

4. 整備方針

(1) 整備の方向性

基本方針に基づいて本市の学校給食を提供するためには、最新の『学校給食衛生管理基準』への対応、おいしい給食を提供するための設備の充実、環境負荷低減策の実施、災害時の対応、老朽化した施設の改修など、講じなければならない対策が数多くあります。また、現センターの場所では、学校給食の提供を継続しながらの機能充実、施設更新を行うことは困難であるとともに、都市計画法に基づく用途地域に適合しておらず、新センターを建替えることはできません。そのため、食の安全性確保と効率的な学校給食運営の実現に向けて、現センターを更新・機能拡充を行うのではなく、別の場所へ移転し、新センターを早期に建設する必要があります。

(2) 建設予定地

①建設予定地の比較検討

現センターは、建設後 40 年以上経過し、老朽化の進行や耐震性にも課題があり、以前から移転を検討してきました。そうした中、平成 28 年度には、建設予定地を知多南部卸売市場場内に決定し、令和 4 年度からの新センター供用開始に向け準備を行っていましたが、建設予定地から産業廃棄物が発見されたため、計画を中断することになりました。その後、建築基準法上、建設が可能な用途の候補地を民有地も含め、多数の候補を挙げる中、周辺のインフラ状況や小中学校へのアクセス性、建設に係るコストなどを比較し、新たな候補地を検討してきました。

新センターの建設地を選定するにあたっては、施設の老朽化が進んでいることから安心・安全な学校給食を継続的に提供していくため、早期に建替える必要があるため、市有地を基本に検討しました。また、学校給食センターは、建築基準法における工場に該当するため、建設できる場所は都市計画区域内の工業専用地域、工業地域、準工業地域、もしくは市街化調整区域となります。

こうした条件のなか、更に、食中毒防止などの観点から、調理後から喫食までの時間の不均衡を抑えられる位置が望ましいため、小中学校の配置上中央付近にある市有地を候補地として考え、限られた用地の中で十一号地 19 番地 8 他のみなど公園と瑞穂町三丁目 1 番 2 の康衛池を候補地として検討しました。

検討にあたっては、効率的な運営が可能で、建設費が抑制できる候補地を選定するため、アクセス性、用地の実用性、経済性の 3 つの視点により下表の評価基準を設け、候補地についてそれぞれ検討を行いました。

表 21 評価基準

区分	評価基準	評価項目
アクセス性	配送経路	各幹線道路への高いアクセス性
	接道の工事	配送車・回収車が学校給食センターに容易に出入りできる 接道幅員の確保が必要
	配送時間	候補地から各学校へのアクセス時間

実用性	土地の形状	配送・回収スペースの確保、衛生基準を勘案した調理工程などに適した整形地（長方形）に近い形状が望ましい
	上下水道設備	給食調理及び清掃時に必要となる上下水道設備
	周辺環境	周辺施設等による阻害要因または学校給食センターが周辺に与える悪影響
経済性	工事費	本体工事費以外に必要とする付帯工事（擁壁、樹木伐採等）費
	整地の必要性	建設前に必要となる整地工事、造成工事の有無

表 22 候補地の比較検討結果

名称		十一号地 19 番地 8 他 (みなと公園) 半田市都市計画課所管		瑞穂町三丁目 1 番 2 (康衛池) 半田市土木課所管	
アクセス性	配送経路	◎	市道東洋みなと公園線までのアクセスが容易	◎	市道東洋みなと公園線までのアクセスが容易
	接道の工事	◎	必要なし	◎	必要なし
	配送時間	◎	最大約 35 分	◎	最大約 35 分
利便性	上水道	◎	東側道路 DIP φ 250 敷設有り	◎	東側道路 DIP φ 200 敷設有り
	下水道	◎	西側道路 VU φ 200 敷設有り 下水接続可（区域外流入）	◎	東側道路 VU φ 200 敷設有り
	都市ガス	◎	中圧 B 敷設有り	◎	中圧 B 敷設有り
	周辺環境	◎	影響低い	△	周辺に住宅地が密集しており、騒音及び臭気の対策が必要
経済性	工事費	◎	樹木等伐採が必要	△	代替の調整池の建設が必要
	整地の必要性	△	造成工事が必要	△	池を埋める造成工事が必要
総合評価		2 5	アクセス性、経済性に優れ、周辺環境にも影響が少ない	2 1	アクセス性に優れるものの、利便性の一部及び経済性に難あり

