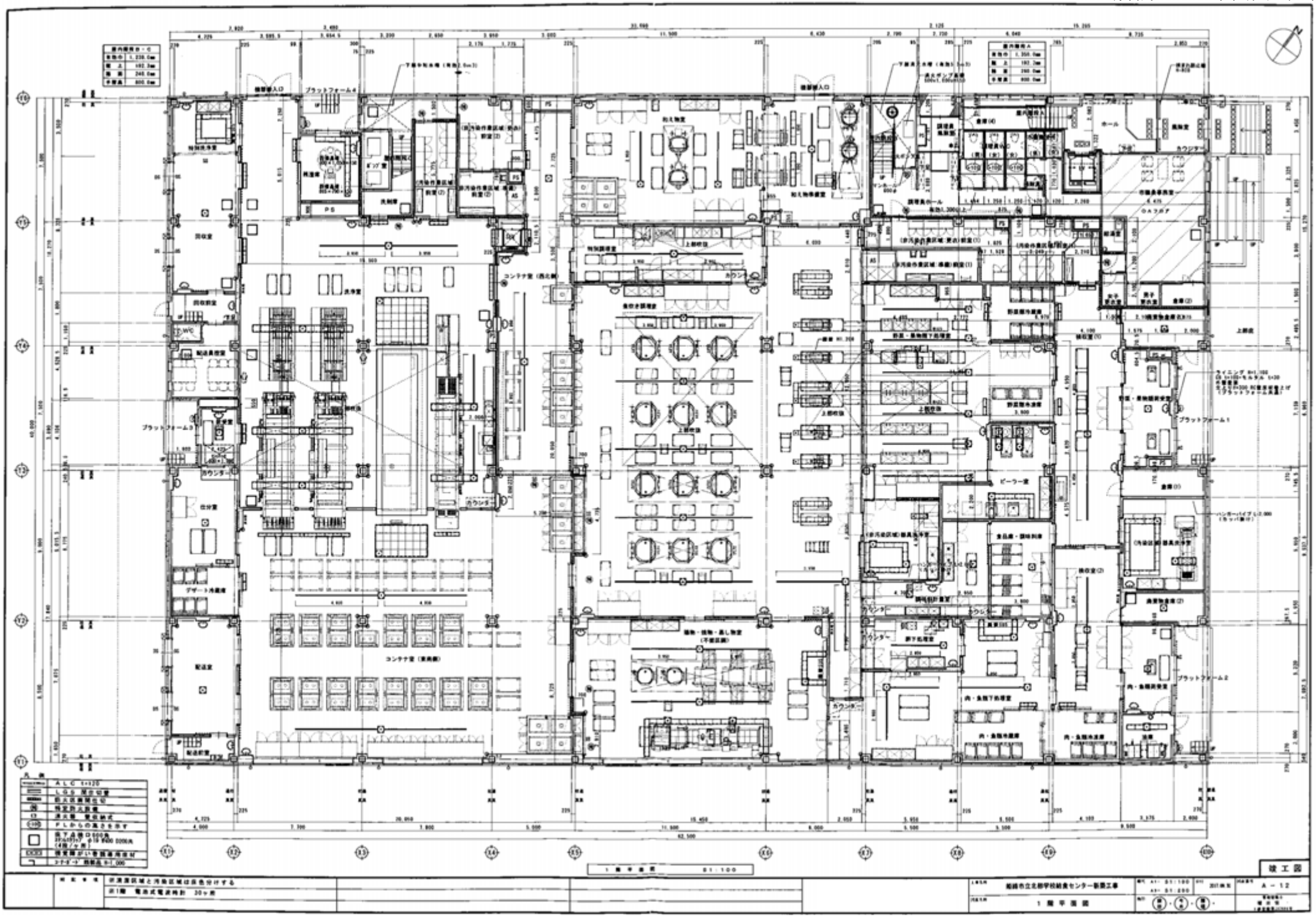
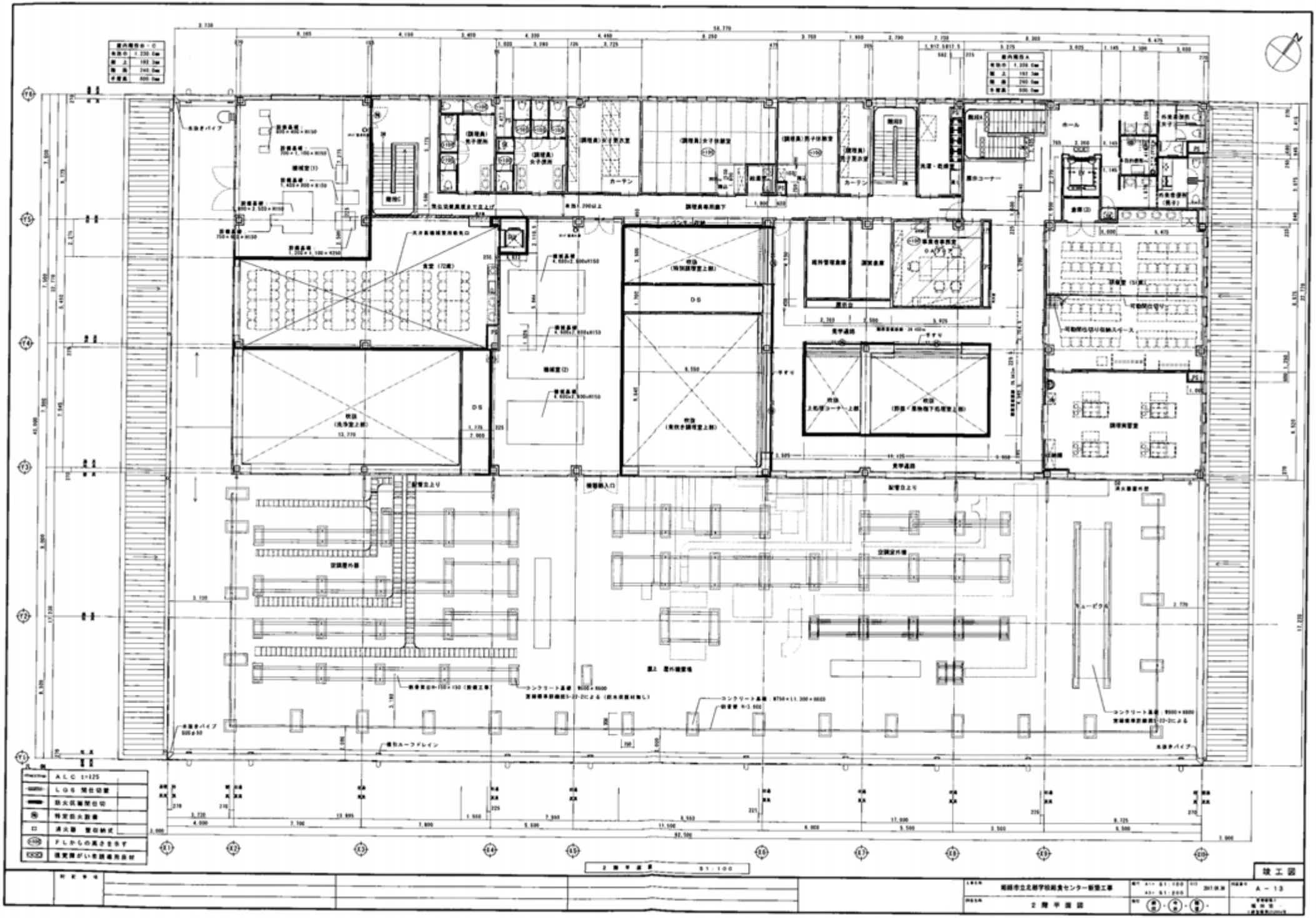
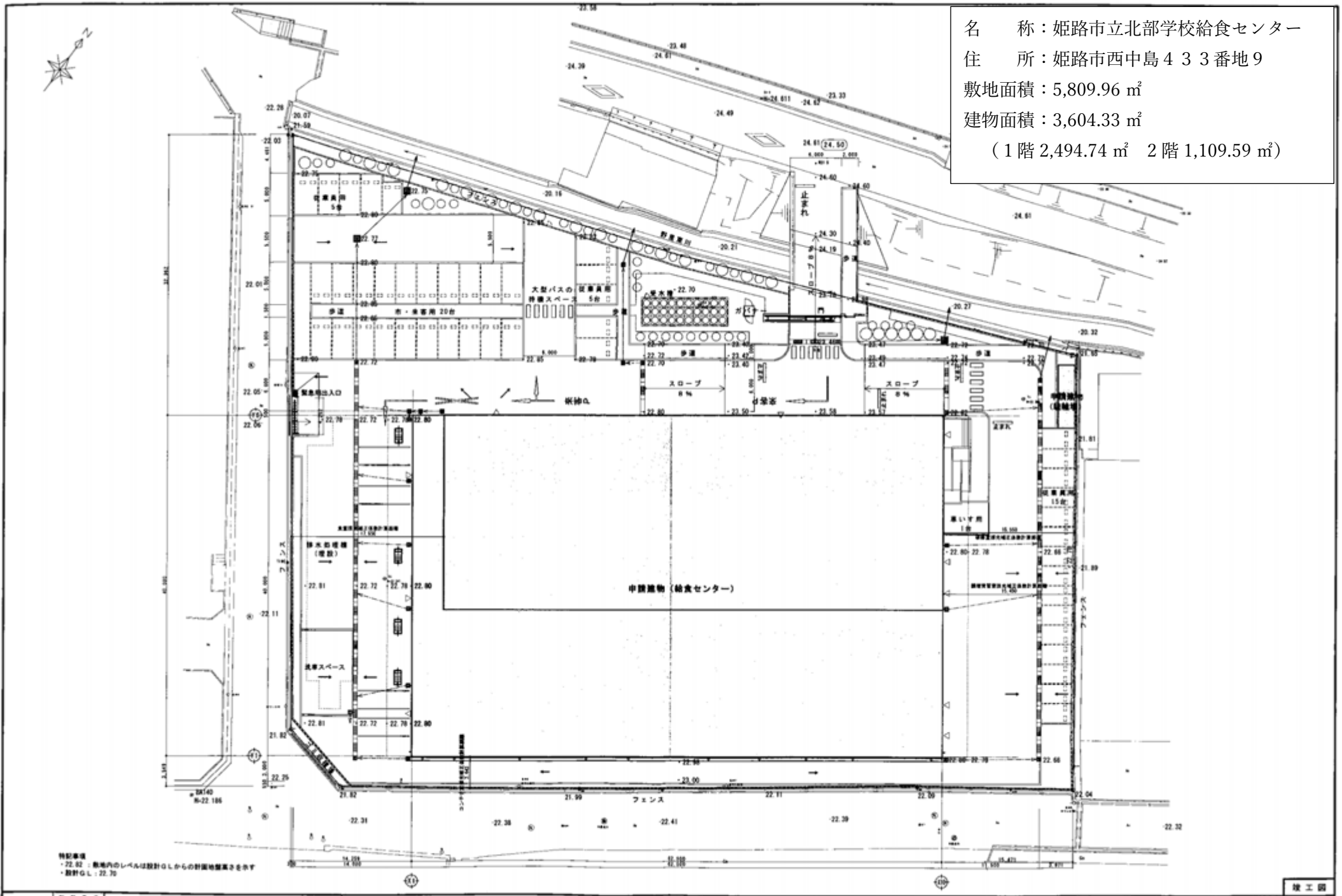
別紙１-１　平面図（１階）




