

安全で、安心な給食の提供を推進します。

調理室



回転釜で汁物などの調理を行います。

コンテナ室



食器・コンテナなどを高温で消毒し、翌日まで保管します。

ドックシェルター



配送車への給食の積み込みは、外気との接触を抑えたドックシェルターから行います。

和え物室



サラダや和え物は室温の上昇を抑えた部屋で調理します。

洗浄室



学校から戻ってきた食器・食缶・スプーン・箸・コンテナなどを洗います。

下処理室

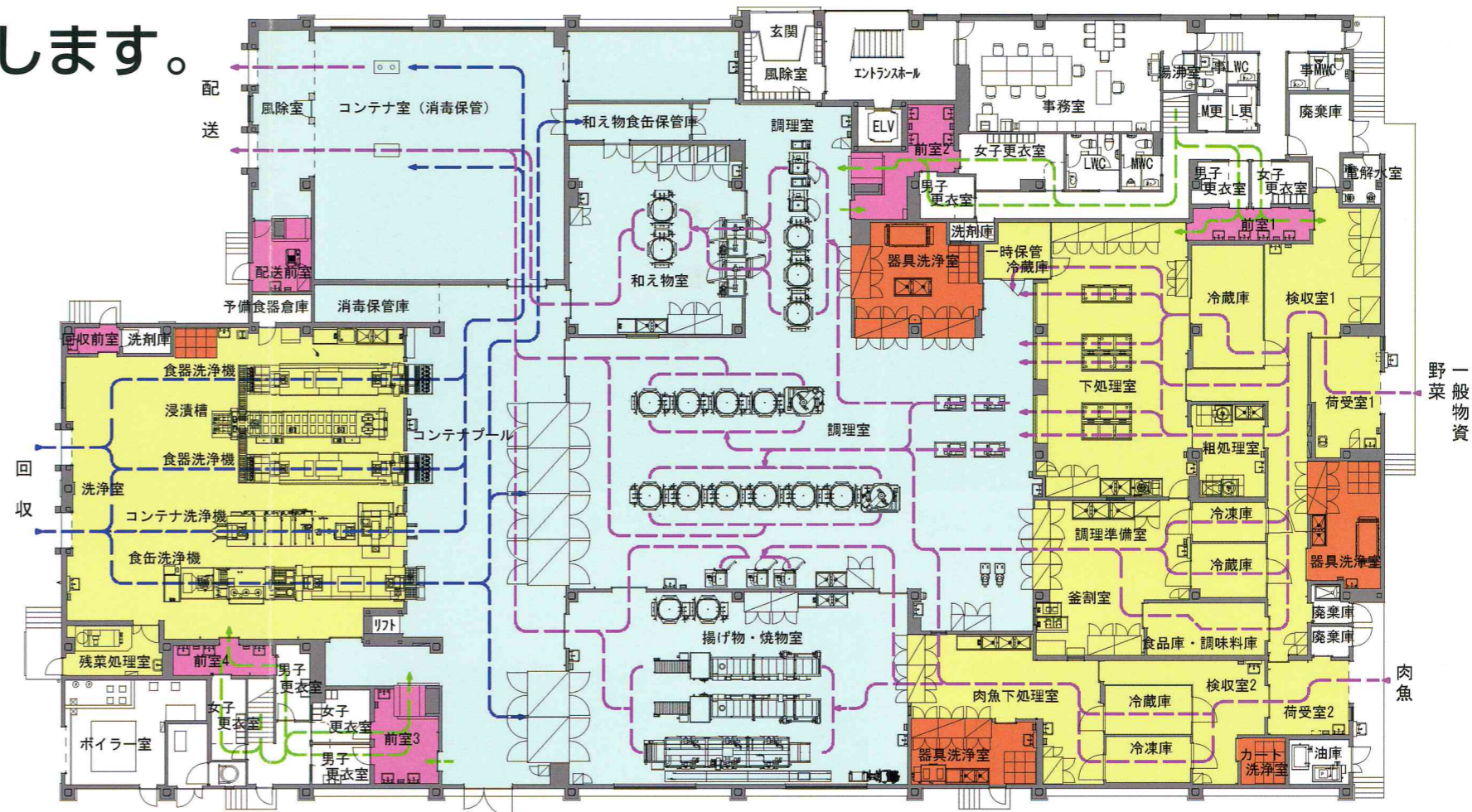


調理前の食材を洗浄します。

揚げ物・焼物室



揚げ物・焼物は専用の部屋で作ります。



- 食材の流れ
- 洗浄・保管の流れ
- 人の流れ
- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域
- 洗浄コーナー
- 前室

エアシャワー



調理室に入る前に白衣のホコリを強力な風で吹き飛ばします。