（仮称）一宮市第２共同調理場
整備運営計画

令和６年２月

一宮市

目次

序章 1
（1）整備運営計画の位置づけ 1
（2）提供食数 1
（3）必要規模 1
第１章　建設地 3
（1）建物規模（延床面積） 3
（2）建設地規模 3
第２章　整備内容 8
（1）諸室構成 8
第３章　維持管理・運営内容 20
（1）食材調達・検収・調理 20
（2）配送・回収 20
（3）洗浄 20
（4）清掃 20
（5）点検 22
（6）警備 22
（7）修繕 22
（8）見学者対応 22
第４章　今後の進め方 23
（1）スケジュール 23

序章

（1）整備運営計画の位置づけ

本市は、一宮市学校給食共同調理場整備基本計画（以下、「基本計画」という）において、今後、一場目と二場目でそれぞれ 8,500 食（延床面積 4,000 ㎡）、三場目は 6,000 食（既存の共同調理場跡地）という組み合わせを原則として、諸条件を満たす一場目の建設地を早急に決定して用地を取得するとともに、整備運営計画の策定と事業手法の検討を行うことを示しました。

これに基づき、平成 31 年 2 月に（仮称）一宮市第 1 共同調理場整備運営計画を策定し、現在は、一宮市浅井町東浅井地内において、ＰＦＩ事業として一場目の共同調理場の整備をすすめています。

また、基本計画では、二場目以降について、児童生徒数の推移を注視し、必要な規模（提供食数）を見定めつつ、建設地の取得、整備運営計画の策定、事業手法の検討を並行して進めると示しており、本整備運営計画は、二場目の共同調理場について、建設地、整備内容、維持管理・運営内容を定めるものです。

なお、二場目の事業手法については、本整備運営計画をふまえ、今後、検討します。

（2）提供食数

基本計画では、現在の学区制を前提とした既存の共同調理場別の児童生徒数及び学級数の推計から、市全体の提供食数及び学級数（特別支援学級の学級数を含まない）を令和 6 年度（2024 年度）にはそれぞれ 31,768 食、924 学級としています。

（3）必要規模

基本計画では、令和 6 年度（2024 年度）の一宮地区における提供食数を 24,500 食として建設地の取得を目指すこととしています。令和 10 年度には、一宮地区における提供食数は 23,000 食、二場目の提供食数は 8,500 食（延床面積 4,000 ㎡）を原則としています。

基本計画の策定以降、国による少人数学級の拡充や令和 5 年度（2023 年度）から始まったシン学校プロジェクト事業等、新調理場建設に与える影響を考慮し、調理食数を調整することとします。

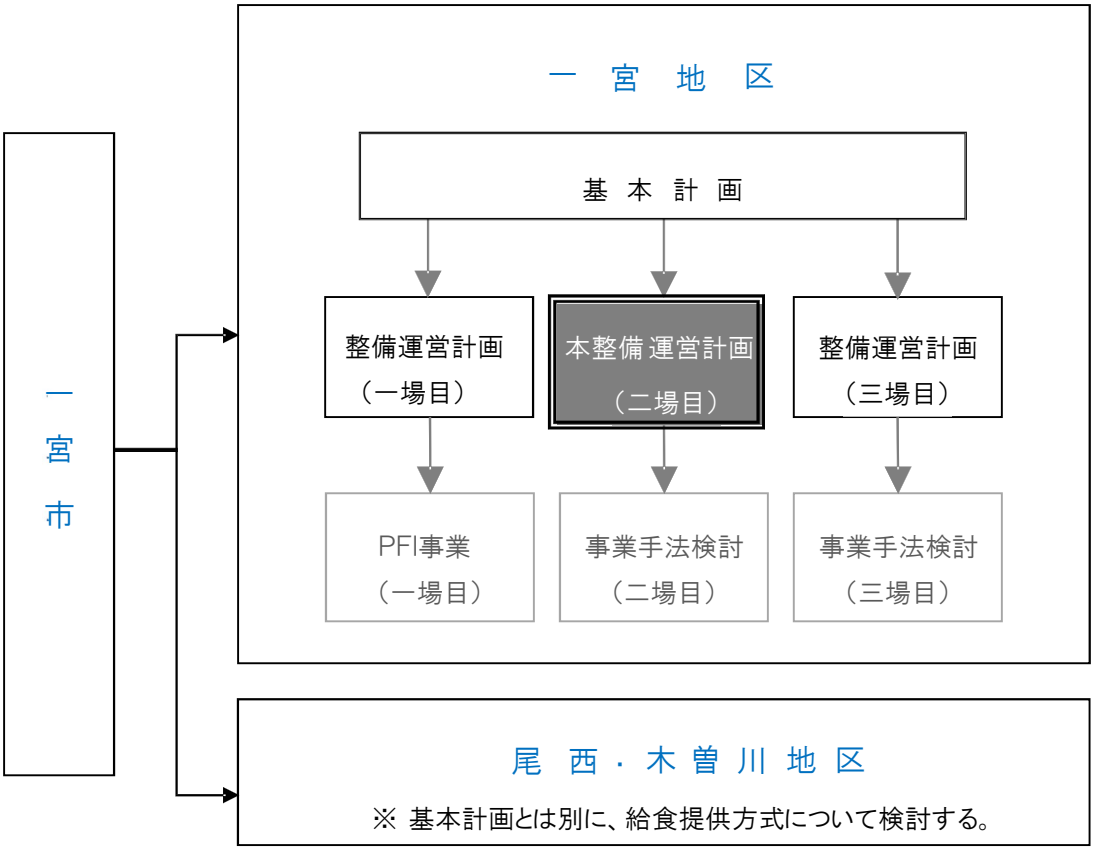
また、尾西・木曽川地区の各単独調理場では老朽化が一段と進んでおり、二場目には、単独調理場における不慮の事態等に備え、給食提供の補完体制を備えた施設とします。

加えて、当市では以前から、給食調理場の建て替え等の際にも一時的であれ給食提供

を休止すべきでないこと、新たに建設する調理場における給食提供食数は多くとも10,000 食を超えない規模にすべきことが議論されてきました。

以上を合わせて考慮すれば、二場目は、原則 8,500 食とするが、最大 9,900 食まで提供できる規模とする必要があります。

図表 0-1　本整備運営計画の位置づけ



第１章　建設地

（1）建物規模（延床面積）

前述のとおり提供食数 8,500 食を原則とするものの、状況により 9,900 食の調理が可能な施設とします。基本計画で示された延床面積と提供食数の関係から、9,900 食を提供するためには、約 4,600 ㎡余の延床面積の建物が必要です。また、共同調理場の特徴を補完するためには、食育や研修施設を充実させるとともに、将来のアレルギー対応食を必要とする児童生徒の増加に備えた床面積とする必要があります。

