

(1) 基本的な考え方

厨房設備はドライシステムを基本とし、学校給食衛生管理基準及び HACCP の概念に基づく食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、以下の点に留意し、厨房設備の規格及び仕様を計画する。基本的に輻射熱を抑える低輻射仕様（いわゆる涼厨仕様）の機器を採用する。

(2) 板金類、シェルフの仕様

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主要材料については、アジャスター部、骨組、板材はステンレス製を基本とする。</li> <li>・ ベース置き以外のものは高さの調節が可能なものとし床面清掃が容易に行なえるよう高さ H=150mm を確保する。</li> <li>・ 移動式のものについては、車輪はウレタンを基本とし、必要に応じてストッパーをつける。</li> <li>・ 作業台は高さ 60cm 以上を確保する。</li> </ul>
①作業台類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 板厚は、変形しにくい 1.2mm 以上の板を使用する。</li> <li>・ 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りが出来ないよう留意する。</li> <li>・ 壁面設置の場合は背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに壁面を汚染しないよう留意し、ホコリ、ゴミ溜りを減らすよう背立て上面に 45 度以上の傾斜を設ける。</li> <li>・ 脚及び補強材は、衛生面を考慮しゴミの付着が少なく清掃しやすい構造の丸パイプ材等を使用する。</li> </ul>
②シンク類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 野菜下処理室には、食数に応じた野菜類洗浄用に 3 槽シンクを設置する。</li> <li>・ その他については、調理用と器具洗浄用が共用しないように適宜設置する。</li> <li>・ 仕様の取扱いについては①作業台類と同等とする。</li> <li>・ 排水口は十分な排水が行なえる口径とする。</li> <li>・ 槽底面は十分な水勾配をとり、ゴミ受けも含め水溜りのできない構造とする。</li> <li>・ オーバーフローは、極力大型のものを用いる。</li> <li>・ 脚及び補強材は、衛生面を考慮しゴミの付着が少なく清掃しやすい構造の丸パイプ材等を使用する。</li> </ul>
③戸棚類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 引き違い等の扉付きのものとする。</li> <li>・ 虫、異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とする。</li> <li>・ 汚れが溜まらないようレール不要な扉とし、かつ清掃しやすい構造とする。</li> </ul>
④シェルフ類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 棚及び支柱はステンレス製とし、棚間隔を工具を用いることなく変更できるものとする。</li> <li>・ 特に食品庫に於いては、十分な収容が可能なよう留意する。</li> </ul>

## (3) 主要機器の仕様

共通事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主要材料については、アジャスター部、骨組、板材はステンレス製を基本とする。</li> <li>・ ベース置き以外のものは高さの調節が可能なものとし床面清掃が容易に行なえるよう高さH=150mmを確保する。</li> <li>・ 調理終了後2時間以内に喫食ができるよう、想定食数を十分に処理可能な能力及び台数を必要数設置する。</li> </ul>
------	--

## ● 検収・下処理機器

①冷蔵・冷凍庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 庫内温度が表示され、高・低温度異常が確認できるものとする。</li> <li>・ パネルは内、外装とも塩ビ鋼板とし断熱構造とする。</li> <li>・ 魚肉用、野菜用に各々冷凍庫・冷蔵庫を設置する。</li> </ul>
---------	--

## ● 調理・加熱機器

①回転釜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配缶時に食材が床に落下しにくいよう、エプロン等を備える。</li> <li>・ 蓋の開閉時に水滴が床に落下しにくいよう配慮する。</li> <li>・ 排水がスムーズに行なえる口径とし、清掃性に優れたものとする。</li> <li>・ 給水用、給湯用のカランを備えたものとする。</li> </ul>
②真空冷却機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ラックイン式等の作業性が良いものとする。</li> <li>・ 作業動線を考慮し衛生的な運用が可能なものとする。</li> <li>・ ラック及びカートは運用を考慮し、必要台数付属する。</li> </ul>
③和え物用回転釜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配缶時に食材が床に落下しにくいよう、エプロン等を備える。</li> <li>・ 蓋の開閉時に水滴が床に落下しにくいよう配慮する。</li> <li>・ 排水がスムーズに行なえる口径とし、清掃性に優れたものとする。</li> <li>・ 使用前に内釜を加熱殺菌可能なものとする。</li> <li>・ 給水用・給湯用のカランを備えたものとする。</li> <li>・ 内釜の取り外し可能なものが望ましいが、保管スペースがない場合は、その限りではない。</li> </ul>
④微酸性電解水生成装置付シンク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 果物の消毒用に、PH5~6.5の微酸性電解水が生成可能な能力を備えた移動式シンク。</li> </ul>
⑤揚げ物用回転釜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配缶時に食材が床に落下しにくいよう、エプロン等を備える。</li> </ul>
⑥スチームコンベクションオーブン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食数に応じた調理能力を有するものを設置する。</li> <li>・ 操作パネル等は日本語表記で分かりやすいものとする。</li> <li>・ 食材の芯温及び加熱温度が確認できるものとする。</li> <li>・ ラック及びカートは運用を考慮し、必要台数付属する。</li> </ul>
⑦和え物用冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 和え物室内に、冷却後の食材を配缶までの間、保冷するための冷蔵庫を設置する。</li> </ul>

## ●洗浄・消毒保管機器

①器具用消毒機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な乾燥、消毒、保管が可能なものを必要台数設置する。</li> <li>・温度、時間が表示され、操作が容易なものとする。</li> <li>・温度や運転状態に異常がある場合はエラー表示するなどして、確実な消毒が可能なものとし、作業負担の軽減を図る。</li> </ul>
②食器、食缶消毒保管機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な乾燥、消毒、保管が可能なものを必要台数設置する。</li> <li>・温度、時間が表示され、操作が容易なものとする。</li> <li>・温度や運転状態に異常がある場合はエラー表示するなどして、確実な消毒が可能なものとし、作業負担の軽減を図る。</li> <li>・和え物食缶用にあっては、食缶を消毒後予冷できる機能を有するものとする。</li> <li>・システムについては、作業性やコスト、衛生面を十分考慮したうえで提案すること。</li> </ul>
③食器、食缶洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> <li>・確実な洗浄性能を有するものとし、作業負担の軽減を図る。</li> <li>・食器、食缶、トレー他の洗浄物を2時間程度で洗浄可能な能力を有するもの。</li> <li>・節水や空調負荷の低減等、ランニングコストの縮減に配慮した機能を有すること。</li> </ul>

## ●その他

①残菜処理システム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理くず及び残菜の処理方法については、作業負担の少ないシステムを提案すること。</li> </ul>
②衛生機器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前室には、想定される職員数分が十分に殺菌・保管が可能なシューズ殺菌庫及び衣類殺菌庫を設置する。</li> </ul>
③洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食数に応じて、十分なスペースを確保する。</li> <li>・アレルギー食専用の洗浄スペースを確保する。</li> </ul>
④扉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場内の扉は非接触スイッチ（手かざしセンサー等）等の自動扉とする。</li> </ul>
⑤手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い設備は、調理員人数に応じた十分な数を設置する。</li> <li>・自動水栓、オートディスペンサー（石けん、アルコール消毒液）であること。</li> </ul>
⑥トイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレに行った後に、水栓等に触れず、衛生面を保てること。</li> </ul>