可とする。 d. 収納棚やラックを適宜設置すること。
倉庫	a. 物品を保管する室（庫）とすること。

1.2.2. 一般エリア

(1) 市専用部分

室　名	概要及び要求事項
市職員用 事務室	a. 市職員の執務に使用する室とすること。 b. 執務室、給湯室、更衣室（男女別）により構成すること。また、給湯室はコーナーも可とするが、執務室と壁等で区切ること。 c. 職員数（9 名）及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。 d. 玄関付近で、かつ来訪者の訪問を容易に視認できる位置に設置すること。 e. 壁及び扉等により区画されていること。 f. 直接外部に面した窓を設けること。 g. 給湯室は 2 口コンロ、シンク、洗い物置き場のあるキッチンを設置すること。 h. 更衣室は、男女別に分け、ロッカー等を設置すること。 i. 打合せ用の 6 人掛けのテーブルセットを設置すること。 j. 調理場内の各部屋を見ることができるモニターを設置すること。また、モニターは録画（31 日以上）できるものとすること。また、1 日で録画する時間は、調理員が作業している時間は必須とする。なお、モニターで見ることが必要な各部屋は、食材搬入プラットホーム、荷受室、検収室、各下処理室、洗浄室、揚物・焼物・蒸物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、コンテナ室を想定しているが、それ以上の提案は妨げない。 k. 調理場内を説明する職員等と会議室・研修室とが双方向会話ができるシステムを導入すること。 l. 施設管理設備を設置すること。
書庫・倉庫	a. 市職員が使用する書類、物品等を収納する庫とすること。 b. 倉庫は、書類、物品を保管するラック等の備品を設置すること。なお、書庫・倉庫は市職員用事務室と離れた場所に設置することを可とするが、その場合においても近接させる等、使い勝手に配慮すること。
市職員用 便所	a. 市職員が利用する便所とすること。 b. 男女別に独立した室を設置すること。 c. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 d. 蓋付温水洗浄暖房便座とすること。女性用トイレには擬音装置を設けること。

(2) 共用部分

室　名	概要及び要求事項
玄関	a. 市職員、外来者、及び事業者が利用する出入口とすること。 b. 風除室、玄関ホールを設けること。 c. 出入口は、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。また、オートロックを設置すること。 d. 下駄箱、傘立て等の備品を設置すること。 e. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮して計画すること。
見学者通路	a. 一度に80名程度の見学者が施設等を見学するための通路として設置すること。 b. 野菜下処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物調理室、洗浄室の一連の調理作業の流れを見学できるよう計画すること。なお、一部の室をモニター等で見学する提案も可とするが、少なくとも野菜下処理室と煮炊き調理室は見学できるように計画すること。 c. 排気フード等で視界が遮られないよう工夫をすること。 d. 設置階は 2 階とし、会議室・研修室からの動線や避難経路に配慮すること。 e. 見学者が滞留することを考慮し、十分な通路幅を確保すること。 f. 興味を持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に配慮して計画すること。 g. 調理場側のガラス面は、見学者がもたれかからないよう配慮し、又はもたれかかっても破損・崩落等の危険が及ばないよう計画すること。 h. ユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮して計画すること。 i. 調理員と見学者の動線の交差がないよう考慮すること。 j. 通路内に展示ホールを設けること。なお、展示ホールは、以下に留意すること。 (a) 展示ホールの見学者が立ち止まることにより、見学者通路に滞留が発生しないよう配慮すること。 (b) 回転釜等の大型調理機器に触れることのできる体験コーナーを設置すること。
会議室・研修室	a. 主に見学者の視察対応、研修、会議等を行う室とする。 b. 80 名程度収容可能な広さとすること。 c. 机、椅子、備品等を収納できる倉庫を設置すること。 d. 室内で給食を試食することを考慮し、床仕上げを選定すること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。

室　名	概要及び要求事項
調理実習室	a. 献立の試作・試食に使用するほか、子ども・保護者等への調理実習室としても利用可能な室とすること。 b. 受講生用調理台（6 名/台）を 4 台設置できる広さとすること。また、食育推進の動画作成や献立試作ができるスペースを確保すること。 c. 可能であれば、会議室・研修室に隣接させること。 d. 室内で給食を試食することを考慮し、床仕上げを選定すること。 e. 食器・器具の収納棚を必要に応じて設置すること。 f. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
来客用便所	a. 主に外来者が利用する便所とすること。 b. 男女別に設置すること。 c. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮し、段差のない床、手摺等を設けること。 d. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 e. 蓋付温水洗浄暖房便座とすること。女性用トイレには擬音装置を設けること。
多目的便所	a. 高齢者、障がい者及び車いす利用者が利用可能な構造とすること。 b. オストメイトが利用可能なものにすること。 c. 緊急呼び出し装置を設けること。 d. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 e. 蓋付温水洗浄暖房便座とすること、及び擬音装置を設けること。
廊下等	a. 廊下・スロープは、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。
施設出入口	a. 密閉できる構造であり、必要に応じて自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。
エレベーター	a. 上階に移動できるエレベーターとすること。 b. 車いす 1 台以上と、乗降者 3 名以上を同時に運搬可能な大きさとすること。
機械室・電気室・ボイラー室	a. 機械室、電気室及びボイラー室は、メンテナンスを考慮した空間を確保し、機器等を配置するとともに、搬出入のための適切な開口を設けること。 b. 安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。

(3) 事業者専用部分

室　名	概要及び要求事項
事業者用事務室	a. 事業者の執務に使用する室とすること。 b. 必要に応じて、書庫、倉庫、更衣室、給湯室等を設置すること。 c. 事業者の事務従事者数を勘案して、適当な広さを確保すること。 d. 壁及び扉等により区画されていること。 e. 施設管理設備を設置すること。