ALC t=125
LGS 間仕切壁
防火区画間仕切
特定防火設備
消火器　置台納式
FLからの高さを示す
視覚障がい者誘導用床材
2階平面図
1:100
A－13

名　　称：姫路市立北部学校給食センター
住　　所：姫路市西中島４３３番地９
敷地面積：5,809.96 ㎡
建物面積：3,604.33 ㎡
（１階 2,494.74 ㎡　２階 1,109.59 ㎡）



竣工図

姫路市立北部学校給食センター新築工事
配置図
A－10

令和8年度　学校給食実施予定表

姫路市教育委員会

（北部・南部学校給食センター）

月日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	回数
4	水	木	金	土	日	月	始	~~水~~	~~木~~	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木		14
5	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	18
6	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火		22
7	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	~~金~~	土	日	月	終	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	12

１学期給食開始日　4/10　　終了日　7/16

月日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	回数
8	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	始	0
9	~~火~~	~~水~~	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水		17
10	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	21
11	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月		19
12	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	終	金	土	日	月	火	水	木	17

２学期給食開始日　9/3　　終了日　12/23

月日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	回数
1	金	土	日	月	火	水	始	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	15
2	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日				18
3	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	~~金~~	土	日	月	~~火~~	終	木	金	土	日	月	火	水	14

３学期給食開始日　1/8　　終了日　3/18

給食実施予定回数　　187　回

【 １学期　　66 回　（米飯46回　パン20回）　２学期　　74 回　（米飯50回　パン24回）　３学期　　47 回　（米飯33回　パン14回） 】

別紙４　北部学校給食センター給食配送車一覧

番号	種　別 (排気量)	車両登録番号	車名	種別	用途	燃料の種類	購入年月日	有効期限の満了する日	走　行　距　離　（　km　） 令 和 ７ 年 度 中	 累　　計 （令和８年７月末時点）
1	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2375	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年8月31日	10,034	81,496
2	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2376	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年8月31日	10,626	83,089
3	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2377	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年8月31日	10,525	79,438
4	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2378	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年8月31日	3,353	59,629
5	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2379	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年8月31日	9,169	79,741
6	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2380	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年8月31日	10,398	80,550
7	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2381	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年9月1日	10,439	76,559
8	普通貨物バン (4.00L)	姫路100 せ2382	日野	普通	貨物	軽油	平成29年9月15日	令和9年9月1日	10,690	76,407

