

給食室標準図（ドライシステム）

機械設備

10改【令和元年度改訂版】

| 図面リスト | | |
|-------|----------------------------------|------------------|
| 図面番号 | 図面名称 | 縮尺 |
| ⑤④③②① | M-01 図面リスト | N.S. |
| ⑤④③②① | M-02 設計・工事概要 | N.S. |
| ⑤④③②① | M-03 凡例 | N.S. |
| ⑤④③②① | M-04 調理機器・家具備品リスト | N.S. |
| ⑤④③②① | M-05 機器表・器具表（1） | N.S. |
| ⑤④ | M-06 器具表（2） | N.S. |
| ③②① | M-07 系統図・施工区分図 | N.S. |
| | M-08 調理機器・家具備品リスト用平面図 | 1/50 |
| ⑤ ③②① | M-09 1階平面図（衛生） | 1/50 |
| | M-10 1階平面図（天井内配管・配線図） | 1/50 |
| | M-11 2階平面図（衛生） | 1/50 |
| ⑤④③②① | M-12 1階平面図（換気） | 1/50 |
| ④ ②① | M-13 2階機械室平面図（換気） | 1/50 |
| ②① | M-14 給食室断面図（換気）・A F-2取付詳細図 | 1/10, 1/30 |
| ⑤④ ① | M-15 厨房器具詳細図（1） | 1/10, 1/20, 1/30 |
| ⑤④ ① | M-16 厨房器具詳細図（2） | 1/20 |
| ⑤ ②① | M-17 フードの製作・部分詳細図 | 1/2, 1/20 |
| ③②① | M-18 集水ます配管接続詳細図・天井扇（F E-5）取付詳細図 | 1/5, 1/10, 1/20 |

横浜市建築局公共建築部機械設備課

REV. 5 (H23年3月31日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備23年度改定家として調整。
 REV. 4 (H20年3月31日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備20年度改定家として調整。
 REV. 3 (H17年12月): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備18年度改定家として調整。
 REV. 2 (H16年2月17日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備16年度改定家として調整。
 REV. 1 (H15年1月24日): ⑤④③②① は、給食室標準図(ドライシステム)機械設備15年度改定家として調整。

| | | | |
|--------|---------|-------|---------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工事名 | 給食室(ドライシステム)10改【令和元年度改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 縮尺 | N.S. (A) |
| 図面名称 | | 図面リスト | |
| 図面番号 | | 図面番号 | M-01 |

□ 衛生凡例

| 記号 | 名称 | 材質 | 規格 |
|---------|--------------------|--|---|
| — — — | 給水管 (上水直結) | VA, VB: 水道用硬質塩化ビニルライニング鋼管 VD: 水道用硬質塩化ビニル外面被覆鋼管 WPE: 水道用ポリエチレン二層管 (1種二層管) | JWWA K116 (SGP-VA, VB) (SGP-VD) JIS K 6762 |
| — X — | 消火管 | GP: 配管用炭素鋼鋼管 (白管) VS: 消火用硬質塩化ビニル外面被覆鋼管 | JIS G 3452 (白) WSP041 (SGP-VS) |
| — G — | ガス管 | GP: 配管用炭素鋼鋼管 (白管) PLP: ポリエチレン被覆鋼管 CGP: カラー鋼管 PE: ポリエチレン管 | JIS G 3452 (白) JIS G 3469 JIS G 3452 (ポリエチレン被覆) JIS K 6774 |
| ⑤③ ② | 排水管 | SGP (白): 配管用炭素鋼鋼管 (白管) (ドレン継手) ⑥ RF-VP: リサイクル硬質ポリ塩化ビニル発泡三層管 ④ VP: 硬質ポリ塩化ビニル管 ④ | JIS G 3452 (白) ⑥ JIS K 9798 (防火区画貫通部使用不可) ③ JIS K 6741 |
| ② | 通気管 | RF-VP: リサイクル硬質ポリ塩化ビニル発泡三層管 ④ VP: 硬質ポリ塩化ビニル管 ④ | JIS K 9798 (防火区画貫通部使用不可) ③ JIS K 6741 |
| ② | 給湯管 | HVA: 水道用耐熱性硬質塩化ビニルライニング鋼管 HVD: 水道用耐熱性硬質塩化ビニル外面被覆鋼管 | JWWA K140 |
| ② | 弁 | GV: ゲートバルブ (JIS10K) 厚生労働省 省令138号適合品 | JIS B (2013, 2023, 2031, 2044) |
| ② | | BAV: ボールバルブ (逆止め機能付) (JIS10K) 厚生労働省 省令138号適合品 | JIS B (2011, 2021, 2026, 2041) |
| ② | 水栓 (水) (湯) (混合) | 厚生労働省 省令138号適合品 | |
| | | フラッシュ弁 | |
| ② | 床排水トラップ | T5A, T5AH (ホース差込口付) THS (ホース差込式洗濯機用排水トラップ) | |
| | 排水金物 | D金物、SNC、T5A | |
| ② | 床上掃除口 | COA, COA (ワンタッチ式) | |
| | 通気口 | VC (アルミ製) | |
| | フレキシブル継手 | FJ (SUS) | |
| | 排水用7/8インチ継手 | FJ (塩ビ製) | |
| | 屋内消火栓 | | |
| | リモコンスイッチ | WH: 給湯器用 | |
| | ガス遮断弁 | 業務用自動ガス遮断装置 | |
| | 操作盤 | 業務用自動ガス遮断装置 | |
| | ガスコック (ネジコック) | GC | |
| | ガスカラン | | |
| | ガス漏れ警報器 | 都市ガス13A: DC24V, LPG: AC100V | |

□ ダクトの工法

| | | |
|---|------|--------------------------|
| ① | 一般換気 | コーナーボルト工法 (Nシール) ※ |
| | 厨房排気 | アングルフランジ工法 (N+A+B シール) ※ |

※ 円形ダクトは除く

□ 換気凡例

| 記号 | 名称 | 材質 | 規格 |
|--------|-----------|---|------------|
| — OA — | 外気又は換気送気 | 溶融亜鉛めっき鋼板 | JIS G 3302 |
| ⊠ | 同上断面 | 溶融亜鉛めっき鋼板 | JIS G 3302 |
| — EA — | 排気 | 溶融亜鉛めっき鋼板 | JIS G 3302 |
| ⊠ | 同上断面 | 溶融亜鉛めっき鋼板 | JIS G 3302 |
| ⊙ | 吹出口 (天井付) | アルミ製 ※1 | |
| ⊙ | 吸込口 (天井付) | アルミ製 | |
| ⊙ | ダンパー | VD: 風量調整ダンパー FD: 防火ダンパー 温度ヒューズ (厨房排気: 120℃) FVD: 防火・風量調整ダンパー (一般排気 72℃) | |
| → | パイプフード | PF: アルミ製 | |
| ↑ | ベントキャップ | VC: アルミ製 | |
| → | たわみ継手 | | |
| → | 風量測定口 | | |
| → | 点検口 | | |
| ⊠ | 消音チャンバー | 給気チャンバー系統の消音内貼はなし | |
| ⊠ | 中間ダクトファン | ストレートシロコファン、軸流ファン | |
| ⊠ | 天井埋込換気扇 | | |

※1 調理・洗浄室の吹出口は結露対策品 (植毛タイプ以外) とする。

□ ダクトの板厚

単位 (mm)

| ダクト区分 | 矩形ダクト | | 円形ダクト | |
|-----------------------------|------------------|-----|------------------|-----|
| | ダクトの長辺 | 板厚 | ダクトの長辺 | 板厚 |
| 低圧ダクト (一般換気・調理・洗浄室給気ダクト) | 450以下 | 0.5 | 450以下 | 0.5 |
| | 450を越え 750以下 | 0.6 | 450を越え 710以下 | 0.6 |
| | 750を越え 1,500以下 | 0.8 | 710を越え 1,000以下 | 0.8 |
| | 1,500を越え 2,200以下 | 1.0 | 1,000を越え 1,250以下 | 1.0 |
| | 2,200を越えるもの | 1.2 | 1,250を越えるもの | 1.2 |
| 厨房排気ダクト (調理・洗浄室フード系統) | 450以下 | 0.6 | 300以下 | 0.5 |
| | 450を越え 1,200以下 | 0.8 | 300を越え 750以下 | 0.6 |
| | 1,200を越え 1,800以下 | 1.0 | 750を越え 1,000以下 | 0.8 |
| | 1,800を越えるもの | 1.2 | 1,000を越え 1,250以下 | 1.0 |
| | | | 1,250を越えるもの | 1.2 |

調理機器・家具備品リスト
衛生器具の型番は参考とする。

(水栓ハンドルビス等の識別は給水：青、給湯：赤とする。)

| NO | 名称 | 数量 | 工事区分 | | | | 規格・寸法 | | | 給水 | | | 給湯 | | | 排水 | | | ガス | | | 備考 | |
|----|-----------------|----|------|----|----|----|-----------|------|----|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|----|--|
| | | | 建築 | 電気 | 衛生 | 教育 | W x D x H | 熱消費量 | 電圧 | 電気容量 | 数量 | | | | |
| | 検収室 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 台秤 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 下足兼押印台 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 球根皮むき機 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 移動作業台 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 1層水槽 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 手洗い(中) | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 前室・事務コーナー | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 下足入 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 収納棚・下足入 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 事務机・椅子 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | ホワイトボード | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 保存食用冷凍庫 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 物品戸棚 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 委員 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 手洗い(大) | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 下処理室 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 食品冷蔵庫 | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 食品冷凍庫 | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | 調味料受け渡し戸棚 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | 器具消毒保管庫(5) | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | 3槽流し(加熱用) | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 3槽流し(非加熱用) | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 3槽流し(食器用) | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 移動調理台 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 手洗い(中) | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 掃除用流し | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 調理室・洗浄室 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 調理済食品保冷庫 | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 回転釜 | 3 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 回転釜(揚げ物兼用) | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 回転釜(和え物用) | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 2層水槽 | 2 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | コンロ台 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | IHコンロ | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 油運搬車 | 2 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 器具消毒保管庫(4) | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | スチームコンベクションオープン | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | カート予備 | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | フードスライサー | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | フードスライサー設置台車 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38 | 移動食材受け | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | ミキサー | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40 | 電動缶切り機 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41 | 電動缶切り機用移動台 | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 42 | ステンレス戸棚 | 1 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 43 | 移動台 | 4 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 44 | 移動台 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45 | 移動台 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 46 | 移動調理台 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 47 | 手洗い(大) | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 48 | 食器洗浄機(2槽式) | 1 | | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 49 | 食器消毒保管庫(1) | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50 | 食器消毒保管庫(2) | 1 | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

備品番号凡例
○ : 建築工事 ○ : 電気工事 ○ : 機械工事 □ : 教育工事

1. 下処理室
冷凍庫、冷蔵庫は原則分業型とするが設置スペースにより一休型も可能
※ 冷凍庫、冷蔵庫等の寸法はメーカーの仕様に合わせて(建築工事と電気工事との調整を必ず行う事)

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|---|
| REV. 5 (H23年3月31日): 14) 洋風大便器を自動洗浄・多機能便座付に、移動台洗い場・ポリバケツ洗い場を排水金物取付に変更する。 <5> | REV. 5 (H23年3月31日): 15) バスルーフ食品冷蔵庫、冷凍庫・25) 調理済食品保冷庫・73) 14) カートイン牛乳保冷庫、可動牛乳棚は衛生設備工事で設置する。 <5> | REV. 4 (H20年3月31日): 一部器具型番を変更する、SI単位に変更する。 <4> | REV. 3 (H17年12月): 水栓の一部を変更する。調理室フードスライサーに増設追加 <3> | REV. 2 (H16年2月17日): 水栓、排水金物の一部を変更する。 <2> | REV. 1 (H15年1月24日): スチームコンベクションオープン増設及びシングルレバー混合栓型番 YTKG30URX を YTKJ30U3 に変更。 <1> |
| REV. 6 (R2年2月): 11) (17) 手洗い(大)メーカー製造終了に伴い、型番変更。爪ブラシは建築工事とする。 <6> | REV. 5 (H23年3月31日): 6) 14) (23) (47) (57) (70) (81) (85) 手洗い(洗面器)に自動せっけん・アルコール消毒液・ペーパータオルを設置する。 <5> | | | | |

横浜市建築局
工務部 給食室(ドライシステム)改訂(令和元年版改訂版)
令和2年 2月 版 訂 正
図面番号 調理機器・家具備品リスト
図面番号 M-04

器具表

衛生器具の型番は参考とする。

| 設置場所 | 器具名 | 記号 | 数量 | 仕様 |
|---------------------------------------|--------------------|---|----|--|
| 屋上 | 瞬間給湯器 (高効率潜熱回収型) | 屋外壁掛形 | 1組 | 50号 (参考 最大ガス消費量108.0kW以下) × 2 (2連結) 配管カバー、リモコンスイッチ (コード共)、防水形プラグ付 |
| 便所 | 洋風大便器 グリーン購入適合品 | YCF5464MRNA+ YTCF5503AL YTH343R+YH650 | 1 | 洋風サイホン便器、節水自動フラッシュバルブ (AC100V) 多機能便座 (縦着装置付)、紙巻器 (スプアー付) 共 |
| | 手洗い (洗面器) | YL250CM+ YTENA41A+YTLK02S01J | 1 | 壁掛洗面器、自動水栓、自動水石けん入れ付 |
| 検収室、下処理室 洗浄室、配膳ホール 休憩室 | 手洗い (中) | YL210DM+YTENA50A | 5 | 自動水栓 (混合栓・高温出湯規制)、排水金具 |
| 前室 調理室 | 手洗い (大) | YWS-3000BG YKF800WSA | 2 | 泡沫吐水口自動水栓 (混合栓)、自動水石けん入れ付、 自動消毒液入れ付、排水金具 |
| 洗濯機 掃除用具入 掃除用具入 休憩室 洗濯機 | 掃除用流し | NS210 (YSK322) | 3 | リムカバー ストラップ シングルレバー混合栓、共栓、取付金具 |
| 洗濯機 掃除用具入 前室、調理室 配膳ホール、休憩室 | 洗濯機用水栓 | YTW11R | 2 | 緊急止水弁付横水栓 |
| 検収室、下処理室 洗浄室、配膳ホール 休憩室 | 化粧鏡 | YYM3545A | 4 | 360×450 程度 |
| 検収室、下処理室 洗浄室、配膳ホール 休憩室 | 化粧棚 | YYAK600CR | 5 | 陶器製 450×140程度 *ライニングの甲板が有る場合は不要 |
| 検収室、前室 下処理室、調理室 洗浄室、配膳ホール 便所 | ペーパーホルダー | 樹脂製 | 8 | 300枚収納タイプ |
| 検収室、下処理室 洗浄室、配膳ホール 休憩室 | 自動水石けん入れ | YUD-8600S-PHJ | 5 | 乾電池式、トレー |
| 検収室、下処理室 洗浄室、配膳ホール 休憩室 | 自動消毒液入れ | YUD-8600A-PHJ | 6 | 乾電池式、トレー |