なお、整備内容については、第 2 章で整理しました。

（2）建設地規模

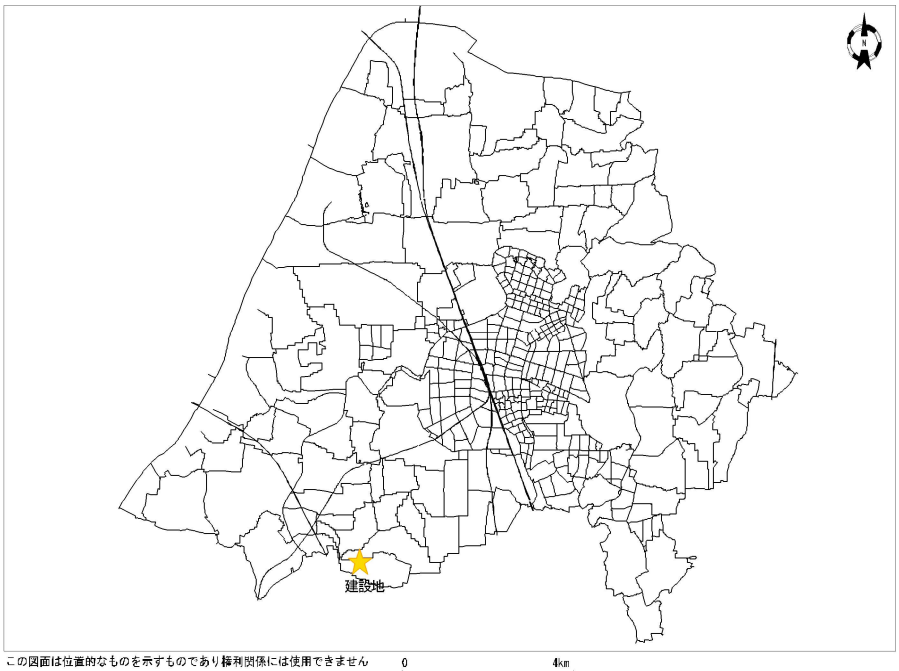
適切な動線の確保、施設設備の維持管理のし易さに考慮した設備の配置の他、緑地対策、雨水対策、二酸化炭素排出量削減への積極的な取組み等のため、これらに対応できる広さの建設地を確保する必要があります。

建設地の選定にあたっては、東浅井給食センター（一場目新調理場）との位置関係を十分に考慮しなければなりません。

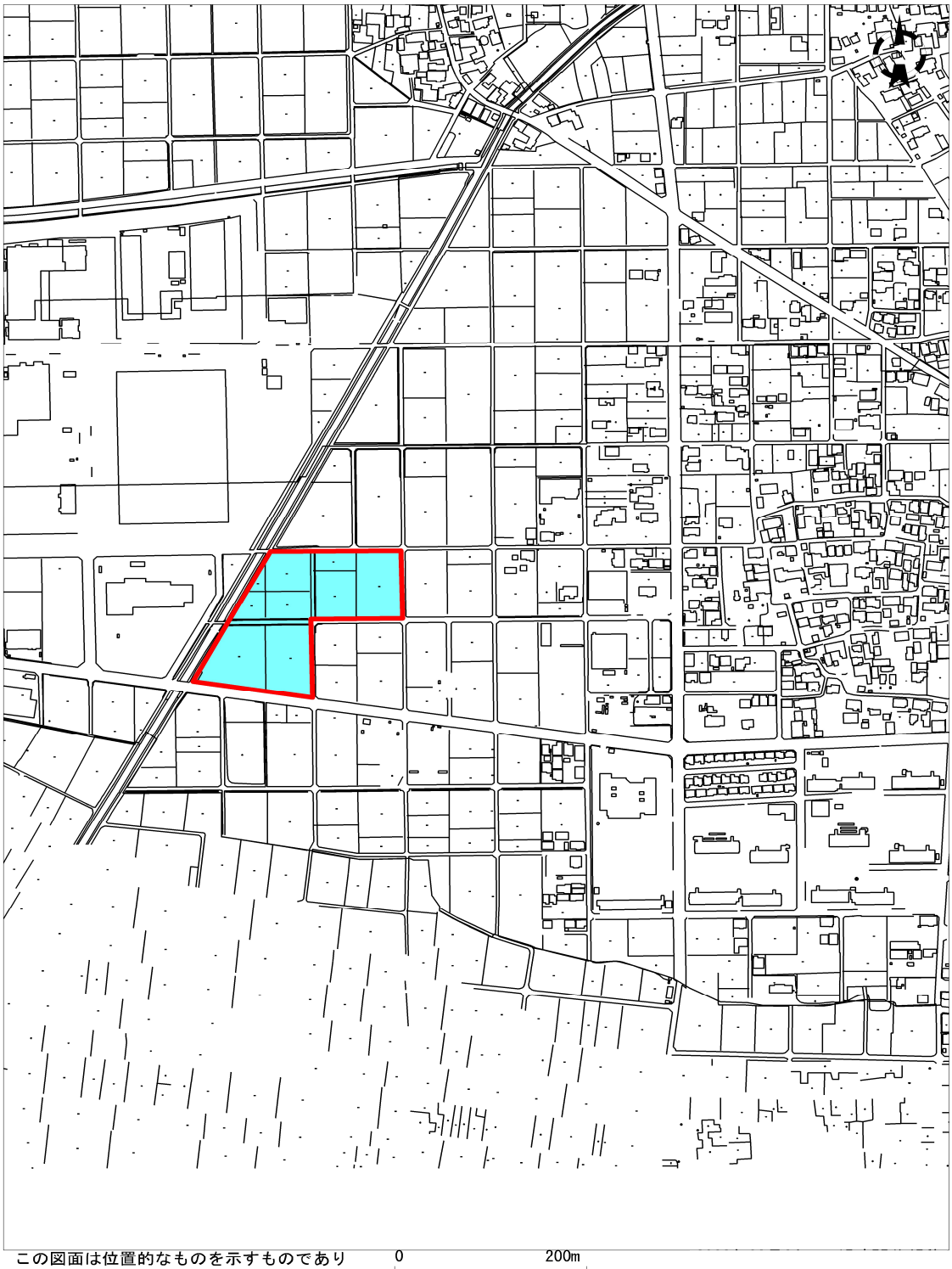
当市は、条件にあった市有地を保有していないため、民有地も含めて、基本計画に定める本整備に示す条件を満たす土地を探し、図表 1-1 及び図表 1-2 に示す土地を建設地として選定しました。

また、本計画面積を必要とする理由を図表 1-3 に整理しました。

図表 1-1　建設地の概要

所在	一宮市萩原町西御堂字藪先１外
用途地域	市街化調整区域
敷地面積	約 18,800 ㎡
建ぺい率	60%
容積率	200%
上水道	あり
下水道	なし（浄化槽対応）
ガス	現状、LPG 対応。将来的に都市ガス対応となる可能性あり。
位置	

