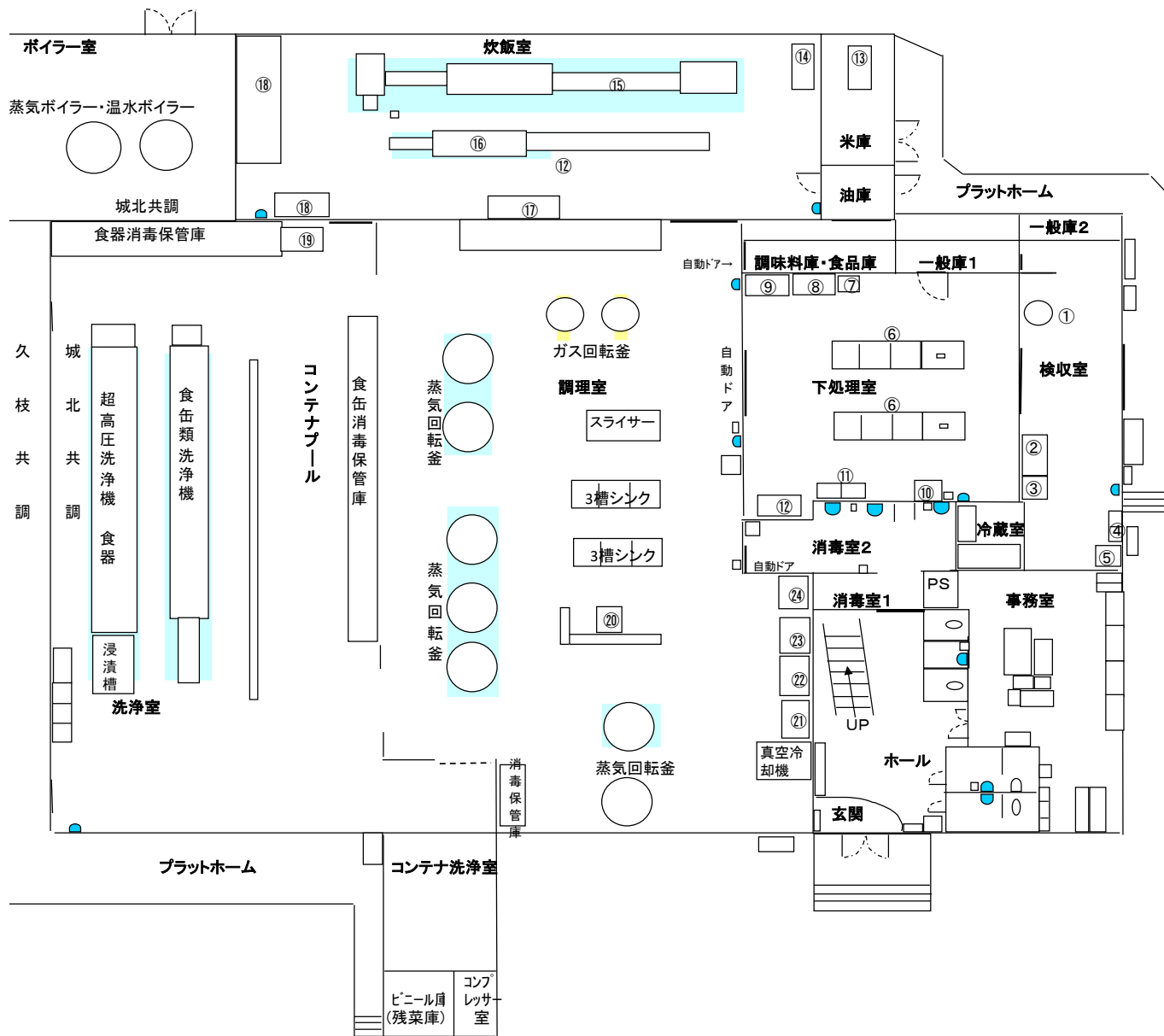


松山市城北学校給食共同調理場 施設および厨房機器配置図



- | | | |
|------|---|--------------|
| 検収室 | ① | ピーラー |
| | ② | 肉用冷蔵庫 |
| | ③ | 調味料保存冷蔵庫 |
| | ④ | 1槽シンク |
| | ⑤ | 原材料保存冷凍庫 |
| 下処理室 | ⑥ | 3槽シンク |
| | ⑦ | まな板包丁殺菌庫 |
| | ⑧ | 肉用消毒庫 |
| | ⑨ | 下処理洗浄器具消毒庫 |
| | ⑩ | 魚介・卵用消毒庫 |
| | ⑪ | 2槽シンク |
| | ⑫ | ヒスタミン冷蔵保管庫 |
| 炊飯室 | ⑬ | 米サイロ |
| | ⑭ | 連続洗米機 |
| | ⑮ | 連続炊飯器 |
| | ⑯ | 炊飯釜・蓋洗浄機 |
| | ⑰ | 消毒保管庫 |
| | ⑱ | 米食缶用消毒保管庫 |
| | ⑲ | 蓄冷剤用冷凍庫 |
| 調理室 | ⑳ | 野菜切機(さいのめ切機) |
| | ㉑ | 種実用冷凍庫 |
| | ㉒ | コンテナ(保管庫) |
| | ㉓ | 調理済食品保存冷凍庫 |
| | ㉔ | スライサー包丁等消毒庫 |

 手洗い器