食器洗浄機 仕様

| 機種 | ボイラー内蔵型水圧式食器洗浄機 (2槽式) ※ドライ仕様 自動ストップ機能付き |
|-------|--|
| 給湯方式 | 洗浄機専用内蔵ボイラーにより昇温 ※排気温度260℃以下 |
| 洗浄能力 | 1時間当たり 6,000個以上の処理が可能なものとする (直径140mmの食器洗浄時) |
| 電機容量 | 3相-200V、コンベアモーター、ポンプモーター 他 5.9kW以下 |
| ガス消費量 | 19.8 ~ 27.9kW以下 |
| 外形寸法 | 3,000×1,250×1,400 程度 |
| 備 考 | <p>1 材質はSUS430とする。</p> <p>2 スイッチボックス及びモーター等は水のかからない構造とする。</p> <p>3 側面はすべてステンレスで覆い、保守を要する場合は着脱式とする。</p> <p>4 内蔵ボイラーの排気筒は直径150φとし、材質はSUS304とする。</p> <p>5 ボイラー上部の排気筒は床面より1,800Hまでの部分には、カバー (網等) をする。</p> <p>6 水道直結部は水道局基準とする。</p> <p>7 内蔵ボイラーにはボルトアップを使用する。</p> <p>8 スイッチボックス内部はマグネット式安全装置付とする。</p> <p>9 洗浄室内 (コンベア左右) に消音用カーテンを取り付ける。</p> <p>10 コンベアの有効幅は750以上とし、高さは850程度とする。</p> <p>11 コンベアの速度は可変とする。</p> <p>12 ノズルパイプは容易に取り外し可能な構造とする。</p> <p>13 仕上げ用給湯シャワー付とする。</p> <p>14 自動点火 (圧電着火) とする。</p> <p>15 湯栓取付 (YT200SNR13相当を附属)。</p> <p>16 動力制御盤は手元開閉器 (漏電遮断器) を組込む。 尚、下記の安全装置を内蔵するものとする。 1. 立ち消え安全装置。2. 空焚き防止装置。3. 非常停止装置。</p> |

ガス消費量

| 設置場所 | 器具名 | 数量 | ガス消費量 (kW) | |
|------------|-----------------|----|------------|-----------|
| | | | 1台あたり | 計 |
| 屋外 | 瞬間給湯機 | 2 | 108.0 | 216.0 |
| | (室外計) | | | 216.0 |
| Q1 洗浄室 | 食器洗浄機 | 1 | 27.9 | 30 kW |
| Q2 調理室 | 回転釜 | 4 | 37.2 | 40 kW |
| Q3 | 回転釜 | 1 | 37.2 | 40 kW |
| Q5 | スチームコンベクションオープン | 1 | 75.6 | 30 kW |
| 洗浄室 調理室 | (計) | | | (289.5) |
| | 合計 | | | 505.5 |
| | (室内計) | | | *1(289.5) |

- 給食室の最大消費熱量のチェック (参考計算例)
ガス器具の消費熱量 *1 289.5 kW
電気機器 (ヒーター等) 25.2 kW
* (保管庫交互運転)
計 314.7 kW < 350 kW
- *1 最大消費熱量が350 kW以上で、床面積が200m²以上の場合には、不活性ガス消火設備、ハロゲン化合物消火設備又は粉末消火設備が必要となる。(消防法施行令第13条)
- 最大消費熱量の合計が350 kW以上の場合には、火災伝送防止装置として自動消火装置が必要となる場合がある。(横浜市火災予防条例第4条の4)

電気機器 発熱量

| 設置場所 | 器具名 | ヒーター電気容量 (kW) | |
|------|-----------|---------------|--|
| | | 保管庫交互運転 | |
| 洗浄室 | 食器消毒保管庫 | 19.2 (最大値) | |
| " | 食缶消毒保管庫 | | |
| 調理室 | 器具消毒保管庫2台 | | |
| 下処理室 | 器具消毒保管庫1台 | | |
| 調理室 | IHコンロ | 6.0 | |
| 計 | | 25.2 *1 | |

* 電気容量 (ヒーター) の算定は、保管庫交互運転を標準とする。
上表の数値は参考値とする。実施設計に於いては、空欄部を含め電気担当者に確認する。

- 火を使用する室に設置する換気設備 (建設省告示1826号)
(調理室・洗浄室系統) (食器洗浄機・スチームコンベクションオープン)
V=40・K・Q、 V=30・K・Q
- 参考計算例
K=都市ガス:0.93m³/h
Q1=27.9kW、 Q2=148.8kW
Q3=37.2kW
Q5=75.6kW
- V1=30 × 0.93m³/h × 27.9kW = 778m³/h
V2=40 × 0.93m³/h × 148.8kW = 5535m³/h
V3=40 × 0.93m³/h × 37.2kW = 1384m³/h
V5=30 × 0.93m³/h × 75.6kW = 2109m³/h

機器表

| 記号 | 名称 | 数量 | 機器仕様 | | 備考 |
|------------------------|-----------------------------|----|--|---|-----------------------|
| | | | 仕様 | 仕様 | |
| ⑤ (FS-1) | 調理室回転釜 (4釜用) 送風機 | 1 | 型式 片吸込シロッコファン 床置型 (防振架台耐震ストッパー付) | NO. 2・1/2 x 6, 240CMH x 葦460Pa x 葦2.2kW (3φx200V) | 基礎 (建築工事) |
| ⑤ (FE-1) | 調理室回転釜 (4釜用) 排風機 | 1 | 型式 片吸込シロッコファン 床置型 (防振架台耐震ストッパー付) | NO. 2・1/2 x 6, 240CMH x 葦460Pa x 葦2.2kW (3φx200V) | 基礎 (建築工事) |
| ⑤ (FS-2) | 調理室 和え物用回転釜 送風機 | 1 | 型式 軸流ファン (防振吊金物付) | NO. 3 x 1, 560CMH x 葦350Pa x 葦0.4kW (3φx200V) | |
| ④ (FE-2) | 調理室 和え物用回転釜 排風機 | 1 | 型式 ストレートシロッコファン (防振吊金物付) | NO. 3 x 1, 560CMH x 葦350Pa x 葦0.4kW (3φx200V) | |
| ④ (FE-3) | 洗浄室 食器洗浄機用 排風機 | 1 | 型式 ストレートシロッコファン (耐熱仕様、防振吊金物付) | NO. 4 x 3, 190CMH x 葦350Pa x 葦1.5kW (3φx200V) | |
| (FE-4) | 下処理室 (湯気) 排風機 | 2 | 天井埋込形 (耐湿仕様、低騒音形) | 150φx 380CMHx120Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-5) | 調理室IHコンロ用 | 1 | 天井埋込形 (低騒音形) | 150φx 200CMHx100Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-6) | 洗浄室 (湯気) | 4 | 天井埋込形 (耐湿仕様、低騒音形) | 150φx 195CMHx100Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-7) | 前室 (事務コーナ) | 1 | " | 150φx 150CMHx120Pa (1φx100V) | |
| (FE-8) | 食品庫 | 1 | " | 100φx 90CMHx100Pa (1φx100V) | |
| (FE-9) | 検収室 | 1 | " | 150φx 180CMHx100Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-10) | 便所 | 1 | 天井埋込形 (低騒音形) | 100φx 100CMHx100Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-11) | シャワー・脱衣室 | 1 | 天井埋込形 (低騒音形) 2室換気用 (耐湿形) | 100φx 80CMHx120Pa (1φx100V) | |
| ④ (FE-12) | 休憩室 | 1 | 天井埋込形 (低騒音形) | 150φx 170CMHx120Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-13) | 牛乳置場 (牛乳保冷库) | 1 | ストレートシロッコファン | 150φx 300CMHx100Pa (1φx100V) | 温度スイッチ (30℃) |
| ② (FE-14) | 配膳ホール・残さコーナー | 2 | 天井埋込形 (低騒音形) | 150φx 430CMHx150Pa (1φx100V) | |
| ② (FE-15) | 洗浄室 (移動台洗場) | 1 | 天井埋込形 (低騒音・耐湿形) | 100φx 100CMHx100Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FS-3) | 配膳ホール | 1 | 軸流ファン | 300φx 700CMHx100Pa (1φx100V) | |
| ⑤ (FE-16) | 下処理室 (食品保冷库) | 2 | ストレートシロッコファン | 150φx 350CMHx100Pa (1φx100V) | 温度スイッチ (30℃) |
| ④・②・① (FE-17) | 調理室 スチームコンベクションオープン排風機 | 1 | 型式 ストレートシロッコファン (耐熱仕様、防振吊金物付) | NO. 4 x 2, 430CMH x 葦350Pa x 葦0.9kW (3φx200V) | |
| ②・① (AF-1) | エアフィルター | 1 | パネルエアフィルター (PS/600 (参考品番) ポリエステル相当品 重量法75%以上) 500×500×2.5t×6パネル (2段式3パネル連結型、端パネル側面把手付) パネルスプリング押え兼着脱蓋付横取出しフランジ式フィルタケーシング (1,600×1,100 (片面蓋付) ×フランジ面間150~250) 共 付属品: エアフィルターエレメント100% | | |
| ③・②・① (AF-2) (AF-3) | エアフィルター | 2 | パネルエアフィルター (PS/600 (参考品番) ポリエステル相当品 重量法75%以上) 500×500×2.5t×9パネル (直付型把手付) 正面取出し直付上下板パネル6箇所/パネル押え式 フィルタ仕様 [ケーシング] 別途 (建築工事) 付属品: エアフィルターエレメント100% | | |
| (AC-1) | 休憩室 電気ヒートポンプ式エアコン 壁掛形 | 1 | 冷房能力 実施設計対応 (熱負荷計算) 暖房能力 実施設計対応 (熱負荷計算) | | グリーン購入法調達基準適合商品、新冷媒使用 |

※印のファン静圧、電気容量及び各寸法は、参考値とし、実施設計対応とする。

フード一覧表 (ステンレス板 SUS304 ヘアライン仕上)

| 記号 | 器具名 | 数量 | 寸法 | 風量 (CMH) | ダンパー寸法 | グリッドフィルター | | |
|---------|-----------------|----|------------------|----------|--------|--------------------------|---------|---------|
| | | | | | | 寸法 (参考寸法) | 数量 | |
| (F-1) | 食器洗浄機 | 1 | 3,400×1,300 (箱形) | 3,190 | 実施設計対応 | | 0.2 m/s | |
| ⑤ (F-2) | 回転釜 | 4 | 1,200×1,200 (箱形) | 1,560 | 実施設計対応 | 500×500×30t 火災伝送防止装置付 | 4 | 0.3 m/s |
| ⑥ (F-3) | 回転釜 (和え物用) | 1 | 1,200×1,200 (箱形) | 1,560 | 実施設計対応 | 500×500×30t 火災伝送防止装置付 | 4 | 0.3 m/s |
| ⑤ (F-4) | スチームコンベクションオープン | 1 | 1,500×1,500 (箱形) | 2,430 | 実施設計対応 | 500×500×30t 火災伝送防止装置付 | 4 | 0.3 m/s |

☆下処理室・調理室・洗浄室の給・排気量は同一になるようにエアバランスを考慮する。

スチームコンベクションオープン仕様（20段）

| | |
|-------|--|
| 仕様概要 | 調理能力目安：250人、収納能力：1/1ホテルパン20枚 |
| 機能 | プログラム調理、クールダウン、二重扉ガラス、風量・温度調整機能付 水道直結部分は水道局基準、ガス機器防火性能評定品 |
| 附属機器 | 軟水器、カート2台、1/1ホテルパン（深さ25mm×20枚、65mm×20枚、1/1穴あきホテルパン深さ40mm×20枚、焼き網×20枚）付 |
| 電気容量 | AC100V 電気消費量 1.0kW以下 |
| ガス消費量 | 75.6kW以下 |
| 外形寸法 | 1,000×900×1,900 程度 |

④

⑤ スチームコンベクションオープン仕様（10段）

| | |
|-------|--|
| 仕様概要 | 調理能力目安：150人、収納能力：1/1ホテルパン10枚 |
| 機能 | プログラム調理、クールダウン、二重扉ガラス、風量・温度調整機能付 水道直結部分は水道局基準、ガス機器防火性能評定品 |
| 附属機器 | 軟水器、カート2台、1/1ホテルパン（深さ25mm×10枚、65mm×10枚、1/1穴あきホテルパン深さ40mm×10枚、焼き網×10枚）付 |
| 電気容量 | AC100V 電気消費量 0.53kW以下 |
| ガス消費量 | 39.5kW以下 |
| 外形寸法 | 900×800×1,800 程度 |

