

## ○ 配膳室

- 配膳室は、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）に基づき整備し、ドライシステムを導入すること。
- 食材搬入車両等の動線に配慮した配置とすること。
- 設計段階において本市保健所、本市教育委員会（学校保健課）の助言及び意見を取り入れて整備すること。
- 配膳室の規模、備品等のスペックは、当該校の児童生徒・教職員分の給食（最大で 765 人分：児童 445 人分・生徒 265 人分・教職員 60 人分、最大 31 学級分：前期課程 16 学級分・後期課程 8 学級分・特別支援 6 学級分、職員室 1 室分）配膳が可能な施設・設備とすること。（「配膳室の留意点（次ページ）」参照）。
- 床は不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性があり、滑りにくい材料を用い、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。清掃に必要なグレーチングを適切に設けること。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。
- 天井、内壁、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。
- 高架の取り付け設備（パイプライン、配管、照明器具等）、窓のでっぱり等、塵埃のたまる箇所は可能な限り排除すること。
- 給食搬入用プラットホーム及び食材搬入口は、雨がつかないように計画するとともに、扉等を設置し、外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう十分配慮すること。トラック等での搬出入が容易なように屋根の高さを確保し、十分な広さの回転スペースを確保すること。また、配膳室までの経路については、段差や勾配が無いものとし、やむを得ず勾配を付ける場合は 1/20 程度とすること。
- 近くにトイレが配置されていること。（生徒・職員との共同利用でも可）
- 混合水栓はヘッドが伸びるホースタイプとし、シャワーヘッドは金属製とすること。
- 洗濯機を 1 台設置し、室内で洗濯物を干せるよう計画すること。
- 配膳室の壁面には、給食運搬用ワゴンによる衝撃防止用のプロテクターを適切な高さに設置すること。
- 配膳室の内線電話は、配膳作業エリアに設置すること。
- 学校給食の配膳の様子を見ることができるよう、配膳室に窓を設けるなどの工夫を行い、食育に資する施設とすることが望ましい。
- 給食用廃棄物庫は本施設の配置や動線、塵芥収集車両の停車位置や運搬動線、特に収集車両と児童生徒の動線分離に配慮した計画とすること。校舎と一体としても、別棟としてもよい。別棟とする場合は、屋根付きもしくは、有蓋とすること。
- 配膳室は、配膳作業エリアと事務作業エリア（更衣・休憩スペースを含む）に分けて整備すること。なお、事務作業エリア内における更衣・休憩スペースは、男女兼用で利用することを可とし、利用人数に応じて整備すること。

- ・配膳員が配膳室に入室する際は、校内から事務作業エリアを経由して配膳作業エリアに移動できるよう、動線に配慮した配置にすること。
- ・給食配送車両の運転従事者が、車両の停止位置から、給食搬入用プラットフォームに上がれるよう、動線に配慮した位置に昇降用階段を整備すること。

## ○ ワゴンプール

- ・各階にワゴンプールを設け、施錠可能な施設とすること。
- ・ワゴンプールの壁面には、給食運搬用ワゴンによる衝突防止用のプロテクターを適切な高さに設置すること。
- ・ワゴンプールは各階の学級数分の給食運搬ワゴンが収納できる広さで、かつ十分な広さの回転スペースを確保すること。
- ・ワゴンプールは稼働時において、空調、換気、遮光等により、密閉された室内が高温多湿（室温25℃以上、湿度80%以上）の状況下にならないよう配慮する。

## ○ エレベーター

- ・エレベーターは、車椅子利用者及び給食配膳用を前提とし、配膳室及びワゴンプールに近接して配置すること。

## ○ ランチルームでも利用する居室

- ・ランチルームで使用する居室の近くには、児童生徒用手洗いスペースを設けること。

## 配膳室の留意点

- 基本設置設備及び備品等について

|         | 設備及び備品等         | 台数  | 備考（参考規格等）  |
|---------|-----------------|-----|--|
| 休憩室     | エアコン設備<br>(休憩室) | 1   |  |
|         | ロッカー            | 2～3 |  |
| 配膳室     | カート洗浄エリア        | 1   | 周囲にグレーチングを設ける。<br>シングルシャワー混合水栓をつける。  |
|         | 運搬車             | 31  | W900×D700×H900 mm  |
|         | 掃除ロッカー          | 1   |  |
|         | 検収機             | 1   |  |
|         | パンラック           | 3   | W1,800×D600×H1,200 mm  |
|         | 2槽シンク           | 1   | W1,500×D600×H800 mm<br>給水栓は、直接手指が触れることのないよう肘等で操作できるレバー式のシングルシャワー混合水栓とする。   |
|         | 清掃用1槽シンク        | 1   |  |
|         | 洗濯機             | 1   | 洗濯機パンなし  |
|         | 冷蔵庫             | 1   | W900×D900×H1,900 mm 単相 100V  |
|         | 冷凍庫             | 1   | W1,500×D800×H1,900 mm 3相 200V  |
|         | 牛乳冷蔵庫           | 1   | W1,800×D950×H1,900 mm 単相 100V  |
|         | 給湯器             | 1   |  |
|         | エアコン設備          | 1   |  |
|         | シューズラック         | 1   |  |
|         | L型運搬車           | 5   | W900×D600×H800   |
|         | 手指洗浄器等          | 2   | ・肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は自動式の温水に対応した方式であること。<br>洗面台の大きさ (W600×D450×H800)<br>・石鹸液、アルコールは自動供給式を設置する。<br>・ペーパーホルダー、鏡を設置する。 |
| ホワイトボード | 1               |     |  |

- 給食用コンテナの置き場所を確保する。(コンテナ数7台、サイズ：W1,480×D840×H1,650)
- クラス用運搬車の置き場所を確保する。
- 給食用コンテナの搬入口の有効幅1,800 mmは確保し、引き戸とする。
- 配膳室から廊下への出入口は、有効幅2,100 mmを確保し、引き戸とする。
- インターホン・ドアホンをつける。
- 更衣室にはロッカー、机、いすを配置する。(配膳員は2～3名)
- プラットホームの高さは、配送トラックの高さ(850 mm)に合わせたものにし、トラックが停めやすいようにゴム製の緩衝材を設置する。
- 手洗いは2か所に設置する。(コンテナ搬入口、配膳車の出入り口付近)
- 配膳室及びワゴンプールには、温湿度計を設けること。