※◎：3点、○：2点、△：1点として総合評価点を算出した。

②建設予定地の決定

2つの候補地での比較検討結果により、新センターは半田市十一号地 19 番 8 他のみなど公園内に建設を計画します。

表 23 建設予定地の概要

所在地	半田市十一号地 19 番 8、9、10
現況	みなと公園
土地所有者	半田市
用途地域	工業専用地域
敷地面積	約 12,000 m ² ※公園全体面積のうち、建設を予定する場所の面積。
敷地現況高	3.4m～5.5m
建蔽率	60%
容積率	200%
前面道路幅員に係る容積率の制限	0.6
道路斜線	1:1.5
隣地斜線	1:2.5/31m
日影規制	なし
防火・準防火地域の指定	なし (22 条区域)
接道条件	北側：市道 瑞穂 83 号線 幅員 16.0m (車道部 10.0m) 西側：市道 東洋みなと公園線 幅員 20.4m (車道部 9.5m) 東側：県道 中央埠頭西線 幅員 8.2～30.0m
インフラ整備状況	上水道：東側道路に DIP φ200 敷設 西側道路歩道に VP φ100 敷設 下水道：西側道路に VU φ200 敷設 都市ガス：中圧B 電力：整備済
開発許可申請 農地転用・農振除外等	適用除外
津波・高潮	過去最高潮位：K.P ^{※1} 4.6m (S34 年 9 月 26 日伊勢湾台風時に衣浦港で観測) 想定津波：T.P ^{※2} 3.4m (半田市ハザードマップより)
その他	海岸保全区域：区域内の建築行為(杭打ち含む)可。 洪水ハザードマップ：指定なし。 中部電力施設：電力鉄塔、送電線による制限あり。 ・送電線から水平距離 3 m の範囲は建造物不可。 ・送電線高さ 22m。建物との離隔 3.75m 以下は建築不可。

