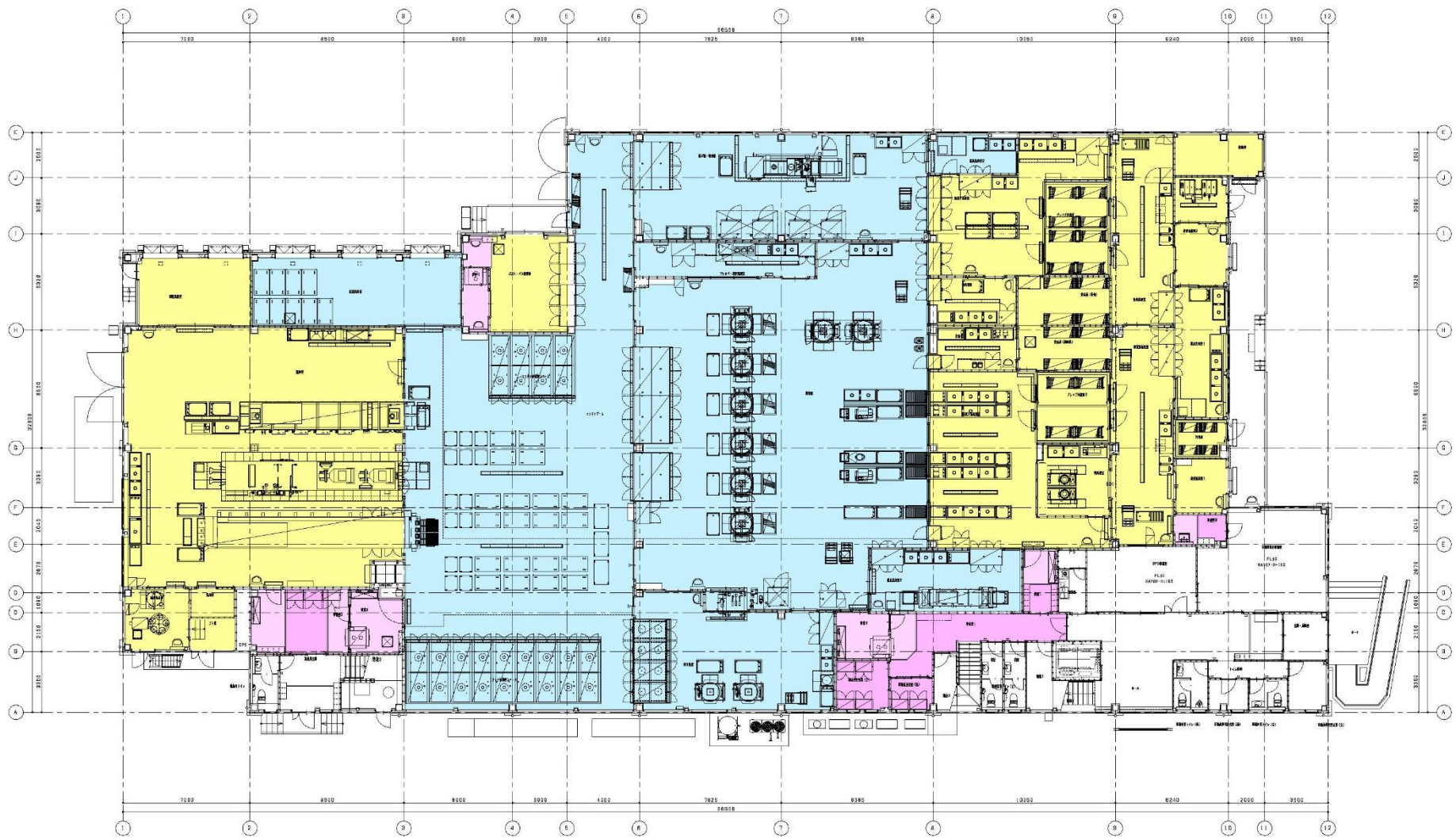


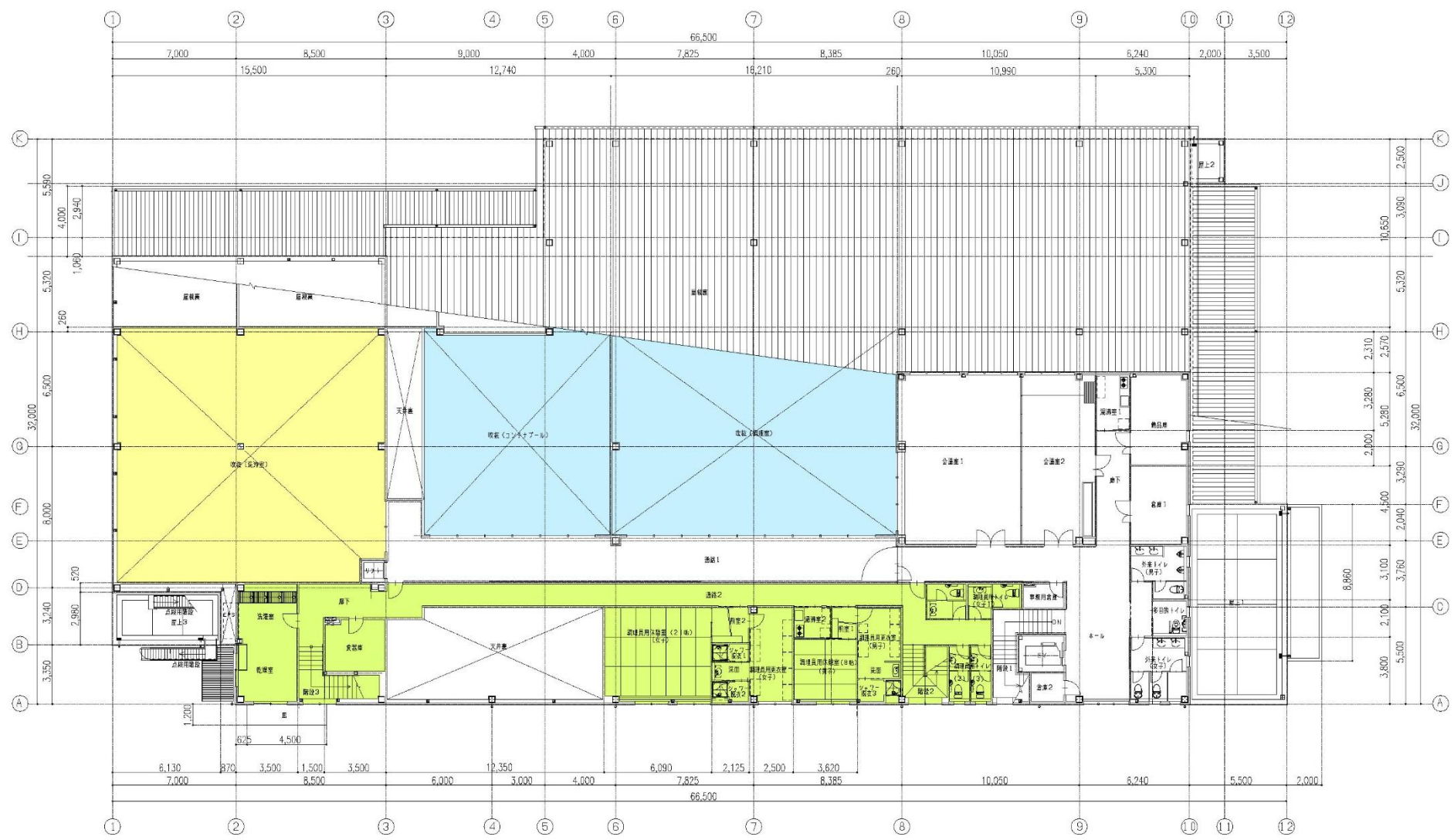
資料3 平面図等 ① (1F)



1階平面図 S=1/100

- 凡例 (衛生区画)
- 汚染区域
 - 清潔区域
 - 準備区域 (調理靴履替前)
 - 準備区域 (調理靴履替後)

