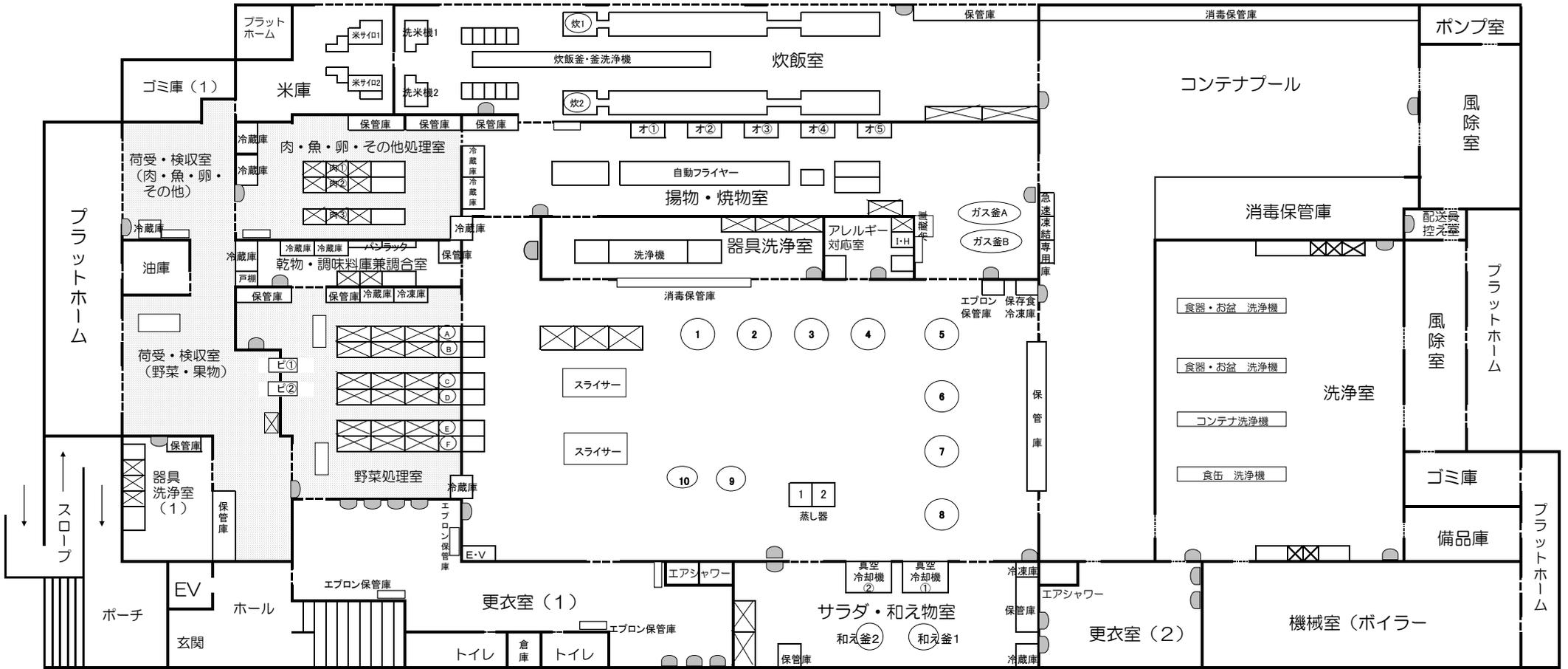
