

# 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

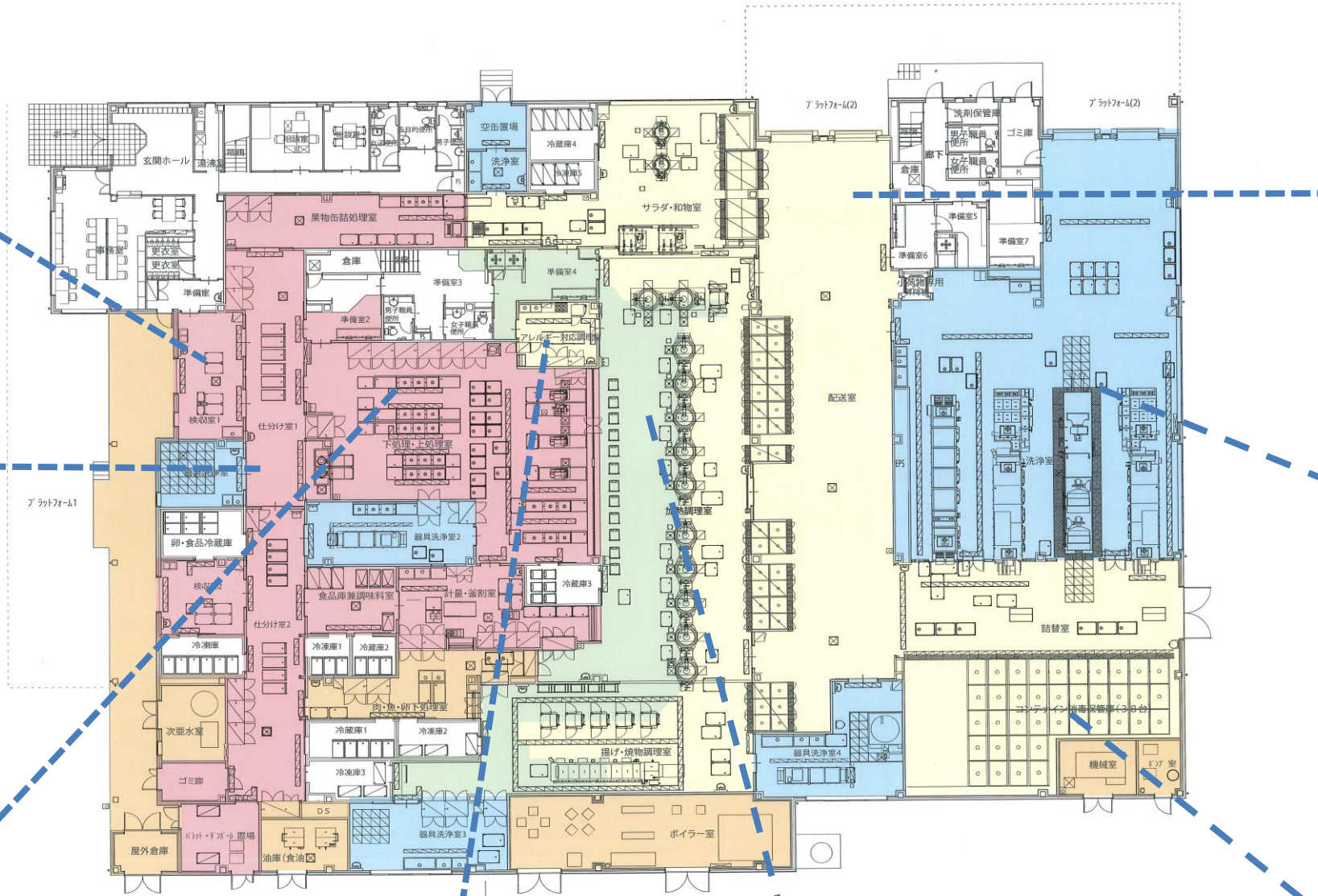
野菜を洗い、献立に応じた裁断をします。



アレルギー対応調理室



加熱調理室



配送室

調理した給食を学校単位でコンテナに積み込み、配送します。



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