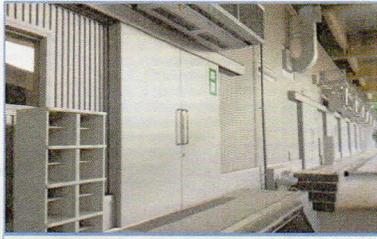


◇各階構成

1階 小・中学校調理室



新学校給食センター  
イメージキャラクター(小学校)  
「給食5レンジャー」



食材納品口  
エアカーテンで虫等の侵入を防ぎます。



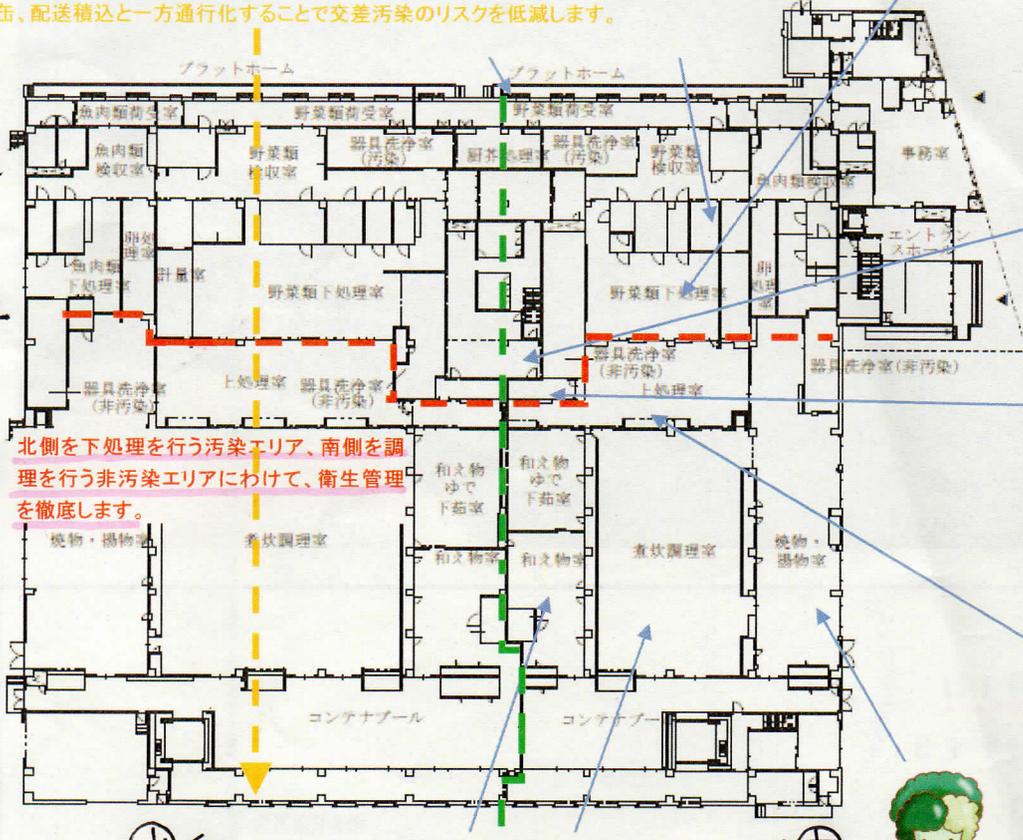
泥落とし室  
皮むき機などで、じゃがいもなどの皮をむきます。



野菜下処理室  
葉物野菜などを洗い、汚れを落とします。

食材の流れを、北から南に向かって、搬入、検収、下処理、上処理、調理、配缶、配送積込と一方通行化することで交差汚染のリスクを低減します。

青い服を着る → 白い服を着る → 着かえる時はエアシャワーをかける



北側を下処理を行う汚染エリア、南側を調理を行う非汚染エリアにわけて、衛生管理を徹底します。

真ん中を境に、図面、左側が小学校、右側が中学校の調理エリアになります。

小中別のライン



汚染エリアから非汚染エリアに行く際は、白衣を着替え、エアシャワーを通り、手洗いを徹底するなど、異物混入防止や衛生管理の徹底を行います。



野菜上処理室  
野菜をスライス、さいの目にカットします。

和え物室  
サラダなどを調理します。  
急速冷却機などにより温度管理に注意します。



煮炊調理室  
スープ・カレーなどを調理します。  
1釜で約1500人分調理できます。



焼・揚調理室  
蒸し料理も可能なスチームコンベクションオープンを導入し献立のレパートリーを増します。