※1：K.P=衣浦港の海拔

※2：T.P=東京湾の海拔

図 5 建設予定地

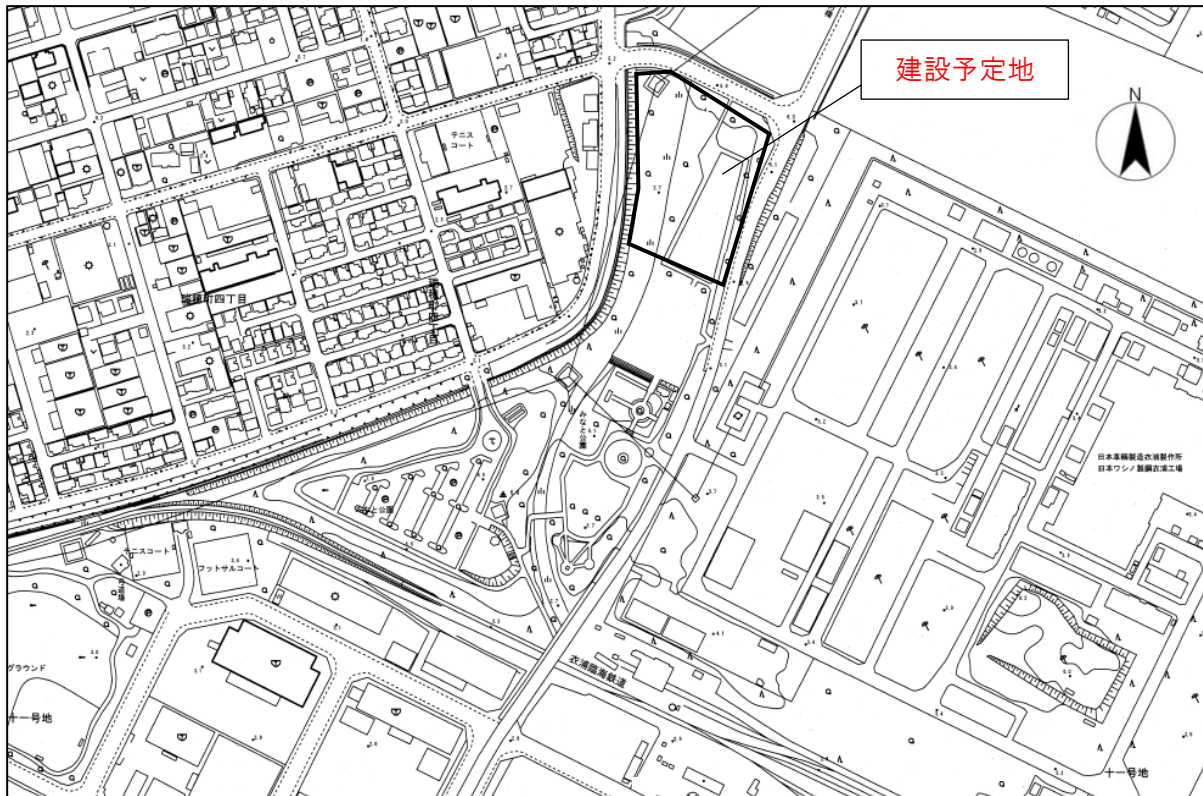
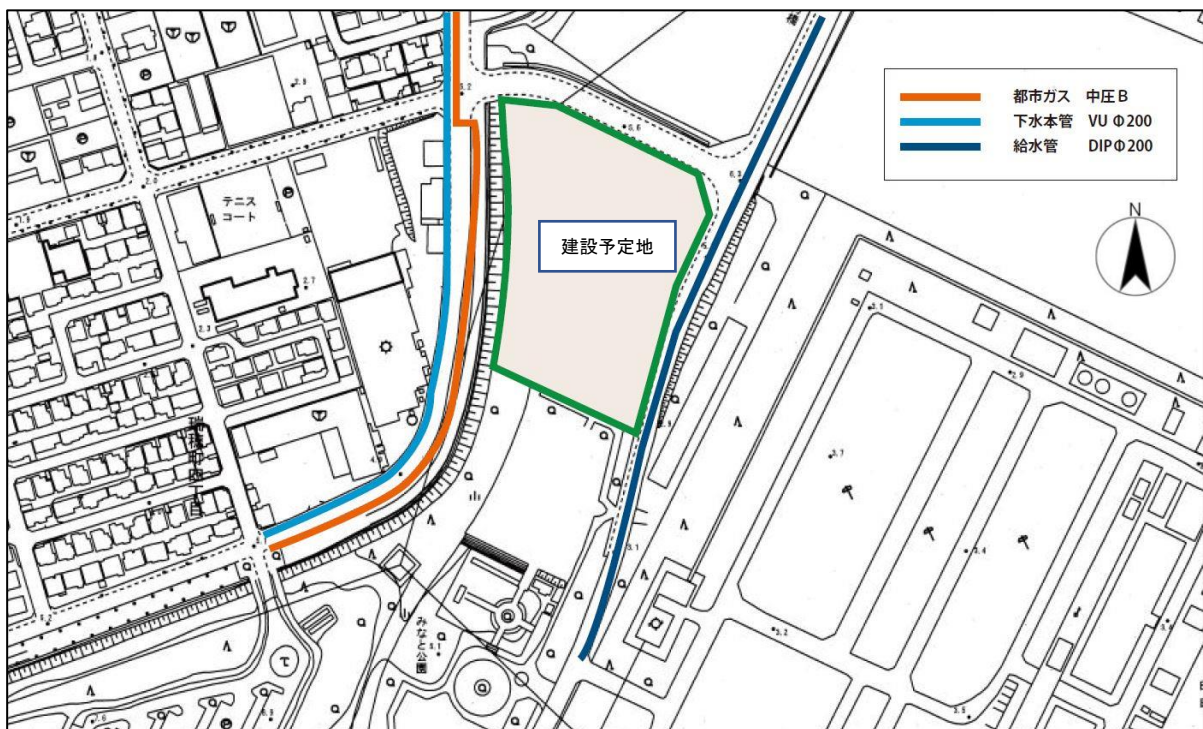