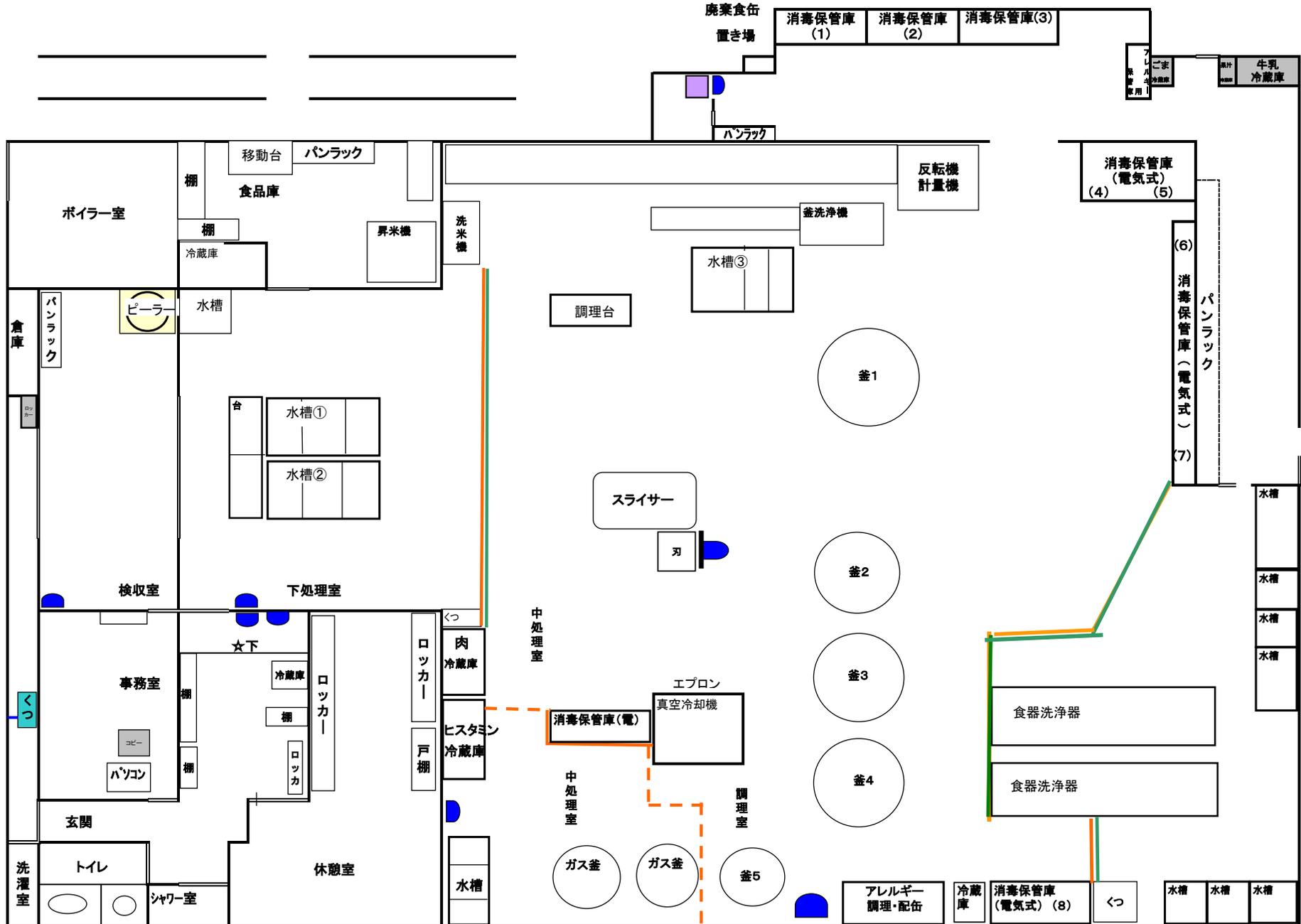


