

1 基本条件の整理

1-1 敷地の選定

建設地を選定するにあたり、近隣への影響が少ない場所を選ぶことが望ましい。

文部科学省は「学校施設環境改善交付金」を支給する条件として、施設の位置、構造等の技術上の基準について下記の項目を定めている。

施設の位置

ア 給食の運搬に支障のないこと。

イ 調理室から発生する騒音、臭気、煤煙等が各教室に影響を及ぼさないこと。

ウ 食材料の搬入及び搬出、汚物処理などの作業が教室の授業に影響を及ぼさないこと。

エ 通風及び採光の条件の良い位置であること。

オ 給排水の便の良い位置であること。また、低湿地や不潔な水たまりや汚水溝、ごみ捨て場の近くは避けること。

施設の構造

ア 堅牢な施設で給食調理室にふさわしい広さを有し、かつ十分な明るさと換気を保持できる構造であること。

イ 施設の天井はすきまがなく、平滑で清掃しやすい構造であること。

ウ 施設の床は、平滑であり、清掃及び排水が容易に行える構造であること。

(1)位置

- 「学校給食衛生管理基準」で定める2時間喫食を遵守できるよう、共同調理場の場合は配送ルートを確認する。
- 共同調理場の場合は、建築基準法上の用途は「工場」となるため、敷地の用途地域は「準工業地域」「工業地域」「工業専用地域」または「市街化調整区域」に属しているか確認する。単独調理場の場合は、校舎の一部となるため、この限りではない。

- 食品を扱うことから、土地の履歴に土に有害物を含んでいる可能性のある「印刷工場」等が含まれていないか確認する。
- 配送車両は2t～3tトラックとなることから、4m以上の幅員を有する道路に接道している必要がある。
- 上下水、電気、ガス等のインフラが整備されており、施設整備にあたり、多大な新設工事や延長工事が発生しない土地が望ましい。

(2)敷地面積

用途地域により、建ぺい率や容積率など、敷地に対する建築物の上限面積が定められている。

たとえば、建築面積が1,000㎡の建物を建てるためには、建ぺい率が60%の敷地の場合、敷地面積は最低1,670㎡必要となる。

また、敷地に対して5～20%の緑化の義務づけや、職員・調理員用駐車場の確保等を考慮すると、実質的な建ぺい率は35%程度となるような敷地面積の確保が望ましく、長方形や正方形の敷地が良い。

また、敷地面積9,000㎡以上または、建築面積3,000㎡以上の場合は、工場立地法により敷地面積に対し、生産施設面積に上限を設けるとともに、一定割合以上の緑地等の環境施設面積が義務づけられている。

Point

- 建築面積の3倍程度の敷地面積を確保する。
(建ぺい率35%程度)

- 農業振興地域
- 下水道区域
- 河川氾濫記録
- 埋蔵文化財包蔵地

■ 建築面積

建築物の外壁又はこれに代わる柱の中心線（1m以上はね出す庇等はその先端から1m後退）で囲まれた部分の水平投影面積による。但し、開放性が高い建築物の場合は、端から1m以内の部分は除外される。

■ 延べ面積（延床面積とも言われている）

建築物の各階の床面積（壁その他の区画の中心線で囲まれた部分の水平投影面積）の合計。

■ 建ぺい率

建築面積の敷地面積に対する割合。

■ 容積率

延べ面積の敷地面積に対する割合。

■ 建築基準法（第48条 用途地域）

建築基準法上の用途	建設可能な用途地域										
	市街化区域										市街化調整区域
	第1・2種低層住専	第1・2種中高層住専	第1・2種住居	準住居	近隣商業	商業	準工業	工業	工業専用		
共同調理場								○	○	○	○
単独調理場	○	○	○	○	○	○	○				○