図 6 周辺のインフラ整備状況



(3) 新センターが推進すべき役割

これまでの内容を踏まえ、新センターがこれまでと同様に学校給食を提供することに加え、従来より推進すべき役割は、食物アレルギーのある児童生徒への対応、災害時の防災拠点としての役割、食育による地域への貢献などがあります。

①食物アレルギーについて

食物アレルギーは、医学的には「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」と定義されており、本来、体に無害なはずの食品に対して、過敏に反応することで目のかゆみや湿疹、喘息などの症状が現れるものです。

食物アレルギーの症状には、アナフィラキシーショックなど生命の危険を伴うものもあります。具体的な症状は下表のとおりです。

表 24 食物アレルギーの症状

区 分		症 状
皮膚		かゆみ、むくみ、じんましん、皮膚が赤くなる
粘膜	眼	白目が赤くなる、プヨプヨになる、かゆくなる、涙が止まらない、まぶたがはれる
	鼻	くしゃみ、鼻汁、鼻がつまる
	口やのど	口の中やのどの違和感やはれ、のどのかゆみ・イガイガ感
消化器		腹痛、気持ちが悪い、吐く、下痢
呼吸器		のどが締めつけられる感じ、声がかすれる、犬がほえるようなせき、せき込み、ゼーゼー、呼吸がしづらい
全身性	アナフィラキシー	皮膚・粘膜・消化器・呼吸器の様々な症状が複数出現し、症状がどんどん進行してくる状態
	アナフィラキシーショック	ぐったり、意識がもうろうとしている、呼びかけに反応できない、顔色が悪い

※「食物アレルギーに関する基礎知識」（文部科学省・（公財）日本学校保健会）参考

ア 食物アレルギーの原因食品

食物アレルギーの原因食品のうち、特に発症数、重篤度が高い「えび」、「かに」、「小麦」、「そば」、「卵」、「乳」、「落花生」の7品目は「特定原材料」とされています。

イ 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）において次のように示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場^{※1}の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等^{※2}は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

ウ 対応について

愛知県は、「学校における食物アレルギー対応の手引」において、食物アレルギー対応を下表のとおり区分し、また、除去食・代替食対応の対象食品として、卵と乳を目標として掲げており、新たに小麦も目標に追加しています。

表 25 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

対応等	内 容
詳細な献立表の配付	学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配付
無配膳対応	主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）
除去食対応	アレルゲンを含む食品を加えない料理を提供する対応
代替食対応 ・調理代替食 ・単品代替食	調理代替食は、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応 単品代替食は、主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を提供する対応
一部弁当持参	除去食・代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食・飲用牛乳・副食を持参するもの
完全弁当持参	学校給食の提供が困難である対象者 [※] において、毎日弁当を持参するもの [※] 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目等

エ 本市における食物アレルギー対応等

- 食物アレルギーを有する児童生徒は増加傾向にあります。
- 現在の施設は、食物アレルギー対応食を調理できる環境ではないため詳細な献立表対応・弁当対応としていますが、児童生徒と一緒に給食の時間を楽しめる環境づくりを行っていく必要があります。
- 児童生徒と一緒に給食を楽しむ対応として、代替食対応や除去食対応があります。
- 代替食対応は、抱えるアレルゲンごとに献立を作成し、調理をすることから、栄養教諭や調理従事者等への負担が現状より大幅に増大します。そのため、それら関係職員の増員や経験・研修による質の向上等により、安定した対応ができる体制が整うまでは、過度に複雑な対応となり、安全性を担保することが困難です。また、食材も別途調達することとなるため、調達コストの負担増の課題があります。
- 除去食対応は、県内でも多くの自治体が導入している対応です。
- 本計画においては、国の指針にあるとおり、安全性が担保できない場合は除去食の対応を選択するという考え方に則り、除去食の提供を中心とした対応を原則とします。なお、代替食については、単品目などについて、その提供方法などを今後研究していくこととします。
- 施設の更新については、食物アレルギー対応食専用の調理室を設ける計画とします。規模については、学校生活管理指導表の提出状況と食物アレルギーを有する児童生徒が増加傾向にあることを踏まえ想定するものとします。
- 実施については、安全性を最優先とすることから、ハード面、ソフト面が十分に整備され、対応の関係者が自分の役割を理解し、全ての準備が整った時点で実施します。

