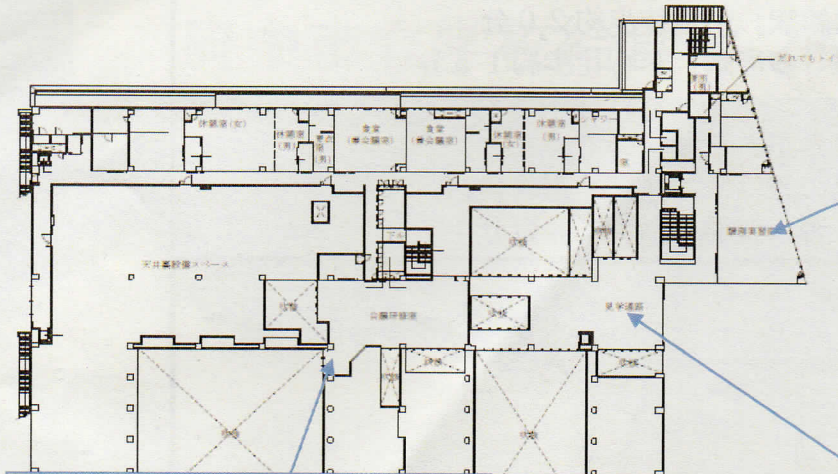
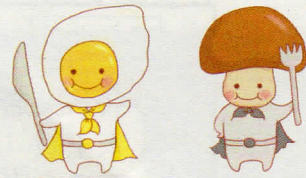
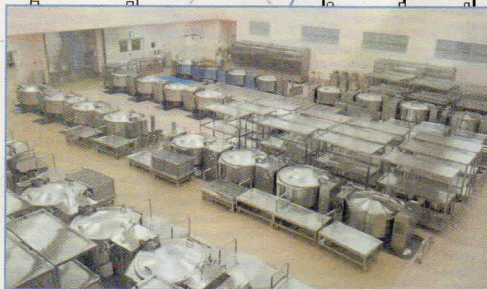


2階 見学通路、調理実習室、会議研修室兼試食室



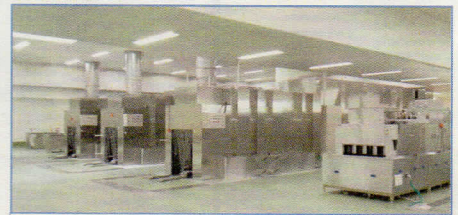
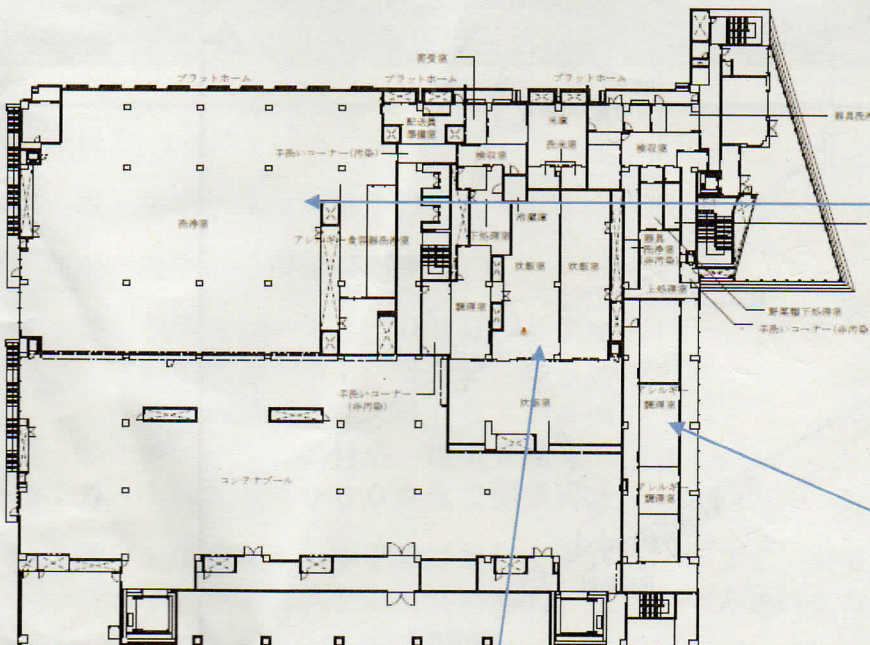
調理実習室
 献立教室などを開催できます。
 また、食材選定会などもこちらで行います。



見学通路・体験スペース
 エアシャワー体験ができるほか、調理機器等の説明を展示します。
 また1階の調理場を見学できます。
 左の写真は見学通路から見た煮炊調理室(小)です。



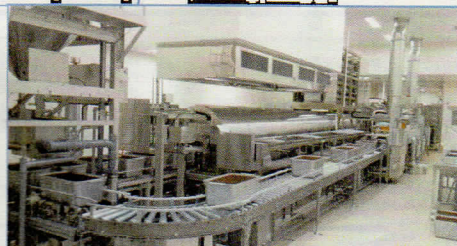
3階 洗浄室、炊飯室、アレルギー専用調理室



洗浄室
 食器・食缶、コンテナなどを洗浄します。



炊飯室
 新たに炊飯施設を導入しました。



アレルギー専用調理室
 食材搬入から調理・配缶まで独立して調理を行います。