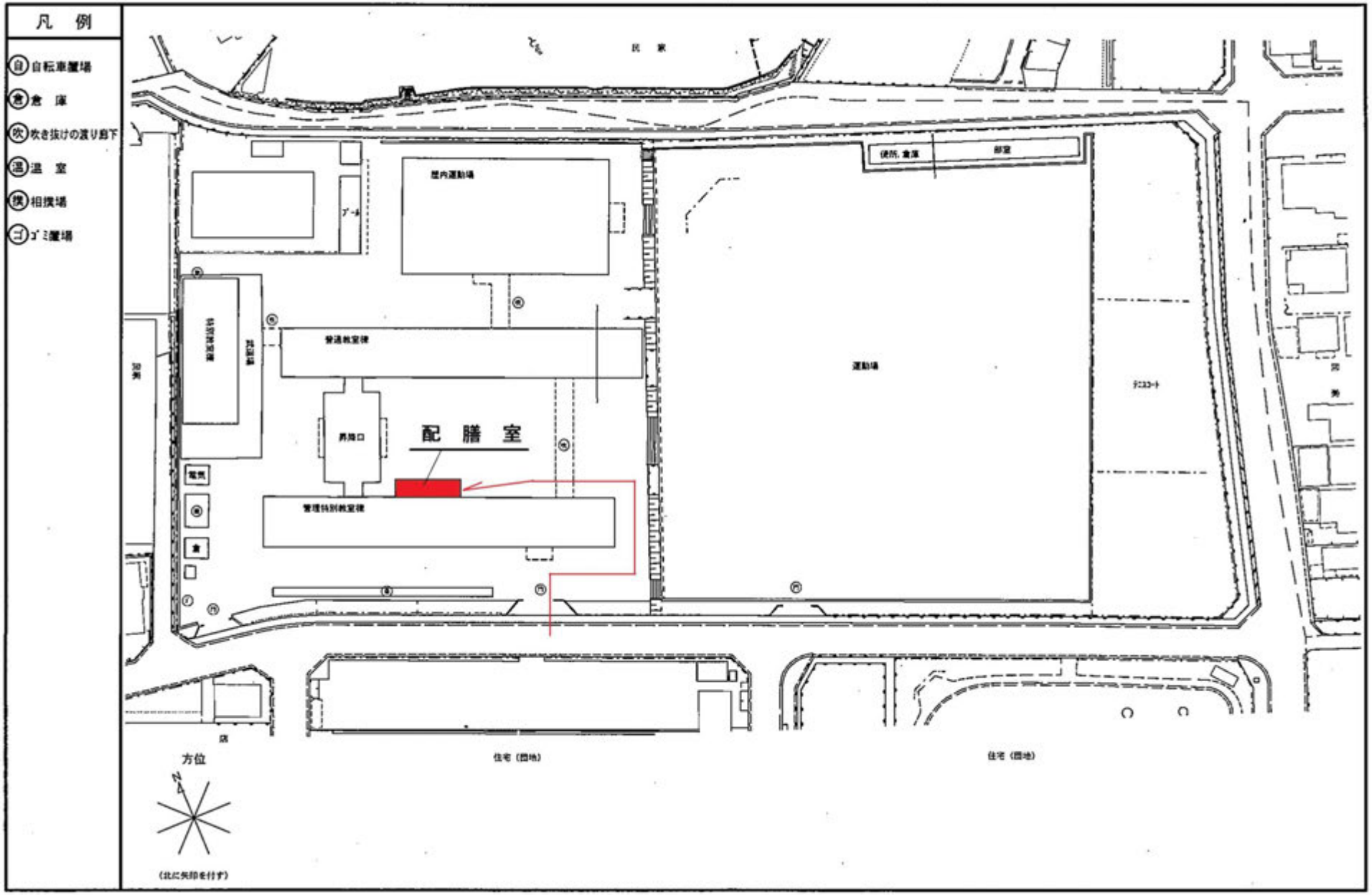
令和8年4月～　　配送計画一覧表

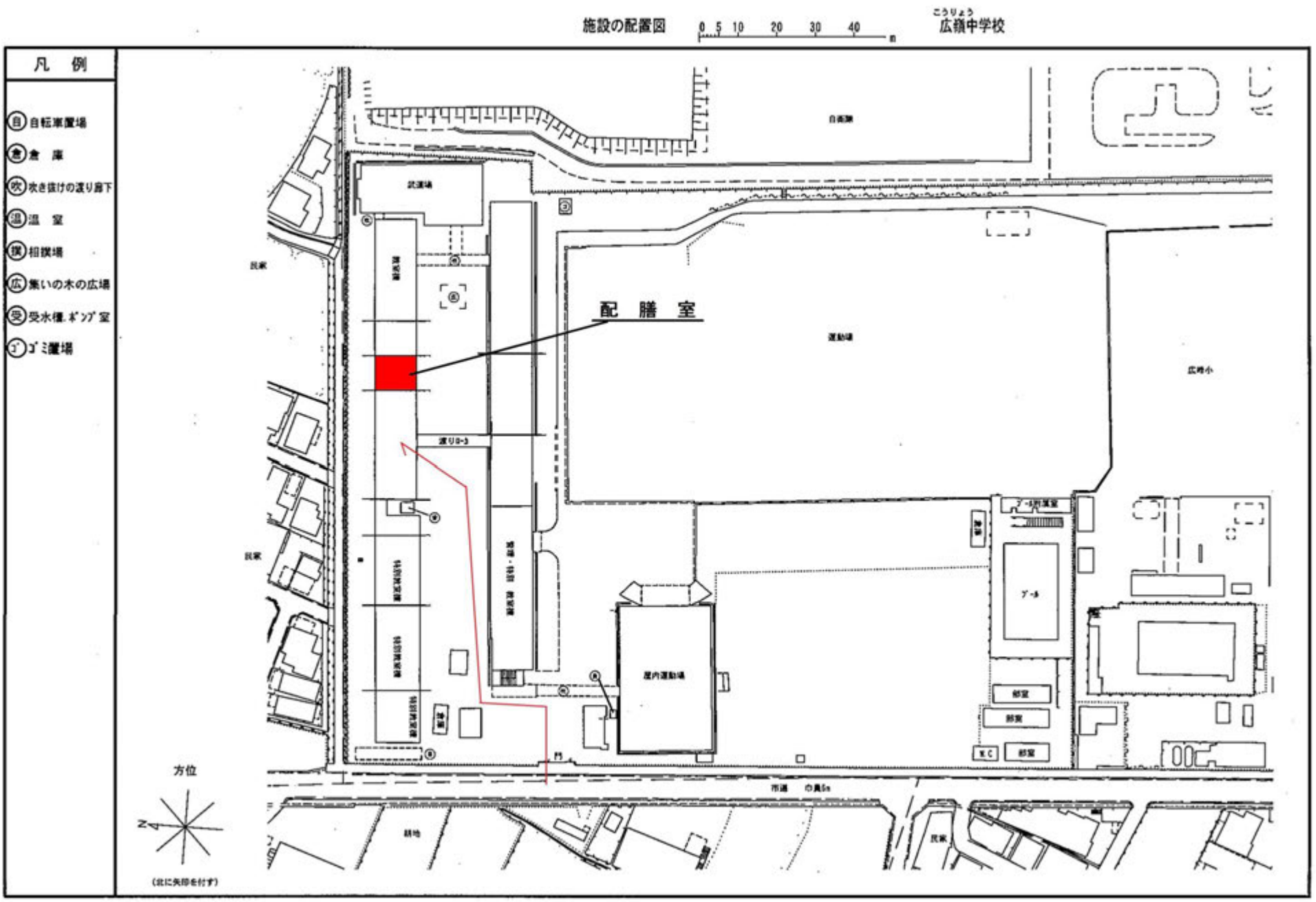
北部学校給食センター
令和8年4月1日　調整

学校名	配達時刻					回収時刻		
	牛乳	米飯	パン	センター1便	センター2便	米飯	パン	センター1便
増位中学校	8:40	10:10/10:35	10:00	10:15	11:10	13:45	14:10	14:15
広嶺中学校	10:15	10:00/10:25	10:10	10:30	11:20	13:55	13:50	13:40
城乾中学校	9:00	10:20	10:40	10:10	11:20	13:05	13:30	13:30
安室中学校	8:30	10:00/10:15	10:30-10:50	10:00	11:20	14:05	13:30-13:50	14:20
高丘中学校	9:10	10:15/10:00	10:20-10:40	9:55	11:05	14:15	13:25-13:45	14:25
書写中学校	9:30	10:30/10:45	10:45-11:05	10:15	11:30	13:05/13:35	13:10-13:30	14:15
大白書中学校	9:55	10:40/10:55	10:55-11:15	10:00	11:15	13:40/13:45	13:15-13:45	13:40
東光中学校	10:40	10:00	10:00	10:20	11:30	13:15	14:10	14:20
白鷺小中学校	8:30	10:10	10:00-10:20	10:20	11:30	13:25	13:45-14:05	13:45
琴陵中学校	10:15	10:30	10:10-10:30	10:00	11:10	13:35	13:40-14:00	13:30
神南中学校	9:40	10:10-10:30	10:50	10:00	11:10	13:15-13:35	13:45	13:25
豊富小中学校	10:15	10:00-10:20	10:30	9:40	10:55	13:10-13:30	13:55	13:40
城山中学校	10:30	10:05-10:25	10:40	10:20	11:10	13:10-13:30	13:40	13:30
花田中学校	10:00	10:30/11:00	10:20	10:30	10:55	13:25	13:55	13:40
東中学校	8:30	10:55/11:15	11:00	10:00	11:30	13:10	13:30	13:25
香寺中学校	10:15	10:20-10:40	11:10	10:10	11:20	13:20-13:40	13:30	14:25
センター	9:05	10:20/10:45	10:15	始発　9:30	最終　11:55	13:35	14:00	始13:00→終14:55

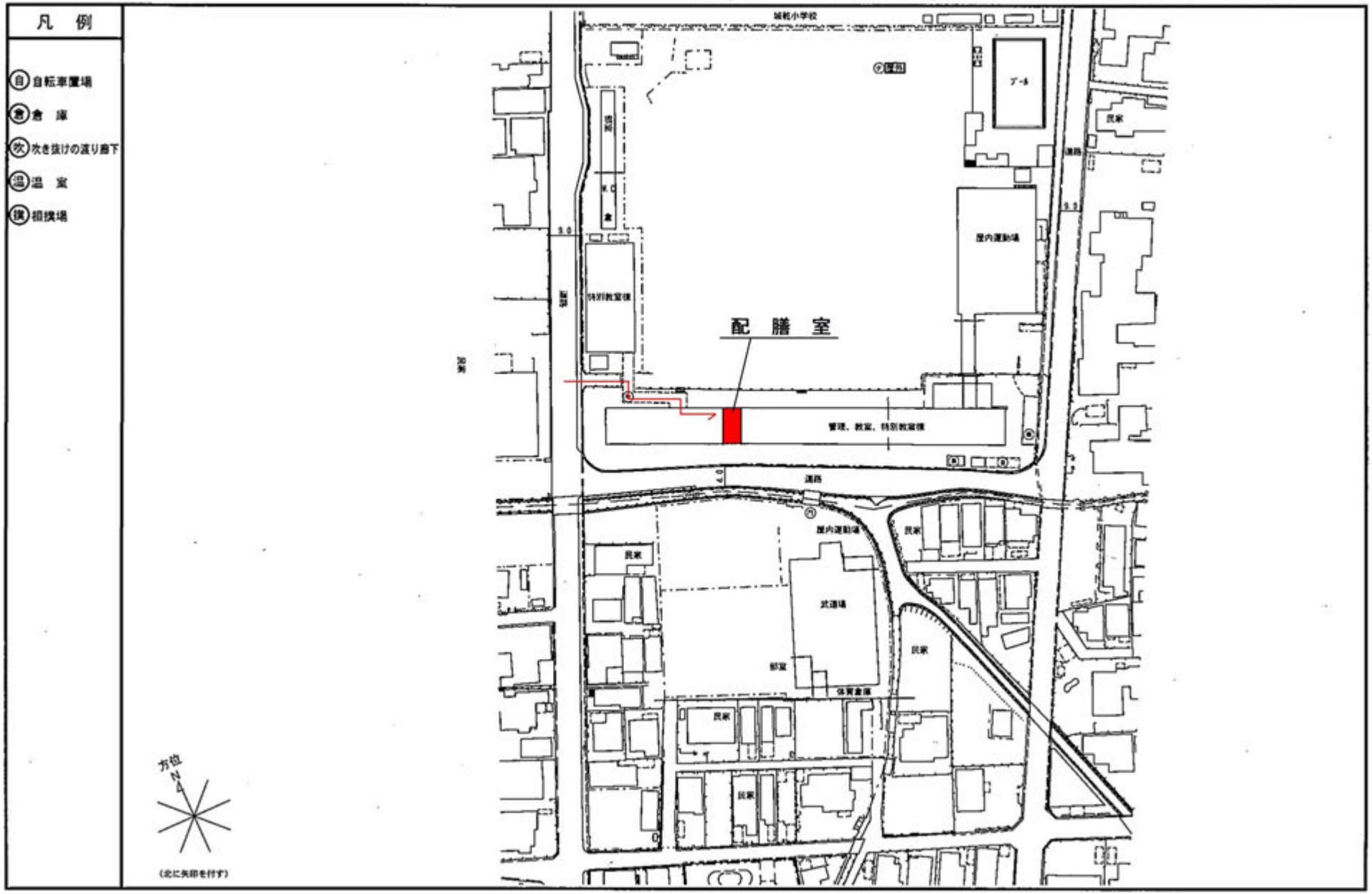
※米飯納入業者で2つの時間が記載されている場合は、左が通常、
右が小学校がパンの日で配送先が少ないため、時間が変更されます。

施設の配置図　0 5 10 20 30 40 m　ますい 増位中学校




施設の配置図
0 5 10 20 30 40 m
こうりょう
広籏中学校
凡　例
自 自転車置場
倉 倉　庫
吹 吹き抜けの渡り廊下
温 温　室
相 相撲場
広 集いの木の広場
受 受水槽・ポンプ室
ゴ ゴミ置場
配　膳　室
民家
民家
民家
駐車場
渡り廊下
屋内運動場
プール
プール附属室
部室
部室
部室
W.C
門
市道　巾員6m
駐地
方位
N
(北に矢印を付す)

