



- ・豆腐容器 (パン函) 6個収納
- ・プラスチック#500 (果物15kg入) 4個収納

- ※パン箱は30人用
- ・肉魚容器 (10kg入りパン函) 6個収納
- ・卵容器 (14*食缶) 4個収納

- ・冷凍食品容器 (10kg入りパン函) 8個収納

- 調理員外部より入室
- 休憩室1室 (約15m²) 調理員8人想定、更衣室x2、トイレx1
- 前室は検収、調理、洗濯の三方への動線確保
- 調理室は加熱前、加熱後で区分
- 調理室見学可能
- 洗濯室から外部への開口設置 (廃棄物庫への動線)
- 洗濯機は食器、食缶洗浄可能
- 牛乳・パン・米飯は配膳室側で検収・受入
- 牛乳保冷库 最大18クラス分収納可
- パン・米飯 最大20クラス分収納可
- エアシャワー設置 (シートシャッター式)

凡例 設備 シンボル			
☒	CW: 給水	▲	G: ユニオン
☒	HW: 給湯	○	E: 3φ200V
⊕	D: 排水	⊖	E: 直結
⊖	FD: 床排水	⊕	E: 1φ100V
⊖		⊖	スチーム: IN
		⊖	スチーム: OUT
		⊖	エア
		☒	フード
		■	冷却水: IN
		■	冷却水: OUT

機器搬入用扉

1970×614 (給食室用ガス給湯器)

エアカーテン

通用口1

地域連携室

廊下1-2

倉庫1-3
(空調機械室)

技術・図工室

フード
(グリスフィルター付)
フード下端FL+2100以上
グリスフィルター下端FL+2200以上

フード
(グリスフィルター付)
フード下端FL+2100以上
グリスフィルター下端FL+2200以上

フード
(グリスフィルター付)

牛乳
米飯
パン受入室

フード
フード下端FL+2000以上