

一関支社の阿部です。入社して7年目を迎えました。
現在は、CADトレースや調査・測量等の補助を行っています。
まだまだ未熟で勉強の毎日ではありますが、何事にも積極的に取り組み、お客様のご要望にお答えできるよう頑張りますので、宜しくお願い致します。



BACK ISSUE

◆バックナンバーをお届け致します。ご希望の方は、本社または最寄りの支社までご連絡下さい。



2005 3月号

【特集】
宮城県津山町立
つやま幼稚園



2005 4月号

【特集】
岩手県矢巾町立
矢巾東小学校
岩手県新里村立
新里中学校



2005 5月号

【特集】
大迫町役場新庁舎
岩手県二戸地区
合同庁舎



2005 6月号

【特集】
岩手県立大迫病院
岩手県立山田病院



2005 7月号

【特集】
介護老人保健施設
「アットホーム
くずまき」



2005 8月号

【特集】
盛岡市余熱利用
健康増進センター
「ゆびあす」

KUJI ARCHITECTS NETWORK

本社	岩手県盛岡市紺屋町3-11 TEL. 019-624-2020 FAX. 019-622-7720 [岩手県知事登録(計)第5号] (社)岩手県建築士事務所協会会員	仙台支社	宮城県仙台市青葉区八幡 5-3-11 久慈設計仙台ビル TEL. 022-727-8780 FAX. 022-727-8781 [宮城県知事登録第02510044号] (社)宮城県建築士事務所協会会員
一関支社	岩手県一関市地主町6-1 TEL. 0191-26-2006 FAX. 0191-23-7550	青森支社	青森県青森市花園2-44-5 カーサ・ディ・ソーレA号 TEL. 017-765-4767 FAX. 017-765-4768 [青森県知事登録第1383号]
宮古支社	岩手県宮古市新町1-2 TEL. 0193-71-1380 FAX. 0193-71-1381 [岩手県知事登録第1651号]	秋田支社	秋田県秋田市保戸野千代田町9-43 保戸野パークビル1階 TEL. 018-867-8778 FAX. 018-867-8777 [秋田県知事登録第05-04A-0567号]
東京事務所	東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F 岩手銀河プラザ内 TEL. 03-3524-8266 FAX. 03-3524-8292		

(社)公共建築協会会員 (社)日本建築家協会会員 (社)日本建築積算協会会員
(社)日本医療福祉建築協会会員 (社)日本建築士会連合会会員 (社)日本コンストラクション・マネジメント協会会員

Tomorrow

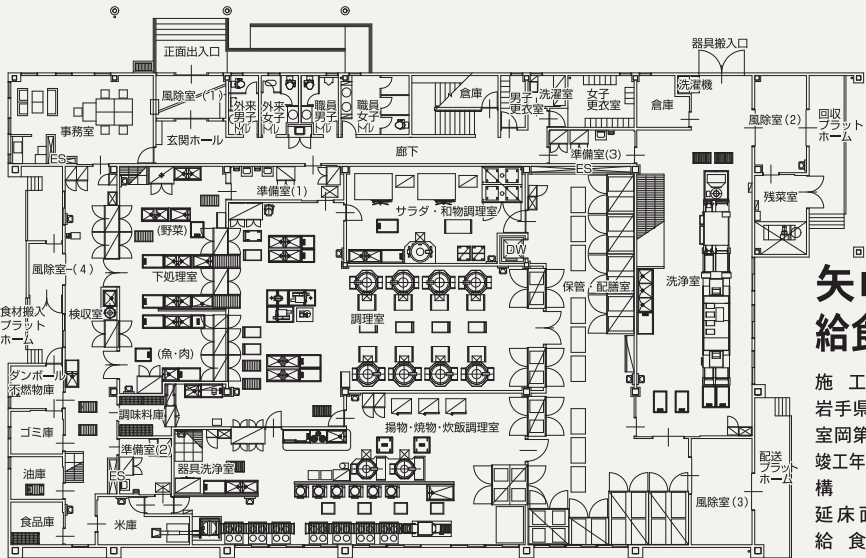
[トゥモロー]
未来のために、今できること。

9 SEP
月号
2005



【特集】
矢巾町学校給食共同調理場
花泉町立学校給食センター





矢巾町学校 給食共同調理場

施工地/
岩手県紫波郡矢巾町大字
室岡第9地割156番地6
竣工年月日/平成16年2月
構造/鉄骨造2階建
延床面積/1,176.50㎡
給食数/3,000食

効率性・安全性を実現した施設

平成16年4月から本格稼動した矢巾町学校給食共同調理場では、オール電化システムを採用し、高効率を実現致しました。また、調理の全行程において、微生物による危害・危険を明確にし、重点的に監視と記録を行うHACCPの概念の導入により、徹底した衛生管理ができる施設と致しました。