松山南共同調理場 配置図

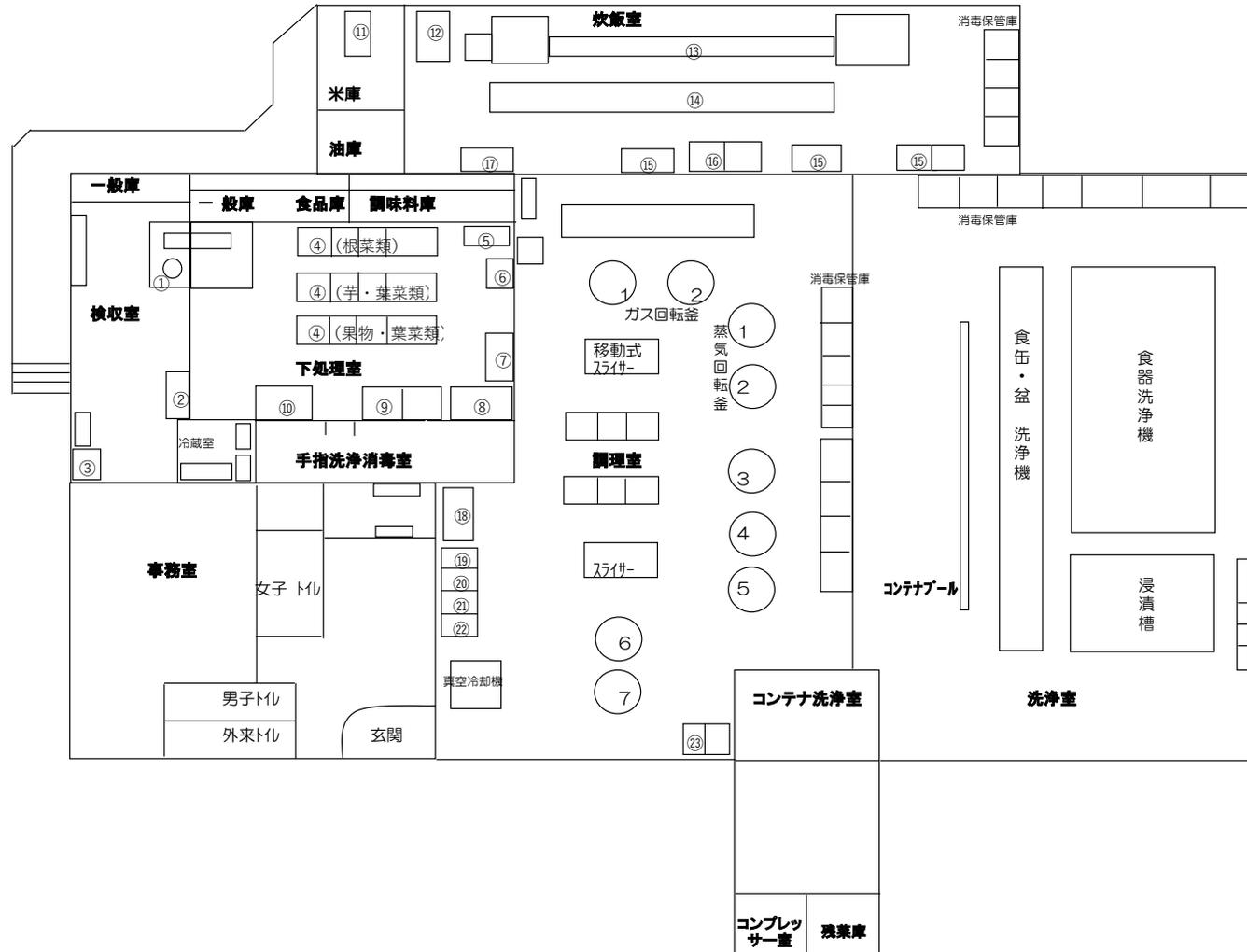


●...手洗い設備 階段

浮穴共同調理場

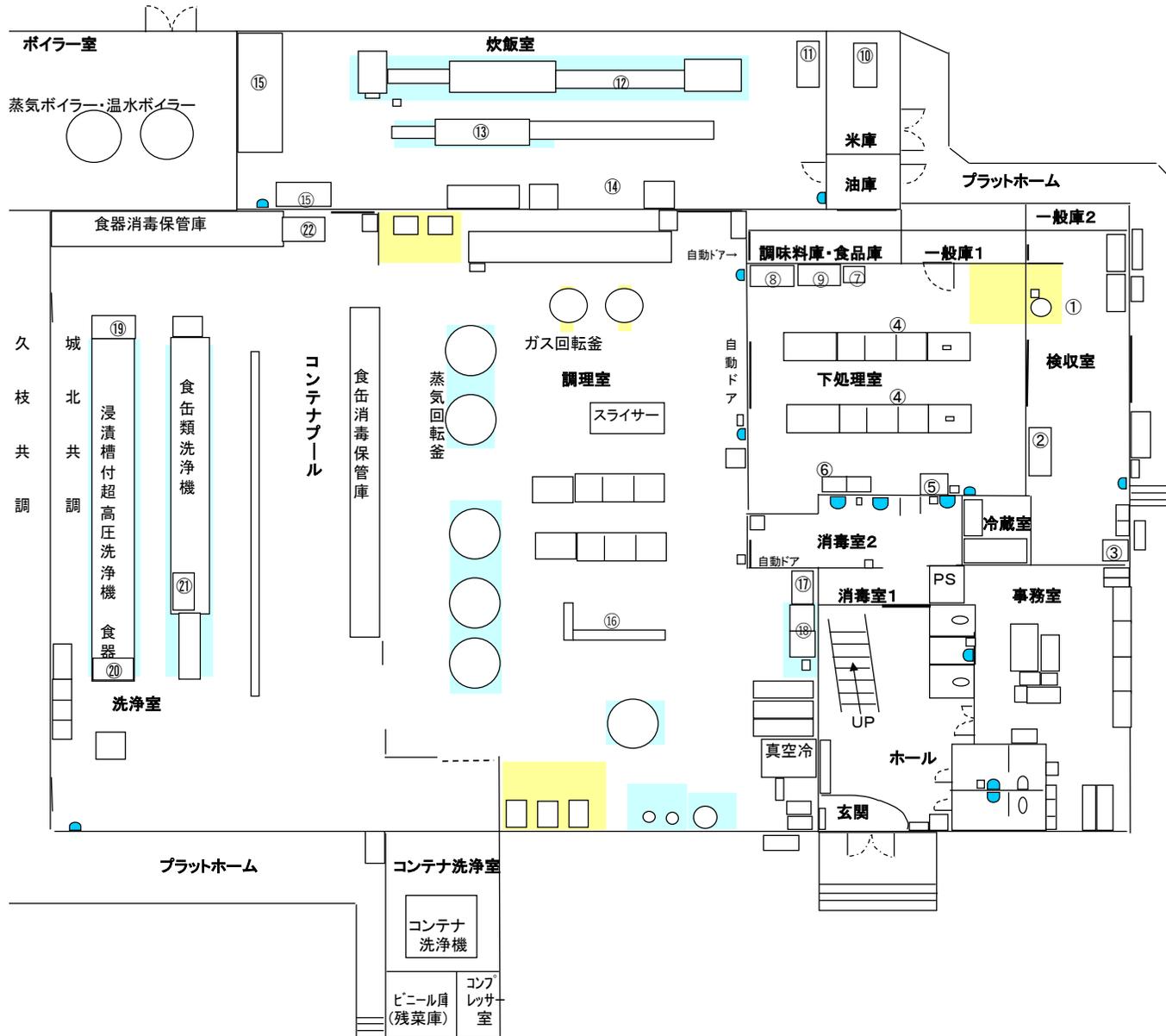


松山市久枝学校給食共同調理場 施設および厨房機器配置図



- | | | |
|------|---|-------------|
| 検収室 | ① | ピーラー |
| | ② | 肉用冷蔵庫 |
| | ③ | 食材用冷凍庫 |
| 下処理室 | ④ | 3槽シンク |
| | ⑤ | ザル用消毒保管庫 |
| | ⑥ | 包丁・まな板消毒保管庫 |
| | ⑦ | 天ぷら用消毒保管庫 |
| | ⑧ | ヒスタミン冷蔵庫 |
| | ⑨ | 魚介類解凍用シンク |
| | ⑩ | 肉・卵用消毒保管庫 |
| 炊飯室 | ⑪ | 米サイロ |
| | ⑫ | 連続洗米機 |
| | ⑬ | 連続炊飯器 |
| | ⑭ | 炊飯釜・蓋洗浄機 |
| | ⑮ | 消毒保管庫 |