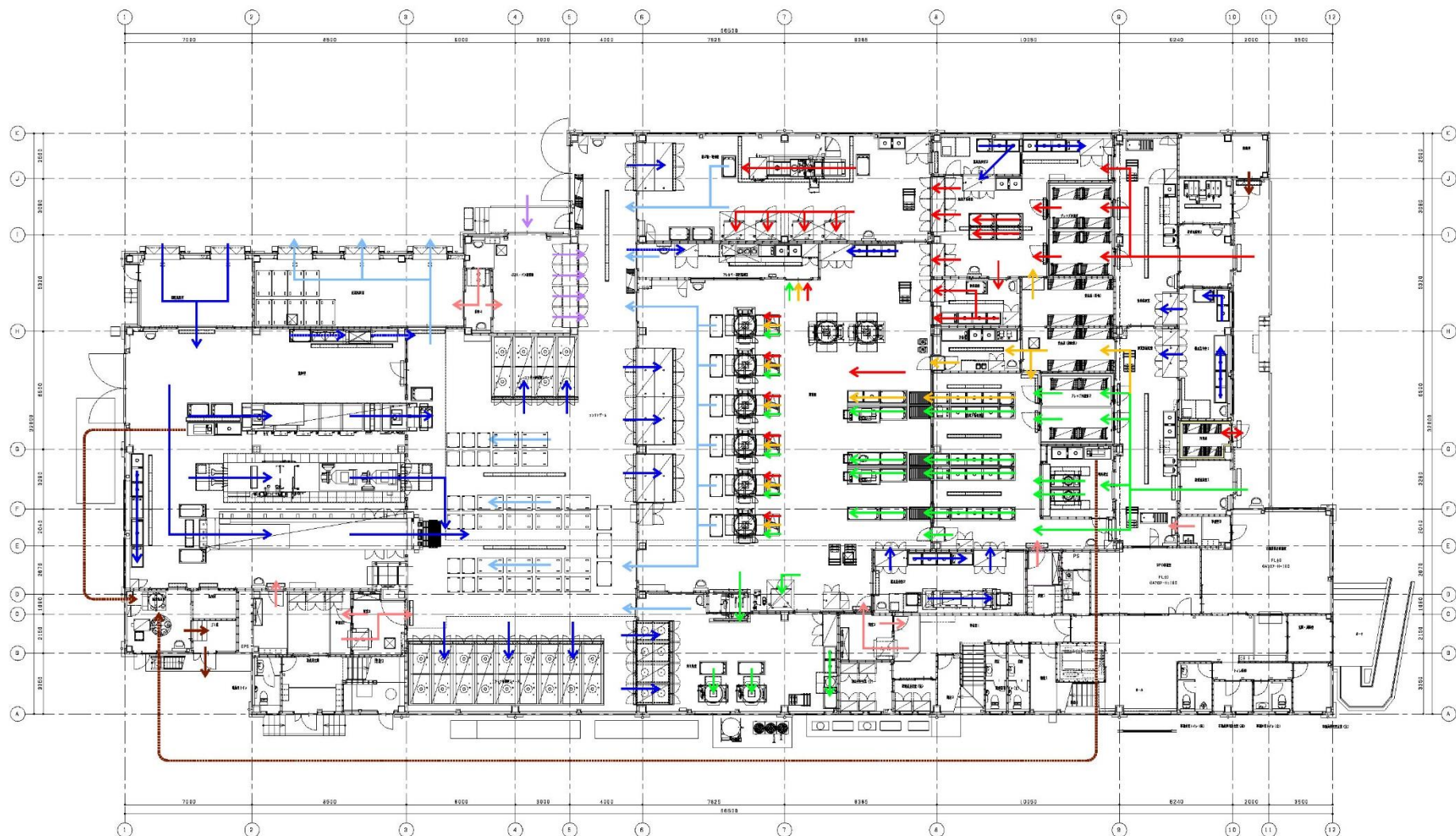
資料3 平面図等 ② (2F)



2階平面図 S=1/100

- 凡例 (衛生区画)
- 汚染区域
 - 清潔区域
 - 調理員専用区域
 - 事務エリア (共用エリア)

資料3 平面図等 ③ (1F動線)



1階平面図 S=1/100

凡例 (作業動線)

- | | | | |
|--|---|--|--|
| → 野菜・果物類 | → その他食材 | → 配膳・配送 | → 職員の出入 |
| → 魚肉卵類
冷凍食品類 | → ごはん | → 洗浄・消毒 | → 廃棄物 |