



【検収室】



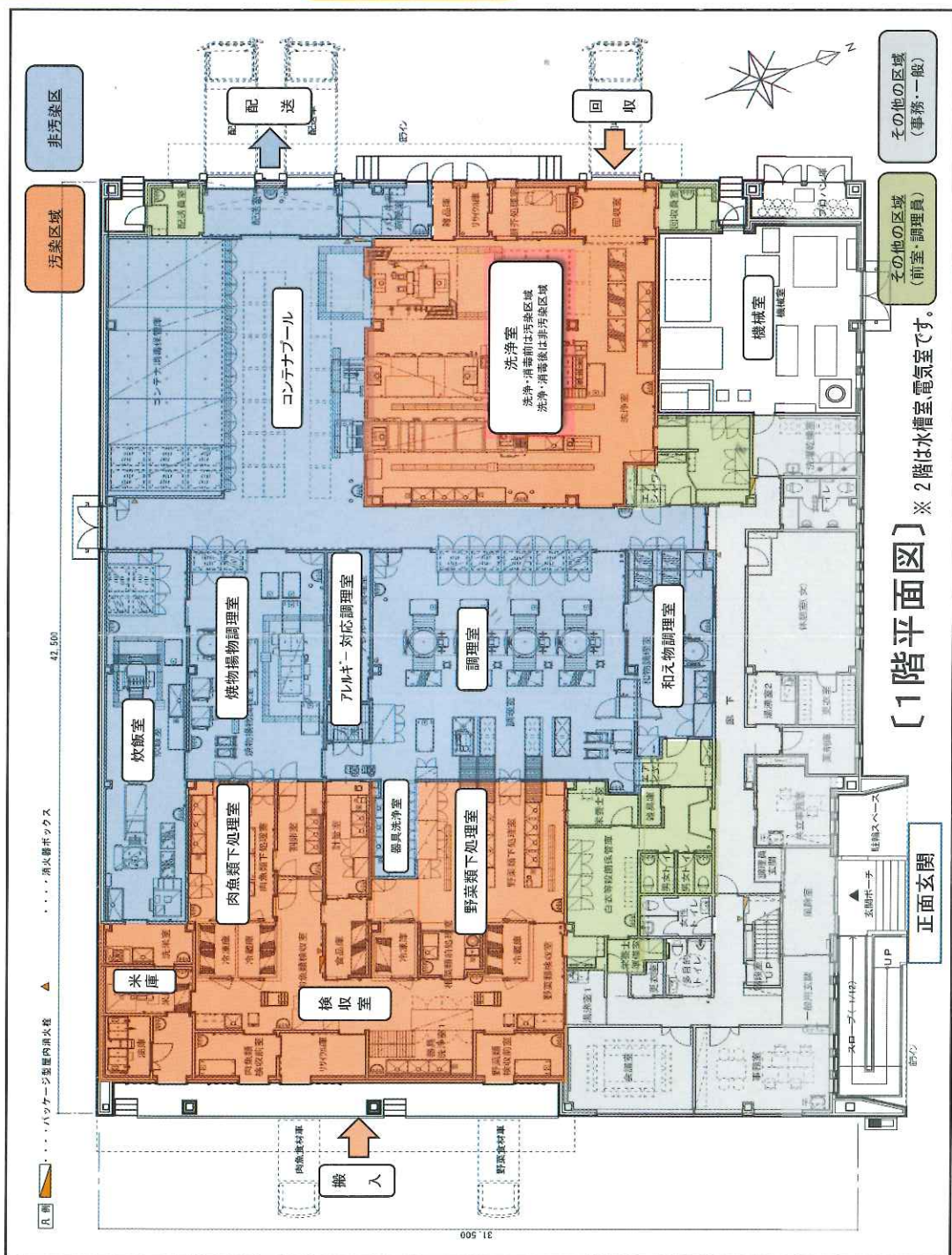
【下処理室】



【エアシャワー】



【調理室】



### 施設の特徴

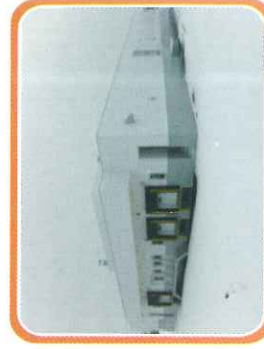
- ・調理方式はドライシステム方式
- ・汚染・非汚染作業区域を完全分離
- ・最新のエアシャワーを設置
- ・アレルギー対応調理室を設置
- ・調理場を見学できる窓を設置

### 災害への備え

- ・災害時にも使用できる耐震性に優れた構造
- ・断水時においても、約3日分を貯水する
- ・発電機器により、停電時においても調理に必要な電気を供給



【見学用窓から見た和え物調理室】



【給食配送回収口】



【洗浄室】



【コンテナプール】



【アレルギー対応調理室】