室　名	概要及び要求事項
調理員用休憩室	a. 調理員等が休憩、食事をする室とすること。 b. 手洗い設備、給湯を設置すること。 c. 従業員数等に対応すること。 d. 男女別に設置すること。 e. イグサの畳は使用しないなど、異物混入防止に十分配慮すること。
調理員用給湯室	a. 調理員等が給湯で使用する室とすること。
パントリー~~配膳室~~	a. 調理員等の食事及び試食会の配膳で使用する室とすること。なお、衛生面、機能等で支障がない場合には、室でなく廊下等の一部を利用したコーナーとすることも可とする。 b. 小荷物専用昇降機を設置すること。
事業者用 便所	a. 事業者の事務職員が利用する便所とすること。 b. 男女別に設置すること。 c. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 d. 蓋付温水洗浄暖房便座とすること。女性用トイレには擬音装置を設けること。 e. 調理従事員の使用を想定する場合は、調理員用便所に準じた仕様とすること。
配送員用 休憩室	a. 配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室とすること。

(4) 付帯施設

室　名	概要及び要求事項
排水処理 施設	a. 排水から、油分等を除去するための施設とすること。 b. 福島県大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例及びいわき市下水道条例に基づく水質の基準を、満たす仕様とすること。 c. 本件建物と分離し、かつ、配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 d. 臭気や騒音等に十分留意すること。
受水槽	a. 給水のための施設とすること。 b. 災害による断水時に、受水槽内の水を有効活用する受水槽給水栓を設けること。

室　名	概要及び要求事項
ゴミ置場	a. 残渣以外の廃棄物（ダンボール等）を保管する庫とすること。 b. 本件建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線でつながっていない等、衛生面に配慮すること。ただし、衛生面に十分な配慮を行った場合には、可燃物庫・不燃物庫と兼用することも可とする。 c. 防鼠のために、隔壁で区画されていること。 d. 運搬動線に配慮して、廃棄物保管スペースを設けること。 e. 提供する食数に十分対応できるものとすること。 f. 清掃及び手洗い等用の立水栓を設置すること。
植栽	~~a. 虫のつきにくい樹種を選定すること。~~ a. ~~植栽範囲は、本件建物からできるだけ離隔を取ること。~~植栽は不要とする。
駐車場	a. 市職員及び来客用として本件施設用地に駐車スペース（20~~30~~台）を設置し、障がい者等用駐車スペース（20~~30~~台のうち 1 台以上）は可能な限り施設エントランス付近に配置すること。 b. 大型バス専用の駐車場を 2 台分設置すること。なお、一般車の駐車スペースを兼ねる構造とし、一般車・大型バスのいずれも使用できる構造とすること。ただし、市職員及び来客用駐車場とは別とすること。 c. 上記を満たした上で、事業者用駐車場を適宜設置すること。
駐輪場	a. 従事者等の自転車置き場を設置すること。なお、台数は提案に委ねる。
本件施設用地内通路	a. 通常及び非常時の通行に支障のないよう、適切な幅員及び斜度とすること。
門扉及び塀	a. 門扉は、車両が出入りする際に、視界の安全を確保できるように設置すること。また、歩行者の通行にも配慮して計画すること。 b. 近隣住民の生活環境等に配慮して、塀を設置すること。
防火水槽	a. 消防法等に基づき、必要な場合には本件施設用地内に防火水槽を設置すること。

1.3. 施設等の性能

1.3.1. 建築

ア　計画

(ア)　本件施設用地内

a　構内への車両の出入口は、安全性に配慮した位置に設けること。

b　災害時の避難動線を、適切に確保すること。

c　外来者や業者等の本件施設用地内への進入に対する視認性を確保すること。

d　歩車分離を基本とし、歩道部分をカラー舗装する等、歩行者と車両等が円滑かつ安全に移動可能な計画とすること。また、歩道には視覚障がい者用の誘導ブロックを設置すること。

e　車両動線上には、動線マーキングやサインを用いて、運転手にわかりやすい計画とすること。また、一旦停止ラインやカーブミラーを設置し、本件施設用地内における安全確保を図ること。

f　食品搬入車両等の待機・転回スペースを本件施設用地内に設けること。また、当該スペースには、アイドリングストップ看板を設置するなど、騒音防止を徹底すること。

g　舗装については、想定される車両荷重に十分耐えうるものとすること。また、透水性インターロッキング舗装や透水性アスファルト舗装を採用する等、雨水処理への負荷を低減すること。

h　建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとること。

i　雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。

j　本件施設の安全性確保のため、十分な照度の外部照明を設置すること。

k　配送車の車庫は必要ないが、配送口、回収口のトラックバースと兼用して配送車の駐車スペースを設けること。なお、配送車駐車スペースは、雨等の吹き込みに配慮し、かつ、配送車の高さに配慮した大庇を設けること。

l　配送車の洗車スペースを設けるとともに、油等による汚染に配慮した設備を設けること。

m　本件施設用地の法面には本件施設を配置しない計画とすること。また、造成や擁壁の設置をも計画しない計画とすること。ただし、事業者選定後に変更される可能性はあり、その場合には、市と事業者で協議を行い、必要に応じて業務費や工期等を変更するものとする。

(イ)　施設内

a　一般事項

(a)　周辺環境や自然環境等に配慮した計画とすること。

(b)　諸室の作業内容を検討し、区域区分に応じた分類とすること。

(c)　最大提供給食数に応じた作業空間と、各種の設備や備品が配置可能なスペースを確保し、仕事の流れに応じて、作業が適切に行えるよう計画すること。

(d)　設備機器の更新等の際に想定される搬出入動線や設置スペース、天井懐等を確保すること。また、床下には、配管等の更新を容易にする作業スペースを設けるこ

と。

(e) 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域を、部屋単位で明確に区分すること。

(f) 給食エリア内の各区域の境界には、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。

(g) 食品の搬入から下処理までの作業を行う諸室については、肉・魚・卵類用と野菜・調味料・一般物資・添物類用をそれぞれ独立した系統とすること。

(h) 便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直線距離で 3m以上離れた場所に設けること。

(i) 備品や家具等の転倒防止措置を講ずること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付きのものとし、収納物の飛び出しを防止すること。

