東浦町学校給食センター調理場平面図

検収室

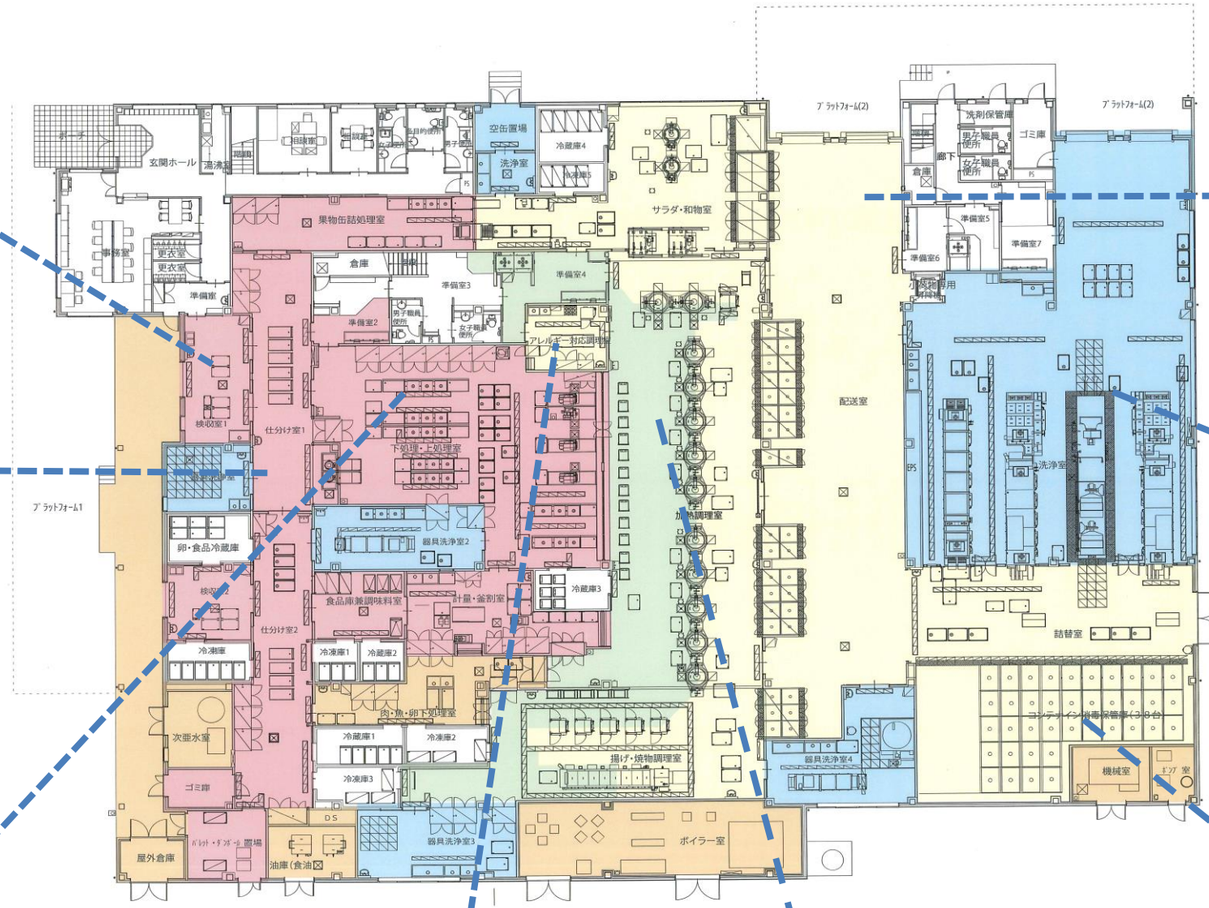
野菜や肉などの材料を検査し、受け入れします。

仕分け室

野菜や肉、加工品などを専用の容器に移し変えます。

下処理・上処理室

野菜を洗い、献立に応じた裁断をします。



アレルギー対応調理室

加熱調理室

配送室

野菜や肉などの材料を検査し、受け入れします。

洗浄室

食器、食缶やコンテナを洗浄します。

コンテナイン保管庫