※ スチームコンベクションオープン仕様は原則13CR以上20段とするが、教育との協議により決定する。

食品冷凍冷蔵庫 仕様（一体型）

| | |
|-------|--|
| 有効内容量 | 冷蔵部分 900L以上 冷凍部分 450L以上 |
| 電気容量 | 冷蔵部分 単相100V 800W以下 冷凍部分 単相100V 430W以下 |
| 材質 | SUS430 #4研磨クリアー塗装 |
| 外形寸法 | 1,800×870×2,000程度 |
| 温度調整 | 冷蔵部分 0～10℃ 冷凍部分 -18℃以下 |
| 摘要 | 1. 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 2. 両方向から取出し可能なバスルー方式とする。扉は片面6枚（冷蔵4枚、冷凍2枚）計12枚とし、マグネットバックリング方式とする。 3. 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 4. 棚は着脱容易な構造とする。 5. 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 6. 特定フロン規制対応とする。 7. 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 8. 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 9. 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。 |

食品冷蔵庫 仕様（分離型）（18CR以下）

| | |
|-------|---|
| 有効内容量 | 冷蔵部分 900L以上 |
| 電気容量 | 冷蔵部分 単相100V 800W以下 |
| 材質 | SUS430 #4研磨クリアー塗装 |
| 外形寸法 | 1,200×870×2,000程度 |
| 温度調整 | 冷蔵部分 2～10℃ |
| 摘要 | 1. 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 2. 両方向から取出し可能なバスルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 3. 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 4. 棚は着脱容易な構造とする。 5. 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 6. 特定フロン規制対応とする。 7. 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 8. 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 9. 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。 |

食品冷蔵庫 仕様（分離型）（19CR以上）

| | |
|-------|---|
| 有効内容量 | 冷蔵部分 1100L以上 |
| 電気容量 | 冷蔵部分 単相100V 1000W以下 |
| 材質 | SUS430 #4研磨クリアー塗装 |
| 外形寸法 | 1,500×870×2,000程度 |
| 温度調整 | 冷蔵部分 2～10℃ |
| 摘要 | 1. 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 2. 両方向から取出し可能なバスルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 3. 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 4. 棚は着脱容易な構造とする。 5. 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 6. 特定フロン規制対応とする。 7. 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 8. 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 9. 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。 |

⑤ カートイン式バスルー牛乳保冷庫 仕様（カート2台用、間口1800mmタイプ）

| | |
|------|--|
| 外形寸法 | 1,800×1,000×2,400程度 |
| 内形寸法 | 1,700×900×1,800程度 |
| 材質 | 外装、内装/SUS430 1.0t |
| 断熱材 | 硬質発泡ポリウレタン注入方式 |
| 電気容量 | 単相100V 982W以下 |
| 冷却装置 | 全密閉式 |
| 除霜装置 | オフサイクル自動除霜 |
| 温度調節 | 0℃～10℃ 自動温度調節機付 |
| 温度計 | デジタル式 |
| 扉 | 4枚扉（片面2枚 両方向で計4枚） マグネットバックリング方式 |
| 摘要 | 1. アース線は電源コードと同軸とすること。 2. モーター及びコンプレッサーは信頼性の高いメーカーのものを使用すること。 3. 上部機械部の背面もカバーすること。 4. 排水については適切な処理を行うこと。 5. 特定フロン規制対応とする。 6. 運転時間タイマーを設置すること。 7. 設置場所の段差について対応すること。 8. カートは牛乳ケースが1段につき4箱、6段以上載せることが可能（24ケース以上）で、耐久性が高く保冷庫内の出入れが容易なものを2台付属する。（牛乳ケースの大きさは250×370×170、1ケースにつき200mLの牛乳、24パック入り） 9. 換気については前面給気が可能なもの（フロントエア）とする。 |

⑤ 調理済み食品保冷庫 仕様

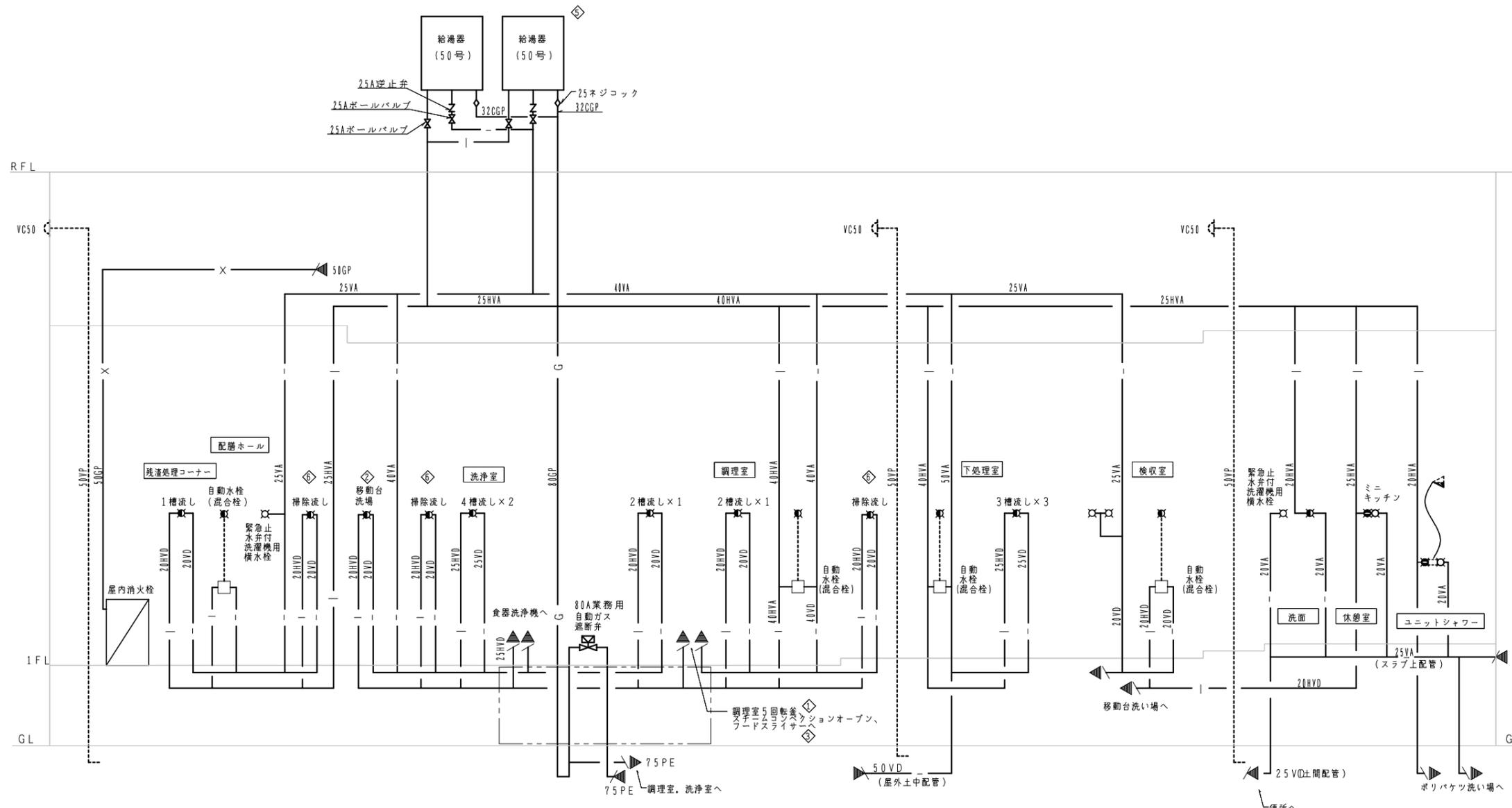
| | |
|------|--|
| 外形寸法 | 1,500×900×2,000程度 |
| 材質 | 本体 SUS430 0.5t |
| | アジャスター及び囲い縁 SUS304 |
| 電気容量 | 単相100V 1,000W以下 |
| 収納能力 | 食缶（305φ×290mm）が24缶以上収納可能なもの。 |
| 摘要 | 1. 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 2. 両方向から取出し可能なバスルー方式とする。扉は片面4枚、配膳室側扉施錠、マグネットバックリング方式とする。 3. 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 4. 操作盤=スイッチ・温度計（マイコン制御 デジタル表示） 5. 温度調節=0℃～10℃、マイコン制御 6. 除湿装置=全自動オフサイクルデフロスト 7. 棚は鋼線樹脂コーティングで取外し可能なこと。 8. 特定フロン規制対応とする。 9. 庫内排水及びドレンは1か所に集約すること。 10. 排水パイプは本体に固定すること（SUSフレキホース付）。 11. 換気については前面換気が可能なもの（フロントエア）とする。 |

食品冷凍庫 仕様（分離型）（18CR以下）

| | |
|-------|---|
| 有効内容量 | 冷凍部分 532L以上 |
| 電気容量 | 冷凍部分 単相100V 1100W以下 |
| 材質 | SUS430 #4研磨クリアー塗装 |
| 外形寸法 | 900×870×2,000程度 |
| 温度調整 | 冷凍部分 -20℃以下 |
| 摘要 | 1. 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 2. 両方向から取出し可能なバスルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 3. 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 4. 棚は着脱容易な構造とする。 5. 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 6. 特定フロン規制対応とする。 7. 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 8. 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 9. 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。 |

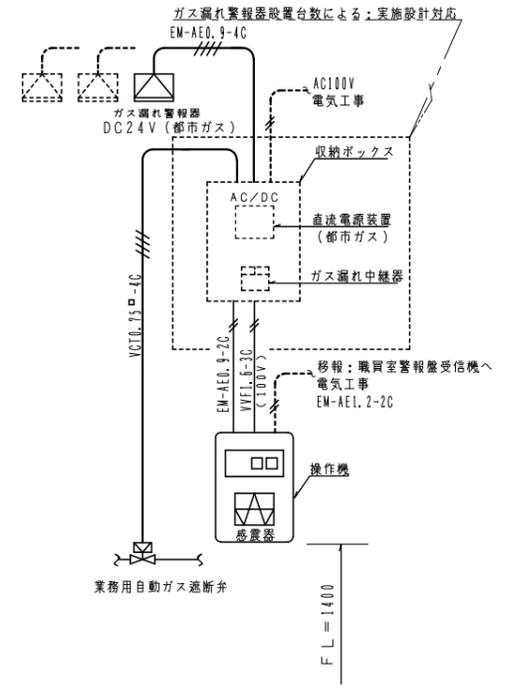
食品冷凍庫 仕様（分離型）（19CR以上）

| | |
|-------|---|
| 有効内容量 | 冷凍部分 710L以上 |
| 電気容量 | 冷凍部分 3相200V 1100W以下 |
| 材質 | SUS430 #4研磨クリアー塗装 |
| 外形寸法 | 1,200×870×2,000程度 |
| 温度調整 | 冷凍部分 -20℃以下 |
| 摘要 | 1. 断熱材は硬質発泡ポリウレタン注入方式とする。 2. 両方向から取出し可能なバスルー方式とする。扉は片面4枚、計8枚とし、マグネットバックリング方式とする。 3. 冷却機及びファンは上部または側面組込み方式とする。 4. 棚は着脱容易な構造とする。 5. 自動温度調節装置、自動霜取装置及び外部より見える温度計が装備されているものとする。 6. 特定フロン規制対応とする。 7. 排水パイプは本体に固定すること。（SUS又は塩ビフレキホース付） 8. 庫内排水及びドレンは1か所で集約すること。 9. 冷蔵部分、冷凍部分はそれぞれ別コンセントとすること。 |



- * 1. ガス管の口径については、実施設計にて確認する。
- * 2. 印内(調理室・洗浄室)給水・給湯・ガス配管は、配管用コンクリート内とする。

※検出器(感震器内蔵)・ガス漏れ警報器・遮断弁、
 収納ボックス(直流電源装置・ガス漏れ中継器)は本工事。
 ※感震器は、震度5(80~250gal)にて、遮断弁止めとする。
 ※2次側電気配管は電気工事とし、配線工事は機械設備工事とする。