※2以上の地域・地区にまたがる場合は、その過半の地域・地区により決まる（建築基準法第91条）。

※親子方式調理場は、用途を工場と取り扱うため、確認が必要。

1-2 施設規模の検討

(1)面積

①建築面積の目安

文部科学省の、「学校施設環境改善交付金」の運用細目によると、共同調理場施設の基準面積は

下表によるが、近年の施設面積は基準を大幅に上回る場合が多い。

児童等の数	文部科学省による 基準面積 (補助金対象面積)	炊飯機能追加面積	実際の調理面積 (炊飯なし) ※延べ面積ではない	実際の調理面積 (炊飯あり) ※延べ面積ではない
500人以下	253㎡	25㎡	550㎡	650㎡
501人~1,000人	322㎡	34㎡	700㎡	800㎡
1,001人~2,000人	483㎡	43㎡	1,050㎡	1,150㎡
2,001人~3,000人	609㎡	55㎡	1,300㎡	1,450㎡
3,001人~4,000人	736㎡	66㎡	1,600㎡	1,800㎡
4,001人~5,000人	862㎡	78㎡	1,950㎡	2,150㎡
5,001人~6,000人	989㎡	89㎡	2,300㎡	2,550㎡
6,001人~7,000人	1,115㎡	101㎡	2,600㎡	2,900㎡
7,001人~10,000人	1,242㎡に7,001人を超える1,000人ごとに126㎡を加えた面積	112㎡に7,001人を超える1,000人ごとに12㎡を加えた面積	2,900~3,450㎡	3,250~3,800㎡
10,001人以上	1,620㎡以上	148㎡以上	12,000人:3,700㎡ 15,000人:4,550㎡	12,000人:4,050㎡ 15,000人:5,100㎡

※調理面積には、事務室・会議室・食堂・廊下・更衣室・休憩室等は含まれていない。

②調理作業区域以外の必要諸室

近年の施設面積は基準を大幅に上回る場合が多い。その理由として、交差汚染防止のため、作業区域を細かく設定する必要が生じ、専用諸室が増えることが挙げられる。また、事務機能や調理員の更衣・休憩室等の専用区域が必要となるため、面積の加算が生じる。

リアフリー化に伴う昇降設備等により、共用部の面積加算が必要である。

これらは給食を調理するにあたり、必要となる機能であるため、相応の面積が必要である。

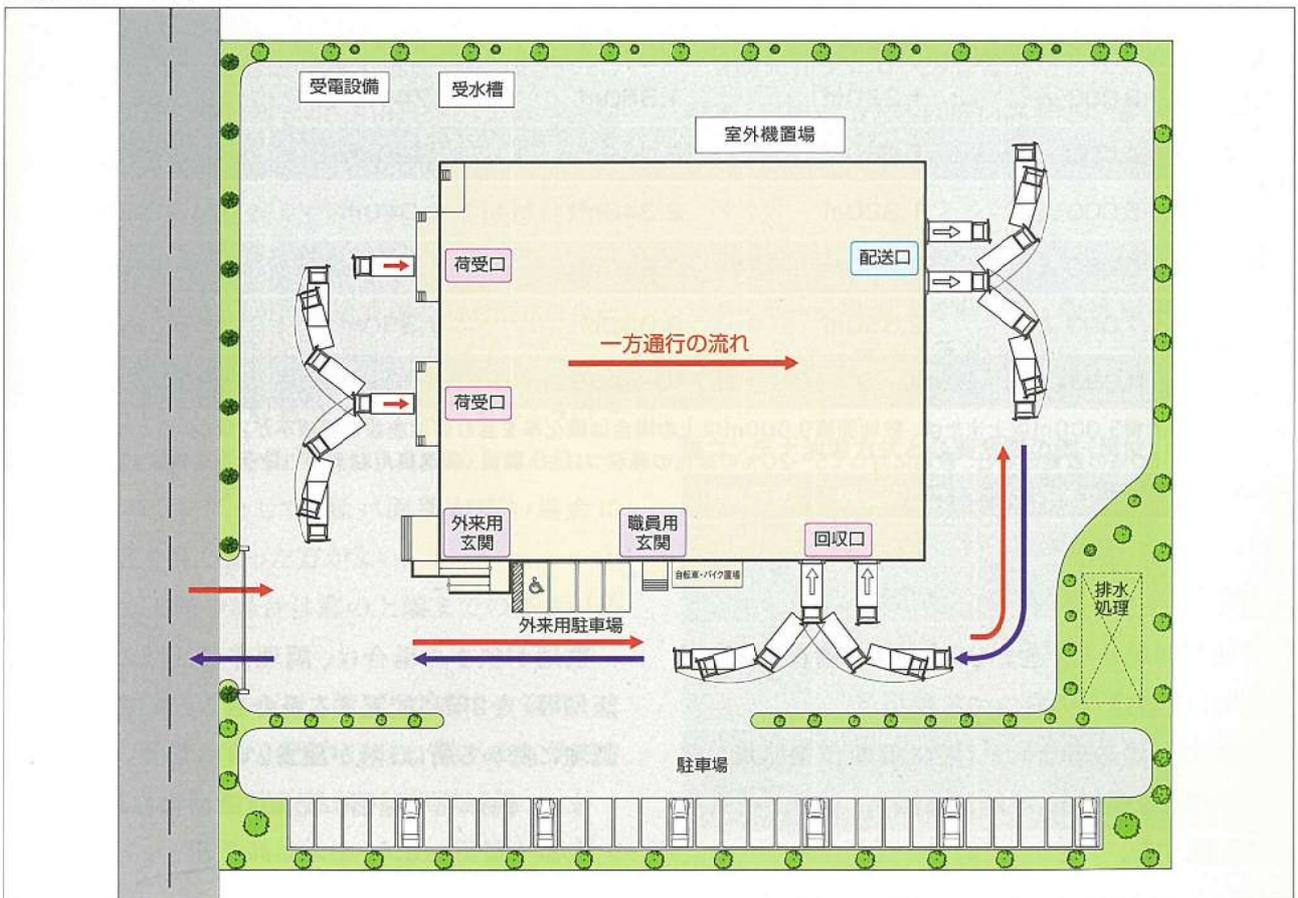
さらに、平成17年に食育基本法が施行され、給食施設も教育施設の一環であるという視点から、見学の受け入れや各種講習の開催場所としての機能が付加されたことがある。