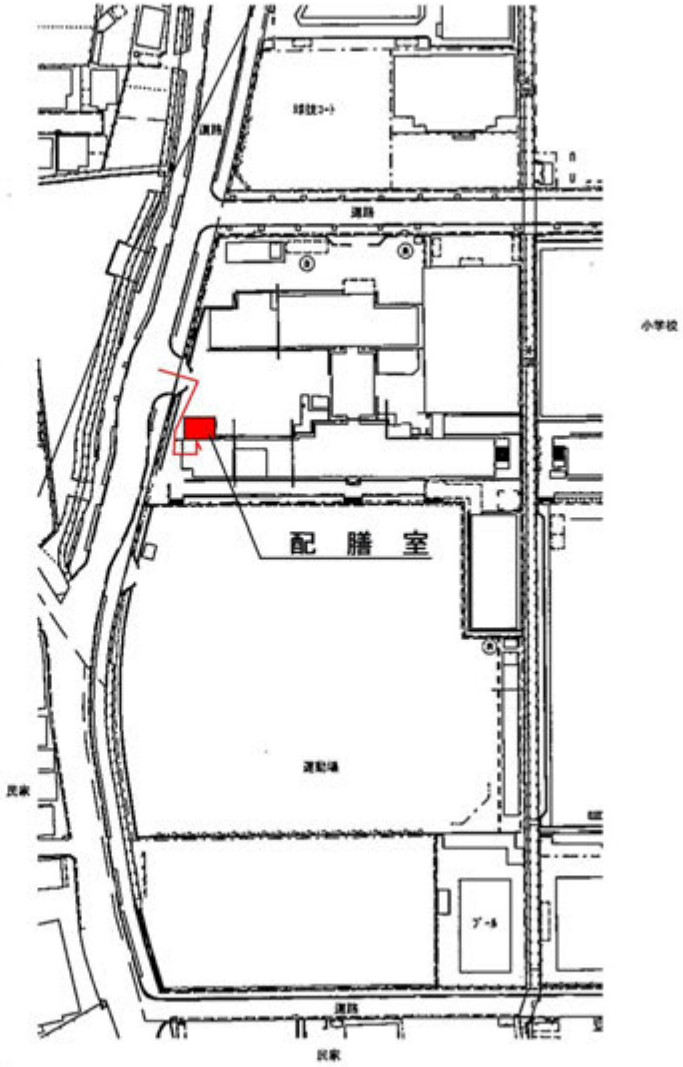
施設の配置図　0 5 10 20 30 40 50 m　城乾中学校



施設の配置図　0 10 20 30 40 50 60 70 m　安室中学校

凡　例

- (自) 自転車置場
- (倉) 倉　庫
- (吹) 吹き抜けの渡り廊下
- (温) 温　室
- (技) 相撲場

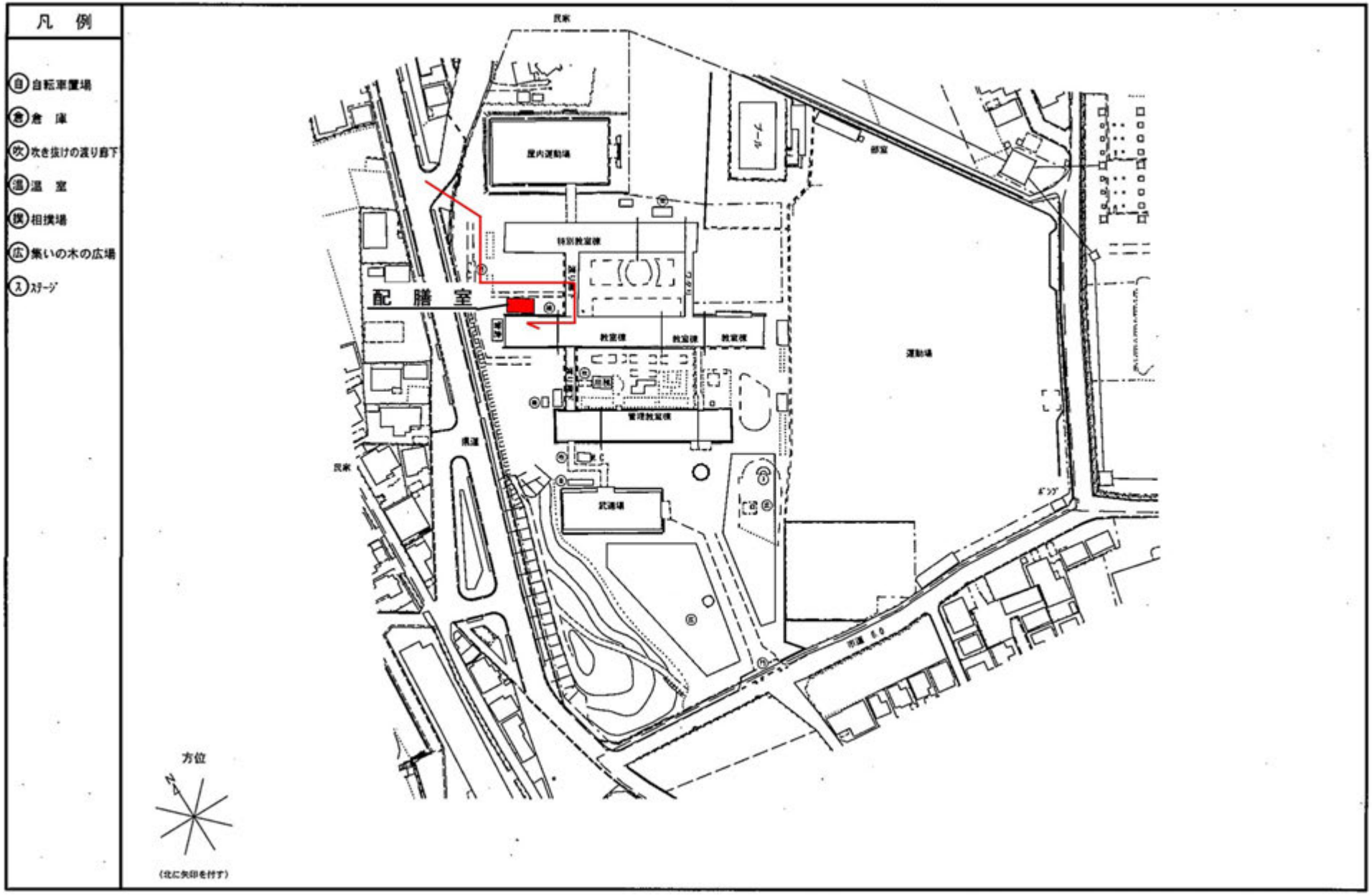


方位
N

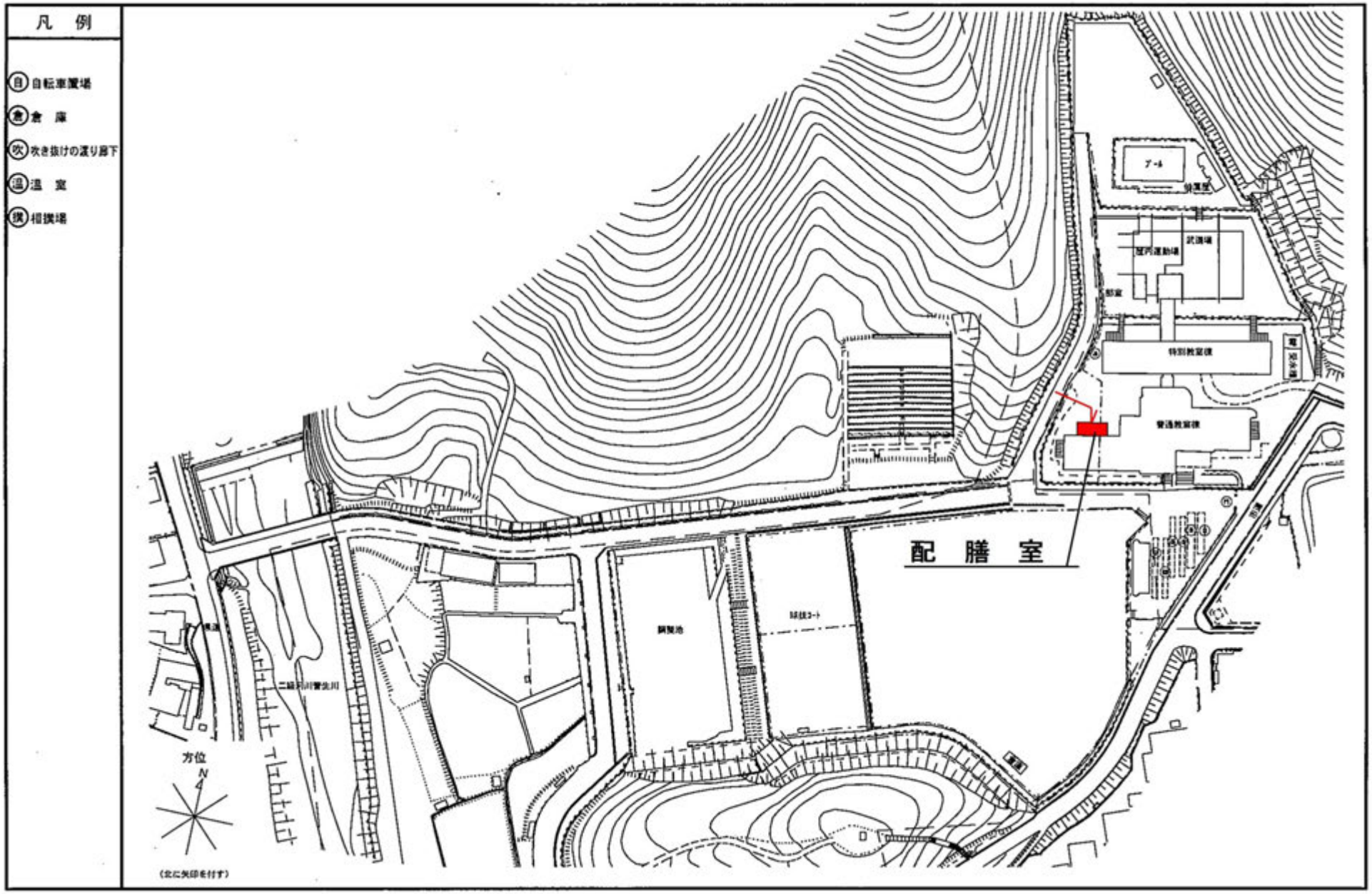
