

設計担当 一級建築士 小川 茂樹

(株)久慈設計 取締役 仙台支社長



本事業には基本構想の時から関わり、3年以上の歳月が流れました。無事竣工に至ったことはとても感慨深いものがございます。学校給食センターは調理の機能を有することは当然ですが、室内の環境は調理するメニューや外部の気温湿度などによる影響を受けやすく、施設の衛生管理や、働きやすい環境の整備においては非常に繊細な施設です。今回の施設整備では、多くの関係者が知恵を出し合い、過去の経験を活かすことで真の高い施設となりました。多くの方のご尽力やご協力に、この場を借りましてお礼申し上げます。おいしい給食を安全に提供し続けられるよう、今後も携わってまいりたいと思います。

食器もリニューアルし、献立に合わせた食器でおいしい給食が提供されています。

青のり小魚

小魚に青のりを加えてからいり。小魚で不足しがちなカルシウムを補う。

フルーツポンチ

山形県産の桃を使用。フルーツと白玉餅の組み合わせが子どもたちに人気。



(写真提供: 長井市)

長井の
レインボー米粉カレー

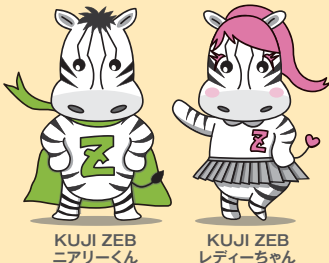
小麦アレルギー対応のカレーメーカーと開発した長井市のオリジナルカレー。給食リクエストでは常に上位の人気メニュー。

※長井市は「レインボープラン」のまち。レインボープランとは、台所の生ごみをコンポストセンターで堆肥にして農地に戻し、そこで育てた安全な農産物を台所に還元する地域循環の取り組み。給食のご飯はレインボープラン認証米レインボー米を使用、このレインボー米の米粉で作ったカレーが「レインボー米粉カレー」。

祝「ニアリーくん・レディーちゃん」が
商標登録されました!!

商標登録
第6375143号

商標登録
第6375144号



この度、2021年4月8日付けで、ZEBを目指す双子のシマウマ兄弟「ニアリーくん・レディーちゃん」(商標権者: 株式会社久慈設計)が特許庁の審査を経て商標登録されました。

この登録を弾みに、建築環境をクリーンエネルギーを主としたZEB (Net Zero Energy Building) へのシフトチェンジと推進に取り組んでまいります。

KUJI ZEB
ニアリーくん

KUJI ZEB
レディーちゃん

発行責任者 株式会社 久慈設計
住所 岩手県盛岡市紺屋町3-11
TEL 019-624-2020



▶ 久慈設計 公式HP
トップページ



▶ 久慈設計 公式FB
リクルートページ

Always
with a SMILE!

2800人の長井っ子の笑顔のために

PFI事業

特集 山形県 長井市給食共同調理場

2021
6月号
Vol.195



久慈設計は2021年6月5日で
創立90周年を迎えました

～設計コンセプト～

はぐくむ・創る・優しい



Always
with a SMILE!

「ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま」

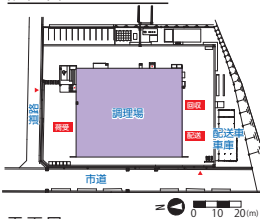
久慈設計は「Fukushima with a SMILE!」を通じて福島県の魅力を発信していきます。



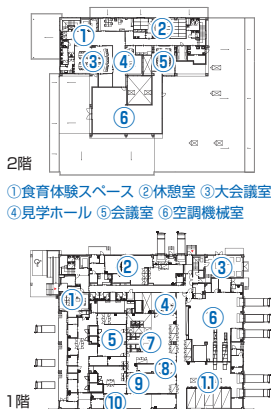
地図



配置図



平面図



- 1階
- ①事務室 ②幼児給食室 ③ポイラー室
 - ④ラダ和入物室 ⑤下処理室 ⑥洗浄室
 - ⑦煮炊き室 ⑧アレルギー対応食室
 - ⑨焼物・揚物・蒸物室 ⑩炊飯室 ⑪コンテナ室

山形県長井市給食共同調理場

施工地 / 山形県長井市寺泉2998-2 最大調理能力 /
 竣工年月 / 2021年3月 学校給食 : 2,450食
 敷地面積 / 4,836.40㎡ 幼児給食 : 350食
 延床面積 / 2,302.24㎡ 合計 : 2,800食
 構造 / 鉄骨造

山形県の南部に位置する長井市は、春から夏にかけて市の名物であるサクラ、ツツジ、アヤマが咲き誇る「水と緑と花のまち・ながい」と呼ばれております。その市内にある旧学校給食共同調理場は、昭和42年(1967年)に建設され、50年以上長井市の子どもたちに美味しい給食を届けて参りました。しかし近年は建物の老朽化が著しく、維持管理が難しい状態となっており、また、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」などの衛生基準を遵守できる施設整備が求められておりました。

そこで、それらの多岐にわたる問題を解決すべく、長井市によりPFI※方式でプロジェクトが立ち上げられ、この度、新しく長井市給食共同調理場が華々しく生まれ変わりました。2800人の長井っ子の笑顔のために、今日も愛情たっぷりの給食が届けられます。

※PFIとは…プライベート・ファイナンス・イニシアティブの略称で、公共施設の設計・建設・維持管理及び運営に民間の資金と能力・ノウハウを活用し、公共サービスの提供を民間主導で行うことで、より効率的なサービスの提供を図るもの。

PFI事業会社 /	株式会社長井市給食サービス
代表企業	株式会社ニッコトラスト
構成企業	株式会社久慈設計 / 那須建設株式会社 / 小笠原建設株式会社 / 太平ビルサービス株式会社 / 株式会社中西製作所
事業期間	2019年8月～2036年3月予定



煮炊き室



炊飯室

食の安全・食の現場

本施設は、学校給食と児童センターを対象とした幼児給食の2つの給食を提供する機能を併せ持つ珍しい施設構成の調理場です。また、アレルギー対応食室など、長井市のすべての子どもたちへおいしい給食を提供できる施設としております。設計の特徴は、食材ごとの交差汚染を防止する動線計画や、フウウェイの調理動線、作業エリアの清浄度に応じた床の色分けや空気圧の調整など、食の安全や調理負担の軽減に配慮しています。

2階には見学ホールを設置することで、毎日食べる給食がどのようにつくられているのかを子どもたちが自分の目で見て「食の現場」を実際に学習できるような設計とし、地域に対し閉鎖的な施設にならないよう、食育拠点として訪れる楽しさが感じられる施設を目指しました。



アレルギー対応食室



見学ホール



洗浄室

環境面への配慮

長井市で行われている「長井市レインボープラン」(調理による「生ごみ」を農産物の肥料として活用する「土所と農業をつなぐ地域資源循環型の事業」)へ参画しております。また、調理の内容に応じ電気とガス、蒸気(灯油式)を併用するベストミックス方式によるエネルギーの効率化や、ポイラーの排熱を利用して調理着の乾燥室へ送るなど省エネルギー化を図っております。