

学校給食センターの施設整備・運営支援業務 省エネルギーコンサルティングによる 改善事例

澤田 政志 (さわだ まさし) 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 厨房機器部会委員

要約 学校給食施設の計画を進めるにあたり、計画段階から徹底した衛生管理対策が求められ、多様な献立に対応するための調理工程・作業動線などのハード面（建物・設備・厨房）とソフト面（調理オペレーション）での総合的な検討が重要である。また、長期運用を視野に入れた省エネルギー化やコスト面を考慮した施設計画が重要となる。こうした状況を踏まえ、自治体が計画する公設方式の学校給食施設整備事業において構想計画段階から設計・建設、運営開始後のエネルギー計測調査・運用改善報告まで、日本エレクトロヒートセンターが行っている「学校給食施設整備事業支援業務の省エネルギーコンサルティングによる改善事例」について紹介する。

1. はじめに

学校給食施設の計画にあたっては、平成21年4月1日に施工された改正「学校給食法」第九条に定められた「学校給食衛生管理基準」の遵守が重要である。

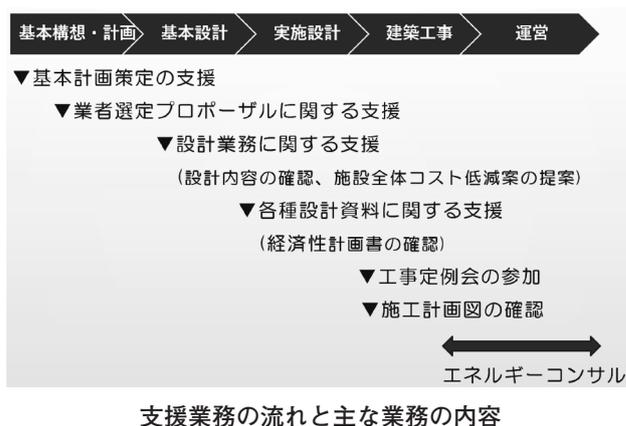
実際の施設計画を進めるには、学校給食関係者（行政）を中心として、建築設計、設備設計、厨房設計、施設運営、維持管理等の関係者が担当専門分野の領域に留まることなく、関連する広範な分野において最新の知見や情報を収集・理解することが重要である。

しかし、これら施設計画の事業を公設方式で行う場合は、多くの自治体の課題として、計画に係る関係者（建築設計、設備設計、厨房設計、施設運営、維持管理）を取り纏める役割がないこと、関係者それぞれの提案内容を精査しトータル的に判断することに苦勞しているのが現実である。

2. 施設整備・運営支援業務の流れ

支援業務の実施については、計画段階から設計、建設、運営まで一貫した業務の内容が重要である。

その流れと主な業務の内容について説明する。



3. 施設整備・支援業務の内容

3.1 設計内容の確認

学校給食施設の調理室における換気の役割は、燃焼排気と人体・照明・建物や調理機器からの発熱に加え、調理時に発生する調理生成物質の水蒸気や油煙など発生するさまざまな熱と物質をしっかりと除去することである。

設計段階では適切な換気・空調設備が設計されているかについて、「学校給食衛生管理基準」の示す調理室の室温25℃以下、湿度80%以下の条件を保つために、特に機器発熱と調理によって発生する水蒸気を処理するための換気（排気と給気）量と空調負荷を重点的に確認した。