(j) 各諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。

(k) 一般エリアの共用部分及び見学者等の一般来場者が使用する諸室については、バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮した計画とすること。

(l) メンテナンスバルコニーや必要に応じ清掃従事者控室を設置する等、清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。

(m) 緊急時に安全に避難できる手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。

(n) 施設内の温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。

(o) 施設内の各室において、見やすい位置に電波時計を設置すること。

(p) 本件施設用地内は禁煙とすること。

b 調理員の動線

(a) 調理員は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へと行くことが可能なレイアウトとすること。

(b) 給食エリアの諸室は、一般エリアと隔壁（壁は、固定されたものとする。）等により区画し、給食エリアと一般エリアの動線が交差しないようにすること。

(c) 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、靴の履き替えや、手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。

(d) 調理員の日常動線を短縮するため、休憩室、便所、更衣室等は近接して配置すること。

c 物の動線

(a) 食品の搬入から配送までの物の流れ（荷受→検収→冷蔵・冷凍→下処理→調理→配送）に基づき、動線が一方向となるように、諸室をレイアウトすること。

(b) 物の流れが、衛生管理の程度の高い作業区域から低い作業区域へ、逆戻りしないワンウェイのレイアウトとすること。

(c) 各作業区域の境界は壁で区画し、食品や容器等が、パススルー機器やコンベア、カウンター又はハッチ等で受け渡しされるレイアウトとすること。

(d) 「肉・魚・卵類」と「野菜・調味料・一般物資・添物類」は、相互に交差汚染しな

いよう保管場所を区別すること。

(e) 非汚染作業区域内では、食品の加熱前、加熱後で明確に動線を区分すること。

(f) 和え物・果物等を調理する作業区域と、肉・魚・卵等を調理する作業区域を分けること。

(g) 廃棄物は、区域区分ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区域への搬出ルートは避けること。

イ　構造

(ア) 構造・耐用年数

a 施設の耐用年数は、30 年以上を想定すること。

b 構造躯体及び建設資材は、普及品・標準品を基本とし、将来的に更新しやすい仕様にするとともに、再利用や再資源化が可能な材料を最大限導入すること。

(イ) 耐震安全性の分類

耐震安全性の分類については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における以下の分類以上とすること。

構造体	Ⅱ類
建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

ウ　仕上げ等

(ア) 共通

a 仕上げ材等は、原則として「建築設計基準」に記載されるものと同等以上とすること。

b 建築材料は、可能な限り揮発性有機化合物の少ないものを使用するなど、室内の空気環境に十分留意すること。

(イ) 外部仕上げ

a ねずみ類、昆虫類及び鳥類の侵入を防げる構造とすること。

b 壁面保護性やメンテナンス性に優れた仕上材を採用すること。

c 維持管理の効率性を考慮し、必要な箇所にキャットウォークを設置すること。

d 外部（屋上も含む）に設置する大型設備機器については、振動や騒音への対策を講じること。

(ウ) 内部仕上げ

a 床は、ドライ仕様とし、仕上げ材は不浸透性・耐摩耗性・耐薬品性を有し、滑りにくいものとすること。平滑で清掃が容易に行えるものとすること。また、重量物の移動が想定される個所の床材は耐性に優れ、接着剤の選定にも注意すること。

b 冷凍室内と諸室との間で室温差が大きいため、出入口等の床コンクリートの割れが発生しないように配慮すること。

c 天井には耐震ブレースや耐震クリップを使用するとともに、照明の落下防止ワイヤーを設置するなど、非構造部材の落下を防止すること。

d 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく平滑で、清掃が容易に行える構造とすること。また、汚染作業区域及び非汚染作業区域の各室内が見えるよう、扉の一部を透明にすること。

e　室内の上方は、明るい色を基調とすること。

f　床面から 1.0ｍまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。

g　内壁と床面の境界には、アールを設けるなど、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。

h　高所の取り付け設備（パイプライン、配管、照明設備等）及び窓枠等の塵埃の堆積する箇所を、可能な限り排除すること。

i　開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。ただし、通常は開閉しない排煙窓については、網戸等を設置しないことも可とする。

j　ガラスは、必要に応じて飛散防止措置を施すこと。

k　手摺等の落下防止措置を、必要に応じて施すこと。

エ　給食エリアに関する特記事項

(ア)　諸室の扉は、密着性の高いものとすること。また、エリア内において、食品の動線上に位置する扉は、全て自動扉（従事者等の意図により開閉し、かつ、手を触れない構造のもの）とすること。なお、感知式の自動扉を採用する場合には、センサー範囲を極限の範囲としたセンサー式とする等とし、扉前面通過時の不要な開閉がないよう配慮すること。なお、合理的な理由があれば、汚染作業区域準備室と非汚染作業区域準備室以外の扉については手動扉を設置することも認めるが、その場合には提案において手動扉を設置した理由を明確にすること。ただし、衛生面等に影響を及ぼすと市が判断した場合は、事業者の負担により自動扉へ変更すること。

(イ)　室内ができる限り可視化できるようにすること。（透明部分があるドアやモニターの設置等）

(ウ)　エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。対応する機器は、冷蔵・冷凍機器を想定しているが、それ以上の提案は妨げない。

(エ)　天井高は、床面より 2.4m以上とすること。特に、調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室（調理室、揚物・焼物・蒸物調理室等）における熱気や蒸気等に配慮して天井高を設定すること。なお、便所など、同時に使用する人数が少数であり、かつ、短時間の使用となる諸室については、この限りではない。