②災害時の役割について

現センターは、半田市地域防災計画において、災害時対応施設として次の役割を担っています。新センターでも引き続き、災害時対応施設としての次の役割を担います。

- 炊き出し、その他による食料品の調達及び給与に関すること。
- 給食施設の活用に関すること。
- 給食業者等の連絡に関すること。
- 所管する施設の被害調査、報告及び復旧に関すること。

③食育について

平成20年に改正された学校給食法において、食育への取り組みが明確に位置付けられたことから、近年の学校給食センターでは、食育推進業務を担う事例が多くあり、様々な取り組みが行われています。本計画においても、食や地場産品への理解を深めるための食育の一環として、食の生産から食卓に至るまでの地域内循環の観点から積極的に地元食材を取り入れた献立作成を行うなど、学校給食を活用した食育への取り組みを推進します。

本事業における食育の取り組みでは、次の施設・設備の整備が必要と想定されます。

- 見学対応施設（調理場見学ホール、食育展示ホール、下足箱、便所、バス駐車スペース等）
- 研修室、会議室（2クラス対応）
- 視聴覚設備
- 調理体験機能 等

（４）必要な機能・設備、諸室構成

新センターにおける必要機能等を下表に示します。調理エリアは汚染作業区域（食材の検収、下処理等調理前の食材を扱う部屋）と非汚染作業区域（完成した食品等を扱う部屋）を部屋単位で明確に区分します。

表 26 必要な機能

エリア	区域	必要機能
一般エリア	一般区域	職員の事務、児童生徒や保護者の見学、会議 等
	一般区域 (事業者用)	調理員の更衣、休憩、会議、運転手の休憩、洗濯 等
調理エリア	非汚染作業区域	調理、コンテナへの食器・食缶の積込、洗浄後の食器及び食缶の消毒 等
	汚染作業区域	検収、野菜類の洗浄・下処理、食品の保管、魚肉類の下処理、食器及び食缶類の洗浄 等
その他		非常用発電設備 等

表 27 必要な諸室

エリア	区域	主な諸室
一般エリア	一般区域	玄関ホール、風除室、廊下、階段
		事務室（職員用）
		更衣室（職員用）
		倉庫、書庫
		便所（男子・女子・多目的）
		ミーティング室
		研修室、調理実習室
		調理場見学ホール、食育展示ホール
	一般区域 (事業者用)	ボイラー室、機械室
		事務室（事業者用）、会議室兼食堂
		更衣室、休憩室（男子・女子）
		調理員用便所（男子・女子）
		洗濯・乾燥室

調理エリア	汚染作業区域	プラットフォーム
		荷受前室
		検収室
		食品庫
		泥落とし室
		野菜類下処理室
		魚肉類下処理室
		計量室
		油庫
		器具洗浄室
		洗浄室（洗浄中・消毒前）
		残滓処理室
		非汚染作業区域
	煮炊き調理室	
	ボイル室	
	揚物・焼物・蒸物調理室	
	和え物調理室	
	果物室	
	食物アレルギー対応食調理室	
	仕分・保管室	
	盛付室	
	コンテナプール	
	洗浄室（洗浄・消毒後）	
	カート洗場	

