

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

景観審議会

令和3年11月

株式会社 立川学校給食サービス

株式会社 楠山設計

■コンセプトシート

基本的な考え方

本施設は、立川市内の中学校全9校及び単独調理方式の小学校8校を対象とする学校給食共同調理場として、最大8,500食/日の供給能力のある施設とします。施設の設計においては、学校給食衛生管理基準等に準拠し、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)の概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食の提供を行うこととします。

整備方針

本施設の整備に当たっては、立川市によって定められた以下の基本方針を基に整備を行います。

学校給食衛生管理基準に準拠した施設整備と給食調理

新学校給食共同調理場は、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠するとともに、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)に準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCPに準拠した調理の工程管理を行う。

食物アレルギー対応の実施

新学校給食共同調理場に、食物アレルギー対応食専用室を設置し、食物アレルギーのある児童・生徒に対して、安全にアレルギー対応食を提供する。

望ましい食環境の確保

温かく作りたてに近い状態での給食提供を実現し、また、調理工程の工夫によりバリエーション豊かな手作り献立の提供に努め、おいしく充実した給食を提供する。

災害時に対応した学校給食施設の整備

新学校給食共同調理場は、災害時に必要なアルファ化米の備蓄や受水槽の設置、万が一すべてのライフラインが止まった場合にもアルファ化米を使用した温かいご飯を提供できる機能を備えた施設とする。また、隣接する現学校給食共同調理場とともに、両調理場の車庫等を活用した物資の搬出入、給食配送車を活用した一次避難所(小・中学校)への災害支援物資提供を行う二次集積拠点とする。

食育機能の充実

新学校給食共同調理場に、映像で調理風景を見学できる食育機能を導入するとともに、本市の学校栄養職員等が事業者の栄養士や調理員とともに学校訪問を行うなど、食に関する指導を充実する。

周辺への配慮

敷地周辺には、国営昭和記念公園、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地、住宅地等があるため、周辺の景観や環境、機能等への配慮を行う。

環境への配慮

省エネルギー・省資源に配慮した施設整備、維持管理・運営を行い、地球環境の保全及び環境負荷の低減に寄与する。

民間ノウハウの導入

事業実施に当たっては、民間ノウハウを活用し、サービス水準の向上と財政負担の軽減を図る。施設整備に係る初期費用だけでなく、維持管理・運営を長期に一括で行うことにより、事業期間全体にわたるライフサイクルコストの縮減を図る。

1 計画地概要

- ・ 計 画 地: 東京都立川市泉町 1156-18
- ・ 敷 地 面 積: 12,000.01 m²
- ・ 用 途 地 域: 指定無し (市街化調整区域)
- ・ 建 ぺ い 率: 40%以下
- ・ 防 火 ・ 準 防 火 地 域: 防火地域指定無し
- ・ 容 積 率: 80%以下
- ・ 地区計画 ・ その他: 建築基準法第 22 条区域

2 計画地案内図



写真



写真



写真



写真

3 敷地周辺写真



広域敷地図



写真



写真

完成予想図
全体鳥瞰イメージパース



イメージパースは、基本設計時の資料であり、実際とは異なる場合があります。









西側歩道アイレベル

