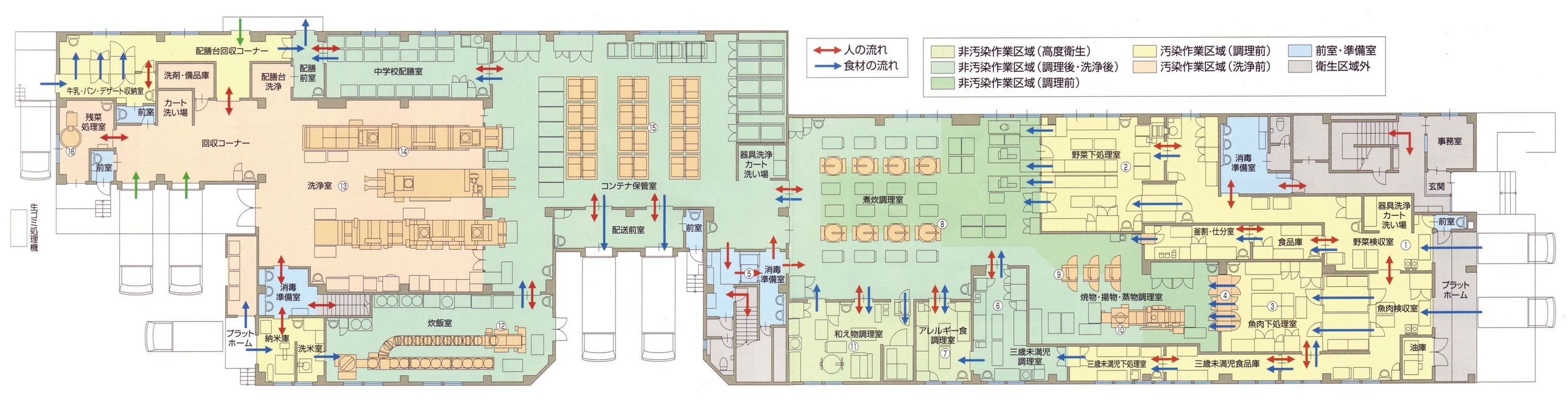
人の流れ
食材の流れ
非汚染作業区域（高度衛生）
非汚染作業区域（調理後・洗浄後）
非汚染作業区域（調理前）
汚染作業区域（調理前）
汚染作業区域（洗浄前）
前室・準備室
衛生区域外
配膳台回収コーナー
洗剤・備品庫
配膳台洗浄
配膳前室
中学校配膳室
牛乳・パン・デザート収納室
カート洗い場
前室
残菜処理室
回収コーナー
前室
洗浄室 ⑬
⑭
⑮
⑯
器具洗浄カート洗い場
コンテナ保管室
配送前室
前室
消毒準備室
⑤
生ゴミ処理機
消毒準備室
炊飯室
⑫
プラットホーム
納米庫
洗米室
煮炊調理室
⑧
和え物調理室
⑪
アレルギー食調理室
⑦
⑥
三歳未満児調理室
野菜下処理室
②
消毒準備室
事務室
玄関
器具洗浄カート洗い場
前室
釜割・仕分室
食品庫
野菜検収室
①
⑨
焼物・揚物・蒸物調理室
⑩
④
③
魚肉下処理室
魚肉検収室
プラットホーム
三歳未満児下処理室
三歳未満児食品庫
油庫