図表 1-2　位置図



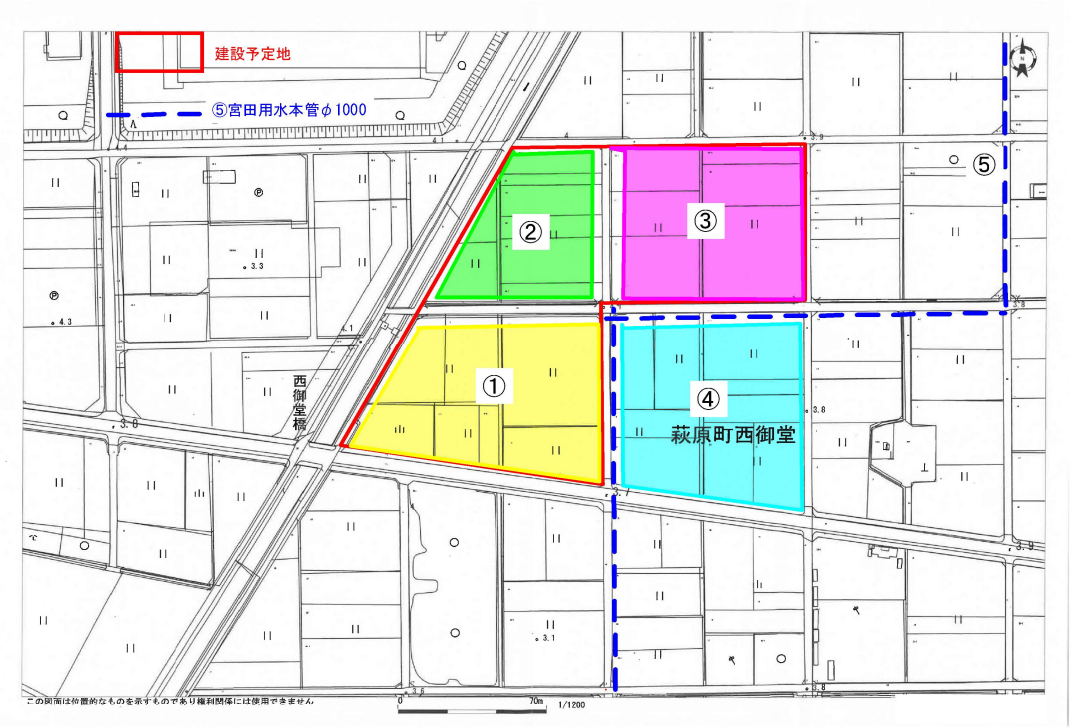
この図面は位置的なものを示すものであり
権利関係には使用できません

0　200m

図表 1-3　本計画面積を必要とする理由

食数規模	敷地内で 9,900 食規模（延床面積約 4,600 ㎡）に加え、適切な動線の確保、食育や研修施設の充実、アレルギー対応食の拡充に備えた床面積の共同調理場を建設可能な広さが必要である。
維持管理	キュービクル等の機械設備を１階（平面）に設置することで、メンテナンス作業を容易にした、平面設置に耐えうる調理場の広さが必要となる。
駐車場	公共交通機関等のインフラが整っていないため、従業者全員の車での出勤を想定した広さの駐車場が必要となる。
緑地化率	愛知県条例に基づき、1ha 以上の土地を使用する場合敷地面積に対し緑地率 25%以上の緑地を確保する必要がある。緑化面積 25%を満たしつつ調理業務や設備配置に支障が出ない広さが必要である。
ＣＯ２排出量削減	いちのみやゼロカーボンシティ宣言への対応に備え、太陽光パネルを設置可能な広さが必要である。
形状	宮田用水の管が周辺部に埋設されているため、一団の土地を確保しようとする場合図表 1-2 で示した形状となる。 本計画地は道路を区切・拡張する必要があり、それに耐えうる面積が必要である。 本計画地の形状について、図表 1-4 に示す通り、もし仮に図表 1-4 の①と②のみの計画であれば約 12,000 ㎡となり、上記した県条例により緑地率 25%が必要となる。緑化率を考慮すると使用できる面積は約 9,000 ㎡となる。これは東浅井給食センター（一場目新調理場）の面積より小さく、調理業務や設備配置に支障が出る可能性が高い。 図表 1-4 の①の土地の東側、④の土地までを本計画地とする場合、⑤宮田用水本管を跨ぐこととなるためこれを移設する必要が生じ、費用が嵩む。 下図③を分筆し面積をより少なくすることは土地の形状から現実的ではなく、道路の新設等も必要となるため費用も嵩む。 ①②③を使用する計画であれば上記した諸問題を解決できるため、最も適した形状である。

図表 1-4　宮田用水本管図



図表 1-5　建設地の条件適合状況

項　目		内　容	適合状況
インフラ条件	電気設備	高圧(標準電圧 6,000 ボルト)で受電可能な場所とする。 ※契約電力 500kW 以上	○
	ガス設備	都市ガス供給区域またはプロパンガス供給区域とする。 ※都市ガスでは、中圧(0.3～1.0MPa 未満)供給区域	○
	上水道	共同調理場では井戸水が使用できないため、市上水道が整備されている場所とする。	○
	排水(下水道)	下水道が整備されている場所または 1 食あたり少なくとも 18 リットルの排水を流すことが可能な場所とする。 ※計画場所で定められた排水基準を満たす処理設備を必要に応じて設置	○
必ず満たすべき条件	立地にあたっての法規則	給食センターは建築基準法上の用途が工場となるため、原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域または市街化調整区域とする。	○
	接道状況	トラックが出入りしやすい、9m以上の道路と面している場所とする。又は、必要な幅員となるよう拡幅可能な場所とする。 加えて、敷地に 2 ヶ所以上の出入口を設置することが望ましい。	○
	建物延床面積	共同調理場の最大調理能力に応じて、現行の学校給食衛生管理基準に適合した学校給食センターを建設するために必要な面積とする。	○
	配送条件	調理後2時間以内の給食(学校給食衛生管理基準)が可能となる配送計画を立てることができ、既存共同調理場からある程度離れた場所とする。	○

項　目		内　容	適合状況
満たすことが望ましい条件	災害の危険性	ハザードマップや土地の履歴により、土砂災害・浸水等の災害危険性の低いと想定される場所が望ましい。	○
	立地	安定した給食を提供するため、大量となる食材調達及び納入可能な業者が豊富な地域が望ましい。	○
	敷地面積	最新の衛生管理基準を遵守できる提供食数に適した建物面積と、附帯設備、駐車場、通路、緑地等建設条件を満たした面積とすることが望ましい。 敷地面積が 10,000 ㎡を超える場合は、適用される各種規制・基準を遵守すること。	○
	緑化面積	建設地の条件に遵守した緑地を確保する計画とする。 衛生面を考慮して、虫の寄りつきにくい緑化計画が望ましい。	○
	土地の履歴状況	土地の履歴から土壌汚染の可能性の低い場所とする。	○
	周知の埋蔵文化財包蔵地	建設地は、「周知の埋蔵文化財包蔵地」に該当しない場所であることが望ましい。 周知の埋蔵文化財包蔵地とは、文化財保護法第 93 条で規定される「埋蔵文化財を包蔵する土地として周知されている土地」である。 通常は、市町村が作成する遺跡地図や遺跡台帳において遺跡の区分が登載されているが、登載されていない場合でも、その地域社会において遺物や遺跡が埋もれていることが認識されている土地も該当する。	○
	近隣へ与える影響	調理中の臭気や、設備機器からの騒音等周辺環境への影響を考慮して、施設が近接しないことが望ましい。 また、周辺の影響を最大限考慮した、対策を講じる。	○
その他考慮すべき条件	CO2削減	いちのみやゼロカーボンシティ宣言の主旨に則り、CO2排出の実質削減対策を講じる。	○

第 2 章　整備内容

（1）諸室構成

諸室構成（案）を以下に示します。

各諸室に区分けした部屋を調理従事者が認識しやすいように、床等の色分けに配慮した計画とします。

なお、施設に導入する外気はフィルター等を通して流入することで、外部からの虫等の侵入を防止します。また、調理エリア（※）は、室温 25℃以下　湿度 80%以下の環境とします。調理エリアの床材は、作業にあった滑りにくい素材として、清掃が容易で経年劣化に配慮したものとします。

