

- 「最大教室の奥行き〇mですが、最後列からスクリーンまでの距離は適切ですか？」

1-3. 食堂・厨房（チェックリスト A-3-13～A-3-18 対応）

食堂面積の目安

項目	数値目安	備考
1席あたり面積	1.0～1.5㎡/席	テーブル+通路含む
回転数	1.5～2.0回/食	昼食ピーク時
厨房面積比率	食堂面積の30～40%	HACCP対応の場合やや増

計算例： 収容人数200名、昼食1回転で全員喫食の場合

- 必要席数：200席÷1.5回転＝134席
- 食堂面積：134席×1.2㎡＝161㎡（約170㎡）
- 厨房面積：170㎡×35%＝約60㎡

厨房の判断ポイント：

確認項目	判断基準	NG例
搬入動線	サービスヤード→検収室→食品庫→調理場が一方方向	搬入口と客用入口が同じ
衛生区画	汚染区域（検収・下処理）と非汚染区域（調理・配膳）が明確に分離	下処理と調理が同一スペース
グリストラップ	厨房排水系統に設置、容量は排水量の1/15以上が目安	屋内設置でメンテナンス困難
排気フード	調理機器上部に設置、給気量とのバランス	排気過多で負圧、ドアが開かない

設計者への質問例：

- 「厨房の運営形態（直営/委託）は確定していますか？委託の場合、委託業者の要望は反映されていますか？」
- 「HACCP対応の衛生区画はどのように計画していますか？ゾーニング図を見せてください」
- 「グリストラップの容量算定根拠を教えてください」

1-4. 講堂（チェックリスト A-3-19～A-3-24 対応）

講堂面積の目安

形式	1人あたり面積	備考
固定席（映画館型）	0.6～0.8㎡/人	跳ね上げ椅子
可動席（椅子のみ）	0.5～0.7㎡/人	式典・講演用
平土間（多目的）	0.8～1.2㎡/人	椅子並べ替え可能

サイトライン（可視線）の判断基準：

- ・ 床勾配：前列の人の頭越しにステージが見える角度が必要
- ・ 目安：1列あたり8-12cmの段差（等差配列の場合）
- ・ 最後列からステージ床面を見下ろす角度が15度以上あれば良好

音響の判断基準：

- ・ 講演用途：残響時間0.8～1.2秒（500Hz）が目安
- ・ 多目的（音楽含む）：残響時間1.2～1.8秒
- ・ 天井高：最低4m以上（音響的に3m以下は厳しい）

設計者への質問例：

- ・ 「講堂の主用途は講演ですか、式典ですか、それとも多目的ですか？音響設計の方針に影響します」
- ・ 「サイトラインの検討図はありますか？最後列からステージ前端が見えますか？」
- ・ 「平土間と段床のどちらですか？段床の場合、可動式ですか固定式ですか？」

1-5. 整備場（チェックリスト A-3-25～A-3-31 対応）

整備場の判断基準