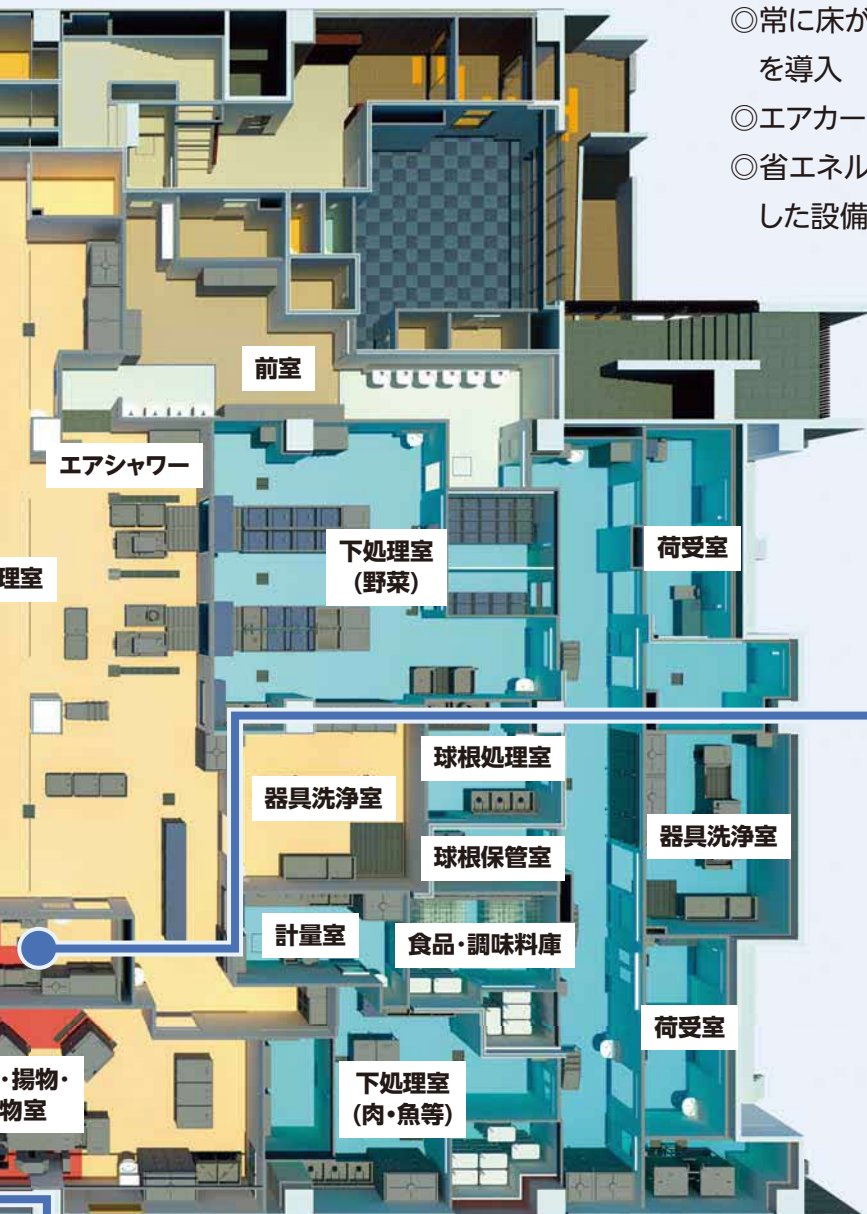


# 新しい調理場の 施設概要



- ◎汚染作業区域・非汚染作業区域をはじめ、調理作業に応じて部屋単位で明確に区分された構造
- ◎常に床が乾いた状態で調理作業ができる、ドライシステムを導入
- ◎エアカーテンやエアシャワーを配置した異物混入対策
- ◎省エネルギー機器やLED照明など、環境負荷軽減に配慮した設備機器を採用



《設計・施工》 岩倉建設・菱中建設・日本調理機・創建社 共同企業体



## アレルギー食調理室

独立した部屋でアレルギー対応食を作ります。



## 焼物・揚物・蒸物室

スチームコンベクションオープンという機械で、1台でおおよそ800食分の焼物や蒸物のおかずを調理します。連続式揚物機では、2時間で4,200食分程度の調理ができます。



- 汚染作業区域
- 非汚染作業区域 (加熱前)
- 非汚染作業区域 (加熱後)
- その他 調理準備・事務スペースほか