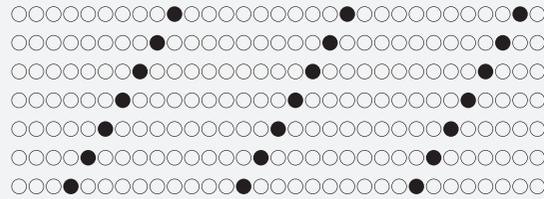


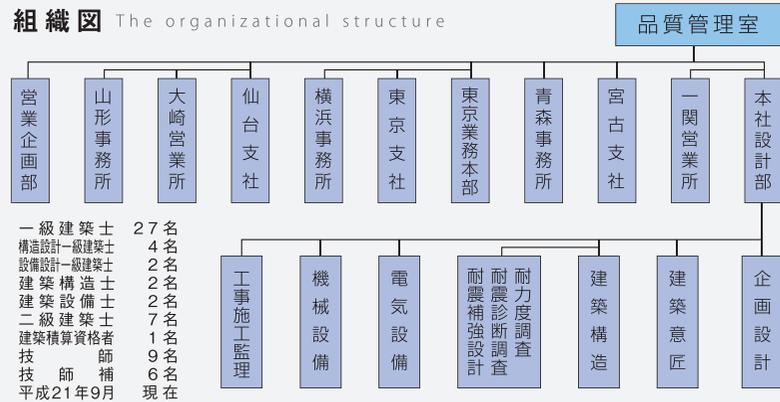
設計担当者紹介

常務執行役員設備設計部長

設備設計一級建築士 戸田 雅和



組織図 The organizational structure



KUJI ARCHITECTS NETWORK

本社	岩手県盛岡市紺屋町3-11 TEL.019-624-2020/FAX.019-622-7720 [岩手県知事登録(乙)第5号] (社)岩手県建築士事務所協会会員	東京業務本部	東京都渋谷区神宮前5-48-3 プロスパー青山 3F TEL.03-5468-6252/FAX.03-5468-6253 [東京都知事登録第54196号]
一関営業所	岩手県一関市地主町6-1 TEL.0191-26-2006/FAX.0191-23-7550 [岩手県知事登録第1657号]	東京支社	(社)東京都建築士事務所協会会員
宮古支社	岩手県宮古市新町1-2 TEL.0193-71-1380/FAX.0193-71-1381 [岩手県知事登録第1651号]	横浜事務所	神奈川県横浜市港北区箕輪町1-8 TEL.045-286-0092/FAX.045-286-0093
青森事務所	青森県青森市岡造道1-12-16 TEL.017-765-4767/FAX.017-765-4768	仙台支社	宮城県仙台市青葉区八幡5-3-11 久慈設計仙台ビル TEL.022-727-8780/FAX.022-727-8781 [宮城県知事登録第02510044号] (社)宮城県建築士事務所協会会員
山形事務所	山形県山形市大野目町369-7-C101 TEL.023-615-6931/FAX.023-615-6932	大崎営業所	宮城県大崎市古川小泉字大小441-1 エクセレント ファム102号 TEL.0229-24-5020/FAX.0229-24-5029

(社)公共建築協会会員 (社)日本建築家協会会員 (社)文教施設協会専門会員 (社)日本建築士会連合会会員  
 (社)日本建築士事務所協会会員 (社)日本医療福祉建築協会会員 (社)日本建築積算協会会員 (社)日本コンストラクション・マネジメント協会会員