(オ)　天井部分に設置する照明は、LED 照明とする等の配慮をすること。

(カ)　天井は、隙間がなく平滑で、清掃しやすい構造とすること。また、結露を防止するため、断熱性能を高めること。

(キ)　吸気口又は排気口を有する場合は、SUS 製の防虫ネットを備えること。ただし、フィルターを設置した場合にはその限りではない。

(ク)　非汚染作業区域に吸気口を有する場合は、一般区域及び汚染作業区域の空気を、汚染作業区域に吸気口を有する場合は、一般区域の空気を吸入しない位置に吸気口を設置すること。

(ケ)　給水管、排水管、給電コード、冷却装置を有する場合の冷媒チューブ等を通す壁の貫通部分は、防鼠・防虫のために隙間がない構造であること。

(コ)　冷却装置が備えられている場合は、その装置から生じる水は、直接室外又は排水溝に排出される構造とすること。

(サ)　エリア内の作業区域ごとに、清掃用具入れを設置すること。

オ　一般エリアに関する特記事項

(ア)　事務職員及び見学者等の一般来訪者が利用する諸室、廊下及び便所等については、バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮すること。

(イ)　良好で、効率的な執務環境を確保すること。

カ　意匠等

(ア)　周辺環境や景観と調和した計画とすること。

(イ)　「いわき市産木材等の利用の促進に関する方針」に配慮し、可能な限り福島県産木材の利用に努めること。

キ　防災性

(ア)　耐震性

「1.3.1. ~~1.3.1. 6.3.1.~~ 建築/イ」に基づく耐震性能を満足させること。

(イ)　火災対策

燃えにくく有毒ガスを発生しない資材を使用するとともに、諸室の用途に適した防炎・防火設備を設置すること。

(ウ)　風対策

風害による周辺への影響を最小限にすること。

(エ)　落雷対策

建物及び部材の強度が適切に確保され、電子・通信機器、電力・通信線、地中埋設物についても、落雷の影響がないよう防護すること。

(オ)　浸水・冠水対策

地下室を設ける場合や電気室等については、浸水・冠水対策について十分に配慮すること。

(カ)　災害発生時対策

建物内外について災害時の避難動線を確保し使用者の安全を守るとともに、緊急車両の動線や寄付きにも配慮すること。

(キ)　停電対策

a　一時的な停電が給食実施に影響しないよう、冷凍冷蔵設備などの機器が自動的に自家発電に切り替わるなどの設備を設置すること。なお、停電対策の対象となるのは、冷蔵庫・冷凍庫など食品保存用機器を対象とし、必要連続稼働時間は 72 時間とするが、それ以上の提案を妨げない。

b　手洗い設備においては、停電時に対応可能な手元バルブを必要に応じて設置すること。

ク　経済・保全性

(ア)　耐久性

a　長寿命かつ信頼性の高い設備や機材の使用に努めること。

b　器具類については、耐久性の高い製品を採用するとともに、十分な破損防止対策を行った上で、交換が容易な仕様とすること。

c　漏水、金属系材料の腐食、木材の腐朽、鉄筋コンクリートの耐久性の低下、エフロレッセンス、仕上材の剥離・膨れ、乾湿繰り返しによる不具合、結露等に伴う仕上

材の損傷等が生じにくい計画とするとともに、修理が容易な計画とすること。

(イ) フレキシビリティ

施設のニーズの変化に容易に対応可能な、フレキシビリティの高い計画とすること。

(ウ) 保守の作業性

a 清掃及び点検・保守等の業務内容に応じた作業スペース、搬入・搬出ルート、設備配管スペース等の確保に努めること。

b 内外装や設備機器については、清掃及び点検・保守等が容易で効率的に行えるように努めること。

c 設備機器等は、各機器の寿命バランス・互換性の整合が図られ、更新作業の効率性に留意したものとすること。

ケ 環境配慮

（ア） 環境保全

a 事業期間全体を通じて、ライフサイクル CO2 の排出抑制に努めること。

b エコマテリアルの採用、省エネルギー・省資源に配慮した設備の導入を行うとともに、ZEB Ready 以上の認証を目指すこと。

c 食材の調理等において廃棄物の発生を抑制し、廃棄物の処理に当たっては資源の再使用・再生利用に努めること。

d 以下に配慮して、太陽光発電システムを整備すること。

(a) 太陽光発電の規模は 20kW 以上とすること。また、第三者へ売電しない場合に限り、市への引き渡しの有無に関わらず（リース、PPA モデル等）、本件施設の屋根等を無償で使用させることとする。

(b) 発電する電力は本件施設内で利用することを基本とし、発電量等を可視化できるパネル等を設置すること。

(c) 太陽光発電システムの設置においては、近隣への反射光の影響に留意すること。

(d) 太陽光発電システムの設置においては、停電等発生時においても稼動可能となるよう、原則、自立運転機能などの防災機能を付加すること。

（イ） 周辺環境対策

a 騒音・振動・臭気等、近隣に及ぼす影響を検討し、周辺環境保全に配慮した対策を講ずること。

b 駐車場は、車両による排気ガス及び騒音の低減のため離隔距離を確保するなど、 周辺環境への影響が最小限になるように配慮すること。

c 周辺環境に問題が生じたときは、事業者が主体となり責任をもって周辺住民と十分に話し合い、相互に協力して円満に解決するよう努めること。

1.3.2. 電気設備

ア 共通

(ア) 市職員用事務室及び事業者用事務室で集中管理できる仕様とすること。

(イ) エコマテリアル電材を可能な限り採用すること。

(ウ) 高効率型設備、省エネルギー型設備等を可能な限り採用すること。

イ 電灯・コンセント設備

(ア) 検収室においては、作業台面で 800 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

(イ) 荷受室、調理に関する諸室（下処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物調理室、和え物調理室、アレルギー対応調理室、調味料計量・仕分け室）、事務室等の執務に使用する諸室においては、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

(ウ) 配送風除室、回収風除室、コンテナ室、洗浄室、~~食堂兼~~調理員用休憩室、便所、廊下等においては、床面で 200 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