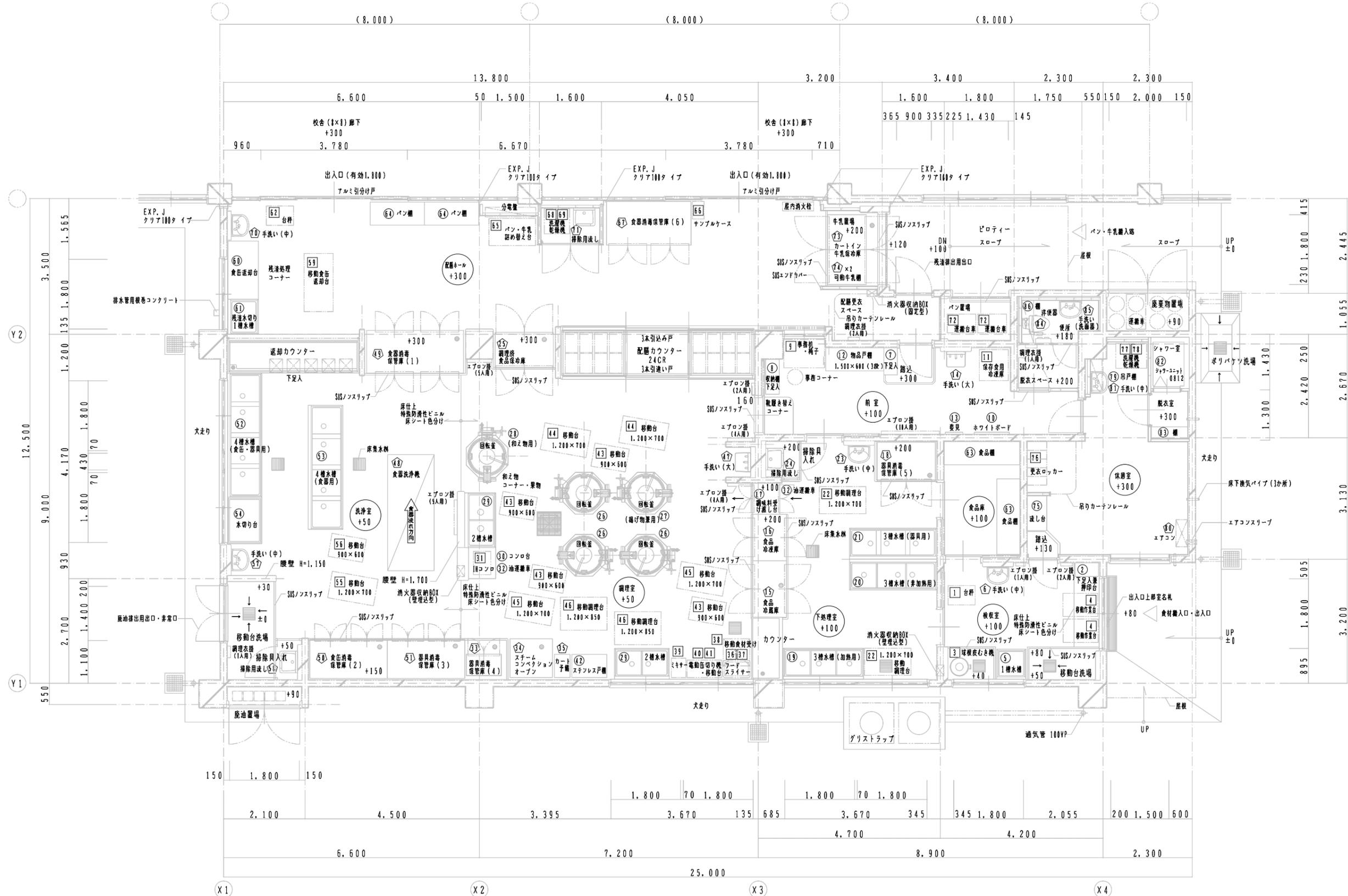


燃焼器等から水平距離が8m以内(都市ガス)のガス漏れを最も有効に検知
 することができ、かつ、騒ガスの影響の少ない位置に検知器を取付。
 (液化石油ガスの場合は4m以内とする。)



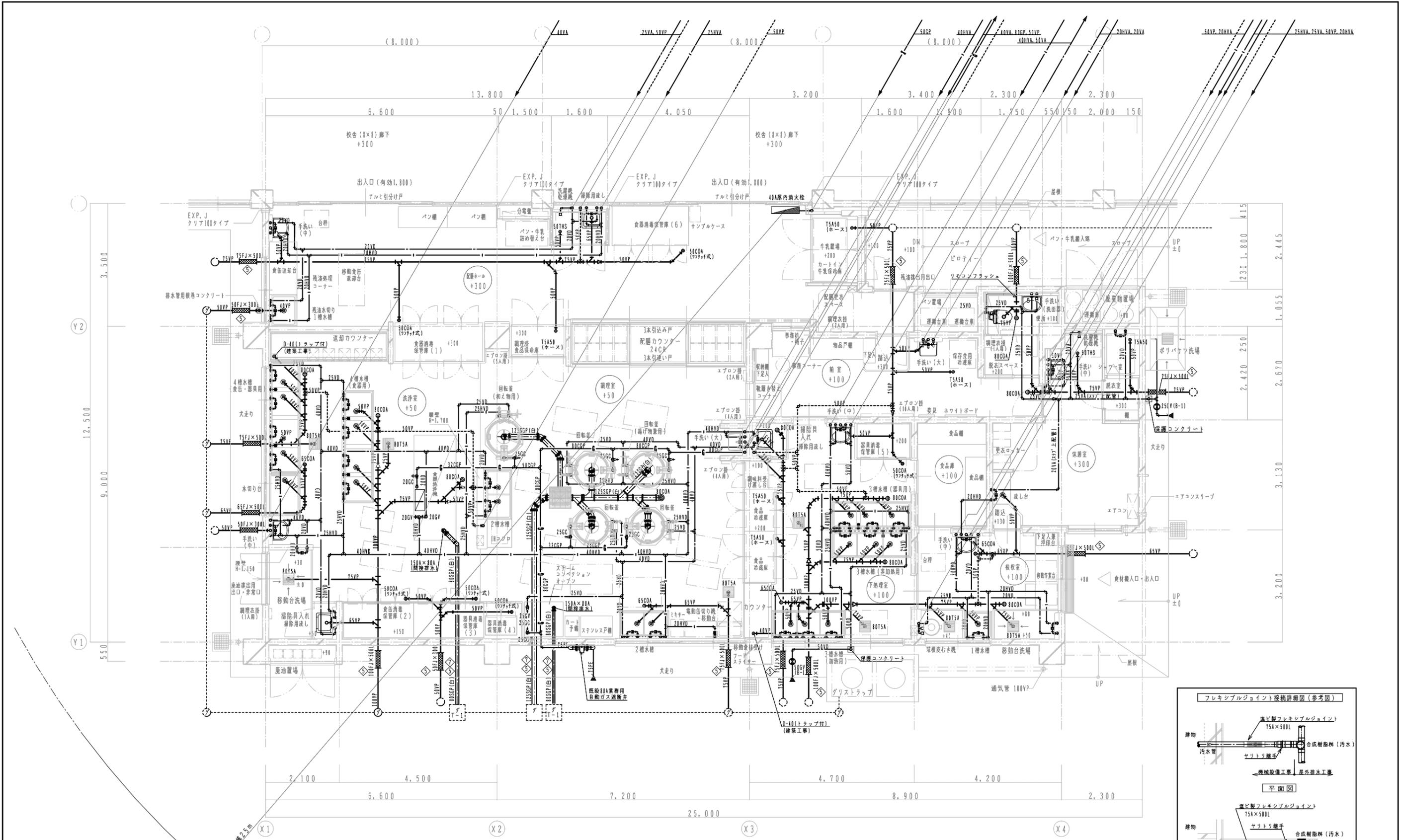
施工区分図(2次側電気工事)

| | | | |
|---|---------|-----------|-------------------------|
| REV. 6 (R2年2月): 掃除機を混合栓に変更 (6) | 横浜市建築局 | 工号名 | 給食室(ドライシステム)改【令和元年版改訂版】 |
| REV. 5 (H23年3月31日): 50号給湯器を2階設置に変更 (5) | 令和2年 2月 | 原尺 | N.S. (R) |
| REV. 3 (H17年12月): 調理室フードスライサーに増設追加 (3) | 図名 | 系統図・施工区分図 | |
| REV. 2 (H16年2月17日): 移動台洗場の増設を混合栓に変更する。(2) | 図番 | M-07 | |
| REV. 1 (H15年1月24日): スチームコンベクション用給湯水ガス追加。(1) | 図号 | | |



1階平面図 S=1/50

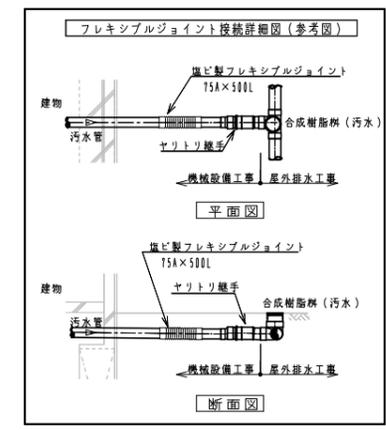
| | | | |
|--------|---------|----|--------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工号 | 給食室(ドライシステム)11改【令和元年改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 縮尺 | 1/50(A3) |
| 図名 | | 図番 | 調理機器・家具備品リスト用平面図 |
| 設計者 | | 図番 | M-08 |



1階平面図(衛生) S=1/50

○で表示されている排水は、屋外排水設備工事(別途工事)にてグリストラップ(建築工事)へ導入する
 □で表示されている排水は、トラップ部に接続し、屋外排水設備工事(別途工事)にて処理する。

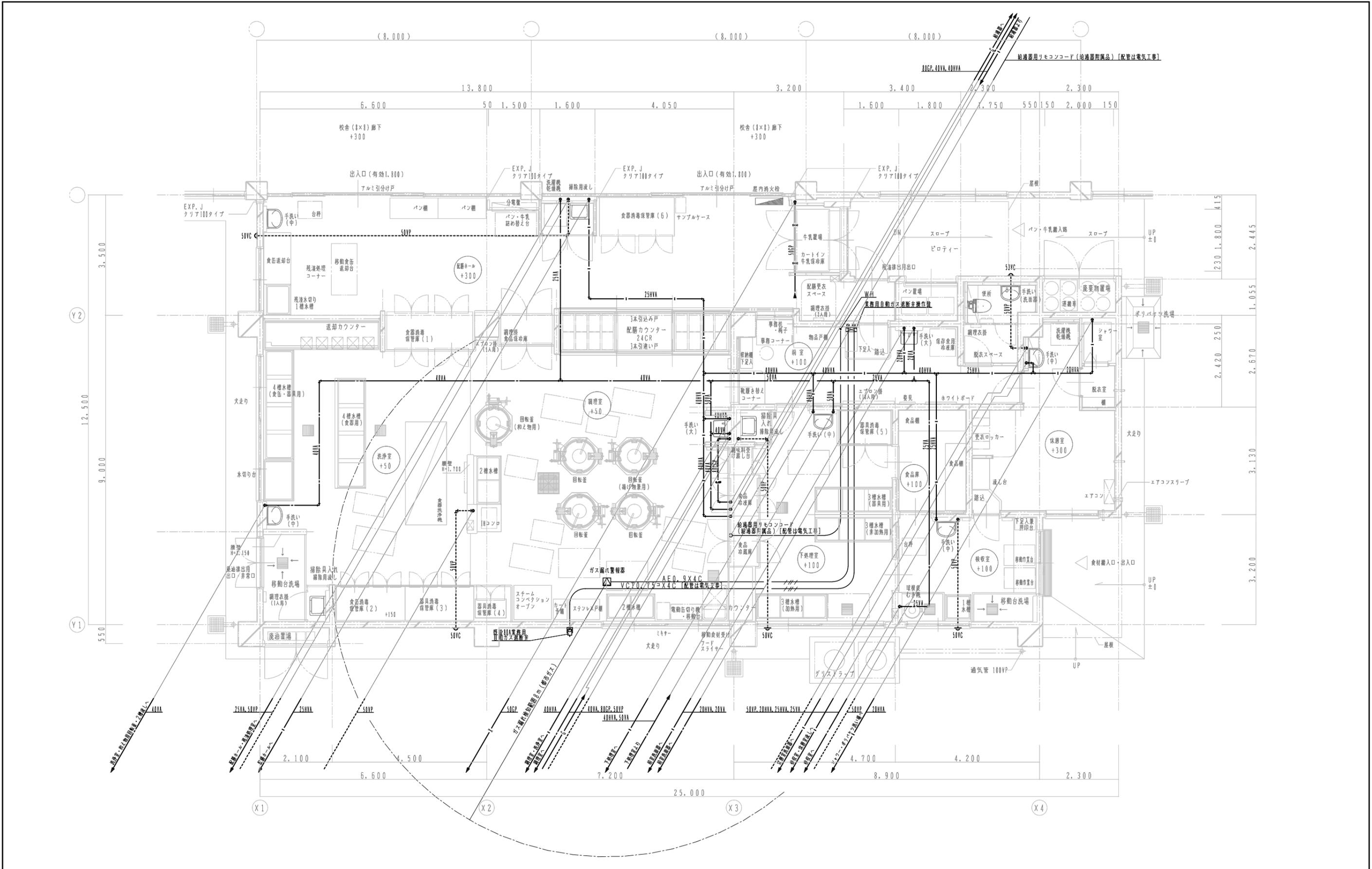
※ 回転釜廻りの軽量コンクリート内配管について、軽量コンクリート厚を建築と協議すること。
 ※ ライニング内配管について、ライニング厚を建築と協議すること。
 ※ 回転釜、食器洗浄機、スチームコンベクション系統の排水管については、SGP(白)とすること。



(H24年1月31日): 一部訂正(管理)
 REV. 5 (H23年3月31日): 耐震対策のため各排水管のFJ取付(CIPは除く)。⑤
 REV. 5 (H23年3月31日): 熱影響対策のため回転釜・スチームコンベクション・食器洗浄機排水管材質変更(HTVP→CIP)。(H31年3月)排水管材質変更(CIP→HTVP) ⑤
 REV. 3 (H17年12月): 調理室フードスライヤーに増設を追加 移動台専洗機T5A50→T5A80へ変更 ③
 REV. 2 (H16年2月17日): 移動台洗機の増設を適合性に変更、その他、衛生器具の一部を変更する。②
 REV. 1 (H15年1月24日): スチームコンベクション用給排水ガス追加。①