（北に矢印を付す）

施設の配置図　0 10 20 30 40 50 60 70 m

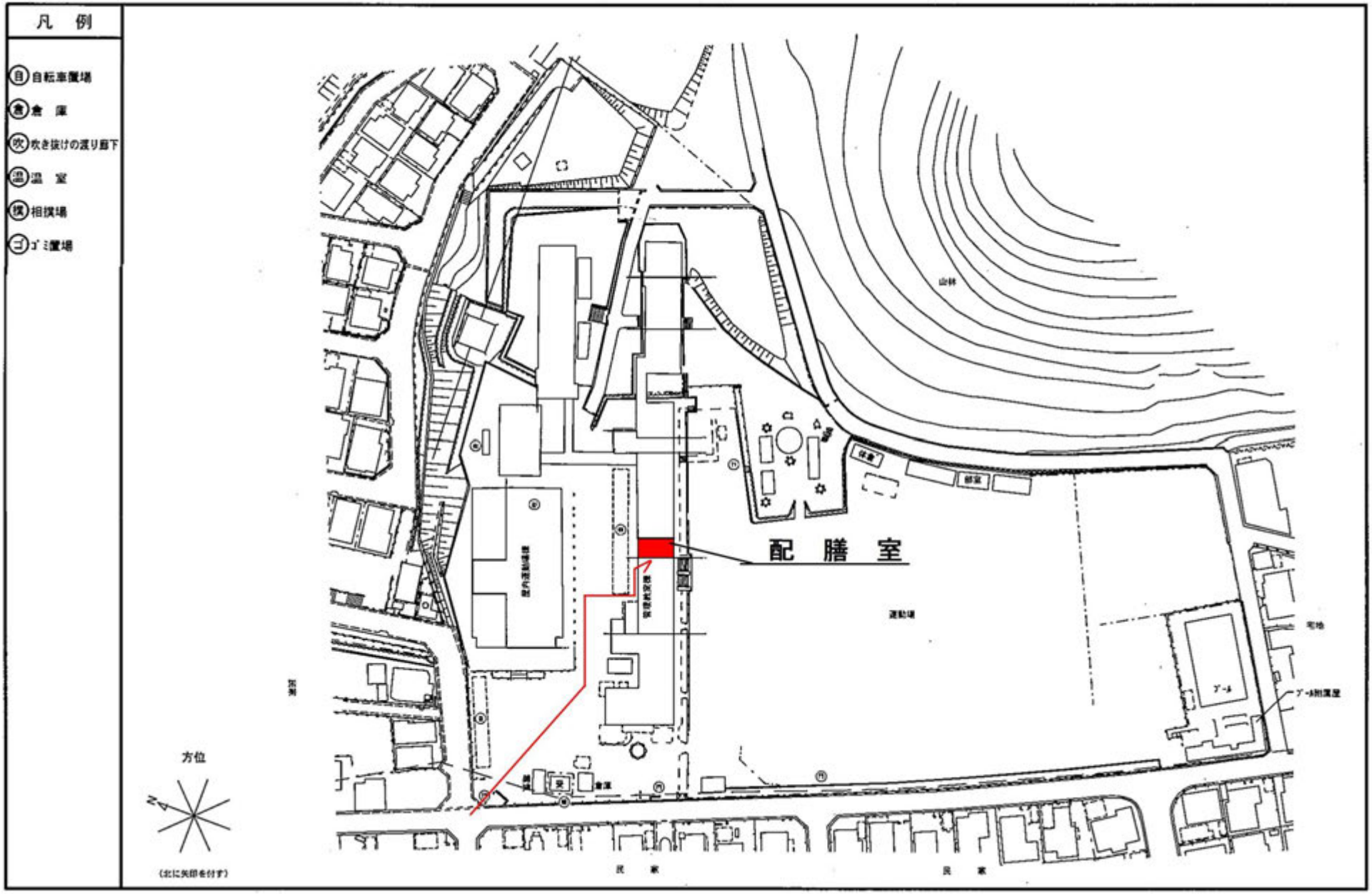
たかおか
高丘中学校



施設の配置図　0 5 10 20 30 40 m　書写中学校

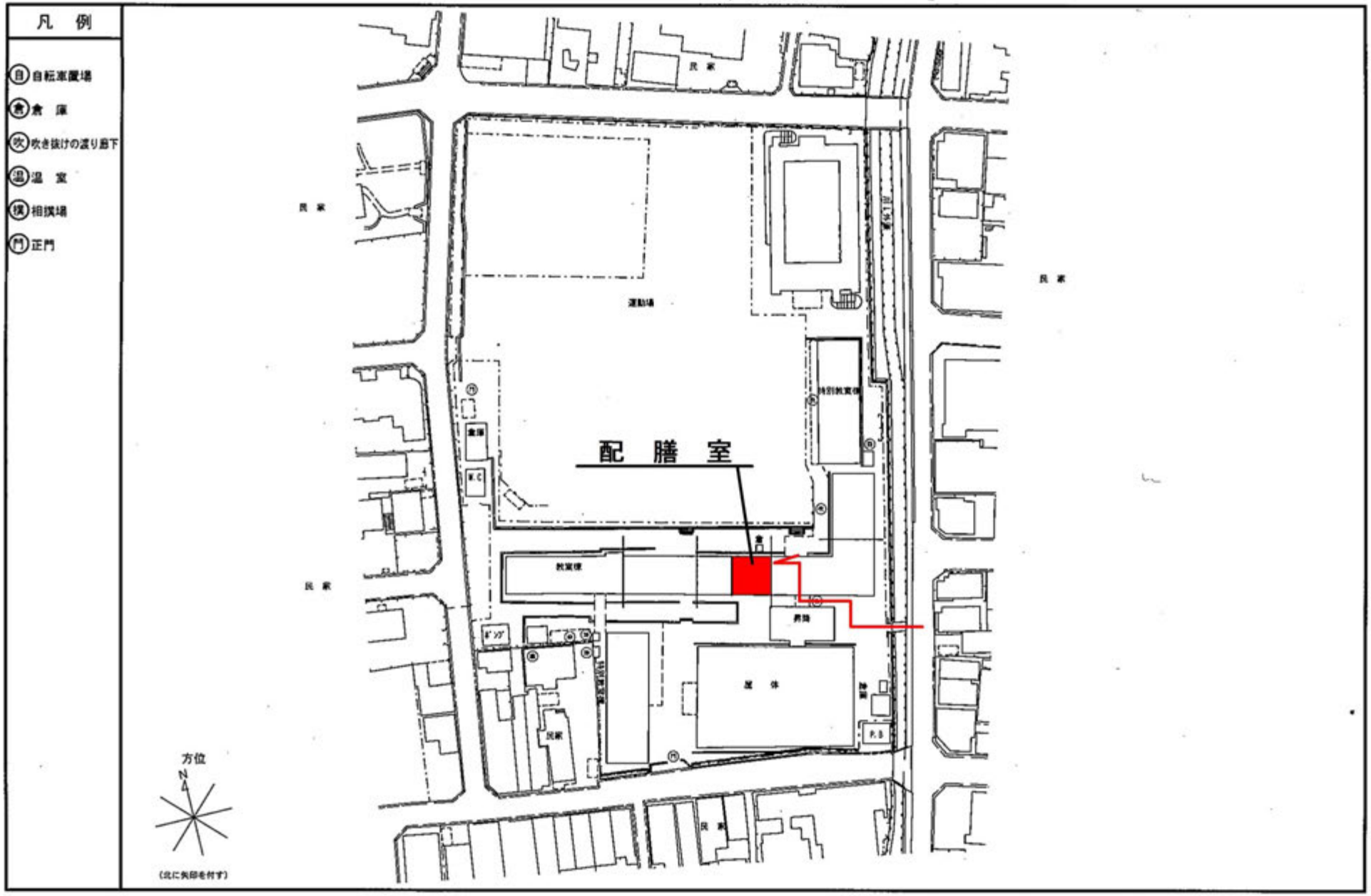


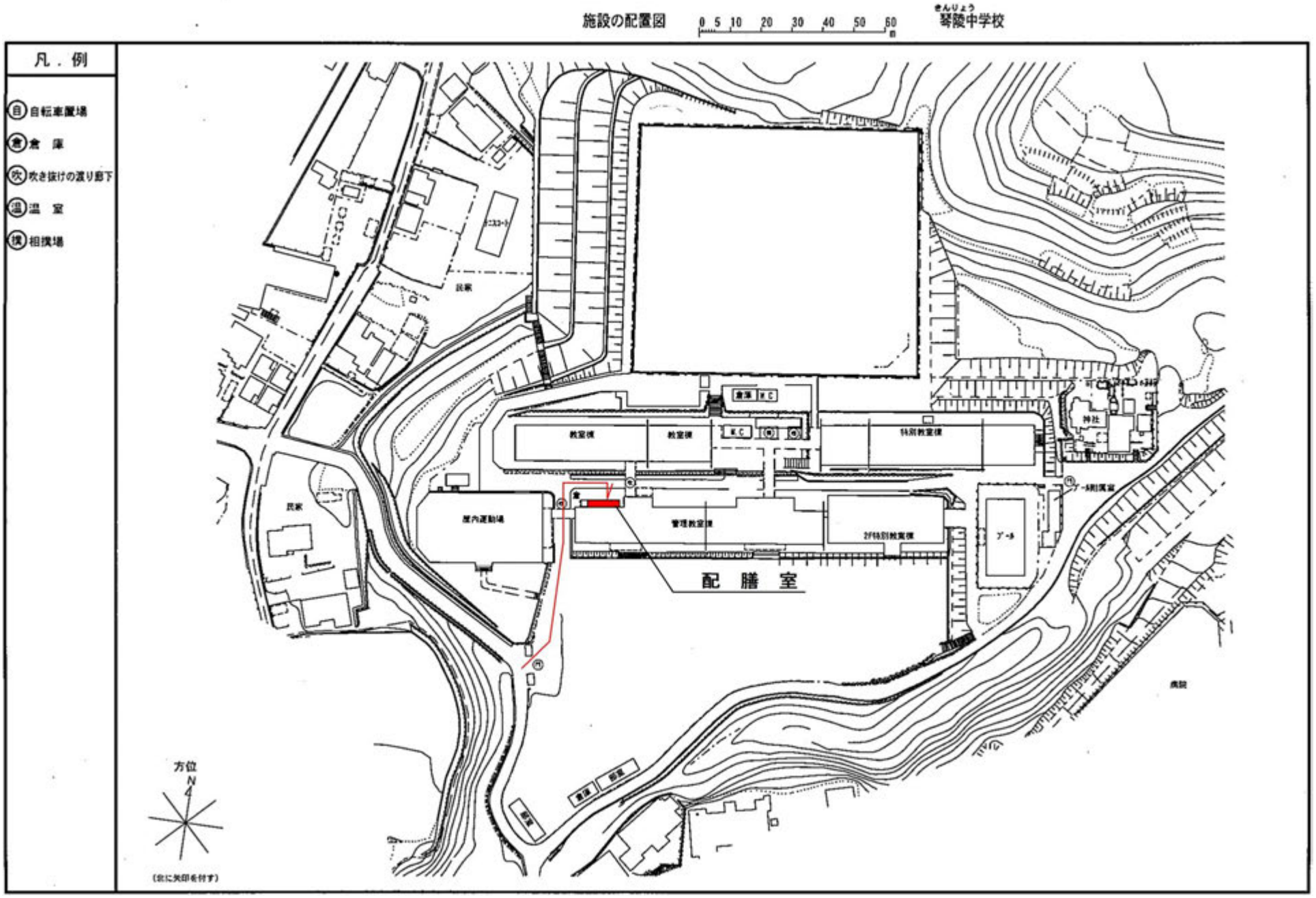
施設の配置図　0 5 10 20 30 40 50 m　大白書中学校