(エ) 自然採光に配慮すること。

(オ) LED 電球とするとともに、食品の色調に影響を与えない照明設備とすること。

(カ) LED 器具等の破損による破片の飛散防止装置を設けた照明設備とすること。

(キ) 蒸気や湿気が発生する場所では、耐久性のある照明設備とすること。

(ク) 衛生的な照明設備とすること。

(ケ) コンセントの漏電防止に留意すること。

(コ) 非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置すること。また、重要な機器等に負荷をかけているコンセントには避雷対策を講じること。

ウ　電源設備

(ア) メンテナンスに配慮した電源設備とすること。

(イ) 防災用非常電源の設置は、関係法令に基づき適切に行うこと。

エ　受変電設備

(ア) 運営・維持管理業務に係る電力を賄う受変電設備を設置すること。

(イ) 衛生上支障がなく、かつ、浸水・冠水に配慮した場所に設置し、目的に応じた機能・構造とすること。

オ　通信・情報設備等

(ア) 電話回線として、市の回線として３回線（電話：２回線、FAX：１回線）の配線を設置するほか、事業者の必要数を検討し、整備すること。

(イ) 市職員用の LAN 回線及び光回線使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。配置は、市職員の机の配置などを市と協議の上、決定すること。

(ウ) 事業者用の LAN 回線及び光回線使用可能な電源及び回線路を設置すること。

(エ) 事務室、会議室・研修室、調理実習室には、情報コンセントを設置すること。

(オ) 市職員用事務室と事業者用事務室を主回線として、下表に示す箇所に施設内線を設置すること。

本件施設			
1	市職員用事務室	12	配送風除室
2	事業者用事務室	13	回収用風除室
3	荷受室	14	会議室・研修室
4	検収室	15	調理実習室
5	調味料計量・仕分け室	16	調理員用休憩室~~食堂~~
6	各下処理室	17	小会議室~~休憩室~~
7	煮炊き調理室	18	機械室~~小会議室~~

8	揚物・焼物・蒸物調理室	19	ボイラー室~~機械室~~
9	和え物調理室	20	その他必要とする箇所~~ボイラー室~~
10	コンテナ室	21	空き回線~~その他必要とする箇所~~
11	洗浄室	~~22~~	~~空き回線~~

カ　拡声設備

(ア)　市職員用事務室には、場内・場外への放送が可能な設備を設置すること。なお、事業者用事務室からも放送可能な設備を設置することも可とする。

(イ)　設置する設備は、室内環境（高温多湿等）等に対応可能なものであること。

(ウ)　設置する設備は、音環境（騒音等のある部屋での使用等）に留意すること。

キ　誘導支援設備

(ア)　本件施設の玄関に、市職員用事務室と事業者用事務室のそれぞれに通じるインターホンを設置すること。

(イ)　食材搬入プラットホームに事業者用事務室に通じるインターホンを設置すること。

(ウ)　多目的便所には、緊急時の呼び出し装置を設置すること。

ク　テレビ共同受信設備

アンテナ及び必要箇所（市職員事務室等）にテレビ受信設備を設置すること。

ケ　機械警備設備

(ア)　機械警備に必要な設備を設置すること。

(イ)　セキュリティの確保を図ること。

(ウ)　本件施設及び本件施設用地全体の防犯・安全管理を図るため、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行うこと。

1.3.3. 機械設備

ア　共通

(ア)　省エネルギー、省資源に配慮すること。

(イ)　更新・メンテナンス時の経済性・容易性等を考慮した計画とすること。

(ウ)　操作の容易性を確保すること。

(エ)　給排水の満減水警報等の異常監視項目は、遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。

(オ)　耐震対策を考慮した設備設計とすること。

イ　換気・空調設備

(ア)　見学者通路、会議室・研修室、調理実習室、市職員用事務室、市職員用玄関、~~食堂、~~調理員用休憩室、その他必要と考えられる箇所には、冷暖房の可能な空調設備を設置すること。

(イ)　調理場は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、結露が発生した場合においては、結露水が落下して衛生管理面に支障をきたすことのないような対策を講じること。

(ウ)　給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所では、強制排気設備を設けること。

(エ)　給食エリアの適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。

~~(エ)~~(オ) 熱源利用機器付近では作業環境に配慮し、熱源利用機器稼働時においても調理場内を温度 25℃以下、湿度 80%以下とする。なお時期や諸室により当該規定を確保できないことがないよう、空調計画に十分配慮すること。

~~(オ)~~(カ) 汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、外気を取り込む換気口には、フィルター等を備えること。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換が容易に行える構造とすること。

~~(カ)~~(キ) 空調及び換気給排気口は結露対策を施すこと。

~~(キ)~~(ク) 各諸室に操作リモコン・スイッチ類を設置するとともに、管理面を考慮し、市職員用事務室及び事業者用事務室での集中管理を可能とすること。なお、各室の温度・湿度、汚染・非汚染区域間の室圧の監視・制御ができるようにし、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。

~~(ク)~~(ケ) 少なくとも１日１回以上、給食エリアの床を乾燥させる能力を有する換気・空調設備を設置すること。

~~(ケ)~~(コ) 衛生管理の程度の低い区域から高い区域に空気が流入しないように、換気・空調設備を設置すること。

~~(コ)~~(サ) 換気ダクトは、断面積をできる限り同一とするほか、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。

~~(サ)~~(シ) 給食エリアから発生する臭気が近隣に及ぼす影響がないように、排気口に高性能脱臭装置を設けるなど周辺環境に十分配慮した設備を設置すること。

ウ　給水・給湯設備

(ア) 飲料水及び給湯（必要に応じ熱湯）を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。

(イ) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど、水滴による製品ラインの汚染防止措置を講ずること。

(ウ) 本件施設においては、水道水以外は使用しないものとすること。

(エ) 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する設備・備品の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設けること。