加えて、緊急用の給食を備蓄するスペースを設置します。

※ 調理エリア … 白衣着用で食材等を直接取り扱うエリアで、給食エリアのうち、汚染作業区域及び非汚染作業区域が該当（図表 2-1 参照）。

図表 2-1　諸室構成（案）

区分		諸室	
本施設	調理エリア	汚染作業区域	荷受室、検収室
			食品庫
			割卵室
			野菜類下処理室、肉魚下処理室
			計量室
			風除室（洗浄室）、洗浄室
			器具洗浄室
			ごみ庫
			新油庫
			残菜処理室
		非汚染作業区域	上処理室
			煮炊き調理室
			揚物・焼物・蒸物調理室
			肉魚処理室
			和え物準備室、和え物調理室
			アレルギー対応調理室
			器具洗浄室
			風除室（コンテナ室）、コンテナ室
		その他区域	廃油庫、準備室、倉庫
	事務エリア	一般エリア	事務室
			多目的便所
			打合せ室
			玄関
			風除室

<table>
<tr><th colspan="2">区分</th><th colspan="2">諸室</th></tr>
<tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10"></td><td rowspan="3"></td><td>見学通路、見学展示ホール</td></tr>
<tr><td>研修室</td></tr>
<tr><td>外来・職員用便所（男・女）</td></tr>
<tr><td rowspan="7">職員・調理員エリア</td><td>給湯室</td></tr>
<tr><td>食堂、会議室</td></tr>
<tr><td>調理員用休憩室（男・女）</td></tr>
<tr><td>調理員用更衣室（男・女）</td></tr>
<tr><td>調理員用便所（男・女）</td></tr>
<tr><td>洗濯室、乾燥室</td></tr>
<tr><td>倉庫</td></tr>
<tr><td>その他</td><td colspan="2">運転手控室、エレベーター、ボイラー室、電気室、ポンプ室、小荷物昇降機</td></tr>
<tr><td colspan="2">付帯施設</td><td colspan="2">駐車場（職員用、来客用、従業員用、バス用、トラック用）、駐輪場、受水槽、埋設排水処理施設等</td></tr>
</table>

（2）平面計画

最近の共同調理場の特色をふまえて、アレルギー対応食調理室を設け、交差汚染を防ぐための一方通行の動線計画とします。また、見学者通路と食育展示スペースを確保します。

※　実際の平面計画は、今後の設計業務において決定します。

（3）厨房機器

下記の厨房機器は、提供食数 8,500 食を想定したものです。なお、提供食数による厨房機器の寸法や台数等の変更は可能とします。

図表 2-4　厨房機器（案）

No.	品　　名	型　式	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			電気(kW)			ガス(13A)		蒸気			フード	備　考
			間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	1P100V	1P200V	3P200V	口径(A)	消費熱量(kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
＜A. 荷受室(野菜類)、泥落し室、検収室(野菜類)、野菜類下処理室、器具洗浄(1)＞																			
1	デジタル台秤		380	740	760	2													秤量:150kg
2	台秤置台		750	450	900	2													キャスター付
3	検収台		750	600	800	1													引き出し付、背立付
4	吊戸棚		750	300	600	1													
5	L型運搬車		950	700	900	6													ドライ仕様、ドライ仕様
6	1槽シンク		1,200	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
7	プレハブ冷蔵庫		4,000	4,500	2,500	1			間接40	0.180		4.140							室外機設置場所打ち合わせ要
8	庫内ラック		1,600	620	1,900	5													キャスター付
9	庫内ラック		1,300	620	1,900	2													
10	ピーラー		1,300	800	1,100	2	20		ピット			0.750							投入量:25～30kg/回、所要時間:3分、ドライ仕様
11	1槽シンク		1,200	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
12	球根受槽		950	700	900	4													キャスター付、ドライ仕様
13	移動シンク		1,200	750	850	3													ドライ仕様
14	スタックカート		650	800	810	3													ドライ仕様
15	移動台		1,200	750	850	3													ドライ仕様
16	作業台		1,200	750	850	1													ドライ仕様、背立付
17	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
18	包丁まな板殺菌庫		550	550	1,900	1						2.200							包丁:20本、まな板10枚(600×300mm)
19	保存食用冷凍庫		760	800	2,000	1			間接40			0.276							内容積:647L
20	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
21	器具消毒保管機		1,800	950	1,900	3						13.500							棚数3段、両面式
22	パススルー冷蔵庫(豆腐・練り物用)		1,500	840	2,000	1			間接40			0.558							内容積:1,434L、ガラス扉
23	移動台		1,200	750	850	5													ドライ仕様
24	果物用調理台		1,400	750	850	1													キャスター付、ドライ仕様
25	野菜洗浄機(果物用)		2,500	750	1,000	1	25×3		40×3			5.500							3槽タイプ、処理能力:12～24kg/h
26	果物用調理台		750	750	850	1													キャスター付、ドライ仕様
27	果物用調理台		1,500	750	850	1													キャスター付、ドライ仕様
28	果物用3槽シンク		2,400	750	850	1	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
29	FEクリーン水生成装置		300	320	330	1	15		25			0.400							生成量:40ppm設定時10L/分
30	果物用調理台		750	750	850	1													キャスター付、ドライ仕様
31	野菜用調理台		1,400	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
32	野菜洗浄機(野菜用)		2,500	750	1,000	2	25×3		40×3			5.500							3槽タイプ、処理能力:12～24kg/h
33	野菜用調理台		750	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
34	野菜用調理台		1,500	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
35	野菜用3槽シンク		2,400	750	850	2	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
36	FEクリーン水生成装置		300	320	330	2	15		25			0.400							生成量:40ppm設定時10L/分
37	野菜用調理台		750	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
38	根菜用調理台		1,500	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
39	根菜用3槽シンク		2,400	750	850	2	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
40	根菜用調理台		750	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
41	豆腐・練り物用調理台		1,200	750	850	2			40										ドライ仕様、背立付
42	豆腐・練り物用3槽シンク		2,400	750	850	1	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
43	パススルー冷蔵庫(豆腐・練り物用)		1,500	840	2,000	1			間接40			0.558							内容積:1,434L、ガラス扉
44	器具消毒保管機		900	950	1,900	1						6.750							棚数3段、両面式
45	包丁まな板殺菌庫		900	550	1,900	1						4.400							包丁:40本、まな板20枚(600×300mm)
46	小物戸棚		600	400	1,000	1													
47	プレハブ冷凍庫		1,900	4,900	2,500	1			間接40	0.120		3.390							室外機設置場所打ち合わせ要
48	プレハブ冷蔵庫		3,800	4,900	2,500	1			間接40	0.180		4.140							室外機設置場所打ち合わせ要
49	庫内ラック		1,600	620	1,900	3													
50	庫内ラック		1,600	620	1,900	5													キャスター付
51	庫内ラック		1,300	620	1,900	4													
52	L型運搬車		950	700	900	2													ドライ仕様、ドライ仕様
53	移動台		1,200	750	850	3													ドライ仕様
54	器具洗浄機		3,200	970	1,600	1	25	20	ピット			5.050			25		200.0	D	
55	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
56	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	1						9.500							棚数3段、両面式