これにより、見学通路や会議室、調理実習室等が必要となる。

また、不特定多数の人が訪れる施設として、衛生管理の観点から外来者と調理員の動線分離や、バ

	調理作業区域以外の必要諸室	共同調理場	単独調理場
事務機能	風除室・玄関	○	○
	事務室	○	○
	倉庫、書庫	○	倉庫
	職員トイレ	○	○
見学機能	会議室	○	○
	見学通路・展示スペース	○	×
	多目的トイレ、外来トイレ	○	×
付随機能	準備室（前室）	○	○
	休憩室、給湯室、更衣室	○	○（給湯コーナー）
	シャワー室	○	×
	洗濯・乾燥室	○	○（洗濯コーナー）
	配送員控室、準備室	○	×
	設備機械室	○	×
	小荷物昇降機	○	×
	調理員トイレ	○	○
	廊下・階段	○	×
	倉庫	○	×

敷地イメージ図



③屋外施設

必要な屋外施設を下記に示す。これらの屋外設備等が、敷地周辺に影響を及ぼさないよう配慮して配置することが望ましい。緑地を除き、敷地面積の概ね40～50%程度を必要とする。

必要条件		共同調理場	単独調理場
トラックヤード	食材搬入ヤード、配送・回収ヤード:配送車両長さの2倍程度	○	○
駐車場	乗用車(調理員用、職員用、外来用)、配送車両、身障者用等	○	乗用車(調理員用、職員用)、配送車両
車路	対面通行の場合は5.0m以上	○	○
設備置場	受水槽、排水除害施設、キュービクル、空調・給湯室外機等	○	学校施設計画による
植栽	自治体の緑化義務、工場立地法	○	学校施設計画による
その他	駐輪場、門扉、廃棄物置場等	○	学校施設計画による

④必要となる敷地面積

以上をまとめ、食数毎の建物規模及び敷地規模を下記に参考値として示す。

児童等の数	実際の建築面積 (炊飯なし) ※延べ面積ではない	外構面積 (緑地を除く) (敷地面積の45%程度を想定)	緑地面積 (緑化率20%を想定)	必要敷地面積 (建べい率60%を想定)
500人以下	540㎡	700㎡	310㎡	1,550㎡
501人～1,000人	680㎡	880㎡	390㎡	1,950㎡
1,001人～2,000人	1,020㎡	1,320㎡	590㎡	2,920㎡
2,001人～3,000人	1,280㎡	1,650㎡	740㎡	3,660㎡
3,001人～4,000人	1,550㎡	2,000㎡	890㎡	4,430㎡
4,001人～5,000人	1,820㎡	2,340㎡	1,040㎡	5,200㎡
5,001人～6,000人	2,080㎡	2,680㎡	1,190㎡	5,950㎡
6,001人～7,000人	2,350㎡	3,030㎡	1,350㎡	6,720㎡
7,001人～10,000人	2,880～3,410㎡	3,710～4,390㎡	1,650～2,440㎡※	8,230～9,750㎡

※但し、建築面積3,000㎡以上または、敷地面積9,000㎡以上の場合には緑化率を含む環境施設の面積率が25%必要となる。建べい率が60%の敷地の場合、敷地に対して5～20%の緑化の義務づけや、職員・調理員用駐車場の確保等を考慮すると、実質的な建べい率は35%程度となる。