(オ) ボイラー等は、衛生上支障のない適当な場所に設置し、目的に応じた十分な構造・機能を備えたものとすること。

(カ) 給水設備は、主にステンレスの材質を用いた防錆設備とすること。

(キ) 給食エリア等の給水栓は、直接手指を触れずに操作できるもの（自動式、レバー式、又は足踏み式）とすること。ただし、停電時等で電源が使えない際でも使用できる機能を有するものとすること。

(ク) 屋外埋設管は、ポリエチレン管を用いるなど耐震性能に優れた材料を使用すること。

(ケ) 受水槽は、ステンレス製とし、地震の際にも水槽内の水が流出しないよう緊急遮断弁設置等の対策を施すこと。

(コ) 殺菌のため塩素を添加する必要がある場合は、吐水口で 0.1 mg/ℓ以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備えること。

エ　排水設備

(ア) 本件施設から排出される排水を、適切に処理する排水処理施設やポンプを設置するこ

と。なお、排水処理施設や配管等からの逆流を防止するため、各諸室と排水処理施設を接続する配管には十分な段差を設けること。

(イ) グリストラップを設けること。グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水、塵埃等が流入しない構造とすること。

(ウ) 汚染作業区域の排水が、非汚染作業区域を通過しない構造とすること。

(エ) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で、汚染作業区域及び非汚染作業区域外へ排出すること。

(オ) 排水設備には、十分な臭気対策を講じること。

(カ) 排水処理施設は建物と分離して設けること。設置場所は、施設出入口付近への設置を避けるとともに、維持管理作業時等に配送車の通行の妨げとならない場所とすること。さらに、脱臭設備を設けるなど、臭気の漏出対策を施すこと。

(キ) 汚水と雑排水は別系統とすること。また、給食排水系統と一般排水系統を分けること。

(ク) 屋外埋設管は、自在継手・やりとり継手を用いるなど耐震性能を考慮した材料を用いた配管とすること。

オ　衛生設備

(ア) 調理員の数に応じて、専用手洗い設備を作業区分ごとに、使用しやすい位置に設置すること。手洗い設備は、洗浄液等の管理が容易にできること、また、高耐久のものを使用し、維持管理性とコストを考慮したものとすること。

(イ) 汚染及び非汚染作業区域準備室、便所（調理員用、市職員用、事業者用）、及び給食エリアの手洗い設備は、温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹸・アルコールの自動での使用が可能なものとすること。また、鏡、使い捨てペーパータオル、手を使わずに開閉可能なゴミ箱等をあわせて設置すること。

(ウ) 汚染及び非汚染作業区域準備室等の必要な場所には、手指の洗浄・殺菌装置、個人用爪ブラシ置場を設置すること。また、以下にも留意すること。

a　手洗い設備は衛生レベルの高い、感染リスクを下げられる仕様のものとすること。

b　爪ブラシ、爪ブラシ用フックは、調理員、市の栄養教諭等関係者全員分を必要箇所に設置するとともに、１回使用ごとに、洗浄・消毒後、適切に乾燥・保管できるようにすること。また、適宜爪ブラシの交換ができるようにすること。

c　必要に応じて、停電時に対応可能な手元バルブを設けた手洗い設備を設置すること。

(エ) 手洗い設備の排水が、床に流れないようにすること。

(オ) 衛生器具は、節水型の器具を採用すること。

1.3.4. 調理設備

ア　基本的な考え方

下記の点に留意し、調理設備の規格及び仕様等を計画すること。なお、必要なメンテナンスの頻度、費用等も考慮して計画すること。また、設置にあたっては、衛生面のほか、作業の合理性にも配慮すること。

(ア) 温度と時間の管理及び記録を行うこと。

(イ) 微生物の増殖を防止する設備の構造・材質とすること。

(ウ) 塵埃やゴミ等の堆積を防止する構造とすること。

(エ) 昆虫類・鼠の進入を防止する構造とし、気密性を確保すること。

(オ) 洗浄・清掃が簡便な構造とすること。

(カ) 床面を濡らさない構造とすること。

(キ) 外装材等は、原則としてステンレスとすること。

(ク) 必要な箇所に、転倒防止措置を講ずること。

(ケ) 騒音を発する設備は、その低減に努めること。

(コ) 従事者の身長、作業の内容等に配慮して、作業台の高さを決定すること。

(サ) 清掃やメンテナンスを容易にするため、各設備単体で据付可能なものとすること。

イ 調理設備の仕様

(ア) 板金類

a テーブル（作業台）類甲板

(a) 板厚は、1.2㎜以上とすること。また、素材はステンレス製とし、脚部はSUS304、その他板金類はSUS430以上とする。また、防錆対策等をして適切な維持管理が行えるよう配慮すること。

(b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、塵埃やゴミ等の堆積を防止する構造とすること。

(c) 壁面設置の場合、背立て（バックスプラッシュ）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。また、高さは、テーブル面よりH=200㎜以上とし、塵埃やゴミ等が堆積しない構造とすること。

b シンク類の槽

(a) 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。また、素材はステンレス製とすること。

(b) 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、悪臭の発生を防止するため、トラップ式の金具等を用い、清掃が容易なものとすること。

(c) 槽の底面は、水溜りのできない構造とすること。

(d) オーバーフローは、極力大型のものを用いること。

(e) 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止すること。

c 脚部及び補強材

清掃しやすく、ゴミの付着が少なくなる形状等の材料を使用すること。

d キャビネット・本体部

(a) キャビネットは扉付とすること。

(b) 昆虫類・異物等の侵入を防ぐ構造とすること。

(c) 内部のコーナー面は、ポールコーナーやアール面を設ける等、清掃しやすい構造とすること。

(d) 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、洗浄が容易な構造とすること。

(e) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。

e アジャスター部

(a) ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとすること。

(b) 防錆を考慮したものとすること。

(c) 床面清掃が容易に行えるよう、高さ H＝150㎜ 程度を確保すること。

(イ) 厨房機器等

a 共通事項

(a) 冷蔵庫・冷凍庫

i 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。ただし、プレハブ冷蔵庫・プレハブ冷凍庫の内装については、衛生面、機能等に支障がなければ、ステンレス製以外とすることも可とする。

