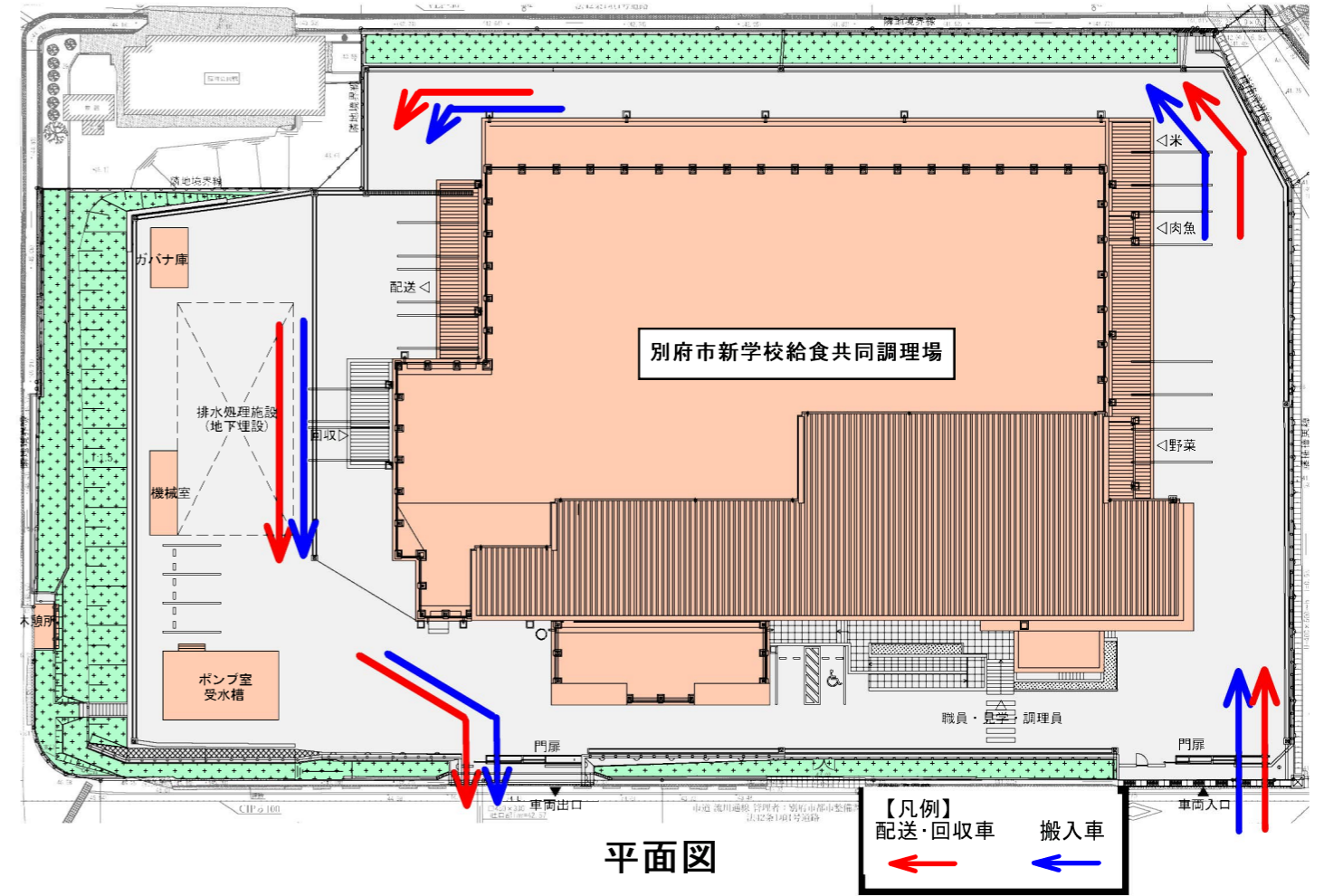


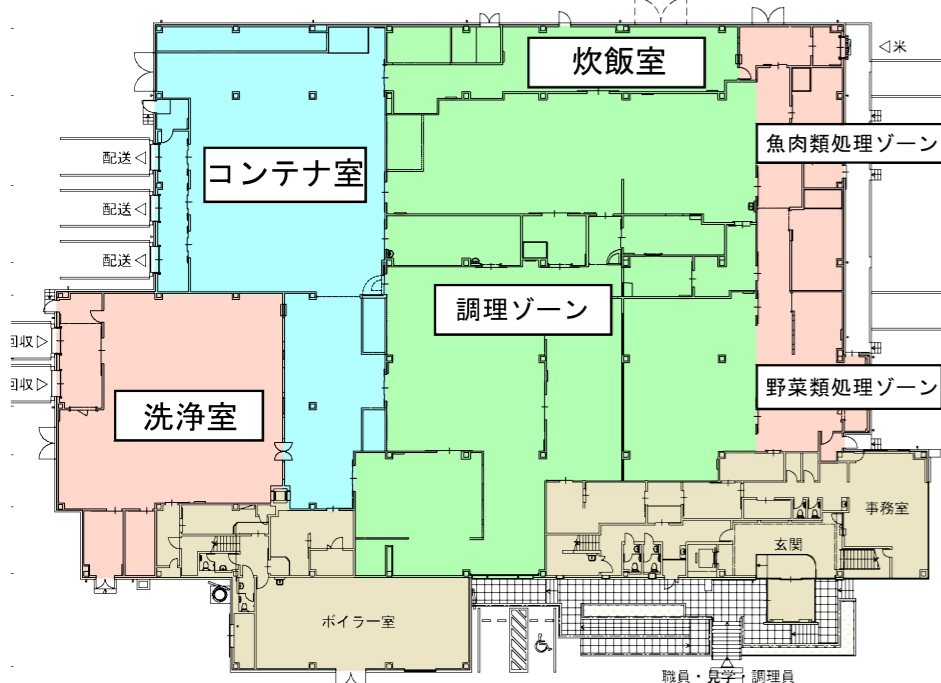
別府市新学校給食共同調理場の概要



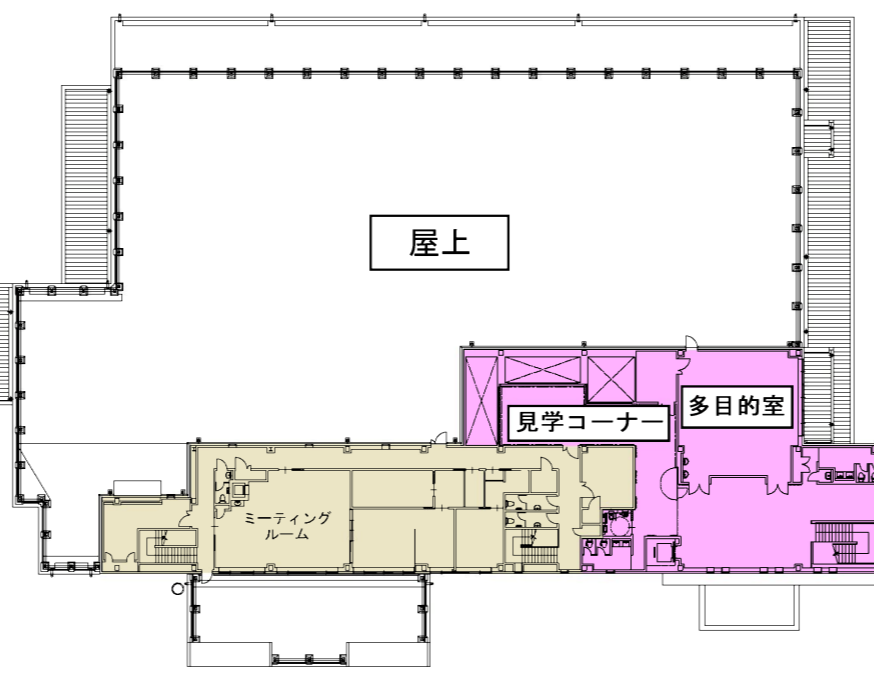
全体パース図



平面図



1階平面図



2階平面図

別府市新学校給食共同調理場の特徴

- 出入口を2カ所に分け、車両が周回できるようにすることで以下のメリットを実現
 - ・路上待機を防ぎ、周辺道路の混雑を解消
 - ・スムーズな車両動線と効率的な配送計画による2時間喫食の遵守
 - ・将来にわたる厨房設備の更新及び適切な修繕が可能
- HACCPの考え方による学校給食衛生管理基準に基づき、ドライシステムの導入をはじめ、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を部屋単位で明確に区分するなど、厳格な衛生管理の実施
- 調理員と事務員及び来客の動線を完全に分離
- 調理場内の作業動線を一方通行とし、衛生的かつ効率的な運営を実現
- 見学スペースや多目的室、食育情報の掲示等を活用し。学べる調理場を目指す
- スチームコンベクションオープンや真空冷却機、蒸気式連続炊飯器など充実した調理機器の導入により、栄養素バランスに優れた多彩な献立と心温まる手作りの日本一おいしい給食を実現
- 施設全体をバリアフリー、ユニバーサルデザインとし、誰もが安全に安心して利用できる環境を実現