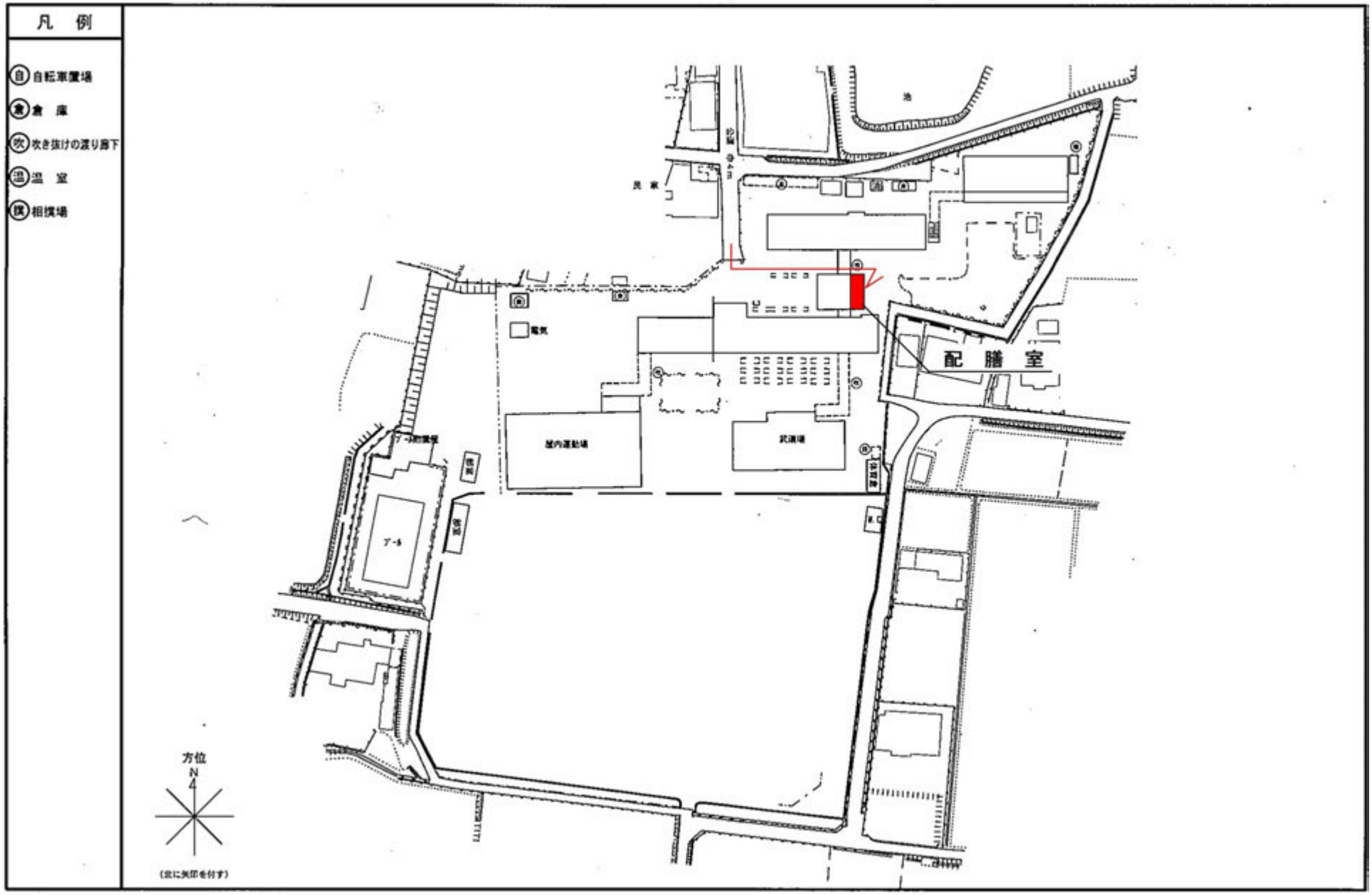
施設の配置図　0 5 10 20 30 40 m

とうこう
東光中学校

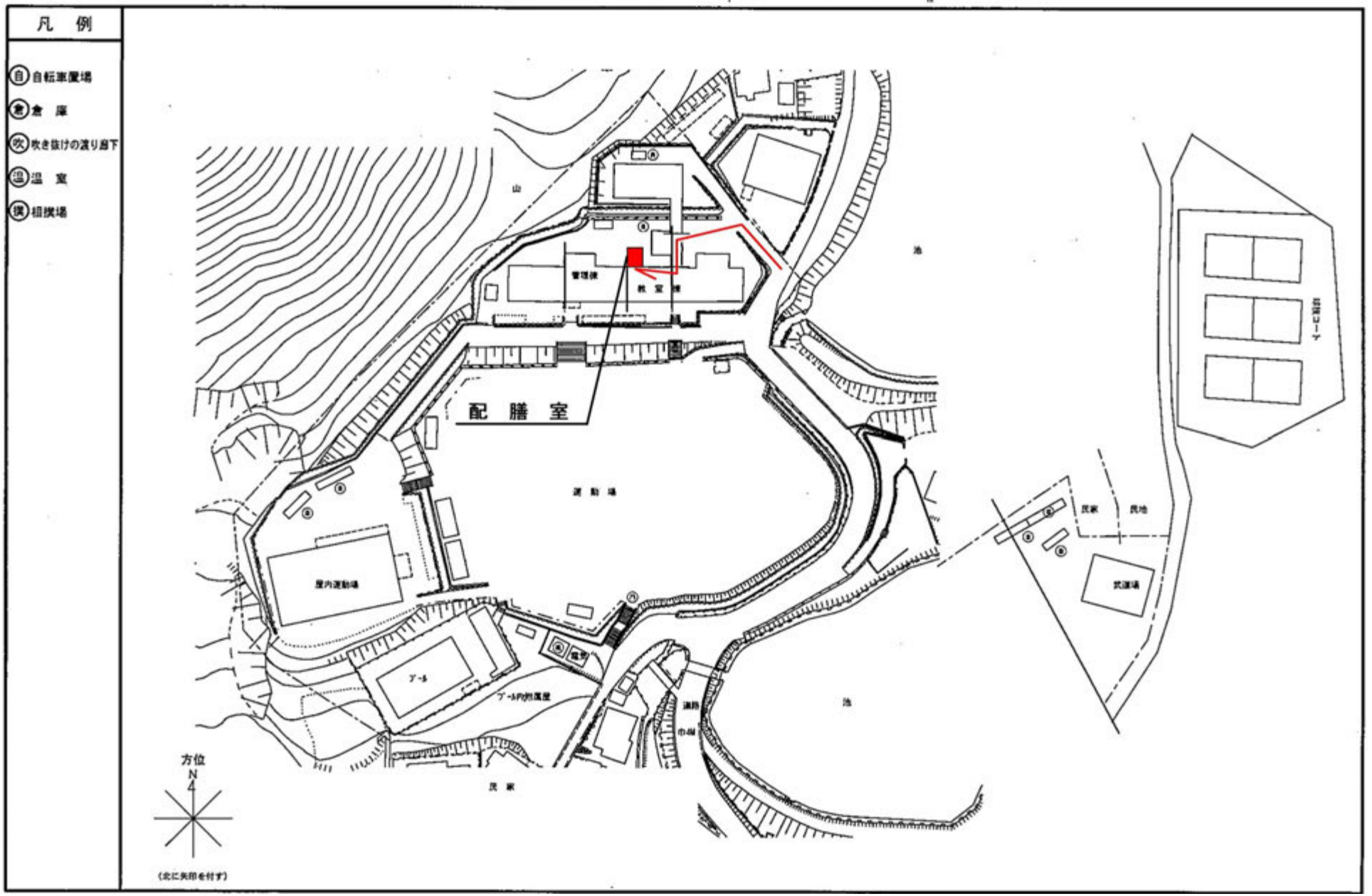



施設の配置図
0 5 10 20 30 40 50 60m
琴陵中学校
凡．例
自 自転車置場
倉 倉　庫
吹 吹き抜けの渡り廊下
温 温　室
捜 相撲場
教室棟
教室棟
特別教室棟
神社
屋内運動場
管理教室棟
2F特別教室棟
プール
配　膳　室
民家
病院
方位
N
（北に矢印を付す）

