

## <設備設計図面から紐解く、5年前から今日に到る迄の学校食堂方針> ～建築設備士からの視点

### ●設備設計の観点から、この空間の図面を見て端的に。

図面上の室名表記の件に関しては、図面A-271図改修仕上表（1）から始まる全ての図面で一貫して「食堂」「売店」の表記なので、厨房の想定はないと断言できます。

### ●「食の安心・安全」以前に、この食堂には給排水の設備が存在しない。

M-42、48、59が旧図書館廻りの配管図になります。

食堂（売店）スペースには給排水配管はありません。しかし直近には分岐可能な埋設主管があり、食堂に給排水を持っていくことは可能ではあります。

※添付M-42図の食堂（1）の真上に、青くなぞったライン（※正規図面に加筆表示）が屋外埋設給水管、トイレの真上辺りから、玄関ホール横を通った緑のラインが屋外埋設排水管となります。

ただし、仮に給排水を通したところで、現状では厨房からの排水は直接排水本管には放流できません。このままでは公共下水道管理者の許可も下りません。

実際には厨房からの排水→「グリス阻集器」→排水本管放流が、正規の流れとなり、建築確認あるいは保健所共に現状では不可となります。（参照／M-42図）

＊グリス阻集器：厨房排水に含まれる油脂分を取り除く装置。業務用厨房には必須。

### ●飲食設備として、食品衛生法は考慮されているか。

上記の給排水が無い時点で問題外ですが、その他あらゆる設備面においても、現状では端的に、食品衛生法を考慮しているとは言えません。

まず内装において、現設計内では内装仕上げが厨房対応していません。厨房内装例としては、床が厨房用タイルや長尺塩ビシートであったり、壁は腰壁susや鋼板貼りだったりしますが、現状では一般居室と同程度のものです。

厨房内装は「衛生的で安全に食品提供出来る」が大前提であり、このままでは保健所の許可が下りません。（参照／A-271図）

内装以外に厨房設備としては、現状では以下の2点においても一切見当たりません。

- ・手洗い専用設備（一般的には小型手洗器、水石鹸入れ、化粧鏡、ハンドルを直に触らなくても水が出る水栓）。
- ・二槽式シンク、冷蔵庫・冷凍庫、食器収納庫等。

これらが無いと食品衛生法に照らし合わせて不可となります。（参照／M-48図）。

加えて、火気使用室となれば専用の換気扇が必要で、電化/LPG/都市ガスで内容は異なりますが、消防の許可も必要です。厨房以前の問題で、M-62図にある消火設備の検査や、消防法上の避難経路の確認、さらに踏み込めば建物自体を最低限で工事中間と竣工時に確認するので、厨房計画が具体的になる段階で、所轄消防に事前協議となるはずです。

加えて、換気扇も厨房全体のもの、局所換気も必要となります。現設計にはこれら全てが計画されていません（参照/M-30図）。参照の図面では、今回の開示請求にて教育委員会より関連する図面として事前の一覧表に挙げられていなかったM-10図で恐らく示されている機器表が手元にないので詳細は不明ですが、これは一般換気のみと捉えて相違ないでしょう。

また給湯に関しても、給湯配管、給湯器等の設備の計画も図面上見当たりません。（参照/M-42.48.59図）

**◎「今後はIH化を考えている」との学校側の説明に、現状では本当に電力は事足りるのか。**

電気設備は現設計ではコンセントも通常の单相100V程度（参照/E-49図）、動力のメインは（当該施設にあっては）空調機のみなので、IHを含む電化厨房の計画もされてないようです（参照/E-72図）。盤図が見当たらないので恐らくですが専用回路も無く、業務用冷蔵庫の設置などの想定も見当たりません。

**◎図面にある「食堂」は、既存の「厨房付き食堂」になるか。あるいは言われるコンビニのようなものになるか。**

仮にコンビニエンスストアでも、取り扱う品目によっては冷凍・冷蔵設備は必要となります。しかし現状の設計内容かつ、現状の設備を見渡した上で総合的に言うならば、ハイスペックな今様コンビニでも無く、昔ながらの「売店」程度のコンビニ想定かと思います。

建築的な観点で言えば確かに、法制度に則った上で、「計画変更を行えば、どのようにでも転用可能な空間」ではありますが、今回新たに改修し、通常、仕上がった後には再工事もし辛い上に、既に出来上がったものを再び壊さなくてはなりません。

仮に当初の何がしかの計画のもとで作られた筈の図面にて、現在進行中の改修から変更となれば新たな金額が予算規模にかかってくるので、本来であればある程度、今後のあらゆる展開の幅を持たせるためにも「将来予定配管/配線」として、配管や配線は壁の中に仕込んでおく、あるいは土の中に埋めておく筈です。

加えて、電気容量も無尽蔵に増やせる訳ではありませんから、予定器具として幹線の計画や、そもそものキュービクル（受電設備）容量の算定や、その他、諸々見越した上での設計計画、施工を行うのが一般的な筈ですが、今回の図面には一切そのようなものは見当たらず、これらを総合すると、端から「厨房」の計画はしていないと断言出来ます。

また、当初、学校側や教育委員会がコンセプトとして打ち立てていた内容が図面想定されているはずの、一体、この改修された空間で何をどうしたいのか、と言うものは、改修される側（改修の方針を立てた側の初期方針）にその真意を尋ねない限り、全く見えて来ません。

仮に竣工後に「食堂を厨房にする」と変更があるならば、何故方針を打ち立てた当初から、幅を取って見込んでおかなかったのだと、設計担当も然り、施工担当の側としては、現場は大変混乱するでしょう。

### **●最低限のインフラも整備されていないままの設備条件にて、プロポーザルにて業者選定を行う計画への懸念。**

仮にこの空間をこのままの条件において、プロポーザルで業者選定をするのであればですが、本来的には、供給する一次側のインフラ整備は通常、貸主が行い、二次側は業者負担で行われます。

例えば電気について取り上げると、キューピクル（受電設備）にも容量があり、僅かにもオーバーするとより大きな容量のものに変更せねばなりません、それは施主である貸主負担になります。また、給水については受水槽なので一旦心配がないにしても、排水設備の不備があれば、修繕負担も当然施主側である貸主負担になります。

ですから、多くの場合において、最低限のライフラインは確保すべく、今後の展開の幅を持たせるためにも、将来予定として見越しておくべく、今回の図面内でもそれらが示されているべきなのです。

こうした一切全てを、今後、いわゆる業者側である今後の借主側に負担させるとなると、果たして、プロポーザルの条件として、入札参加業者としては、費用負担はあまりにも大きく、諸々の、集客や売り上げなどに見合わせた費用対効果を考えた上で、一体、どのような業者がどのような業態にて手を挙げる事が出来るだろう、という疑問も率直に浮かびます。

加えて、契約以降の内装などは自由に改造するなど出来るということかもしれませんが、立退く際には現状復帰となると、現状に回復させるのにも、業者側は、当初かけた設備投資に加えて退去後の撤去費用も考慮すべき点となります。

厨房も考慮される食堂として、現状から、大小、本格的あるいは軽微、いかなる形態においても想定されているとは言い難い計画である場合、今後の食堂計画では、果たして、現状ではどのようなものでしか食事として供給できない場所であるかは、設備に加えて食品衛生法に則れば、容易に想像出来ると思います。

これらを鑑みると、確かに学校側あるいは教育委員会、ひいては京都府の予算としては確かに初期投資としての費用負担は減るかもしれませんが、その分だけ、設備の安全面についてだけを取り上げても、総合的な結果論としてはマイナス要素も大きいのではないかと懸念される所であります。