

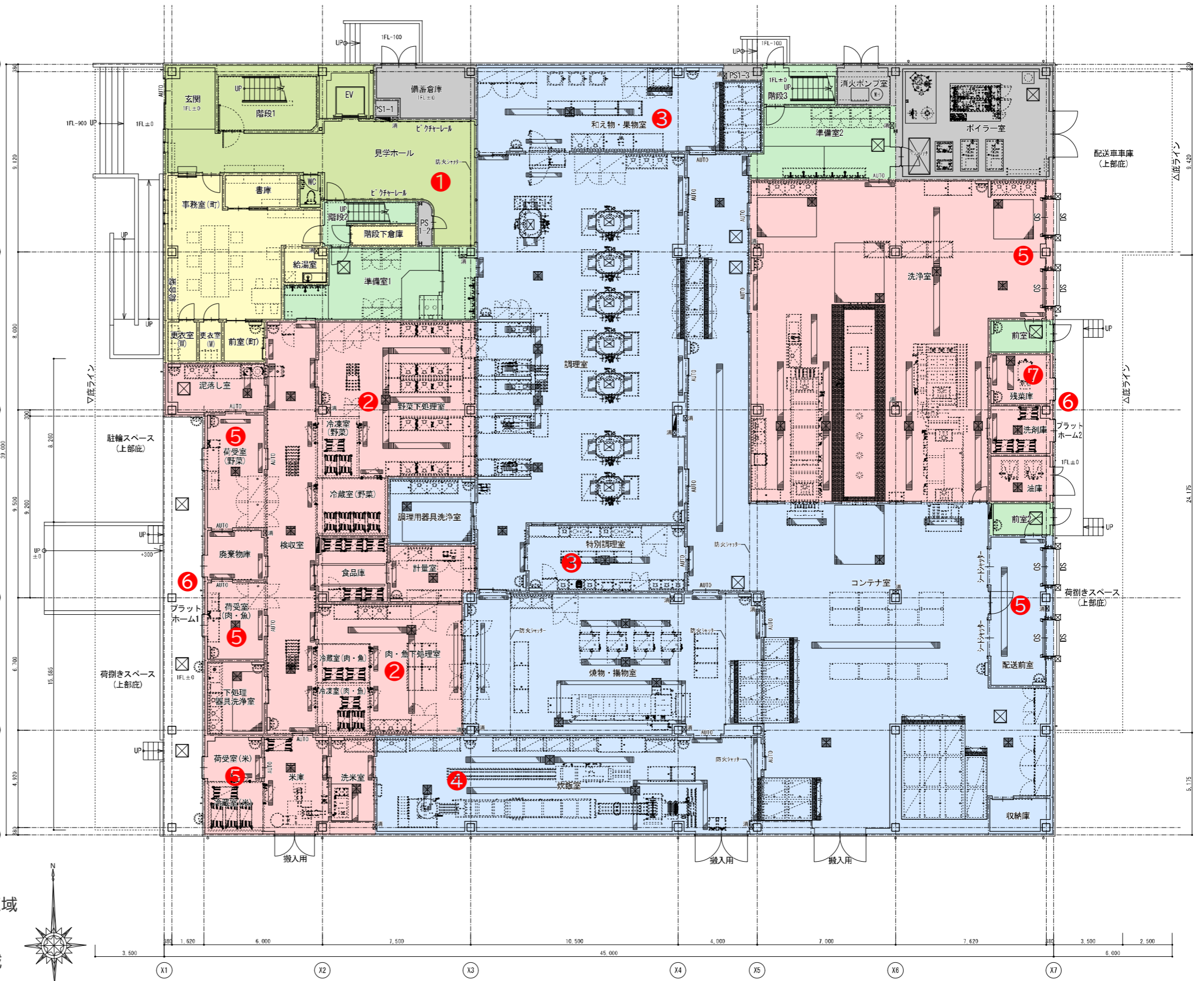
■1階平面計画

- ・食材の搬入から調理、搬出、配送までの流れは、交差のないワンウェイの動線とし、各作業区域は壁で区画し、食材や容器等はカウンター等により受け渡す計画とする。
- ・各作業区域内のみで調理員が稼働することを原則とし、他の作業区域を通ることなく担当の区域に移動できるような区分とする。
- ・避難安全検証法を採用により、各室の排煙窓を削減し、外部からの虫の侵入及び結露、漏水などのリスクを低減する。

1階平面計画

- 調理室、和え物・果物室に面して見学窓を設置し、調理風景の見学を可能とする。
- 魚肉類、野菜類などの食材は、相互汚染防止のため、荷受室と下処理室を分離する。
- 特別調理室及び和え物室は、「高度衛生作業区域」として区画し、他室の空気の混入や動線交差などの防止対策を徹底した特に高いレベルの衛生管理を行う。
- 納米から炊飯、配缶までを一直線のラインで配置し、最小限のスペースで効率的な炊飯を実現する。
- 荷受室、洗浄室、配送前室にはエアカーテンを設け、施設内への埃や虫の侵入を防ぐ。
- プラットホーム、配送、回収口には十分な奥行きを設け、搬入・配送・回収時の雨がかりを防止する。
- 厨芥処理システムを導入し、野菜くずや返却残渣を粉砕・脱水し、生ゴミを減容する。