作業行程をワンウェイ化し、食の安全を守る施設づくり

すべての食材は、検収室でチェックされ、生ものなどはパススルー冷蔵庫を介し、下処理室へ移されます。下処理室では、食材ごとにラインを設け、専用ハッチなどで食材を調理室へ移します。このように汚染区域と非汚染区域を明確に分離することにより、衛生管理の徹底を計りました。



検収室



下処理室

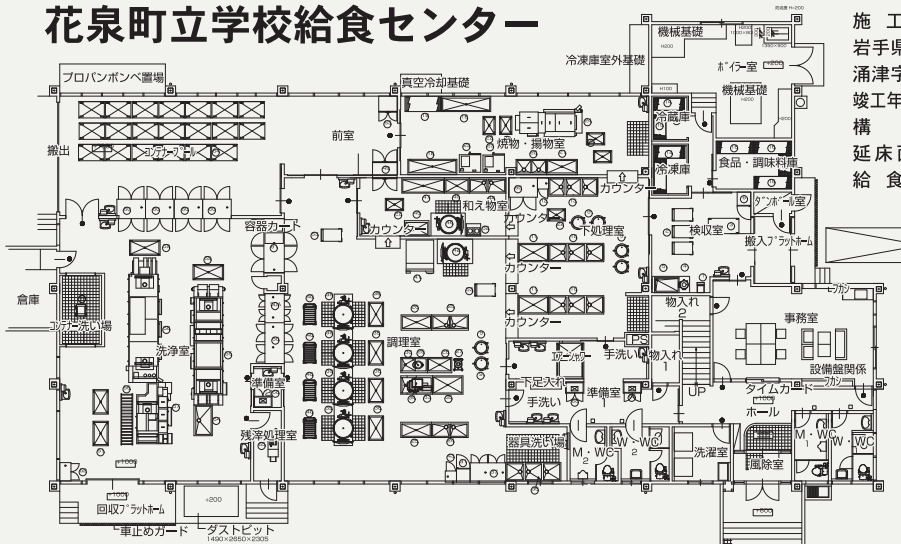
3,000食に対応できる調理室

調理室は調理内容別に、3つの部屋を設けております。汁物調理を行う部屋では、空調効率と排気性を考慮した天井構造とし、快適に作業を行える空間としました。また東北初導入の「電気式蒸煮冷却機」など、高性能な調理器の設置により、効率的に調理を行うことのできる調理室と致しました。



調理室

花泉町立学校給食センター



施工地/
岩手県西磐井郡花泉町
涌津字松子沢21
竣工年月日/平成13年3月
構造/鉄骨造2階建
延床面積/834.90㎡
給食数/1,800食

周囲の環境に考慮した施設づくり

地域の給食センターとして地域の人々から親んでもらうよう、周囲の環境との調和を図り落ち着いた雰囲気施設と致しました。また町道からは建物の屋根部分が目に入るので、車道に圧迫感を与えないよう、2階部分と1階部分の屋根に分け、その他の個所は平坦な屋根とし、勾配を緩くすることで高さを抑え、周囲に溶け込むような外観と致しました。

衛生的に優れたドライシステムの採用

調理室は作業スペースと作業通路を広く取り、余裕のあるスペースと致しました。また搬入と搬出の開口部は折りたたみシャッターを使用し作業性を考慮しました。厨房機器は適温・適湿でフローに水を流さず換気も十分できるドライシステム方式を採用し、さらにすべての床下にピットを設け、メンテナンスが容易にできるよう配慮致しました。



調理室



コンテナプール

経済性を重視した環境づくり

2階からの見学や、蒸気が大量に発生する事などを考慮し、天井を高く吹き抜けとした調理部門とは対照的に、洗浄室は蒸気の発生が少ない為、天井の高さを抑えることにより建設コストを下げ、経済性を重視致しました。



洗浄室



焼物・揚物室