①施設内のゾーニング

- 調理場は、衛生度に応じて調理エリアとその他を明確に分離した上で、食材の搬入から調理・配送までの食材・食器・調理員の流れに基づき、諸室の動線が逆送や曲がり角が少ない一方通行になるような配置とします。
- 人と人の交差をはじめ、食材・器材及び容器によって交差汚染が生じないように、作業上の動線計画及び調理員の動線を十分に考慮します。
- 調理員が、異なる衛生度の作業区域を直接経由しない通路や準備室を配置します。
- 食肉類・魚介類・卵類等の検収・下処理に関しては、汚染作業区域内においても作業区域を明確に分け、調理員が別れて作業するよう区画します。
- 便所は汚染及び非汚染作業区域の食材・食器等を扱う作業区域から3 m以上隔離します。

②残滓処理設備

学校給食センターでは、毎日大量の食品廃棄物が発生するため、衛生環境面での負担が大きく、厨房環境及び施設周辺環境の汚染につながる上、処理にコストを要します。こうした課題を解決するため、新センターでは、食品衛生管理、環境汚染、労働負担等を考慮した残滓処理設備（粉碎機・脱水機等）を導入します。

表 28 残滓処理設備を導入することによるメリット

区分	導入した場合	導入しない場合
衛生面	作業場は常に衛生的である。残菜の移替えや運搬が必要ないため、床が汚れず清潔な状態を保つことができる。	作業場にゴミが堆積し不衛生であり、雑菌発生の根源となる。残菜の移替えや運搬が必要になるため、床が汚れやすく HACCP・ドライシステムの考えに反する。
臭気	粉碎機から厨かい脱水機まで密封された配管で処理するため、厨かい処理室以外、臭気は発生しない。	生ゴミが開放された状態にあるため、臭気問題がある。
労働負担	ゴミの運搬作業が不要となる。	堆積した大量のゴミを運搬する必要があり、負担が大きい。
ごみ処理費用	粉碎・脱水することにより、圧縮されるため、低コストとなる。	発生したゴミがそのまま処理重量となるため、導入した場合と比べ割高になる。

③食器形式

新センターにおいては、温度の高い物を入れても手で持つことができ食事の姿勢を保ち易いこと、調理・配送・洗浄の効率化が可能であること、耐久性に優れ、取り扱いが容易であることなどから総合的に判断し、現在と同様にPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製食器を採用します。なお、参考として強化磁器との比較は下表のとおりです。

表 29 PEN樹脂製食器と強化磁器の比較

区分	PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製食器		（参考）強化磁器食器	
化学物質等 衛生問題	○	化学物質の溶出の恐れはない。着色・変色はない。	○	化学物質の溶出の恐れはない。着色・変色はない。
重さ	○	比較的軽く、運搬性に優れる。	△	重く、運搬性に劣る。
熱伝導	○	熱い食物を入れても手で持つことができる。	△	熱い食物を入れても持つことはできるが、やや熱い。
落下衝撃 強度	○	落としても割れない。	△	落とすと割れる場合がある。破損時の取扱注意。
耐久年数 （推定）	○	使用状況により異なるが、本市の過去の使用実績から約10年程度。	○	割れない限り使用できるが、強度の問題から毎年10～20%程度の補充が必要。
総合評価	◎		○	

④調理設備

- 炊飯設備を整備せず、米飯は現在と同様に炊飯委託方式とします。
- その他の調理設備は、最適設計により整備します。

ア 食器・食缶

- 食器は、ご飯茶碗、汁碗、皿の合計3種類とします。
- 食缶は、二重食缶（汁物）、大バット、小バットとします。
- アレルギー対応食配食容器は、ランチジャーを基本とします。

イ 洗浄・保管・消毒

- 食器は、確実な洗浄性能を有した機器とし、浸漬機と洗浄機等の組み合わせによる洗浄装置の方式によるものとする。また、消毒・保管については、天吊り方式を採用し、省スペース化・省力化を図ります。
- 使用する洗剤は、環境に配慮したものを主に使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とします。

