

①コンテナプール



全てのコンテナをまるごと食器と共に消毒し、衛生管理の徹底化を図ります。

②調理室



ガス回転釜等によりおかずを調理します。

③和え物室



サラダ・和え物の和え作業や、果物やミニトマトなどの配缶を行う部屋です。

④炊飯室



一定の温度に加熱した低温水で炊飯を行うことで良質のご飯を四季を通じて安定的に供給します。

⑤真空冷却機



加熱調理室と和え物室との境界にバスルー真空冷却機を備え、食材及び和え物の温度管理を容易にし、低温の室温環境を作り出します。

⑩見学用通路



調理室と和え物室の作業風景を見学することができます。



⑥洗浄室



使用済みの食器をカゴごと洗浄します。すすぎ水を再利用するVすすぎ方式を採用し節水に努めます。

⑦準備室 (エアシャワー)



調理室に入室する際は、手洗い後エアシャワーを通過し髪の毛やホコリを完全に除去した後入室し衛生管理を徹底します。

⑧休憩室



男女それぞれ休憩室を設け、調理員の健康管理に配慮しました。

⑨野菜類下処理室



野菜室を洗浄し、汚れを落とします。また、加熱調理室との区分けを明確にし衛生管理の徹底を図ります。