

資料3 諸室概要

室名	概要
■給食エリア	
【汚染作業区域】	
荷受プラットフォーム	食材搬入用のプラットフォーム
荷受室1・2	荷受室1では野菜・乾物等を搬入し、荷受室2では肉・魚・卵等を搬入する。
検収室1・2	搬入された食材を検収し、専用容器に食材を移し替える作業を行う室とし、検収室1では野菜・乾物等を、検収室2では肉・魚・卵等を扱う。また、泥付の野菜の処理も行う。
冷蔵庫 恒温高湿庫 冷凍庫	専用容器に移し替えた食材を適温で保存する庫（室）とし、野菜類の保存には恒温高湿庫と冷凍庫（室）を、魚・肉・卵等の保存には冷蔵庫（室）と冷凍庫（室）を利用する。
下処理室1・2	食材の下処理を行う室とし、下処理室1では野菜・乾物等を、下処理室2では魚・肉・卵等を扱う。
割卵室	割卵作業を行う室。
雑品庫1	雑品を保管する室。
調味料庫	調味料・乾物類等を保管・保存する室。
釜割室	釜割を行う室。
油庫	揚物機等に使用する油の搬入・保管・保存及び廃油の保管を行う室。
器具洗浄室1	汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室。
回収プラットフォーム	配送車両からコンテナ、食器及び食缶等の積みおろしを行う場所。
洗浄室前	積みおろしたコンテナ、食器及び食缶等を整理する室。
【非汚染作業区域】	
調理室	野菜・果物類を切裁・仕分けを行う室。 煮物、炒め物の調理を行い、配食する室。
揚物・焼物室	揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室
和え物室	和え物の調理、冷却、配食を行う室。
発送室	配送車にコンテナを積み込む室。
コンテナ消毒室	洗浄したコンテナを消毒、保管する室（庫）。
食缶・食器消毒室	洗浄した食器及び食缶を消毒、保管する室（庫）。
洗浄室	回収したコンテナ、食器及び食缶をそれぞれの専用洗浄機で洗浄する室。
器具洗浄室2	非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室。
雑品庫2	雑品を保管する室。
■一般区域	
調理員用更衣室	調理従事者が更衣等を行う室。
調理員用休憩室	調理従事者が休憩する室。
洗濯室・乾燥室	調理従事者の白衣、エプロン等を洗濯・乾燥する室。
シャワー室	調理従事者が洗身する室。
汚染作業区域準備室	汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱等を行う室。割卵室に至る前室については、エアシャワーを設置。

室名	概要
非汚染作業区域準備室	非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱等を行う室。男女別更衣室、男女別便所及び準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）から構成され、更衣室と準備室の間にエアシャワーを設置。
調理員用専用便所	調理従事者が休憩時等に使用する便所。
廃棄物庫	ダンボール等の残滓以外の廃棄物を保管する場所。
残滓室	残滓を保管する場所。
機械室	各種機械を設置する場所。
■事務エリア	
市職員用事務室	市職員用の事務室。
事業者職員用事務室	事業者が執務に使用する室。
市職員用更衣室	市職員が更衣等を行う室。
事業者職員用更衣室	事業者の事務従事者等が更衣等を行う室。
便所（事務職員用、外来用、多目的）	事務職員用は市及び事業者の事務員用、外来用便所は外来者用、多目的便所はオストメイト仕様の便所。
大会議室	室内で給食を試食するための室。このため、会議室に直接出入りできる位置に湯沸室、小荷物専用昇降機荷受室を設置。
小会議室	市職員が食育指導及び会議等に利用する室。湯沸かし室付き。
■付帯施設	
厨房除害施設	排水から油分等を除去するための施設。
受水槽	施設の給水のための施設。
資源物置き場	ビン、缶、ダンボール等の回収用の資源ゴミを保管するスペース。