(5) 建築計画

①配置計画

- 近隣への日照、調理場の音・振動・臭気などが周辺生活環境に影響を与えることのないように考慮します。
- 設定敷地における施設配置を検討する際は、法的な要件に基づいた必要な規模・形状を持つ施設が配置可能で、衛生上や運営上求められる要件を充足させます。
- 敷地の緑地部分は建物周囲を避け、花・実・落葉及び虫付の少ない種類の植物を植樹・植栽します。
- 周辺道路の適切な位置に出入口を設け、配送車両の錯綜が生じないようにして、安全確保に努めます。
- 施設の外周に保全、メンテナンス等を考慮した構内道路等を確保します。
- 職員・調理員用駐車場、外来者用駐車場を配置します。
- 事務室から納入業者や来客等の敷地内への出入りが分かるようにします。
- 職員・来客用の一般車駐車場台数は、職員・委託業者の人数から100台程度を設定します。
- 職員用の駐輪場・バイク置き場等を整備します。施設見学の際の大型バスの駐車スペースを確保し、乗降時の安全性を考慮した配置とします。
- 配送車については、現在と同様の外部委託を予定しています。

②敷地造成計画

建設予定地は、臨海部に位置しますが、阿久比川に面する道路は現況高の低いところでも5.5m以上あり、ハザードマップで想定する津波の高さ3.4mや伊勢湾台風時の衣浦湾の潮位よりもより高くなっており、この道路が堤防の役割を果たします。更に、敷地全体を5.0mの高さまで造成することで、津波、高潮発生時の被害が生じない造成計画（建物敷地計画高5.0m）とし、発災後、速やかに施設が稼働できるようにします。

加えて敷地内への配送車の安全な乗入れを確保するため、周辺道路との高さを調整する造成が必要となります。敷地の造成方法としては、高低差を平坦にするための盛土・切土を行い、周囲に擁壁を設置します。

また、建設地周辺地域は、液状化が心配される地域のため、液状化対策として建物は杭基礎工法とするなど、設計・施工に際しても留意します。

③平面計画

国の学校給食衛生管理基準等に準拠し、HACCPの概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散をはかるとともに、小中学校の調理ラインを兼用した平面計画とします。

ア 平面計画の考え方

学校給食衛生管理基準の学校給食施設区分に従い、「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を明確に区画するとともに、調理ラインを小学校と中学校に兼用しコンパクトな平面計画とします。

- 調理エリアと一般エリアを明確に区分します。
- 下処理、上処理、洗浄、前室等を明確に区分します。
- 作業効率、経済性等を考慮し、単純な平面形状とします。
- 調理エリアは、全ての機能を1階に配置します。
- 2階には見学対応施設、研修室及び調理員の休憩室、更衣室等を配置し、見学者等と調理員の動線を区分します。

イ 調理員の動線

- 調理員は各作業区域内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通らずに目的の作業区域へ移動するものとします。
- エアシャワー、エアカーテン、履き替えスペース、手洗い・消毒等の洗浄設備を備え、各作業区域の入口にて清浄度を確保します。

ウ 物（食材・器材・容器）の動線

- 食材の搬入から調理、搬出までの給食調理及び食品の流れは、交差のないワンウェイ（一方通行）の動線とします。
- 食材搬入口及び食材保管場所は、肉魚・卵類と野菜・果物類を別に設置し、納入時の相互汚染を防止します。
- 配送、回収の効率性を考慮して、プラットフォーム、洗浄室、コンテナ室を配置します。
- 廃棄物は汚染作業区域、非汚染作業区域ごとに搬出するものとします。