ii 隙間のない密閉構造とすること。

iii 排水トラップを用いた防臭構造とすること。

iv 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。

(b) 下処理設備

i 食品が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸収性、非毒性を有し、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とすること。

ii 切断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。

iii パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。

(c) 熱設備・その他

i 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない設備とすること。

ii 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。

b 食品の検収・保管・下処理機器

(a) 冷蔵庫・冷凍庫

i 食品の温度管理を適切に行える設備とすること。

ii 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる設備とすること。

iii 適宜プレハブ式を導入すること。

iv 適宜パススルー式を導入すること。

(b) 皮むき機

i 食品の取出し口の高さを、H＝600㎜ 以上確保し、水はねしないように、蓋を取り付けること。

ii 皮かすが、直接排水管に流れない構造とすること。

iii 調理員の姿勢等に配慮したものとすること。

iv 分解して、洗浄・消毒が可能なものとすること。

c 調理・加工機器

(a) 調理釜

i 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮したものとすること。

ii ふた開閉時の水滴の落下に配慮したものとすること。

iii 釜縁は、水滴や食品の投入時及び配食時の食品を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水は、釜を傾けなくても可能なものとすること。

iv 調理用の給水・給湯の水栓の他に、掃除用のホース接続口（給水・給湯とも

に）をカプラ式等により設けること。

(b)　揚物機

i　未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。

ii　食油や揚げかす等の処理が容易な構造とすること。

iii　油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とすること。

(c)　焼物機

i　風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができるものとすること。

ii　調理状態が確認できる構造とすること。

iii　温度表示機能があり、調理温度管理が容易なものとすること。

iv　庫内温度や食品の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とすること。

v　メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できるものとすること。

(d)　真空冷却機

調理済食品を短時間で衛生的に冷却し、清掃が簡易に行えるものであり、芯温を10℃以下にする機能を有するものとすること。

d　洗浄・消毒機器

(a)　食器洗浄機・食缶洗浄機

i　作業工程の削減に配慮し、自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食缶等が自動洗浄可能なものとすること。

ii　使用する食器・食缶・トレイ等に応じ、確実に洗浄できるものとすること。

(b)　コンテナ洗浄機

i　給食配送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できるものとする等、衛生面、機能等に支障のないものとすること。

ii　エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できるものとすること。ただし、スクレーパーの使用で水滴を落とす等の運用により対応することも可とする。

(c)　消毒保管庫・殺菌庫

i　自動温度調節機能付きで、乾燥、殺菌、保管が可能なものとすること。

ii　食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できるものとすること。

iii　消毒時間が庫内設定温度に達してから設定可能であり、消毒時間が表示され、かつ、容易な操作により確実に消毒ができるものとすること。

(ウ)　コンテナ

資料 11、資料 12 を踏まえた上で、供給給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断して提案すること。

なお、配送校の小荷物専用昇降機に積載できないサイズのコンテナを提案することは可とするが、その場合には、事業者にて資料 16 に示す配膳業務を行うこと。また、配膳業務を行う場合、配膳ワゴン等の什器備品や白衣等の調理員用品等、配膳業務に必要な物品は事業者で調達すること。

ウ　調理設備の据付方法

以下の点に配慮しながら、設備ごとに最も適切な据付方法を採用すること。

(ア) 耐震性能を考慮し、導入する設備の形状に合わせた固定方法（床へのアンカーボルトによる固定や壁への固定金具による固定等）とすること。

(イ) 設備周りの清掃が容易であること。

(ウ) 塵埃、ゴミが堆積しないこと。

(エ) 調理設備の耐震に関する性能は、建築設備の耐震安全性の分類に準じること。

1.3.5. 什器備品

以下に示す什器備品等を想定している。なお、什器備品等は、全て新品とすることを想定している。

ア　事務備品等

以下の区分による事務備品等を想定している。

(ア) 市職員用事務室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	9
事務机	適宜	9
キャビネット	900㎜×450㎜×1,100㎜ 程度	9
テーブルセット	６人掛けのテーブル及び椅子	1
壁掛ホワイトボード	月予定・無地有、1,800㎜×900㎜ 程度	1
更衣ロッカー	H=1800㎜ 程度、施錠付き	9

(イ) 書庫・倉庫

種類	寸法等	数量
ラック等	適宜	適宜

(ウ) 事業者用事務室

事業者の判断により、必要な備品を想定すること。

(エ) 玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	市職員用 9 名程度	1
下駄箱	外来者用 80 名程度	1
下駄箱	事業者用、適宜	適宜
玄関ホーン	市職員用事務室確認用	1
玄関ホーン	事業者用、適宜	適宜
郵便受け	外部投入、内部受取式	1
郵便受け	事業者用、適宜	適宜
傘立て	適宜	1
傘立て	事業者用、適宜	適宜
スリッパ	外来者用	80

※市職員用下駄箱、外来者用、事業者用の各々の什器備品は別個のものとすること。

(オ) 会議室・研修室

種類	寸法等	数量
椅子	肘なし、専用台車	80
会議用長机	1,800㎜×450㎜×700㎜ 程度、キャスター付、スタックテーブル	27

種類	寸法等	数量
演台	１人用	1
音響設備	マイク、アンプ等	1
DVD プレイヤー	適宜	1
大型テレビ	DVD 視聴用（ネット環境にも接続できること。）	1
プロジェクター	適宜	1
プロジェクター用スクリーン	研修室広さに応じたサイズとし、大型テレビで対応可能な場合は省略可。	1
壁掛ホワイトボード	無地、3,600㎜×1,200㎜ 程度	1
脚付ホワイトボード	移動式、1,800㎜×900㎜ 程度	1
倉庫	机、椅子の収納	適宜