No.	品　　名	型　式	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			電気(kW)			ガス(13A)		蒸気			フード	備　考
			間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	1P100V	1P200V	3P200V	口径(A)	消費熱量(kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
＜B. 荷受室(調味料・乾物類)、検収室(調味料・乾物類)、食品庫、計量室、ゴミ置場＞																			
1	デジタル台秤		380	740	760	1													秤量：150kg
2	台秤置台		750	450	900	1													キャスター付
3	検収台		750	600	800	1													引き出し付、背立付
4	吊戸棚		750	300	600	1													
5	L型運搬車		950	700	900	2													ドライ仕様、ドライ仕様
6	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
7	移動台		1,200	750	850	1													ドライ仕様
8	冷蔵庫(調味料用)		1,200	800	2,000	2			間接40	0.301									内容積：1,090L
9	1槽シンク		900	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
10	器具消毒保管機		900	950	1,900	1						6.750							棚数3段、片面式
11	L型運搬車		950	700	900	2													ドライ仕様、ドライ仕様
12	トップトラック		3,800	1,600		1式													固定ユニット2台、移動ユニット3台　ラック寸法：1518×613×1892mm
13	庫内ラック		1,900	620	1,900	2													
14	移動台		1,200	750	850	1													ドライ仕様
15	電動缶切機		230	450	390	2				0.100									
16	作業台		1,500	750	850	1			40										ドライ仕様、背立付
17	吊戸棚		1,500	300	600	1													
18	デジタル卓上台秤		250	300	130	2													
19	作業台		1,200	750	850	1			40										ドライ仕様、背立付
20	器具消毒保管機		900	950	1,900	1						6.750							棚数3段、片面式
21	2槽シンク		1,200	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
22	小物戸棚		600	400	1,000	1													
23	パススルー冷蔵庫		900	840	2,000	1			間接40	0.570									内容積：834L、ガラス扉
24	粉砕ポンプ流し台		1,500	750	850	1	20					4.350							
25	L型運搬車		950	700	900	1													ドライ仕様、ドライ仕様
＜C. 荷受室(肉魚卵類)、検収室(肉魚卵類)、割卵室、肉魚類下処理室、器具洗浄(2)、新油庫＞																			
1	デジタル台秤		380	740	760	2													秤量：150kg
2	台秤置台		750	450	900	2													キャスター付
3	検収台		750	600	800	1													引き出し付、背立付
4	吊戸棚		750	300	600	1													
5	L型運搬車		950	700	900	3													ドライ仕様、ドライ仕様
6	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
7	移動台		1,200	750	850	2													ドライ仕様
8	移動シンク		1,200	750	850	3													ドライ仕様
9	スタックカート		650	800	810	3													ドライ仕様
10	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	2						9.500							棚数3段、片面式
11	小物戸棚		600	400	1,000	1													
12	作業台		900	750	850	1			40										ドライ仕様、背立付
13	2槽シンク		1,800	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
14	プレハブ冷蔵庫		5,400	2,900	2,500	1			間接40	0.180		3.210							室外機設置場所打ち合わせ要
15	プレハブ冷凍庫		4,500	2,700	2,500	1			間接40	0.120		3.780							室外機設置場所打ち合わせ要
16	L型運搬車		950	700	900	2													ドライ仕様、ドライ仕様
17	庫内ラック		1,600	620	1,900	8													キャスター付
18	庫内ラック		1,300	620	1,900	7													
19	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
20	包丁まな板殺菌庫		550	550	1,900	1						2.200							包丁：20本、まな板10枚(600×300mm)
21	移動台		1,200	750	850	1													ドライ仕様
22	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	2						9.500							棚数3段、片面式
23	調理台		1,500	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
24	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
25	パススルー冷蔵庫		1,500	840	2,000	2			間接40			0.558							内容積：1,434L、ガラス扉
26	パススルー冷蔵庫		1,200	840	2,000	1			間接40	0.331									内容積：1,147L、ガラス扉
27	移動台		1,200	750	850	1													ドライ仕様
28	作業台		900	750	850	1			40										ドライ仕様、背立付
29	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
30	移動台		900	750	850	1													ドライ仕様
31	移動台		600	450	600	1													ドライ仕様
32	割卵機		1,200	500	950	1				0.300									処理能力：3,600個/h
33	新油タンク		860	860		2	15	15	ピット			0.750							

No.	品　　名	型　式	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			電気(kW)			ガス(13A)		蒸気			フード	備　考
			間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	1P100V	1P200V	3P200V	口径(A)	消費熱量(kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
<D. 荷受室(冷凍食品)、検収室(冷凍食品)>																			
1	デジタル台秤		380	740	760	1													秤量:150kg
2	台秤置台		750	450	900	1													キャスター付
3	検収台		750	600	800	1													引き出し付、背立付
4	吊戸棚		750	300	600	1													
5	L型運搬車		950	700	900	2													ドライ仕様、ドライ仕様
6	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
7	移動台		1,200	750	850	2													ドライ仕様
8	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
9	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	1						9.500							棚数3段、片面式
10	包丁まな板殺菌庫		550	550	1,900	1						2.200							包丁:20本、まな板10枚(600×300mm)
11	作業台		1,200	750	850	2			40										ドライ仕様、背立付
12	3槽シンク		2,400	750	850	1	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
13	プレハブ冷凍庫		4,500	2,700	2,500	1			間接40	0.120		3.780							室外機設置場所打ち合わせ要
14	庫内ラック		1,300	620	1,900	7													
<E. 肉魚処理室>																			
1	移動シンク		1,200	750	850	2													ドライ仕様
2	移動台		1,200	750	850	2													ドライ仕様
3	調理台		1,500	750	850	4													キャスター付、ドライ仕様
4	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
5	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	2						9.500							棚数3段、両面式
6	小物戸棚		600	400	1,000	1													
7	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
8	包丁まな板殺菌庫		550	550	1,900	1						2.200							包丁:20本、まな板10枚(600×300mm)
<F. 上処理カット調理室、器具洗浄(3)>																			
1	スタックカート		650	800	810	6													ドライ仕様
2	移動台		1,200	750	850	5													ドライ仕様
3	作業台		900	750	850	3													キャスター付、ドライ仕様
4	フードスライサー		1,100	650	870	3	15					0.600							脚なし
5	フードスライサー置台		1,800	900	600	3			ピット										キャスター付、ドライ仕様
6	作業台		900	750	850	2													キャスター付、ドライ仕様
7	サイノ目切機		390	570	820	2	15					0.750							能力:1,200kg/h
8	サイノ目切機置台		1,600	750	600	2			ピット										キャスター付、ドライ仕様
9	作業台		900	750	850	2			40										ドライ仕様、背立付
10	3槽シンク		2,400	750	850	2	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
11	高速度ミキサー		460	950	1,100	3	15			0.400									容量:22L
12	フードプロセッサー		320	320	350	2				0.480									容量:4.2L
13	移動台		900	750	850	2													ドライ仕様
14	プレート殺菌庫		850	610	1,400	1				0.595									プレート:6枚、乾燥機能付
15	包丁まな板殺菌庫		900	550	1,900	1						4.400							包丁:40本、まな板20枚(600×300mm)
16	2槽シンク		1,800	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
17	食材運搬車		1,400	700	1,000	8													
18	パススルー冷蔵庫		1,200	840	2,000	1			間接40	0.331									内容積:1,147L、ガラス扉
19	パススルー冷蔵庫		1,500	840	2,000	3			間接40			0.558							内容積:1,434L、ガラス扉
20	器具消毒保管機		1,800	950	1,900	4						13.500							棚数3段、両面式
21	小物戸棚		600	400	1,000	1													
22	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
23	移動台		1,200	750	850	3													ドライ仕様
24	器具洗浄機		3,200	970	1,600	1	25	20	ピット			5.050			25		200.0	D	
25	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付

