

田原市給食センターの建築設計について

安保 博文（あぼ ひろふみ） 株式会社 楠山設計 設計部 部長
志村 高一（しむら たかいち） 株式会社 楠山設計 設計部 次長
島田 美幸（しまだ みゆき） 株式会社 楠山設計 設計部 課長補佐

要約 田原市では市町村合併を経た結果、自校方式とセンター方式の給食調理場とが混在しており、ドライシステムの導入や既存施設の老朽化した設備の更新および施設の合理的運営に早急に取り組む必要があった。厳しい財政状況の中、これらの課題を解消するために、民間のノウハウや技術的能力を活用し、事業コストの削減や質の高い公共サービスの提供に期待できるPFI手法による新給食センターを整備するために公募型プロポーザルが行われ、優先交渉権を得た当グループ（(株)田原学校給食サービス）にて、より魅力ある給食センターを実現するために検討を行い、施設整備（設計・建設）を行った。

1. (株)田原学校給食サービスの紹介

(株)田原学校給食サービスは1日当たり最大9,000食の給食を、調理後2時間以内に園児・児童・生徒が喫食でき、安全・迅速・確実に行える施設整備を目的としている。構成員および担当業務は以下の通りである。

構成員	担当業務
(株) 東洋食品 (代表企業)	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備業務 ・運営業務
(株) 楠山設計	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センターの設計業務 ・給食センター、配膳室等の工事監理業務
(株) 安藤・間	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳室等の設計業務 ・給食センター、配膳室等の建設業務
(株) トーエネック	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センター、配膳室等の建設業務
(株) アイホー	<ul style="list-style-type: none"> ・給食センター、配膳室等の建設業務 ・開業準備業務
(株) ダイケンビルサービス	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備業務 ・給食センターの維持管理業務
三菱UFJリース(株)	<ul style="list-style-type: none"> ・フィナンシャルアドバイザー業務

2. 施設概要

本施設はHACCPの概念を取り入れ、衛生面における清浄度区分に応じた明確な平面計画としている。また、快適な調理環境の保全と安全性が高く効率のよい電気を熱源としたオール電化厨房を採用した全国最大級の給食センターである。主な施設規模は以下の通りである。

建設地	田原市赤羽根町東山 60番3他(旧高校跡地)
都市計画規制	<ul style="list-style-type: none"> ・市街化調整区域(都市計画法第29条第1項ただし書の適合証明) ・防火指定なし
敷地面積	16,862.89 m ²
延べ面積(附属建物含まず)	5,159.78 m ²
建築面積(附属建物含まず)	4,222.97 m ²
最高高さ	11.00m
構造	<ul style="list-style-type: none"> ・地上2階建て ・鉄骨造 ・杭基礎
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・昇降機 ・配送車両車庫 ・自転車駐輪場 ・厨房除害施設