



連続フライヤー



肉・魚・卵下処理室

肉、魚、卵の下ごしらえ、下味付け調理などを行います。



皮むき室

機械の中で根菜類を回転させて皮をむきます。



下処理室

果物・野菜類の下ごしらえ、洗浄作業をします。



アレルギー対応室

アレルギー対応食を調理します。



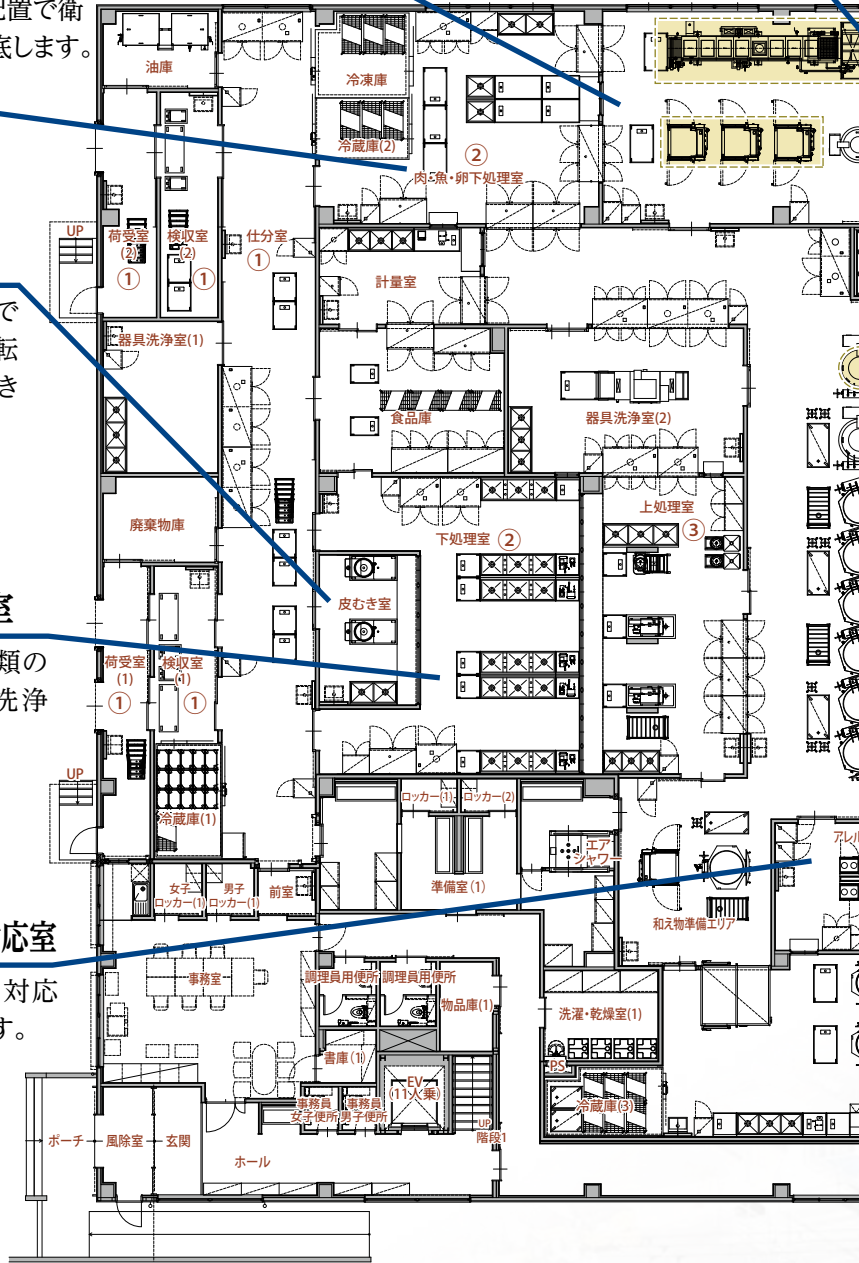
焼物・揚物・蒸物室

加熱前と加熱後を明確に分けることのできる機器配置で衛生管理を徹底します。



洗浄室

回収された食器などを洗浄します。



見学通路・体験ゾーン

調理作業ごとの部屋を2階の窓から見学できます。見学窓は園児も見えるように低く作られています。また、調理釜を展示し、実際の調理道具を使って「混ぜる」「配食する」など調理体験ができるゾーンも用意してあります。



- ⑧ 洗浄室
食缶や食器を洗い、コンテナ室で消毒保管します。
- ⑦ 回収風除室
園や学校からコンテナが戻ってきます。
- ⑥ 配送風除室
トラックにコンテナを積み込みます。