エ 平面イメージ

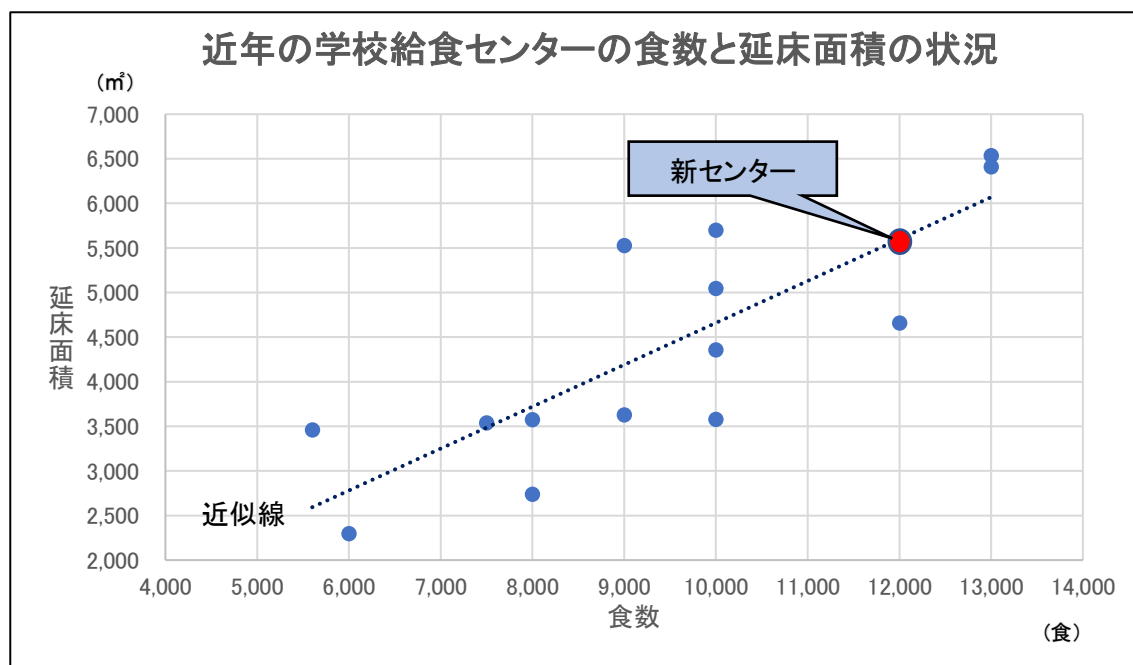
食材の動線等を考慮し、必要諸室を配置した平面イメージ図等を図9から図11に示します。建築面積は4,200 m²程度、延床面積は5,600 m²程度と想定しています。建物の外部には、受水槽、廃水処理施設、機械室、屋外倉庫、駐車場、駐輪場等を配置する必要があり、敷地面積として約12,000 m²程度を予定しています。

また、新センターは、国の「学校給食衛生管理基準」等に準拠するとともに、HA

CCPの概念に基づく徹底した衛生管理とリスク分散を図った計画としています。そのため、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区画し、作業用の設備、器具等を食材ごと、調理工程ごとに区分することになるため、現センターの延床面積より増加します。そのほか、新センター建設にあたり、食物アレルギー対応の向上を図るため、食物アレルギー対応食調理室を新設することも面積増加の要因となっています。

なお、学校給食における衛生管理を定めた「学校給食衛生管理基準」が平成21年4月1日から施行されているため、この基準の考え方が建築に反映されていると考えられる平成22年度以降に建築された県内の学校給食センターのうち、食数5,000食以上の建物面積を比較しました。その結果、本市の計画する12,000食で約5,600㎡の施設規模は、比較対象とした他市町の学校給食センターの食数と建物面積を元にした散布図の近似線上に近い規模となっており、妥当な施設規模と言えます。

図7 近年の学校給食センターの食数と延床面積の状況



④断面計画

1階に調理作業諸室、玄関、事務室等を配置し、2階に見学設備、研修室、休憩室、更衣室等を配置します。

- 事務室等の居室や廊下等については、天井高2.7mを基本とします。
- 調理室については、天井高2.7m～3.0mを基本とし、機器類等を考慮して決定します。
- 煮炊き調理室、ボイル室、揚物・焼物・蒸物調理室については、排気フードの設置に留意して天井高を設定します。
- 洗浄室については、機器の高さだけでなく機器の排気にも留意して天井高を設定します。
- 消毒保管設備は、天吊り型形式として、機器の配置に留意して天井の高さを設定します。