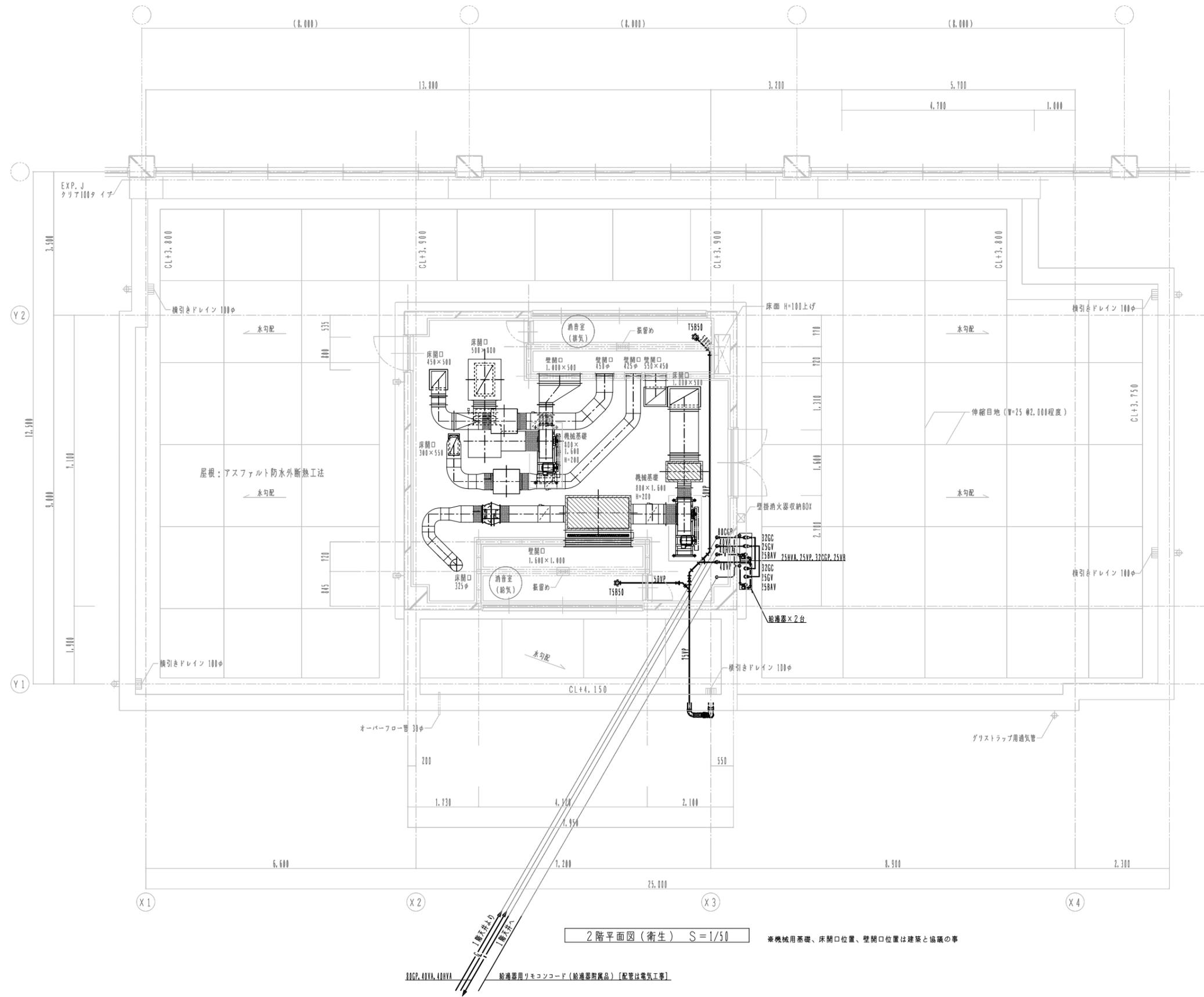
REV. 6 (H2年2月): 掃除機と適合性に変更。⑥ 耐震対策のため排水管の材質の一部を変更する(HTVP→SGP白)。⑦

| | | | |
|--------|------------|-----|-------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工名 | 給食室(ドライシステム)改修【令和元年改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 図名 | 1階平面図(衛生) |
| 縮尺 | 1/50(1/50) | 図番 | 0000 |
| 設計者 | | 製図者 | 0000 |
| | | 校核者 | 0000 |
| | | 承認者 | 0000 |
| | | 図号 | M-09 |



1階(天井内)平面図(衛生) S-1/50 ※ライニング内配管について、ライニング厚を建築と協議すること。

| | | | |
|--------|---------|------------------|--------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工号名 | 給食室(ドライシステム)11改【令和元年改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 縮尺 | 1/30(A3) |
| 図名 | | 1階平面図(天井内配管・配線図) | |
| 図番 | | M-10 | |



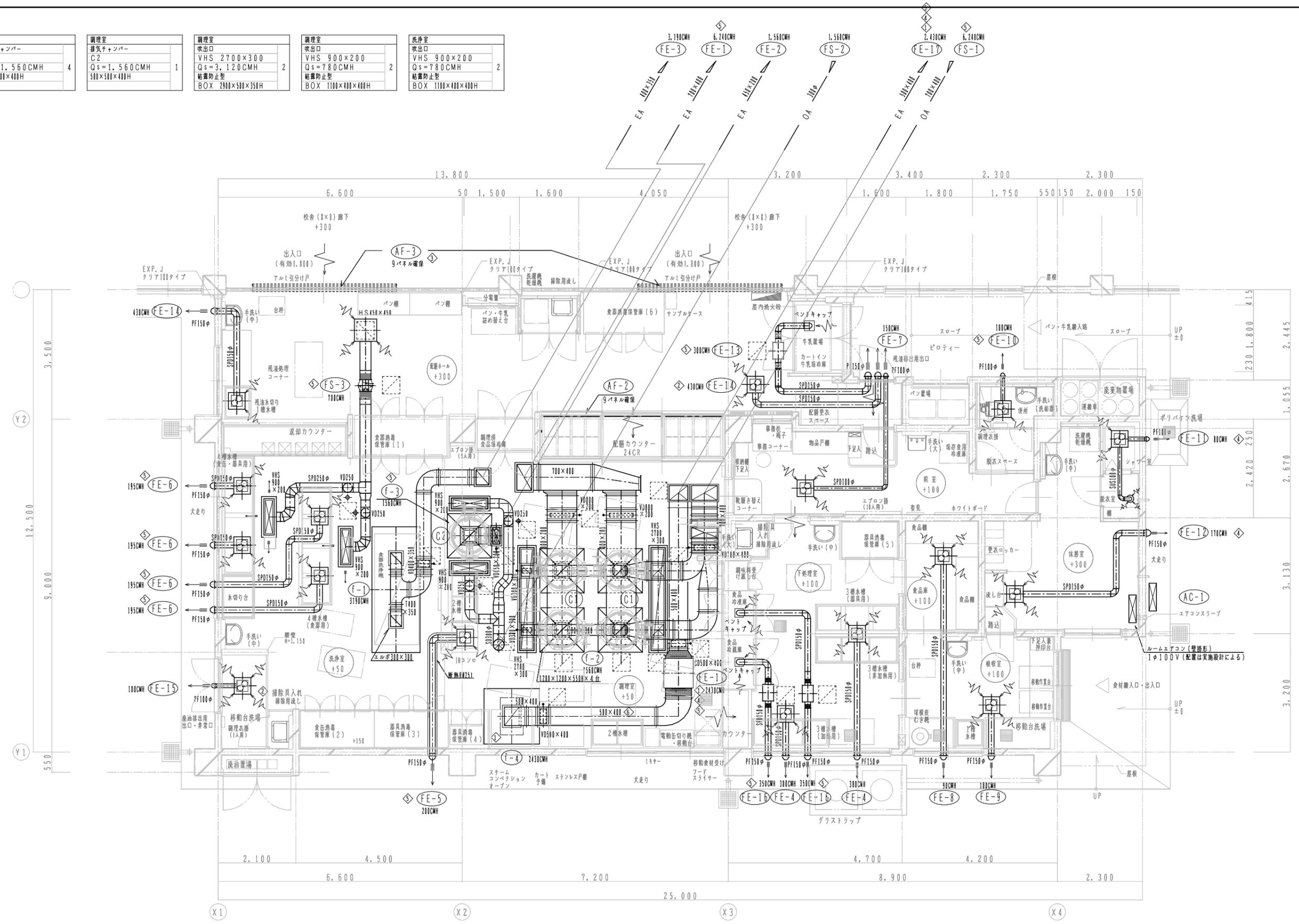
2階平面図(衛生) S=1/50

※機械用基礎、床間口位置、壁間口位置は建築と協議の事

給湯器用リモコンコード(給湯器付属品) [配管は電気工事]

| | | | | |
|--------|---------|-----------|--------------------------|--|
| 横浜市建築局 | | 工号 | 給食室(ドライシステム)11改【令和元年改訂版】 | |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 縮尺 | 1/50(A3) | |
| 図面名称 | | 2階平面図(衛生) | | |
| 図面番号 | | M-11 | | |

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| 調理室 排気チャンパー C1 Qs=1.560CMH 500×500×400H | 調理室 排気チャンパー C2 Qs=1.560CMH 500×500×400H | 調理室 吹出口 VHS 2700×300 Qs=3.120CMH 結露防止型 BOX 2900×500×350H | 調理室 吹出口 VHS 900×200 Qs=780CMH 結露防止型 BOX 1100×400×400H | 洗浄室 吹出口 VHS 900×200 Qs=780CMH 結露防止型 BOX 1100×400×400H |
|---|---|---|--|--|



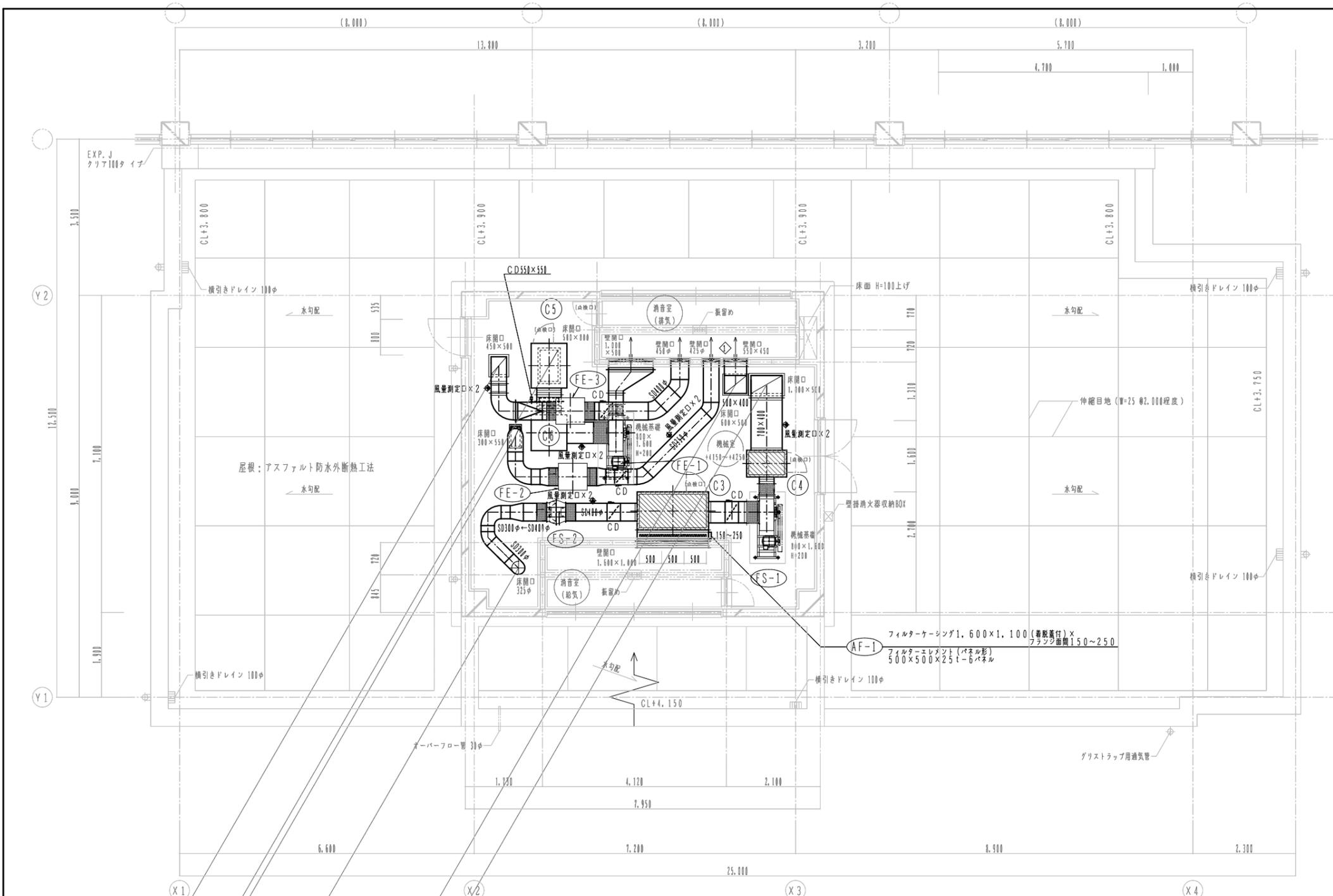
1階平面図(換気) S=1/50

※ FS-3運転仕様は(運動・単独)学校及び電気担当と協議の上決定
 ※ PFは、延焼ラインに注意

REV. 5 (H23年3月31日): (FE-6)2台、(FE-1)、(FE-16)、(FE-17)、(FS-3)追加設置。
 REV. 5 (H23年3月31日): (T-2) 回転翼フードを二連形より単独形に、FE-5 レンダードより天井部に変更する。
 REV. 4 (H20年3月31日): (FF-1) 換気訂正(2810CMH→2430CMH)
 REV. 3 (H16年12月22日): 廊下・配膳ホール間に(AF-2) (9パネル)を追加
 REV. 2 (H16年2月17日): 天井埋込換気扇を追加・変更する。
 REV. 1 (H15年1月24日): (T-4)及び(FE-14) (スチームコンタクションオープン用排気)追加設置。

