

【1階 案内図】

■炊飯室

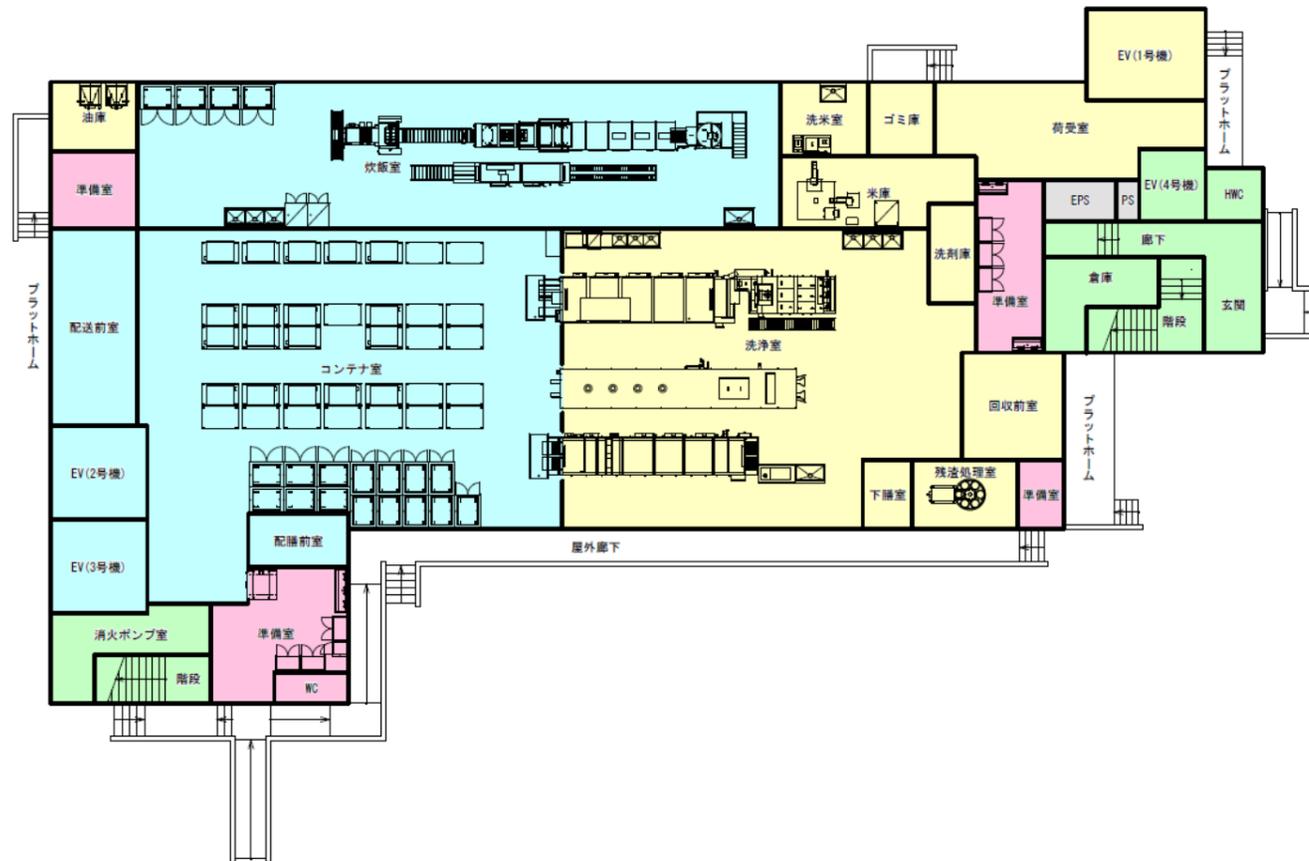


白ご飯のほか、炊き込みご飯等調理します。

■荷受室



食材が搬入されます。



【2階 案内図】

■煮炊き室

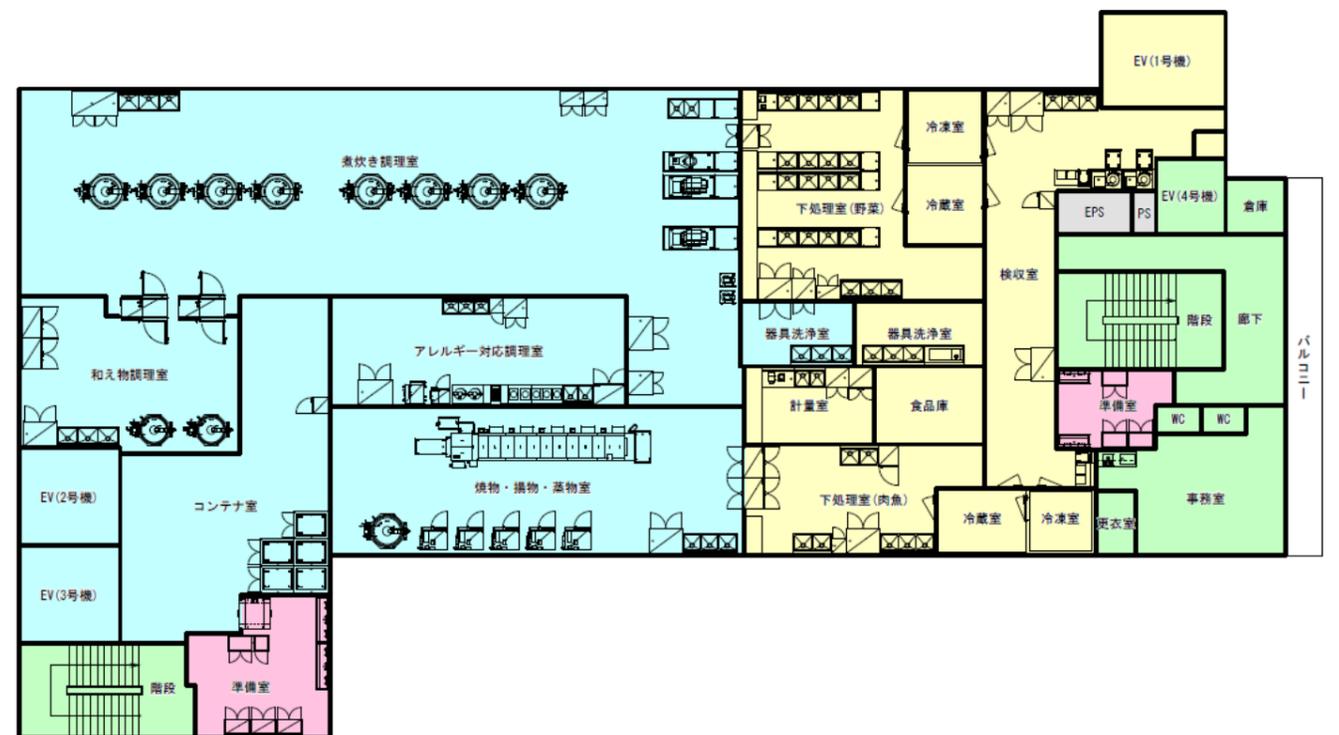


煮物・炒め物等を調理します。

■下処理室



野菜等の洗浄を行います。



■コンテナ室



学校に配送するためのコンテナや、食器・食缶を保管します。

■洗浄室



食器・食缶やコンテナを洗浄します。

■焼物・揚物・蒸物室



焼物・揚物・蒸物等の料理を調理します。

■アレルギー対応調理室



アレルギー対応料理の調理や配膳を行います。