No.	品　　名	型　式	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			電気(kW)			ガス(13A)		蒸気			フード	備　考
			間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	1P100V	1P200V	3P200V	口径(A)	消費熱量(kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
＜G. 揚物・焼物・蒸物調理室＞																			
1	移動台		1,200	750	850	4													ドライ仕様
2	作業台		1,200	750	850	4													キャスター付、ドライ仕様
3	連続式揚物機		8,100	1,800	2,400	2	15、20	20	ピット			5.680	32	211,560.00				G	オイルミストキャッチャー、油切コンベア、冷却沈殿ろ過装置付
4	スチームコンベクションオーブン用カート		370	770	1,800	16													
5	スチームコンベクションオーブン		1,000	820	1,800	8	15		間接40			31.200						G	棚段数:20段、両面式
6	ガス回転釜		1,800	1,300	860	1	20	20	ピット				20	39,560.00				G	満水量:200L、エプロン付
7	移動台		1,500	750	850	4													ドライ仕様
8	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
9	1槽シンク		1,200	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
10	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	2						9.500							棚数3段、片面式
11	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
12	小物戸棚		600	400	1,000	1													
13	盛付台		1,400	700	850	4													キャスター付、ドライ仕様
＜H. 煮炊き調理室＞																			
1	食材運搬車		1,400	700	1,000	12													
2	スパテラスタンド		270	270	620	20													キャスター付
3	蒸気回転釜		2,100	1,600	990	20	20	20	ピット						25	20	88.0	G	満水量:400L、エプロン付
4	盛付台		1,400	700	850	8													キャスター付、ドライ仕様
5	小物戸棚		600	400	1,000	1													
6	1槽シンク		1,200	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
7	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
8	調理台		1,500	750	850	3			40										ドライ仕様、背立付
9	吊戸棚		1,500	300	600	1													
＜I. 和え物前加熱コーナー＞																			
1	器具消毒保管機		1,300	950	1,900	1						9.500							棚数3段、片面式
2	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
3	スチームコンベクションオーブン用カート		370	770	1,800	1													
4	スチームコンベクションオーブン		1,000	820	1,800	1	15		間接40			31.200						○	棚段数:20段、両面式
5	食材運搬車		1,400	700	1,000	2													
6	スパテラスタンド		270	270	620	2													キャスター付
7	蒸気回転釜		1,800	1,500	960	2	20	20	ピット						25	20	80.0	G	満水量:350L、エプロン付
8	盛付台		1,400	700	850	1													キャスター付、ドライ仕様
9	真空冷却機		2,000	2,000	2,200	2	20		25×2 15			2.450			20		31.0		200kg/バッチ
	空冷ヒートポンプチラー(CH用)		2,000	700	1,500	2						14.600							屋外設置
	屋外タンクユニット(CH用)		1,100	1,700	1,700	2	20		32			2.760							屋外設置
10	1槽シンク		1,200	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
11	電動缶切機		230	450	390	2				0.100									
12	移動台		750	750	850	2													ドライ仕様
13	移動台		1,200	750	850	2													ドライ仕様
＜J. 和え物調理室＞																			
1	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
2	包丁まな板殺菌庫		550	550	1,900	1						2.200							包丁:20本、まな板10枚(600×300mm)
3	2槽シンク		1,500	750	850	1	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
4	移動シンク		900	750	850	2													ドライ仕様
5	プレハブ冷蔵庫		2,900	1,900	2,500	1			間接40	0.060		1.770							室外機設置場所打ち合わせ要
6	庫内ラック		1,300	620	1,900	4													キャスター付
7	作業台		1,500	750	850	1			40										ドライ仕様、背立付
8	3槽シンク		2,400	750	850	1	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
9	移動台		1,200	750	850	2													ドライ仕様
10	小物戸棚		600	400	1,000	1													
11	スパテラスタンド		270	270	620	3													キャスター付
12	和え物用回転釜		1,800	1,500	960	3	20	20	ピット						25	20	80.0		満水量:350L、エプロン付
13	盛付台		1,400	700	850	4													キャスター付、ドライ仕様
14	器具消毒保管機		1,800	950	1,900	1						13.500							棚数3段、片面式

No.	品　　名	型　式	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			電気(kW)			ガス(13A)		蒸気			フード	備　考
			間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	1P100V	1P200V	3P200V	口径(A)	消費熱量(kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
<K. アレルギー対応食調理室>																			
1	移動台		900	600	850	3													ドライ仕様
2	冷凍冷蔵庫		610	800	2,000	1			間接40	0.587									内容積:冷凍室247L、冷蔵室224L
3	食品棚		900	750	1,800	1													
4	包丁まな板殺菌庫		550	550	1,900	1						2.200							包丁:20本、まな板10枚(600×300mm)
5	小物戸棚		600	400	1,000	1													
6	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
7	置台		900	600	600	3													背立付
8	電子レンジ		430	480	340	3					2.800								
9	2槽シンク		1,200	600	850	3	20×2	20×2	40×2										ドライ仕様、背立付
10	IHテーブル		900	600	850	3						10.000						G	2口
11	調理台		900	600	850	3			40										ドライ仕様、背立付
12	調理台		1,500	600	850	3			40										ドライ仕様、背立付
13	吊戸棚		1,500	300	600	3													
14	1槽シンク		900	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
15	消毒保管機		1,300	950	1,900	1						9.500							片面式
16	ラック		1,600	620	1,900	1													
<L. 洗浄室、残菜処理室、廃油庫>																			
1	移動台		1,500	750	850	5													キャスター付、ドライ仕様
2	ラック		1,600	620	1,900	3													キャスター付
3	コンテナ洗浄機		9,500	1,800	3,600	2	25		50×2			14.500			40		400.0	D	能力:30台/h
4	作業台		900	750	850	2			40										ドライ仕様、背立付
5	超音波洗浄機		900	600	800	2	20		50	2.400									水槽容量:約73L
6	移動シンク		1,200	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様
7	作業台		900	750	850	2			40										ドライ仕様、背立付
8	3槽シンク		2,400	750	850	1	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付
9	ローラーコンベア		4,500	600	850	2			40										ドライ仕様
10	スプーン洗浄機付浸漬装置		5,400	2,200	1,900	2	32		50×4			6.170			25×2		280.0	D	186竈/h(竈寸法:370×340×210)
11	システム食器洗浄機		8,200	2,100	2,400	2	40		50×7 25			29.600			40		350.0	D	能力:2,450食/h
12	残菜計量機		600	780	1,600	1				0.100									
13	粉砕機内蔵シンク		1,500	750	850	1	20		スラリー			3.000							スラリー管VP40A、信号線・制御盤要
14	1槽シンク		1,500	750	850	1	20	20	40										ドライ仕様、背立付
15	作業台		1,500	750	850	1													キャスター付、ドライ仕様
16	食缶洗浄機		9,400	1,900	2,100	1	40		50×7			17.670			40		350.0	D	
17	移動シンク		1,200	750	850	3													ドライ仕様、汚染返却物対応洗浄用
18	ラック		760	460	1,900	1													
19	作業台		1,200	750	850	2			40										ドライ仕様、背立付、アレルギー対応食洗浄用
20	3槽シンク		2,400	750	850	1	20×3	20×3	40×3										ドライ仕様、背立付、アレルギー対応食洗浄用
21	調整タンク		1,600	1,100	1,900	1	20		65			1.500							
22	厨芥脱水機		900	1,600	2,000	1	20	20	100			2.650							スラリー管VP50A
23	ポリバケツ交換装置		1,600	1,600	310	1			40			0.200							スラリー管VP50A、信号線・制御盤要
24	廃油タンク		860	860		2	15	15	ピット			0.750							
<M. 洗浄室出口、コンテナプール>																			
1	移動台		1,500	750	850	5													ドライ仕様
2	ラック		1,600	620	1,900	5													キャスター付
3	作業台		1,200	750	850	1			40										ドライ仕様、背立付、アレルギー対応食洗浄用
4	掃除用具入れ		500	500	2,000	1													
5	保存食用冷凍庫		760	800	2,000	1			間接40			0.276							内容積:647L
6	天吊り用コンテナ		1,600	860	1,550	88													4クラス分収納
7	天吊式コンテナ消毒装置		1,100	800	1,200	88						12.775							
8	カートイン食缶消毒保管機		2,300	2,900	2,200	2						54.000							揚・焼食缶用、カート4台収納、両面式
9	消毒保管機用カート		1,200	830	1,700	8													
10	カートイン食缶消毒保管機		2,300	1,500	2,200	5						27.000							汁物食缶用、カート2台収納、両面式
11	消毒保管機用カート		1,200	830	1,700	10													
12	冷却機能付カートイン消毒保管機		1,200	2,900	2,200	2						27.000							和え物食缶用、カート2台収納、両面式
13	冷却機能付カートイン消毒保管機		2,300	2,900	2,200	1						54.000							和え物食缶用、カート4台収納、両面式
14	消毒保管機用カート		1,200	830	1,700	8													