REV. 6 (R2年2月): 四角ダクトを角形ダクトに変更。

| | | | |
|--------|-----------|----|-------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工名 | 給食室(ドライシステム)改修【令和元年改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 図名 | 1階平面図(換気) |
| 図番 | 1/30(1/3) | 図号 | M-12 |



* 消音室が無い場合については、実施設計において給排気用のウェザーカバーを取付。
 外壁の貫通部ダクト取付時は、建築工事。

2階平面図(衛生) S=1/50

※機械用基礎、床開口位置、壁開口位置は建築と協議の事
 ◆ 特記事項：機械室内のダクトの塗装は行わないものとする。
 ◆ 特記事項：給気チャンパーには消音内張りを行わないものとする。

| | | |
|---|--|---|
| 機械室 給気チャンパー C3 Qs=7.800CMH 1650×850×1150H 1 | 機械室 給気チャンパー C4 Qs=6.240CMH 900×600×1000H 1 | 機械室 OAG(建築工事) OAG 3860×800 Qs=7.800CMH ステンレス製防鳥網付 1 |
| 機械室 排気チャンパー C5 Qs=6.240CMH 800×1000×600H 1 | 機械室 排気チャンパー C6 Qs=6.240CMH 800×800×600H 1 | 機械室 EAG(建築工事) EAG 4190×1200 Qs=13.420CMH ステンレス製防鳥網付 50% (防鳥網82.6%) 1.95m/s Qs=10.990+2.430CMH (EF-17追加) |

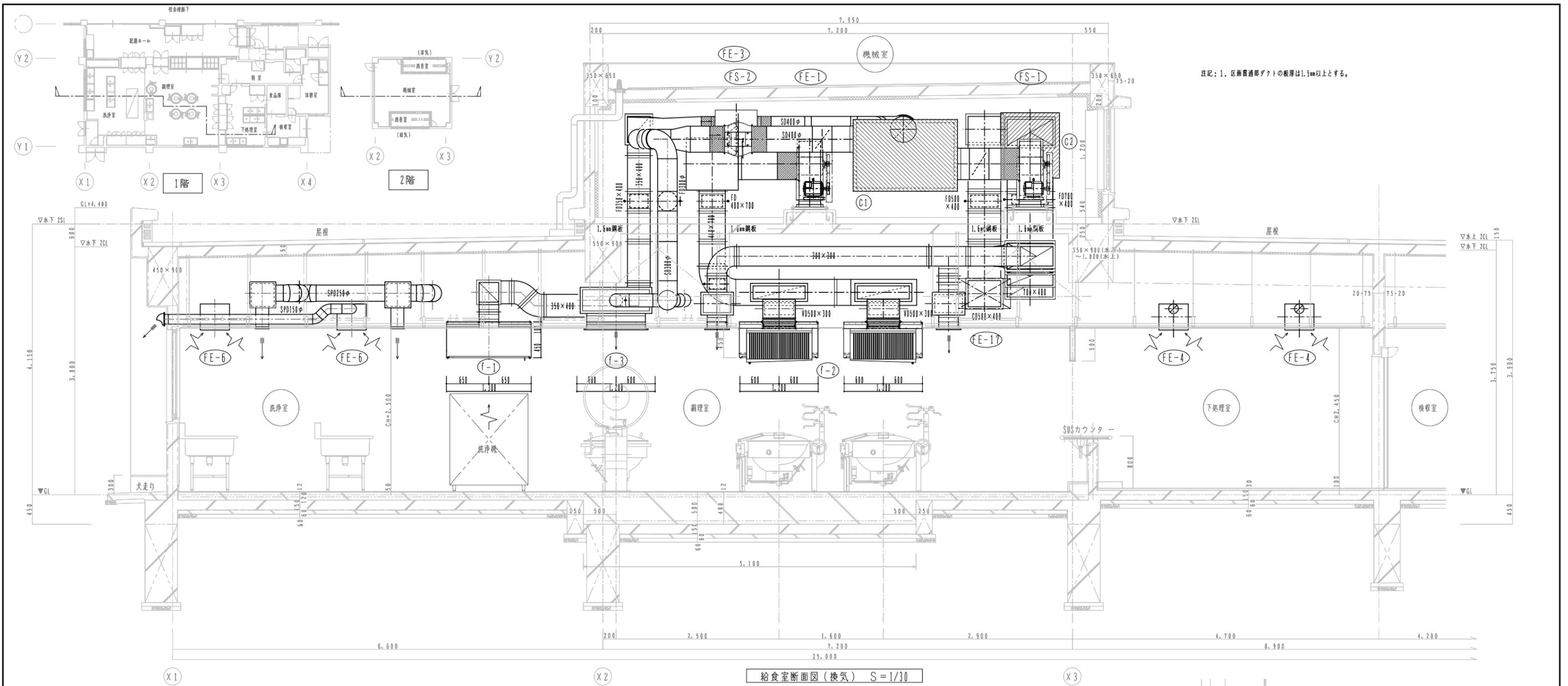
* 消音室については、実施設計対応とし、消音内貼、ガタリの位置、ウェザーカバーの有無等について各担当者と協議の上設計する。
 * 屋外への騒音については、実施設計にて敷地境界上での許可騒音値を確認し、消音計算を行い、騒音規制の規制基準を満足させる。

騒音の許容限度 (単位: dB)

| 区域の区分 | 時間 | 時間 | |
|-------|-------------|--------------|--|
| | | 午前8時から午後6時まで | |
| 第1種区域 | 第一種低層住居専用地域 | 50 | |
| | 第一種低層住居専用地域 | | |
| 第2種区域 | 第一種住居地域 | 55 | |
| | 第二種住居地域 | | |
| 第3種区域 | 近隣商業地域 | 65 | |
| | 準工業地域 | | |
| 第4種区域 | 工場地域 | 70 | |

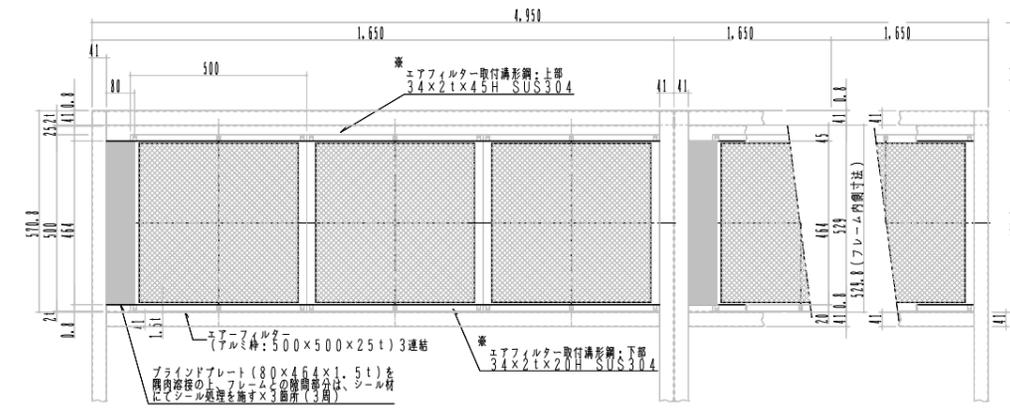
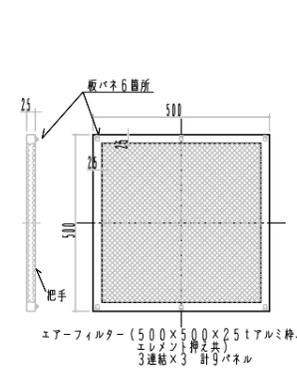
(参考) 距離による音の減衰の計算
 $SPL_2 = SPL_1 - 20 \log(r_2/r_1)$
 SPL₁: 受音点の音圧レベル (dB)
 SPL₂: 測定点の音圧レベル (dB)
 r₁: 音源と受音点までの距離 (m)
 r₂: 音源と測定点までの距離 (m)

REV. 4 (H20年3月31日): 給気チャンパーの内張り削除。
 REV. 2 (H16年2月17日): 特記事項を記載する。
 REV. 1 (H15年1月24日): EF-17 (スチームコンベクションオープン用排気) 追加設置。



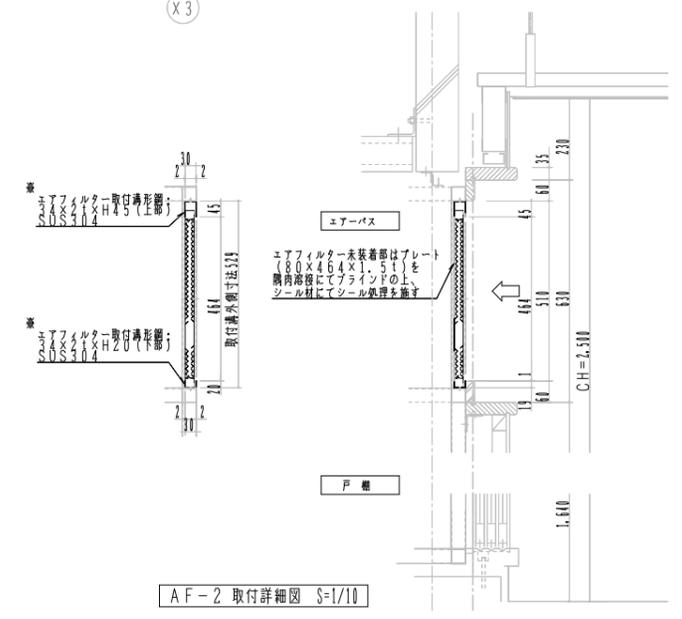
注記：1. 区画貫通部ダクトの板厚は1.5mm以上とする。

給食室断面図 (換気) S=1/30



AF-2 取付詳細図 S=1/10

- 注記：1. エアフィルター以外は全て建築工事にて、各寸法は建築工事と調整の上で決定すること。
 2. フレームとフィルター取付溝の接合にビス止を行う場合は、サラスを使用し、溝内側にビスが突出ししないものとする。
 3. AF-3は構造及び取り付け方法はAF-2に順ずる



AF-2 取付詳細図 S=1/10

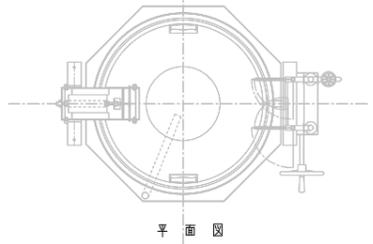
REV. 2 (H16年2月17日): AF-2の各エアフィルター挿入面側に把手を追加する。
 REV. 1 (H15年1月24日): AF-2仕様一部変更、F-4追加及びチームコンペティションオープン追加。

| | | | |
|--------|-----------|-----|-------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工務名 | 給食室(ドライシステム)改修(令和元年改訂版) |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 図名 | 給食室断面図(換気)・AF-2取付詳細図 |
| 図尺 | 1/30 (A3) | 図番 | M-14 |

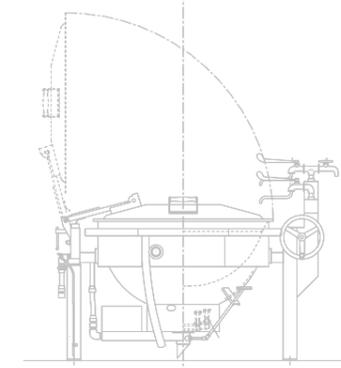
衛生器具等の型番は参考とする。

調理室

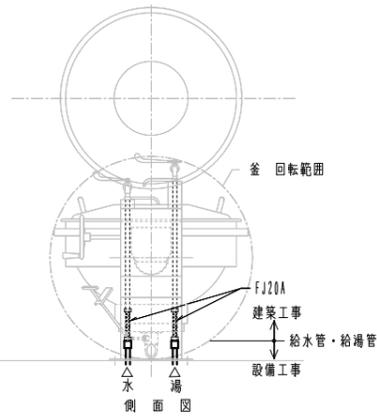
ガス回転釜 (建築工事) (参考図) 26 27



| | | | |
|----------------|--------------|----|-------|
| 番号 | 26, 27, 28 | 数量 | 2+2=4 |
| 器具名 | 回転釜 | | |
| 付属器具 | (釜付属品: 建築工事) | | |
| ・ガス消費量 37.2 kW | | | |



正面図



側面図

・回転釜の設置位置及び給水、給湯、ガス、排水の立ち上げ位置については、建築工事及び回転釜機器承諾図承諾前に十分に確認し調整の上、施工する。

ガス回転釜 詳細図 1/20

食器洗浄機

洗浄室

48

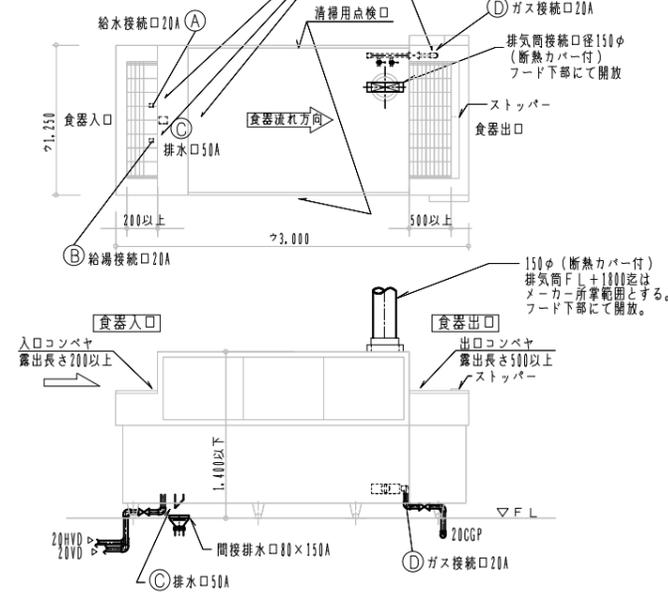
| | | | |
|------|--|----|---|
| 番号 | 48 | 数量 | 1 |
| 器具名 | 食器洗浄機 | | |
| 付属器具 | 13横水栓 (参考型番YT200SNR13) 動力制御盤 (手元開閉器 (漏電遮断器) 組込) | | |
| 取付器具 | 20BAV (逆止機構付)「給水用」 20GV「給湯用」、20ネジック | | |