# Tomorrow for the SMILE®

9 SEP 月号  
2009

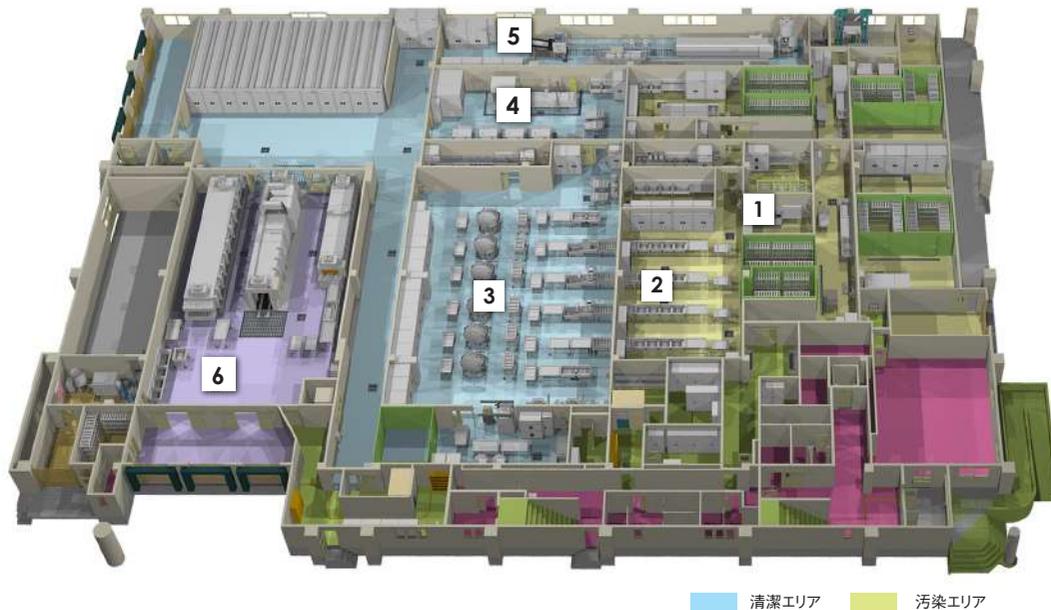
## 【特集】 久慈市学校給食センター



KUJI ARCHITECTS STUDIO  
 株式会社 久慈設計®



<http://www.kuji-act.com/>



清潔エリア 汚染エリア

## 久慈市学校給食センター

施工地／岩手県久慈市小久慈町39-22 敷地面積／7,994.82m<sup>2</sup> 構造／鉄骨造2階建  
竣工年月／平成21年6月 延床面積／2,771.47m<sup>2</sup> 給食数／4,000食

## 子どもたちの心と体を育む

新学校給食センターは次代を担う子どもたちの心身の健全な発達に資するため、安心・安全な給食の提供と合わせて、地場産物を活かしたおいしい学校給食の実現と小中学校をはじめ久慈市全体の食育の推進および食の情報発信を担う施設として整備されました。

HACCP(危害分析重要管理システム)概念の導入により徹底した衛生管理を行い、厨房機器類はカゴごと食器洗浄機などの最新設備を導入し作業効率の軽減を図り、1日あたりの調理能力は最大4,000食を供給する施設として計画されました。



1 前処理室



2 下処理室



3 調理室

## 衛生管理と効率的な配置

厨房内部はフローアに水を流さず、適温・適湿な作業環境を保つドライ方式を採用し食中毒の原因となる病原性微生物に十分配慮する計画としました。

食品搬入から給食搬出までは作業中の食材と食品の交差のない単純な導線とし食品汚染の防止を図り、各区域での食品の受け渡しはカウンターハッチやバススルー冷蔵庫を通して行い、直接の人の出入りをしないワンウェイ方式といたしました。

又、内部床には清潔エリア(水色)と汚染エリア(黄色)を色合いの異なる色で区分し、調理作業区域を明確にし分離することで衛生管理の徹底を図りました。

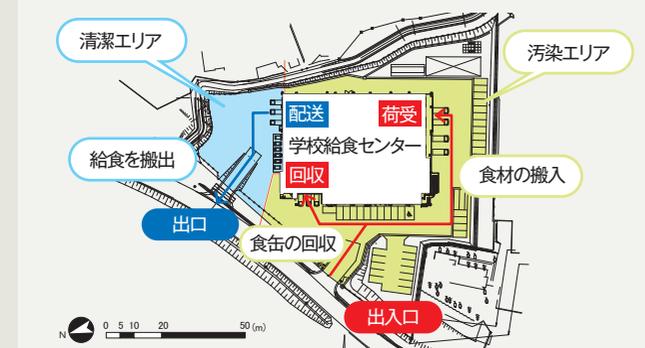
給食センター敷地への乗入れ口は2ヶ所を計画し食材搬入・回収車出入口(汚染動線)と配送車出口(清潔動線)を明確に分け、施設内のみならず敷地内での衛生面にも配慮した配置計画といたしました。

## 深夜電力活用のオール電化

熱源消費の多い調理室回転釜、真空冷却機には深夜電力を利用する蓄熱式蒸気発生器を設置、また空調設備には同じく深夜電力対応の水蓄熱式マルチエアコン方式を採用いたしました。

深夜電力の活用は電力の平準化を図るとともにランニングコストの低減につながります。

■配置図



4 揚物・焼物室



5 炊飯室



6 洗浄室



二階見学通路からの調理室



蓄熱式蒸気発生器(深夜電力利用)