No.	品　　名	型　式	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			電気(kW)			ガス(13A)		蒸気			フード	備　考
			間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	1P100V	1P200V	3P200V	口径(A)	消費熱量(kcal/h)	給気(A)	排気(A)	消費量(kg/h)		
<N. 午前汚染準備室、午前非汚染準備室、午後準備室>																			
1	靴消毒保管庫		1,300	400	1,900	2				0.440									収容量:短靴45足、網棚9枚、午前汚染準備室
2	靴消毒保管庫		1,300	400	1,900	2				0.440									収容量:短靴45足、網棚9枚、午前非汚染準備室
3	小物戸棚		600	400	1,000	2													午前準備室
4	エプロン消毒保管庫		1,300	600	1,900	4				0.450									収容量:エプロン22着、午前汚染準備室
5	エプロン消毒保管庫		1,300	600	1,900	4				0.450									収容量:エプロン22着、午前非汚染準備室
6	靴消毒保管庫		1,300	400	1,900	2				0.440									収容量:短靴45足、網棚9枚、午後準備室
7	靴消毒保管庫		1,300	400	1,900	2				0.440									収容量:短靴45足、網棚9枚、午後準備室
8	エプロン消毒保管庫		1,300	600	1,900	4				0.450									収容量:エプロン22着、午後準備室
9	小物戸棚		600	400	1,000	2													午後準備室
	総容量									20.656	8.400	2,295.408		462,680.00			5,032		

凡例

汚染作業区域
- 検収・下処理エリア
- 洗浄室

非汚染作業区域
- 調理エリア
- 調理エリア(和え物・アレルギー食)
- コンテナ配送
- 入室準備
- 事務エリアなど

（4）食器類・食缶類

1）食器類

食器類は、東浅井給食センターと同程度とし、下記の（案）を基本とします。

図表 2-5　食器類（案）

種類	仕様
飯椀（小学校用）	136×57mm 程度
飯椀（中学校用）	145×61mm 程度
汁椀（小学校用）	136×57mm 程度
汁椀（中学校用）	145×61mm 程度
仕切皿	210mm×170mm×28mm 程度
スプーン	ステンレス製・150mm 程度
はし（小学校用）	210mm 程度
はし（中学校用）	210mm 程度
アレルギー対応配食容器	個食用　95×115mm 程度　65℃以上 2 時間

2）食缶類

食缶類は、東浅井給食センターと同程度とし、下記の（案）を基本とします。

保温食缶は、保温 65℃以上・保冷 10℃以下を 2 時間以上保持できる機能を有した高性能保温食缶とし、食缶類は、クラスの人数により容量を変更します。

図表 2-6　食缶類（案）

種類	仕様	
汁物用食缶（小学校用）	真空断熱二重食缶（ステンレス製丸型・クリップ付）	13Ｌ程度
汁物用食缶（中学校用）		13Ｌ程度
汁物用食缶（特支等少数学級）		7Ｌ程度
焼き物・揚げ物用食缶	二重保温食缶 （ステンレス製角型・クリップ付・10Ｌ程度）	
和え物用食缶	二重保温食缶 （ステンレス製角型・クリップ付・10Ｌ程度）	
タレ用食缶	一重食缶（ステンレス製丸型・クリップ付・2Ｌ程度）	

（5）備品

備品は、東浅井給食センターと同程度とし、下記の（案）を基本とします。

図表 2-7　備品（案）

備品名	数量	備考（仕様 等）
汁杓子	2 本/クラス	ステンレス製・カギ無・105㎜×240※(230)㎜ 程度 ※柄の長さ
うどん杓子	2 本/クラス	ステンレス製・カギ無・103㎜×240※(230)㎜ 程度 ※柄の長さ
タレ用レードル	1 本/クラス	ステンレス製・カギ無・90cc 程度
チュウリップトング（揚げ物・焼き物・煮物等）	1 本/クラス	ステンレス製・220㎜×52㎜ 程度
トング（パン）	2 本/クラス	ステンレス製・190㎜ 程度
しゃもじ	2 本/クラス	ポリプロピレン製・190㎜ 程度
什器・備品（調理エリア）	1 式	最大 9,900 食/日　1 献立を提供するにあたり、必要と思われる物
什器・備品（事務エリア）	1 式	机・椅子・書庫・電話等事務機能を有するために必要と思われる物
什器・備品（一般エリア）	1 式	見学用机・椅子・書庫・プロジェクター等見学者に対応するため必要と思われる物

（6）配送車

配送計画にあわせ必要な台数・仕様の配送車を計画します。

第３章　維持管理・運営内容

学校給食衛生管理基準等に従い、下記のとおり、維持管理・運営の各業務を行います。

（1）食材調達・検収・調理

図表 3-1 の通り、食材を調達し、検収を行った上で、適切に調理します。

食材の戻りの無い一方通行の動線計画で、交差汚染（例えば調理済みの食品が下処理後の肉や魚に触れる等）を防ぎ、高度な衛生管理を行います。

また、基本計画において整理した「（2）アレルギー対応に関する本市の基本的な考え方」をふまえ、安全なアレルギー対応食提供を行います。

（2）配送・回収

学校給食衛生管理基準に従い、調理後 2 時間以内に給食できるよう、各校への配送を行います。2 段階配送（第 1 便で食器、第 2 便で食缶）を基本として、適宜、配送先によって混載も含めて効率的な配送計画を作成します。

