

# 各 部 屋 の 紹 介

- 汚染区域
- 非汚染区域
- 準備、施設管理区域



安全で、おいしく、魅力的な  
学校給食をめざして。



南側 荷受プラットフォーム



北側 回収・配送プラットフォーム



## 検収室

搬入された食材の品質・数量などをチェックします。



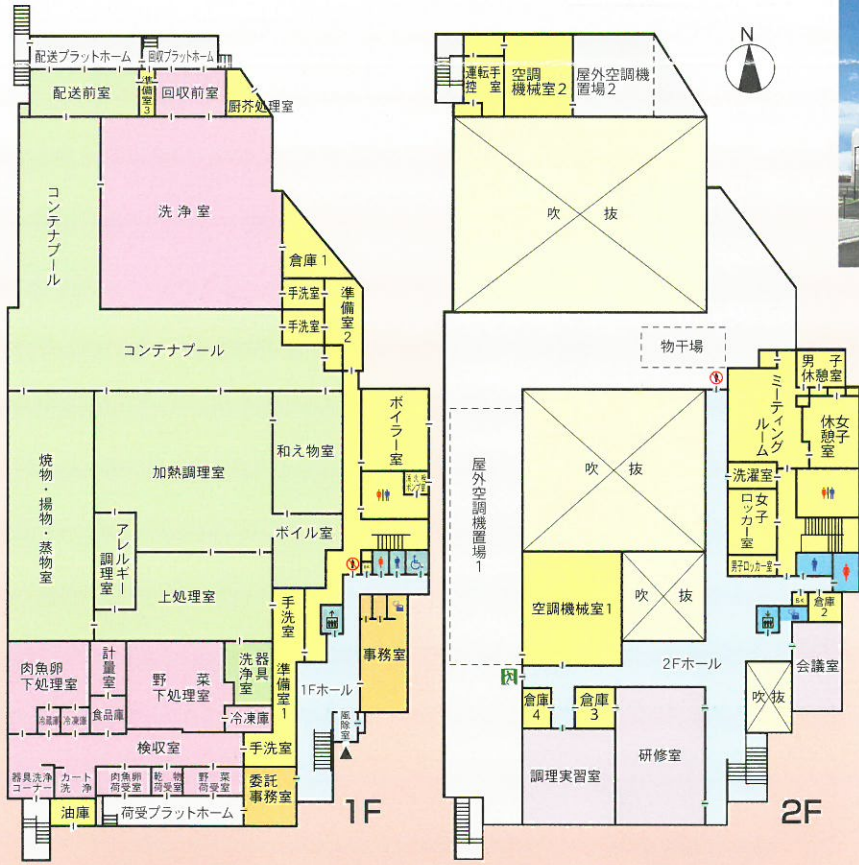
## 野菜下処理室

三層シンクを通して、野菜を洗浄します。



## 肉魚卵下処理室

肉魚卵の下処理を行い、パススルー冷蔵庫で一時保管し、二次汚染を防止します。



太陽光発電



## 調理実習室

給食の献立を調理実習します。



## 上処理室

洗浄された野菜などの食材をスライサーでカットします。



## ボイラ室

蒸気回転釜を2台設置し、サラダに使用する食材を加熱調理後、真空冷却機で急速冷却します。



## 和え物室

和え物釜を2台設置し、徹底した温度管理のもと、サラダや和え物を調理します。



## 焼物・揚物・蒸物室

スチームコンベクションオーブン6台、フライヤー1台を設置し、副食を調理します。



## 加熱調理室

蒸気回転釜を11台設置し、副食(おかず)を調理します。



2Fホール



## アレルギー調理室

食物アレルギー対応給食を調理します。



## 洗浄室

カゴごと洗浄機2台、食缶類洗浄機1台、コンテナ洗浄機1台を設置しています。



## コンテナプール

洗浄した食器等を積み込んだコンテナを天吊り式消毒保管機で保管します。



## 準備室

手洗い施設・エアシャワーを設置し、衛生管理を徹底しています。