製作手配上の留意点

1. 食器洗浄機内の清掃が容易に出来るように作製する。清掃用点検口を両側に設置 (両側点検口)
2. 飛散防止用カーテンの取付ビス等は錆びない物とする。
3. 排水口端部は、水寄せ斜りとする。(下図参照)
4. 仕様寸法等は下記の通りとする。

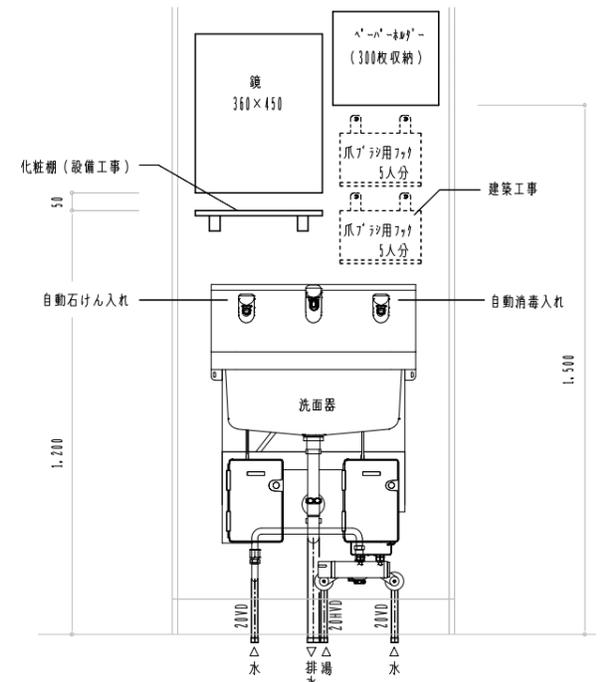
※メーカーにより給水、給湯、排水、ガス、排気のタッピング位置が異なる為、配管の立ち上げ位置には充分注意する。

ガス (給水、給湯、排水、電気等) 配管と自動洗浄機の接続位置は、洗浄機使用作業者の歩行の邪魔にならないように機器側面 (周囲) より機器内側に位置する。かつ、バルブ操作、排水口清掃等の保守点検スペースを確保する。



※機器承諾図により、食器の流れ方向、給水、給湯、ガス、排水の接続位置等を十分に確認し調整の上、洗浄作業等の使用時に支障のないよう施工する。

食器洗浄機 詳細図 1/30



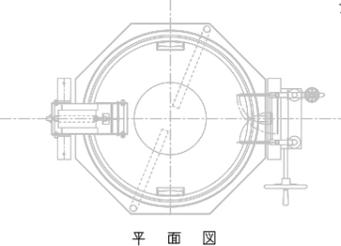
前室 14 調理室 47

手洗い (大) 取付詳細 1/10

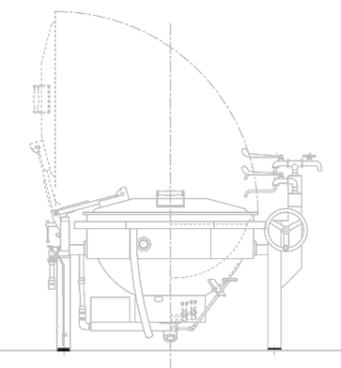
※ ペーパーホルダー、爪ブラシ (建築工事) 取付け位置は、学校側と調整する

調理室

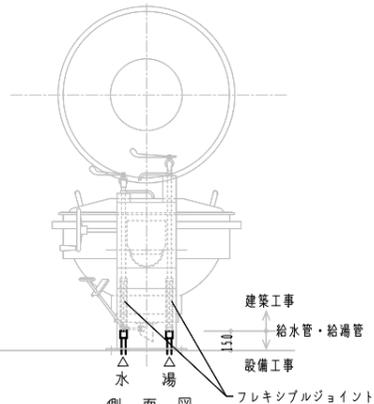
ガス回転釜 (和え物用) (建築工事) (参考図) 28



| | | | |
|----------------|--------------|----|---|
| 番号 | 26, 27, 28 | 数量 | 1 |
| 器具名 | 回転釜 | | |
| 付属器具 | (釜付属品: 建築工事) | | |
| ・ガス消費量 37.2 kW | | | |

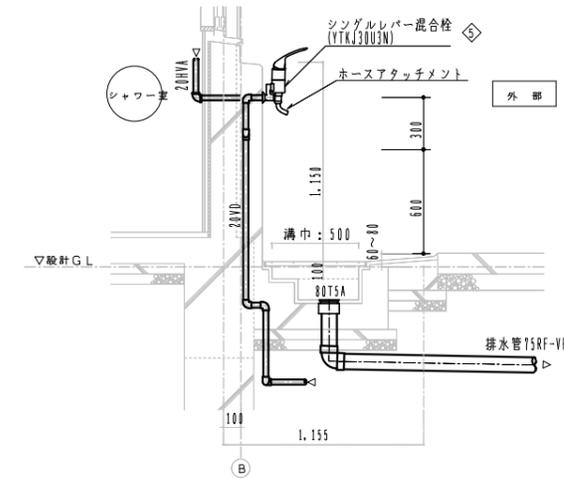


正面図

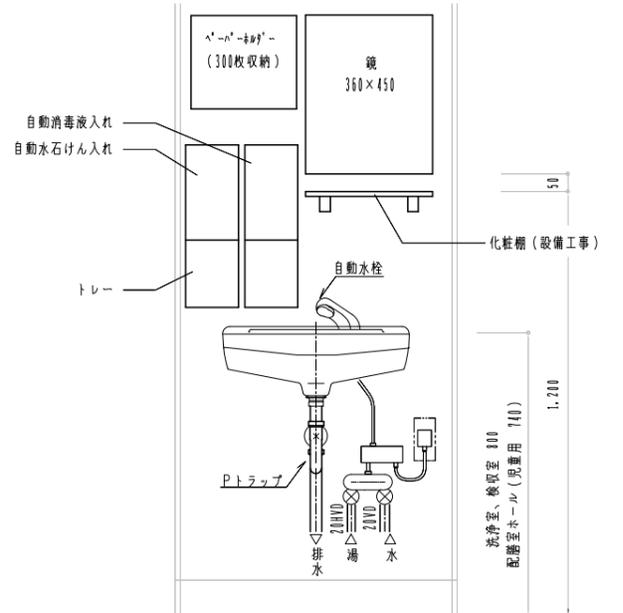


側面図

ガス回転釜 (和え物用) 詳細図 1/20



外部ポリバケツ洗い場廻り 詳細図 1/20



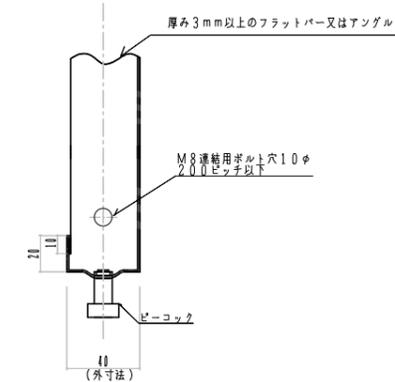
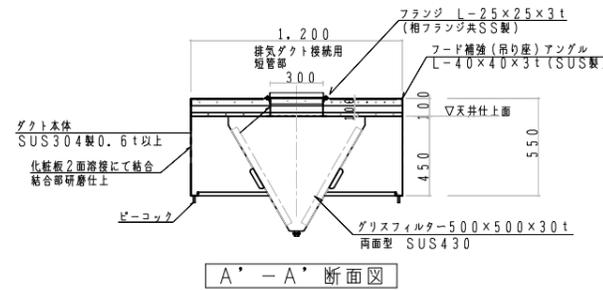
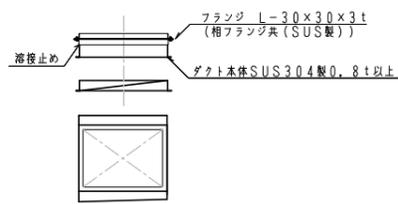
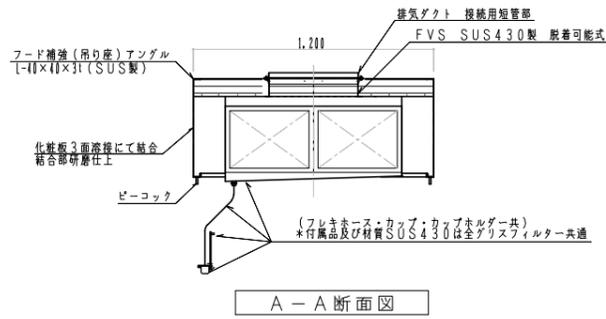
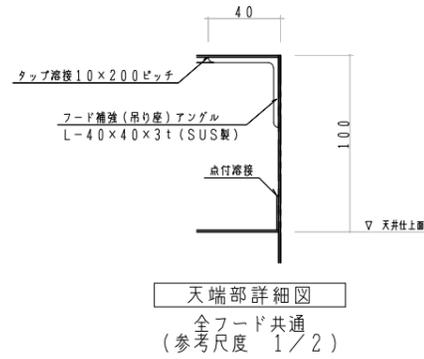
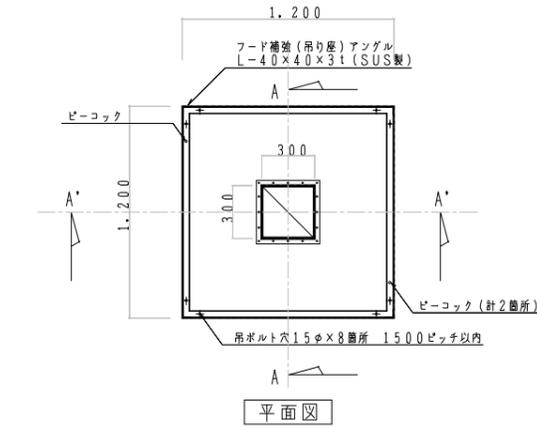
検収室 6 洗浄室 57 休憩室 81
下処理室 23 配膳ホール 70 トイレ 85

洗面器取付詳細 1/10

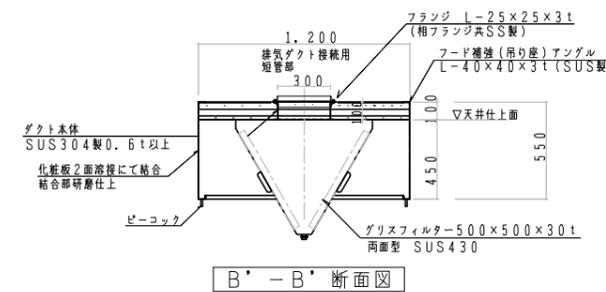
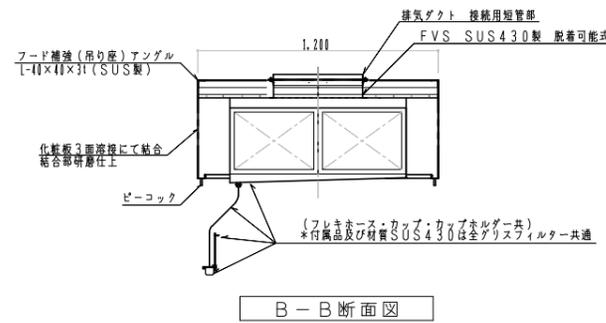
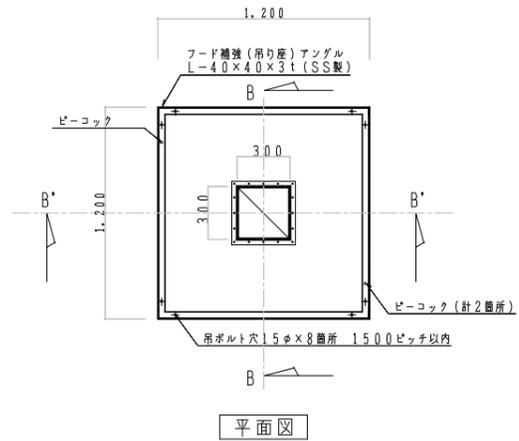
※ 鏡は、休憩室、配膳ホールのみ設置。
※ ペーパータオルホルダー (休憩室無)、自動水石けん入れ、自動消毒液入れ、鏡の上図取付位置は、標準とし洗面器の取付環境に併せ、学校側と調整し取り付ける。

*排気フード
材質は、ステンレス鋼板製 (SUS304) とし、板厚は1.0mm以上とする。
なお、ステンレス鋼板の表面仕上げの種類は、ヘアライン仕上げとする。

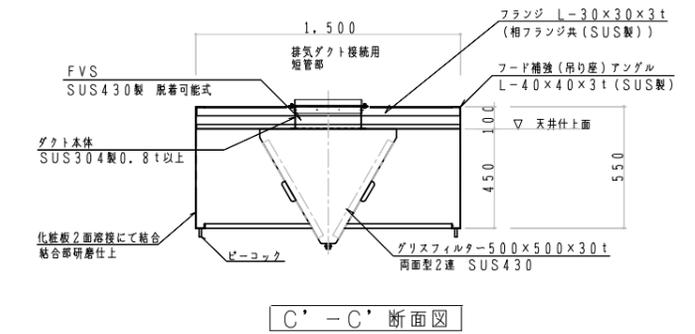
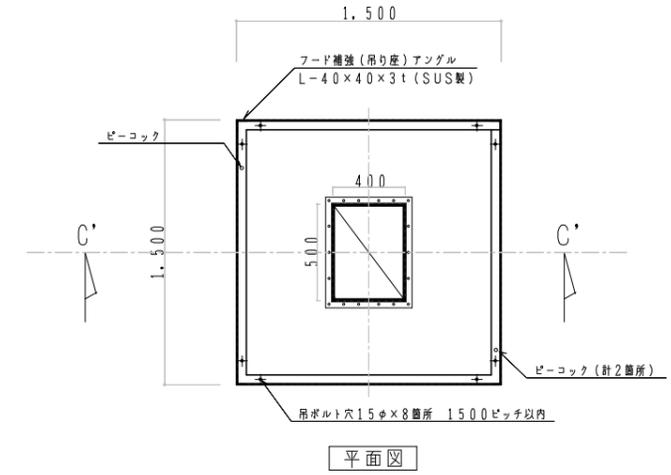
f-2 1200×1200×550H
回転釜用 箱形フード (フード板取は継ぎ目無しとする。)