| | ⑯ | 水槽 |
| | ⑰ | 移動式細の目切り機 |
| 調理室 | ⑱ | 包丁・まな板消毒保管庫 |
| | ⑲ | コンテナ |
| | ⑳ | 物資用冷蔵庫 |
| | ㉑ | 保存食用冷凍庫 |
| | ㉒ | ごま等冷却用冷凍庫 |
| | ㉓ | 和え物用消毒保管庫 |

松山市城北学校給食共同調理場 施設および厨房機器配置図



- 検収室 ① ピーラー
② 肉用冷蔵庫
③ 原材料保存冷凍庫
- 下処理室 ④ 3槽シンク
⑤ 器具消毒保管庫
⑥ 2槽シンク
⑦ まな板包丁殺菌庫
⑧ 野菜用消毒庫
⑨ 肉用消毒庫
- 炊飯室 ⑩ 米サイロ
⑪ 連続洗米機
⑫ 連続炊飯器
⑬ 炊飯釜・蓋洗浄機
⑭ 炊飯釜
⑮ 米飯缶用消毒保管庫
- 調理室 ⑯ 野菜切機(さいのめ切機)
⑰ まな板包丁殺菌庫
⑱ 調理済食品保存冷凍庫
- 洗浄室 ⑲ 食器自動整理装置
⑳ 食器自動供給装置
㉑ トレー自動供給装置
㉒ 冷凍冷蔵庫

- 移動機器具洗浄コーナー
- ビット
- 手洗い器

中島調理場図面

