



図 4-2 給食部門の機能区分と動線 (病院の例)
 →物の動き →人の動き ■清潔作業区域 □準清潔作業区域 □汚染作業区域
 (芦川修武ほか編：栄養士のための給食計画論, p.103, 学建書院, 2015 を一部改変)

表 4-5 作業スペースの基準 (通路を含む)

作業の状態	必要寸法 (mm)
1人歩行	750以上
2人歩行	1,000以上
荷物運搬 (手に下げる)	750 + 荷物幅 × 1.5
(肩にかつぐ)	1,800 ~ 1,000 (高さ)
(ワゴン利用)	ワゴン幅 × 1.5
ワゴン回転	ワゴンの長手 × 1.5 ~ 2.0
加熱機器前通路	1,000 ~ 2,000
冷蔵庫前通路	ドア幅 + 750以上
ドア前通路	ドア幅 + 750以上

(藤沢良知・芦川修武・古畑 公：給食計画論, p.140, 同文書院, 2002)

- ③ 期待する作業能力が発揮できること
- ④ 必要とする水道やガスの配管および電気の配線が可能なこと
- ⑤ 作業動線に沿った配置が可能なこと
- ⑥ 隣接する機器と間口・奥行き・高さが揃えられること
- ⑦ 清掃や保守・管理が容易であること
- ⑧ 機器の移動が可能 (可動性) なものを優先すること
- ⑨ 加熱調理機器や水を多量に使用する機器類は集約が可能なこと
- ⑩ 防火・耐震性に優れていること
- ⑪ 設置費用を含め予算内に納まること

以上のような条件を満たすことが可能かどうかを、パンフレットや説明書、場合によっては展示会などに向向き、確認することが大切である。

とくに最近の特定給食施設などでは、食材や仕上げた料理、食器、調理器具などの運搬に台車やキャスターつきの作業台、パンラックおよびワゴンなどを用いることが多くなっている。調理機器の配置に当たっては、大きさや交差・回転スペースにも配慮が必要である。たとえば、ワゴンを通すのに必要な通路の幅はワゴン本体の幅の1.5倍、また、ワゴンが回転するのに必要な幅はワゴンの長さの1.5~2.0倍といわれる。

いったん据えつけた調理機器を移動するためには、給排水、電気の配線、ガスの配管、場合によってはダクトなどの換気設備などの手直しが必要になり、調理機器本体の価格に加え多額の付帯工事費が必要になるので、限られた予算なかでは簡単に行うことができない。円滑な給食運営のためには、施設全体の中・長期計画を見据えた機器の配置が必要なることをしっかり認識しておかなければならない (図 4-3)。

(3) 食環境

特定給食施設などにおける食環境には、二つの視点がある。一つは、利用者にとって「給食そのものが食環境の一つ」というとらえ方である。特定給食施設などが利用者に対して、栄養管理がなされた食事を継続して安全に提供できる体制を整えることが、食環境の整備であるという給食運営の基本的な考え方である。

もう一つは、利用者が「食事をとる場所 (食堂) の環境」というとらえ方である。最近、特定給食施設などにおいては、食事時の環境の見直しが進められるなど、こちらのとらえ方が重視されている。食事は利用者にとって楽しみの一つであり、心身ともにリラックスできて、ほかの利用者とのコミュニケーションがはかれる機会である。食事をおいしく提供できる環境の整備は、食事を提供する側にとって重要な課題であり、利用者がくつろいだ雰囲気の中で食事を楽しめる場の提供に努めなければならない。

具体的には、① 食堂の入口ホールに利用者のための手洗い設備が設けられている、② 食堂には利用者数を考慮した広さと椅子やテーブルが確保されている、③ 壁やテーブルクロスは暖色系の淡い色彩で整えられている、④ 適度な明るさの照明と温度が保たれている、⑤ 食堂の各所に鉢植えの植物が置かれている、⑥ 静かにBGMが流れている、などが想定される。食環境は、食事のおいしさに影響を与える。利用者の給食に関する満足度を向上させるためにも、食環境の整備を積極的に進めていくことが大切である。