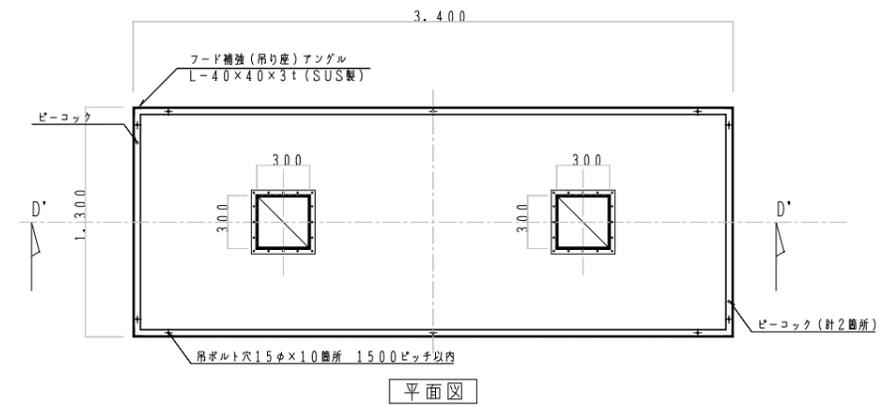
f-3 1200×1200×550H
回転釜 (和え物) 用 箱形フード (フード板取は継ぎ目無しとする。)



f-4 1500×1500×550H
スチームコンベクションオープン用 箱形フード
グリスフィルター両面型 500×500×30t-2連
FVS付



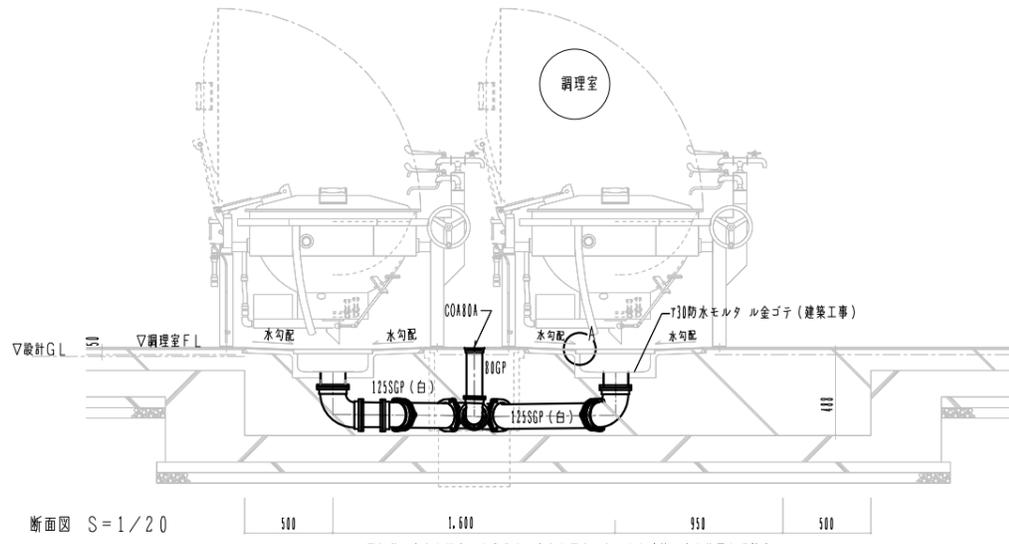
f-1 3400×1300×550H
食器洗浄機用 箱形フード (フード板取は継ぎ目無しとする。)



REV. 6 (R2年2月): (f-3) グリスフィルター (油受) 付に変更する。 ⑥
REV. 5 (H23年3月31日): (f-2) 回転釜フードを二連釜より単独形状に変更する。 ⑤
REV. 2 (H16年3月16日): (AF-2) 仕様変更。 ②
REV. 2 (H16年3月16日): 箱形フードに変更する。 ②
REV. 1 (H15年1月24日): (AF-2) 仕様一部変更、(f-4) 追加及びスチームコンベクション追加 ①

| | | | |
|--------|---------|-----|----------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工号名 | 給食室 (ドライシステム) 11改【令和元年改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 図名 | フードの製作・部分詳細図 |
| 図番 | 1/2 | 図番 | M-17 |

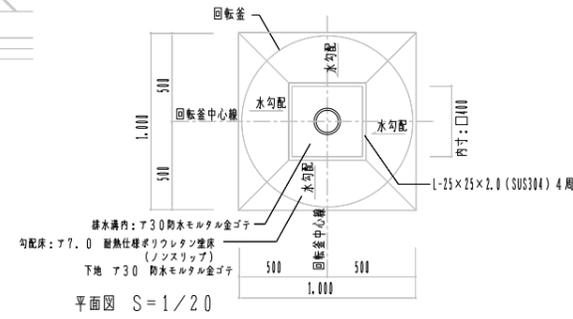
※ 屋外排水設備（建築工事）の接続高さ及び配管深さを確認し、屋内配管ルートやスリーブ深さを調整する。
 なお、屋外排水設備（建築工事）範囲についても事前に建築と調整し、排水に支障なく流れる事を確認する。



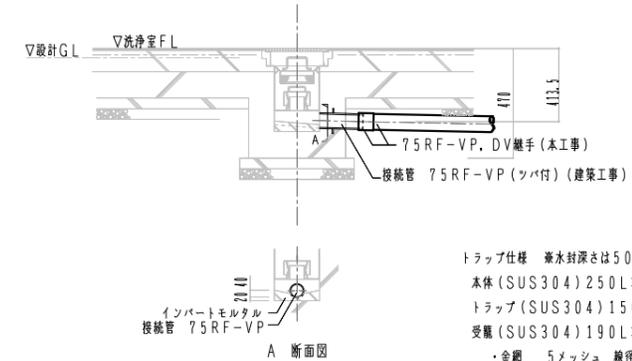
断面図 S=1/20

※ 回転釜の中心と排水口125Aの中心が同心になるよう建築工事と位置を調整する。

回転釜・回転釜用集水ます廻り 詳細図 S=1/5, 10, 20

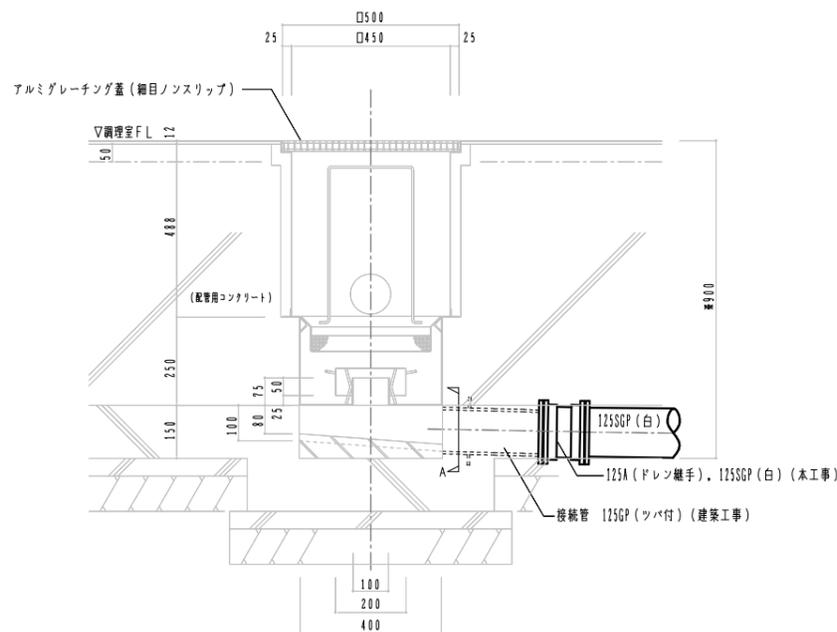


平面図 S=1/20



トラップ仕様 兼水封深さは50mm以上とする
 本体 (SUS304) 250L×250W×250H×3.0T
 トラップ (SUS304) 150L×150W×75H×1.5T
 受籠 (SUS304) 190L×190W×100H
 ・金網 5メッシュ 線径0.95 (SUS304)
 ・骨材 5φ (SUS304)
 ・取手 6φ H50 (SUS304)

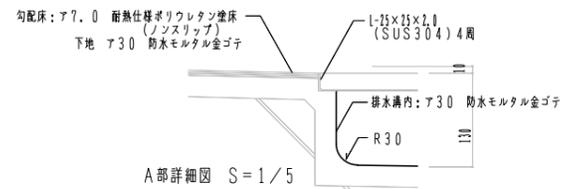
集水ます廻り 詳細図 S=1/20



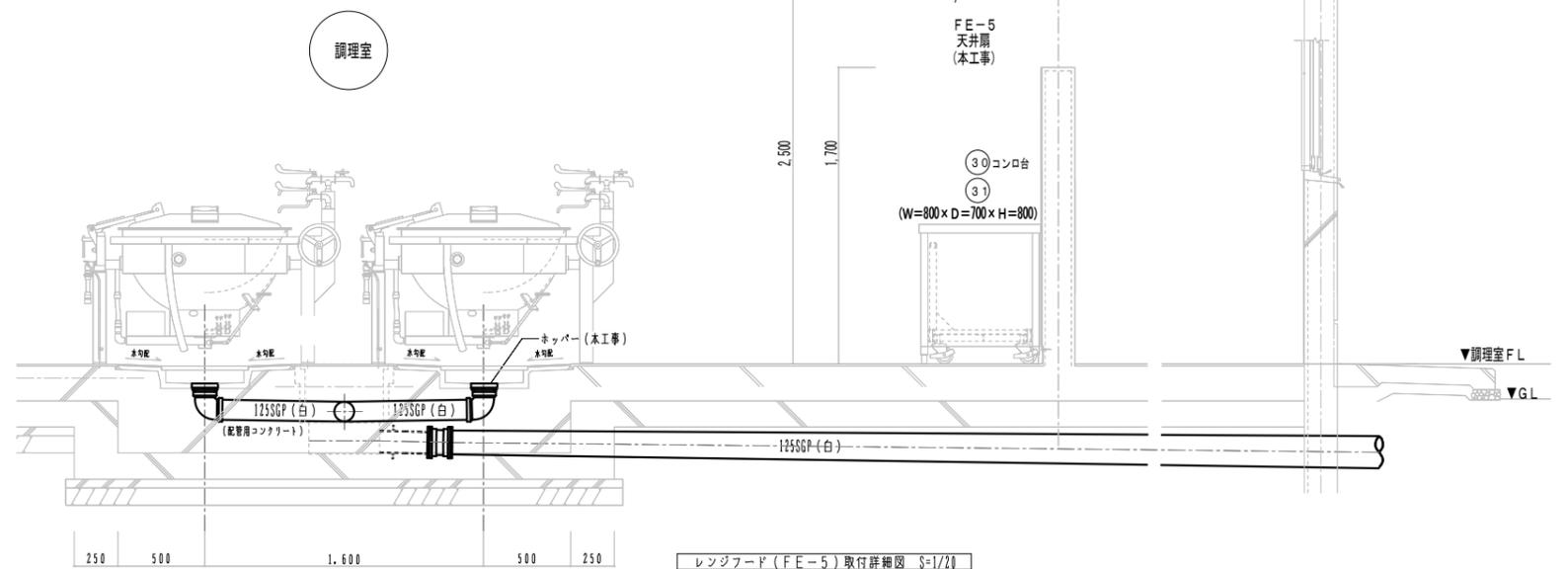
トラップ仕様 兼水封深さは50mm以上とする
 本体 (SUS304) 400L×400W×250H×3.0T
 トラップ (SUS304) 200L×200W×75H×1.5T
 受籠 (SUS304) 340L×340W×100H
 ・金網 5メッシュ 線径0.95 (SUS304)
 ・骨材 5φ (SUS304)
 ・取手 6φ H350 (SUS304)

A 断面図

集水槽 (回転釜用) 詳細図 S=1/10



A部詳細図 S=1/5



レンジフード (FE-5) 取付詳細図 S=1/20

REV. 6 (R2年2月): 回転釜排水管材質変更 (CIP→SGP (白))
 REV. 5 (H23年3月31日): 回転釜排水管材質変更 (HTVP→CIP)、(FE-5)レンジフードより天井扇に変更
 REV. 3 (H17年12月): 排水管仕様変更
 REV. 2 (H16年3月16日): 深型PFに変更する。
 REV. 1 (H15年1月24日): レンジフードファンFE-5取付要項追加。

| | | | |
|--------|------------------|-----|----------------------------|
| 横浜市建築局 | | 工事名 | 給食室 (ドライシステム) 11改【令和元年改訂版】 |
| 年月日 | 令和2年 2月 | 縮尺 | 1/5, 1/10, 1/20 |
| 図名 | 集水ます配管接続詳細図 | | |
| 取付詳細図 | 天井扇 (FE-5) 取付詳細図 | | |
| 図番 | M-18 | | |