

資料 9 参考諸室リスト

エリア	諸室	
給食 エリア	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食材搬入用プラットホーム ・ 荷受室 (①野菜、②肉・魚類、③米、④調味料・乾物・その他) ・ 検収室 (①野菜、②肉・魚類) ・ 食品庫・調味料庫 ・ 調味料計量室 ・ 物品倉庫 ・ 冷蔵庫 (室) ・ 冷凍庫 (室) ・ 野菜類下処理室 (根菜類、葉物類、果物類のレーン設置) ・ 肉・魚類下処理室 (割卵機設置) ・ 器具洗浄室 (①野菜、②肉・魚類) ・ 運搬用カート等洗浄コーナー ・ 油庫 ・ 米庫 ・ 可燃物庫・不燃物庫 ・ 食器具・食缶等コンテナ回収用風除室 ・ 残渣処理室
	非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ・ 揚物・焼物・蒸し物室 ・ 煮炊き調理室 ・ 和え物準備室 ・ 和え物室 (冷蔵庫 (室) 付き) ・ 炊飯室 ・ アレルギー専用食調理室 ・ 配送用風除室 ・ 容器・器具・運搬用カート等洗浄室 ・ コンテナ室 ・ 仕分室・前室 (直接荷受できること)
	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染作業区域前室 ・ 非汚染作業区域前室 ・ 調理従事者用更衣室 (男女) ・ 調理従事者用トイレ ・ 備蓄庫

エリア	諸室	
一般エリア	市専用事務エリア	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室（最大10名程度） ・給湯室（コーナーでも可。冷凍冷蔵庫も設置） ・書庫 ・倉庫 ・市職員用更衣室 ・市職員用トイレ
	事業者専用事務エリア	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者用事務室 ・書庫 ・倉庫 ・事業者用更衣室 ・シャワー室 ・洗濯・乾燥室 ・休憩室 ・事業者用トイレ
	共用部分	<ul style="list-style-type: none"> ・多目的研修室（40名程度が使用。調理実習スペースも確保。） ・見学通路（40名程度が見学） ・玄関 ・来客用トイレ ・多目的トイレ
付帯施設	<ul style="list-style-type: none"> ・機械室 ・電気室 ・ボイラー室 ・排水処理施設 ・受水槽 ・ゴミ置場 ・駐車場（大型バス駐車場、障がい者用駐車場を含む） ・駐輪場 ・門扉及び塀 	

※本リストの諸室は必須ではないが参考としつつ、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。