また、給食終了後に各校の食器類・食缶類を回収します。

（3）洗浄

回収した食器類・食缶類及びコンテナ等の洗浄を行います。

また、作業台やシンク等は、毎日、洗浄剤に浸した布巾で表面をこすり洗いし、汚れと洗浄剤を完全に拭き取った後、殺菌を行います。

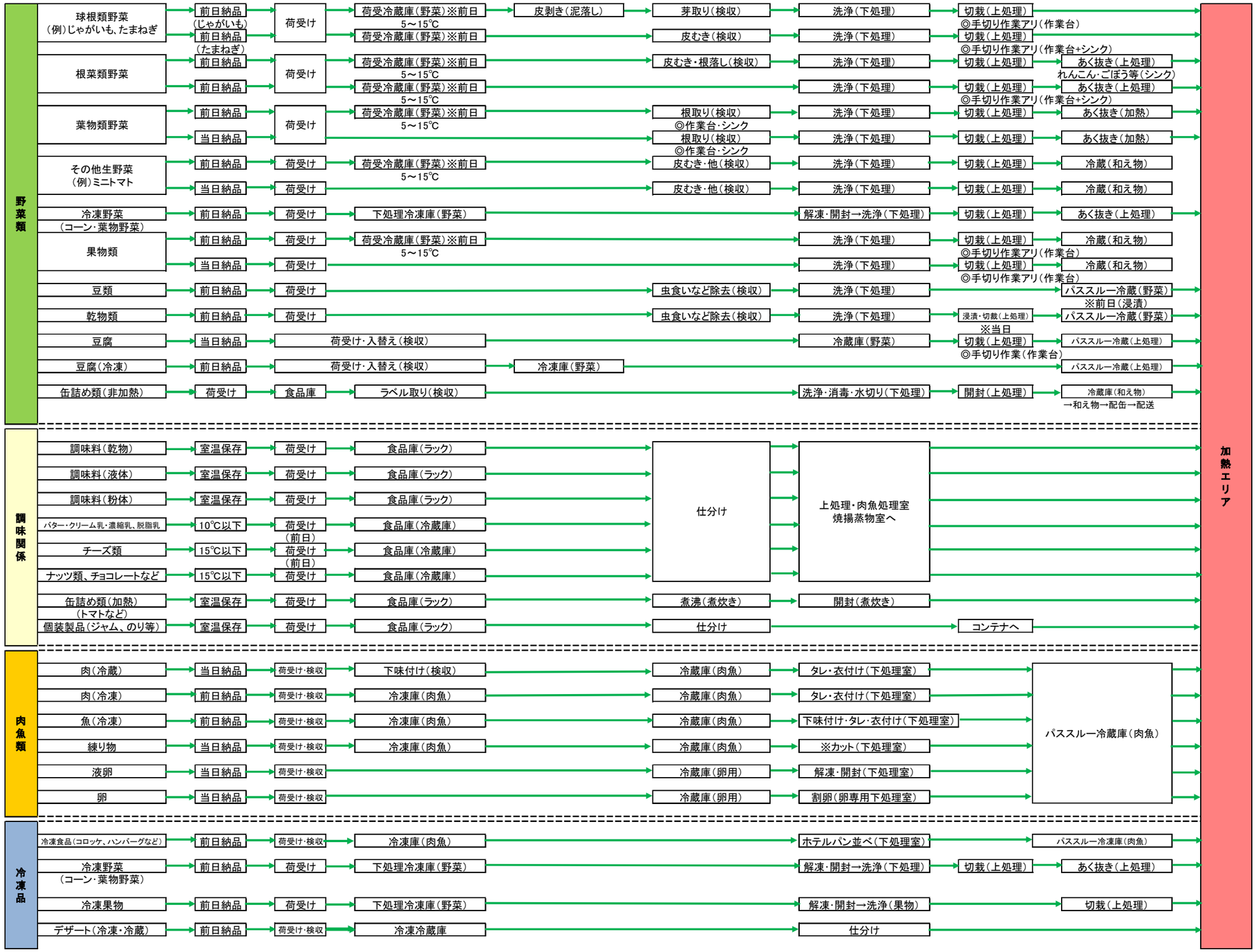
排水設備についても、毎日、残滓成分が残らないように洗浄します。

（4）清掃

便所、事務室、玄関、見学通路、見学展示ホール、その他施設全体及び敷地内について、施設利用者が気持ちよく利用できるよう日常的に清掃を行います。

また、鳥類、鼠及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫を誘引するような廃棄物等を放置せず速やかに処理し、定期的に鼠及び害虫駆除を行います。

図表 3-1　食材調達・検収・調理の工程（案）



※ 上図は、1 案を示すものであり、ここで確定するものではありません。実際の工程は、施設の設計や厨房機器の調達内容等をふまえ、決定します。

（5）点検

施設及び設備について、点検（損傷、変形、腐食、異臭、その他の異常の有無の確認）を行います。関係法令にもとづく法定点検のほか、設備メーカー等が推奨する定期点検、また日常点検を実施します。

（6）警備

安全確保、盗難防止、火災防止、設備管理及び財産の保全を目的に、365 日 24 時間対応の機械警備を導入し、夜間・休日に部外者が施設内に立ち入りできないようにします。

（7）修繕

施設及び設備について、点検の結果をふまえ、適宜、修繕（劣化した部分の性能を現状又は実用上支障のない状態まで回復）を行います。修繕の箇所や内容によって、適宜、専門業者に依頼して実施します。

（8）見学者対応

市内の小中学校による見学、その他個人・団体の見学を受け入れ、第２共同調理場の施設概要や特徴、また検収・調理・配送・回収の流れについて的確に説明します。

第 4 章　今後の進め方

（1）スケジュール

今後のスケジュール（案）を下記に示します。

第 1 章で整理した建設地は民有地であることから、まずは、用地取得に向けて、測量、売買契約等の準備を進めます。

また、測量完了後は、令和 12 年度（2030 年度）の供用開始を目指し、基本設計、実施設計、建設工事を進めます。

図表 4-1　スケジュール（案）

区　分	令和 6 年度 （2024 年度）	令和 7 年度 （2025 年度）	令和 8～10 年度 （2026～2028 年度）	令和 11 年度 （2029 年度）	令和 12 年度 （2030 年度）
用地測量					
用地購入準備、 売買契約					
基本設計・実施設計・ 建設工事					
試運転・開業準備・ 供用開始					

（注）用地測量、用地購入準備、売買契約、建設工事には、対象地内と周辺の道路整備を含みます。

（仮称）一宮市第２共同調理場整備運営計画
令和６年２月

○ 発行日　令和６年２月 19 日
○ 発行　　一宮市
○ 編集　　教育部 学校給食課
〒491-0013　一宮市北小渕字寺山南 100 番地
TEL　0586-28-8650（ダイヤルイン）
FAX　0586-81-1175