(カ)　調理実習室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	25
調理台	両面収納タイプ、コンセント付、シンク蓋付、ドロップインコンロ（ガス 3 口)、コンビネーシ ョンレンジ（コンベック及び電子レンジ機能)、 シングルレバーまたはハンドシャワー水栓、移 動式	4
冷凍冷蔵庫	1,500㎜×650㎜×1,890㎜ 程度、冷凍 2 室・冷 蔵 2 室、各 500ℓ 程度	1
包丁まな板殺菌庫	540㎜×550㎜×1,600㎜ 程度、まな板 5 枚・包 丁 10 本以上収納できるもの	1
食器収納棚	1,800㎜×450㎜×2,600㎜ 程度、可動棚、引き出し・開き戸付、強化ガラス扉	1
折りたたみ式ステンレスワゴン	3 段、760㎜×500㎜×960㎜ 程度	1
掃除用具入れ	600㎜×450㎜×1,900㎜ 程度	1
調理備品	適宜	適宜

※ドロップインコンロは、IH 式とする等の提案を可とする。

1.3.6. 調理備品

耐熱性等必要な性能を備えた備品を提案すること。

1.3.7. 調理員用品

調理員用品の調達は、運営業務に付随する業務とし、従事者が調理業務や洗浄業務等に従事する上で必要な用品を調達すること。

1.3.8. 食器・食缶等

ア　共通事項

(ア)　生徒等が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、生徒等にとって使いやすいものとすること。

(イ)　教職員用としてすべての配送校分、試食会等用として 150 名程度分の食器・食缶等（生

徒等が使用するものと同一のもの）を提案すること。なお、担任（副担任、特別支援学級担任等を含む。）以外の教職員は、職員室で喫食予定である。

イ　食器等

必要な食器等の種類は、資料８を参照すること。~~を、下表に示す。なお、これらは~~資料８は参考として例示したものであり、メーカー等を指定するものではない。なお、絵柄等については市と協議するものとする。また、以下の点に留意して、必要数量（当初提供食数に対応する数量）を提案すること。

(ア)　生徒等にとって扱いやすいものとすること。

(イ)　破損等による不足が発生しないよう予備を確保すること。

~~内容~~	~~寸法~~	~~型番~~	~~備考~~
~~ご飯茶碗~~	~~145mm*61mm(520ml)~~	~~PNB-32Eiwkb~~	~~PEN 樹脂　米飯用 図柄：くまんま~~
~~汁物椀~~	~~136mm*57mm(415ml)~~	~~PNB-30Eiwka~~	~~図柄：ネギぴょん~~
~~角二つ仕切皿~~	~~180mm*150*24~~	~~PNS-21Eiwkc~~	~~焼き物・揚げ物+和え物用、デザート、果物用 図柄:さる１号・トマにゃん（片面づつ）~~
~~深皿（小学校）~~	~~180mm*39mm(580ml)~~	~~PNS-17EYS1~~	~~カレー用 図柄：なしポチ~~
~~深皿（中学校）~~	~~200mm*38(700ml)~~	~~PNS-19 EYS1~~	~~カレー用 図柄：なしポチ~~
~~トレイ~~	~~351mm*267mm*18mm~~	~~T-152P~~	~~PP 製~~
~~はし~~	~~小学校　180 mm 中学校　210 mm~~		
~~スプーン~~	~~15cm~~	~~先丸穴あき~~	

~~※使用する食器の点数は、「資料 8」を参照すること。~~

ウ　食缶等

必要な食缶等の種類は、資料８を参照すること。~~１学級あたりに必要な食缶等の目安を、下表に示す。~~なお、~~これらは~~資料８は参考として例示したものであり、メーカー等を指定するものではない。また、以下の点に留意して、必要数量（当初提供食数に対応する数量）を提案すること。

(ア)　生徒等が持ち運びをしやすいものであること。

(イ)　主食（ご飯用）食缶、主菜（汁用）食缶、副菜（和え物用）食缶は、温度管理が行え、保温 65℃以上、保冷 10 度以下を保持できる機能を有する二重食缶であること。

(ウ)　食缶は、内ステンレス製であり、二重食缶は、洗浄機使用に支障のない構造とすること。

(エ)　~~下表~~資料８は、参考として例示したものであり、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

~~内容~~	~~寸法~~	~~型番~~	~~備考~~
~~汁用食缶~~	~~φ340×319mm（160）~~		~~高性能二重断熱式~~
~~フライ用食缶~~	~~390×320×130mm~~	~~SWJ-09-VK-CP~~	~~高性能二重断熱式~~

~~和え物用食缶~~	~~340×240×130㎜~~	~~SWJ-04VK-C~~	~~高性能二重断熱式~~

※使用する食缶の点数は、「資料８」を参照すること。

エ　配膳器具

１学級あたりに必要な配膳器具の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではないが、サイズ、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、必要数量（当初提供食数に対応する数量）を提案すること。

品名	１学級使用数		職員室		サイズ・材質
	小学校	中学校	小学校	中学校	
おたま（大）	2	2	4	4	汁杓子　φ103×240㎜　ｽﾃﾝﾚｽ製
おたま（小）	1	2	2	4	汁杓子　φ85×200㎜　ｽﾃﾝﾚｽ製
トング（小）	3	2	3	4	ｱｲｽﾄﾝｸﾞ爪型　185㎜　ｽﾃﾝﾚｽ製
しゃもじ	2	2	4	4	185㎜　ﾎﾟﾘﾌﾟﾛ製

1.3.9. その他

ア　防虫・防鼠設備

(ア)　出入口を二重扉（扉の間は暗通路）とすることや、昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなどにより、昆虫、ねずみ等が施設内に侵入しない構造とすること。

(イ)　吸気口及び排気口には、確実に防虫できるネットを設置すること。ただし、フィルターを設置した場合にはその限りではない。

イ　清掃用具収納設備等

(ア)　衛生上支障がない位置に、必要に応じて清掃用具収納設備を設けること。

(イ)　清掃用具収納設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。

(ウ)　靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。