- 来客用一般区域
- 非汚染作業区域
- 事務一般区域
- 汚染作業区域
- 一般区域
- その他区域

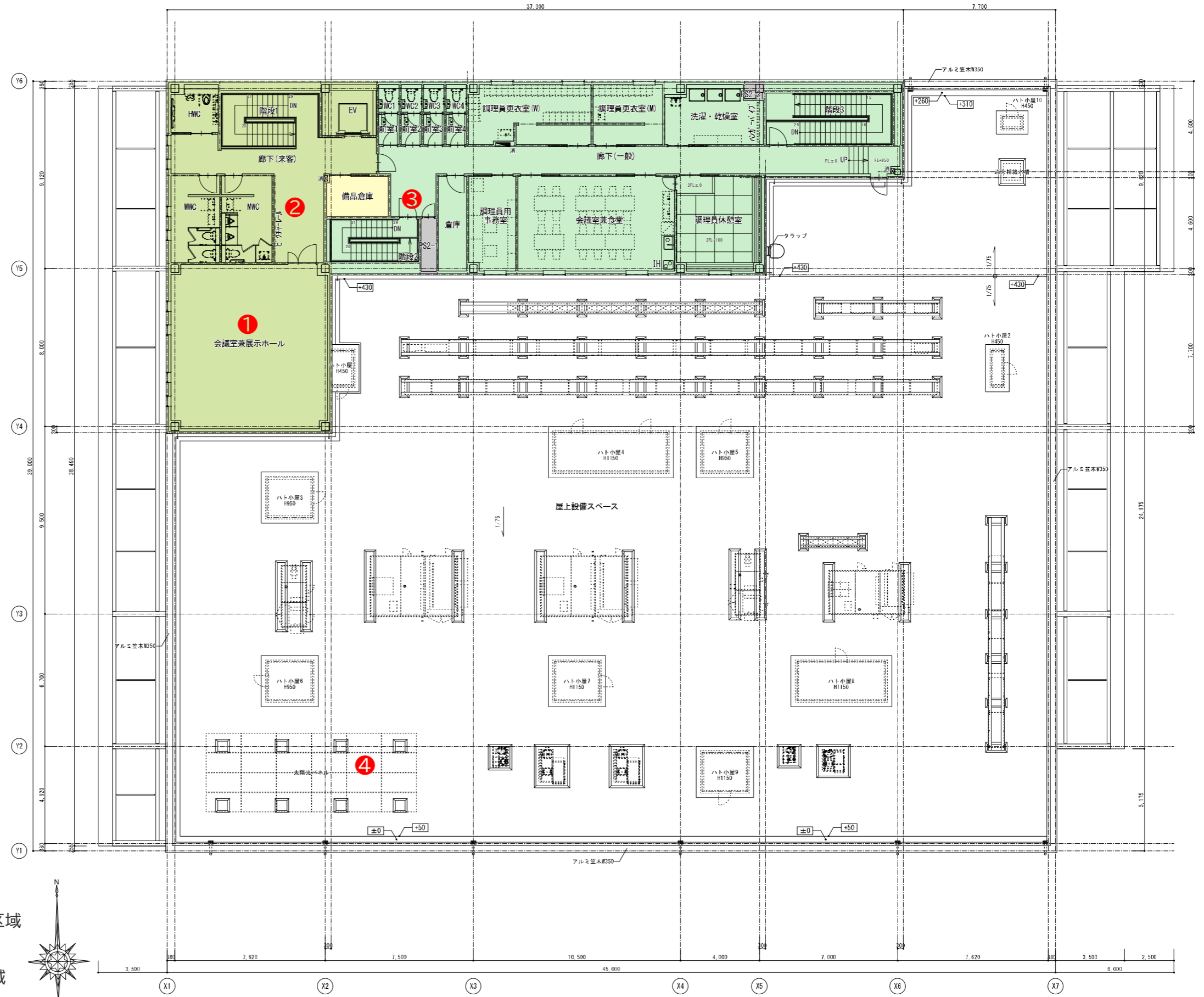


■2階平面計画

- ・2階は事務用途をメインとし、調理員の事務室・更衣室及び会議室等を整備する。
- ・来客者用の展示ホールを食の情報発信の場として整備する。

2階平面計画

- ①職員研修、児童・生徒の見学会、試食会等にも利用できる、最大70人程度を収容できる会議室兼展示ホールを設ける。回転釜や食器・食缶等を展示し子どもたちが触って体験できるコーナーを計画する。
- ②廊下には壁面やピクチャーレールを利用した調理工程のパネル展示を設け、食の情報発信の場を計画する。
- ③階段は町職員・来客者用と調理員に分けることで、エリア区分を明確にする。
- ④屋上に太陽光パネル設置計画を行い、再生可能エネルギーの利用を計画する。



- | | |
|--|---|
| : 来客用一般区域 | : 汚染作業区域 |
| : 非汚染作業区域 | : 一般区域 |
| : 事務一般区域 | : その他区域 |