

## 資料 11 参考諸室リスト

区域	諸室
汚染作業区域 (1階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材搬入用プラットホーム</li> <li>・ 荷受室 (野菜類・調味料・乾物、魚肉卵類、米、デザート)</li> <li>・ 検収室 (野菜類、魚肉卵類、添物)</li> <li>・ 前処理室</li> <li>・ 下処理室 (野菜類、魚肉卵類)</li> <li>・ 米庫</li> <li>・ 冷蔵室・冷凍室</li> <li>・ 油庫</li> <li>・ 食品庫・調味料庫</li> <li>・ 調味料計量室</li> <li>・ 洗米室</li> <li>・ 洗浄室</li> <li>・ 器具洗浄室</li> <li>・ 洗剤庫</li> <li>・ 回収風除室</li> <li>・ 残渣処理室</li> <li>・ 可燃物庫</li> <li>・ 不燃物庫</li> </ul>
非汚染 作業区域 (1階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配送用風除室</li> <li>・ 煮炊き調理室</li> <li>・ 揚物・焼物・蒸し物室</li> <li>・ 和え物室</li> <li>・ アレルギー専用食調理室</li> <li>・ 炊飯室</li> <li>・ 特別調理室</li> <li>・ 器具洗浄室</li> <li>・ デザート仕分け室</li> <li>・ コンテナ室</li> </ul>
一般区域 (1階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 玄関</li> <li>・ 風除室</li> <li>・ ホール</li> <li>・ 事務室</li> <li>・ 書庫</li> <li>・ 更衣室 (職員用、調理従事者用)</li> <li>・ トイレ (職員用、調理従事者用)</li> <li>・ 前室 (汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、配送員用前室)</li> </ul>
一般区域 (2階)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 見学通路</li> <li>・ 多目的研修室 (収容人数 40 名以上)</li> <li>・ 調理研修室</li> <li>・ 休憩室</li> <li>・ 洗濯・乾燥室</li> <li>・ トイレ (多目的・男子・女子)</li> </ul>
附帯施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 排水処理施設</li> <li>・ 受水槽</li> <li>・ ゴミ置場</li> <li>・ 駐車場 (30 台以上)</li> <li>・ 駐輪場</li> <li>・ 敷地内通路</li> <li>・ 門扉及び塀</li> <li>・ 受変電設備</li> </ul>

※本リストは参考のために示すものであり、事業者の提案を妨げるものではない。本リストの諸室を参考としつつ、可能な限りコンパクトな施設となるよう、事業者にて提案すること。