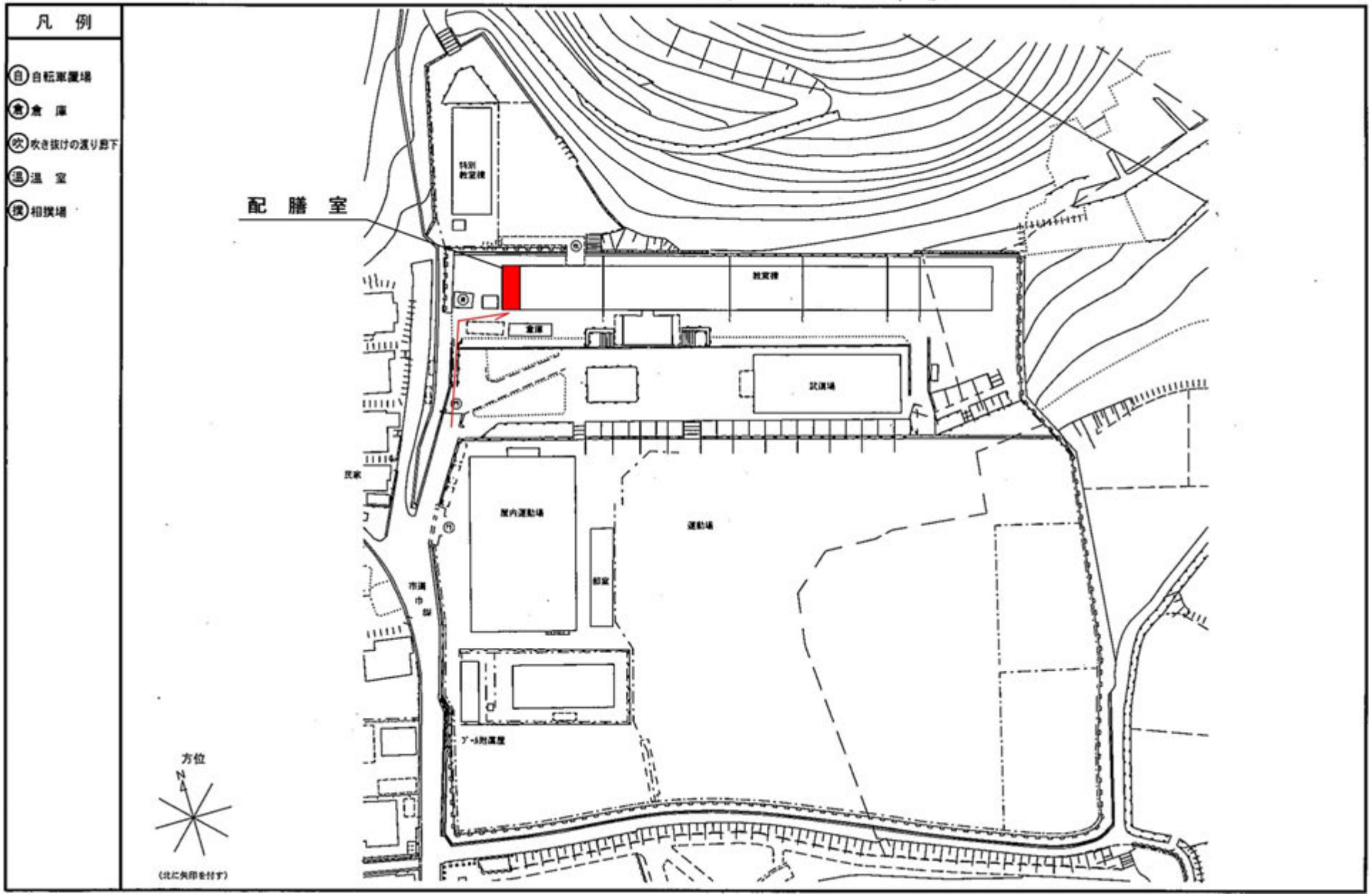
施設の配置図　0 5 10 20 30 40 50 m　じんなん神南中学校

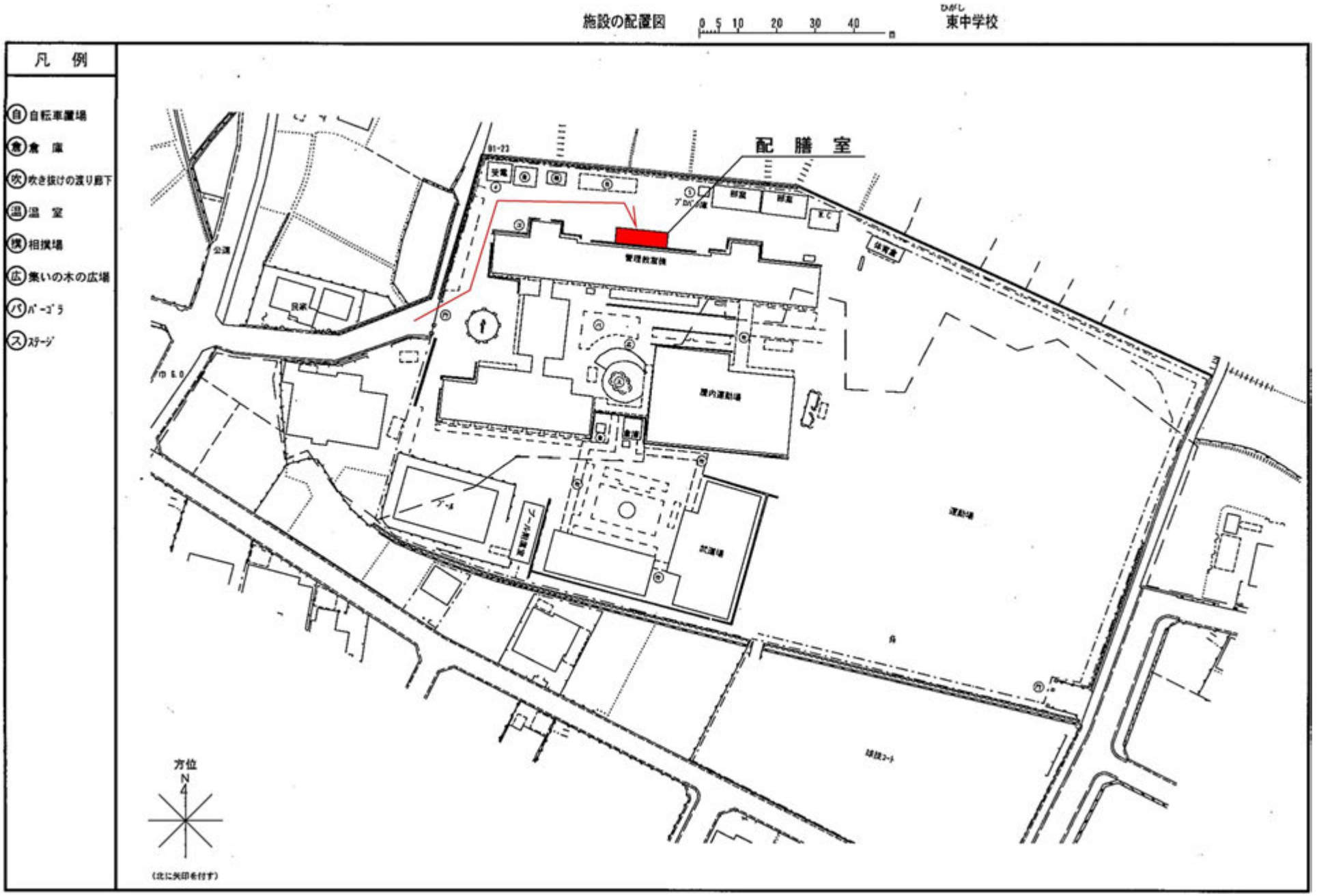


施設の配置図　0 5 10 20 30 40 50 m　城山中学校

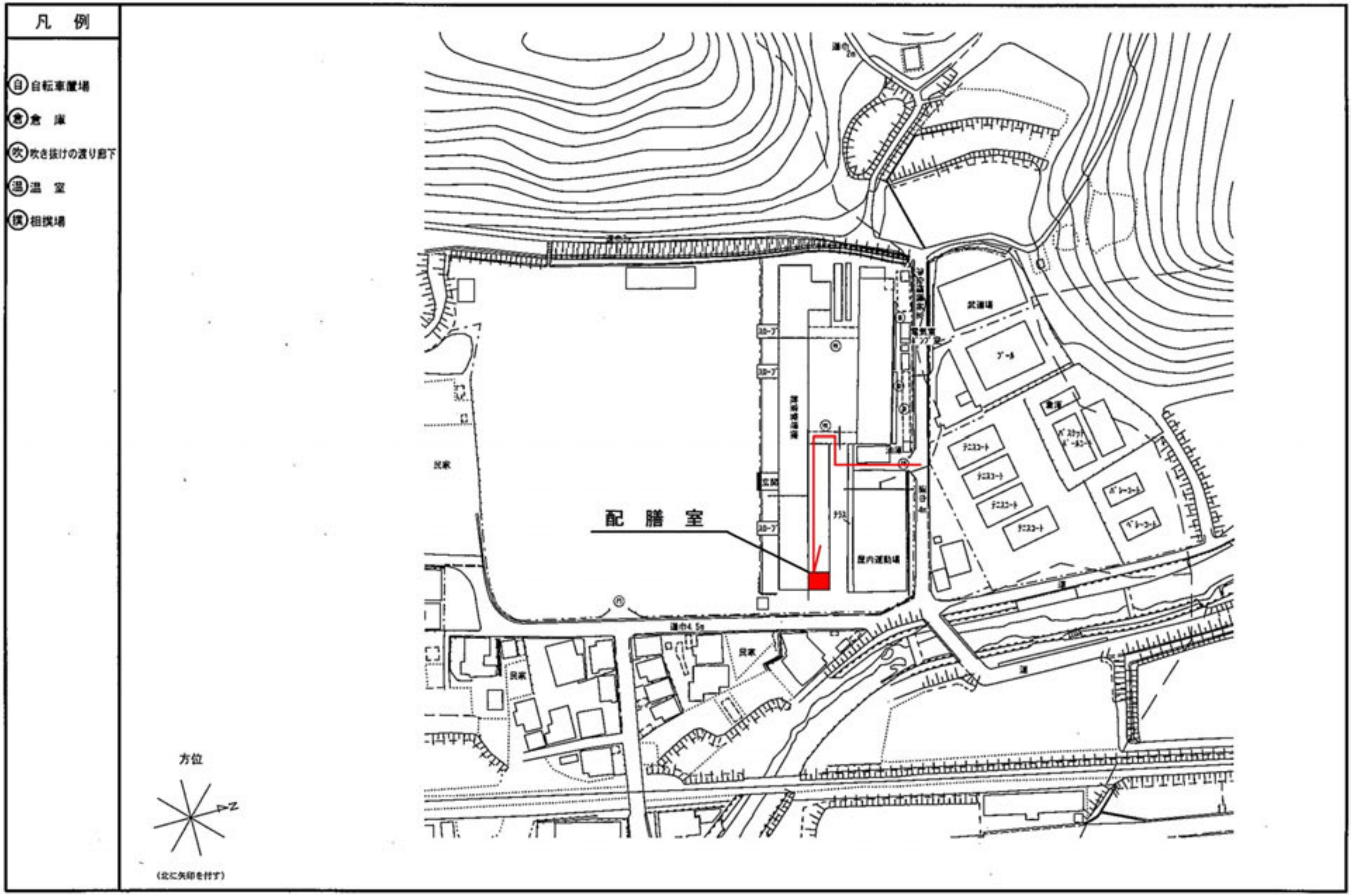


施設の配置図　0 5 10 20 30 40 m　はなだ 花田中学校

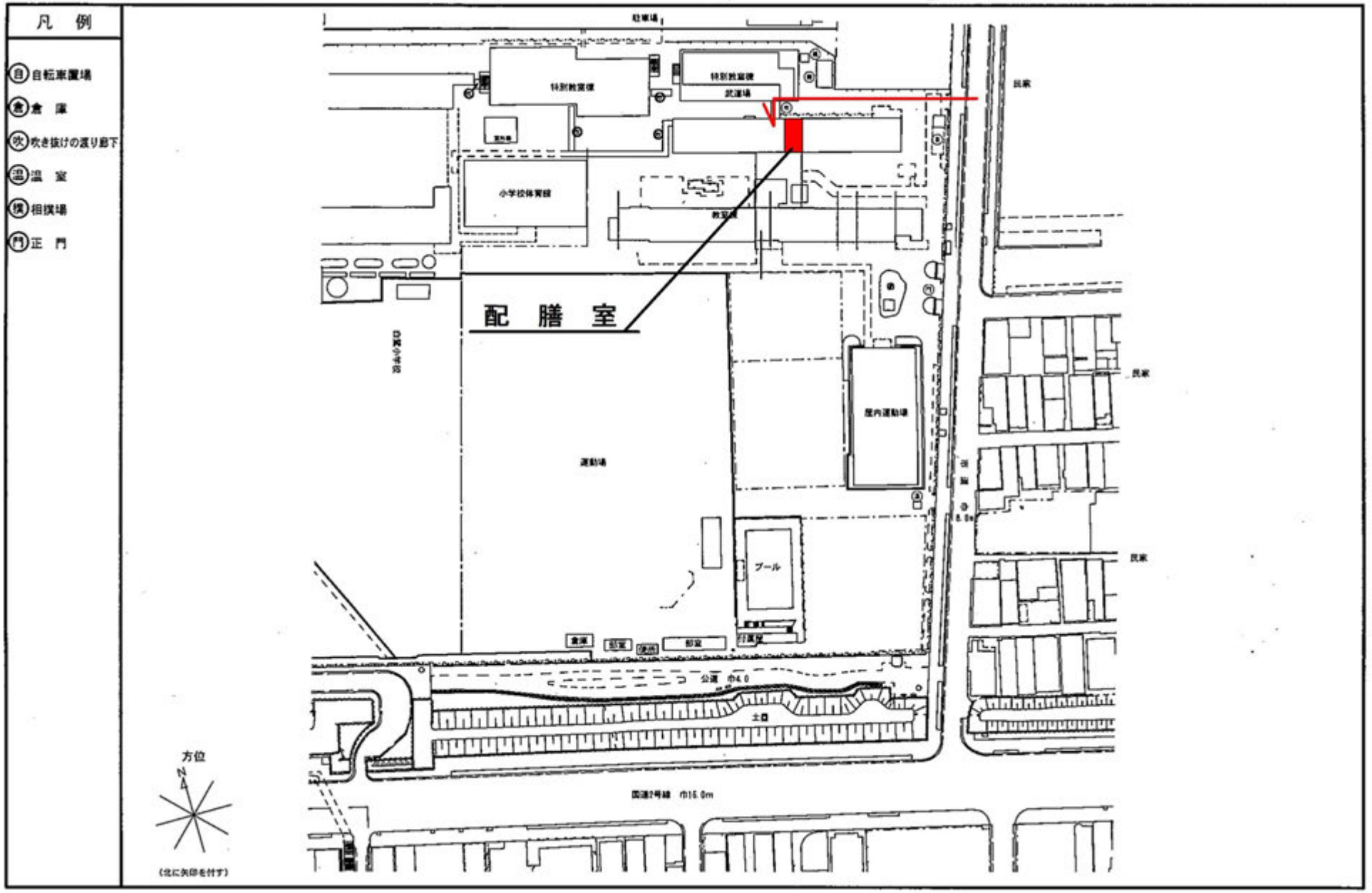



施設の配置図
0 5 10 20 30 40 m
ひがし
東中学校
凡　例
自 自転車置場
倉 倉　庫
吹 吹き抜けの渡り廊下
温 温　室
相 相撲場
広 集いの木の広場
パ パーゴラ
ス ステージ
配　膳　室
方位
N
(北に矢印を付す)

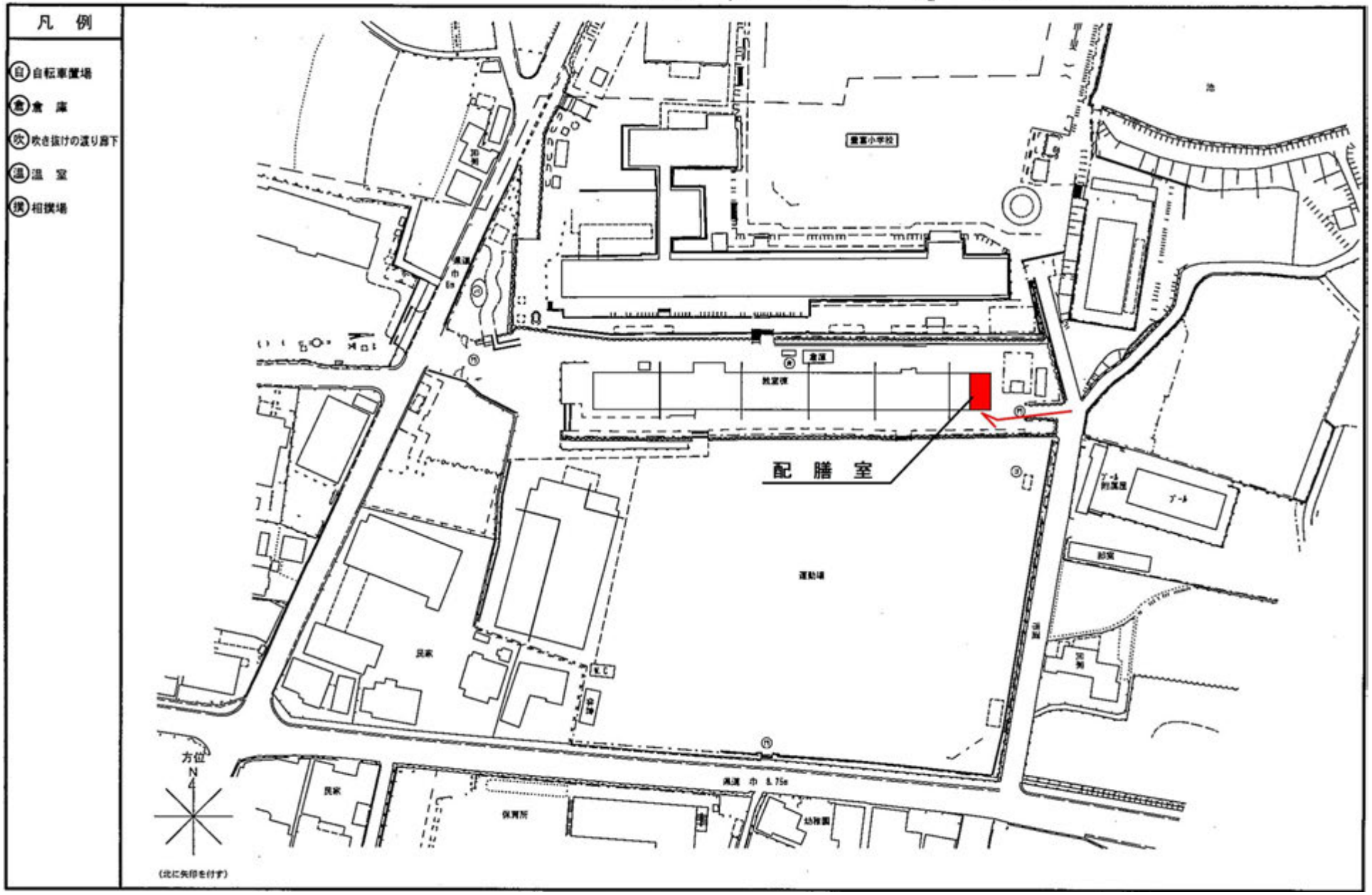
施設の配置図　1/1000　0 10 20 30 40 50 60 70 m　香寺中学校



施設の配置図　0 5 10 20 30 40 50 60 m　白鷺小中学校



施設の配置図　0 5 10 20 30 40 50 m　豊富小中学校



主要設備台帳（固定設置・専用設備類）

※配置No,1-1など文字変換都合により1-aにしています。

部屋	区分	配置No.	品名	規格 寸法	数量	単位
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	5	水切台付3槽シンク	2530×750×850	1	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	6	球根皮剥機（ドライ）	1250×820×1043	2	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	7	球根受け用 L型運搬車	1050×700×900	2	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	8	玉ねぎ剥き機	470×750×1455	2	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	9	玉ねぎ受け用 L型運搬車	750×700×900	2	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	10	冷蔵庫	1200×800×1890	2	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	11	器具消毒保管機	2580×950×1860	2	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	12	下処理用 粉砕流し台	1500×750×650	1	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	13	検食用冷凍庫	625×650×1890	1	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	14	新油・廃油タンク	2660×1100×2175	1	台
検収室1・2、ピーラー室、油庫	A	15	エアーコンプレッサー	1170×745×1530	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	1	プレハブ冷凍庫	4550×3000×2600	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	2	プレハブ冷蔵庫	5450×3000×2600	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	6	パススルー冷蔵庫	1500×850×1890	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	15	パススルー冷蔵庫	900×850×1890	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	5･16	パススルー冷蔵庫	1200×850×1890	3	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	7	3槽シンク	2650×750×850	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	11	3槽シンク	2300×750×850	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	8	器具消毒保管機	2190×950×1920	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	9	器具消毒保管機	1750×750×1920	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	10	包丁・まな板消毒保管機	900×550×1920	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	17	器具消毒保管機	1290×750×1920	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	12	割卵機	1200×500×1250	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	13	液卵受槽	600×500×600	1	台
肉・魚類下処理、卵用下処理室	B	14	高速度ミキサー（ドライ）	465×945×1130	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	2	冷蔵庫	1800×650×1890	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	8	パススルー冷蔵庫	900×850×1890	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	7	高速度ミキサー（ドライ）	465×945×1130	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	4	3槽シンク	2100×600×850	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	9	3槽シンク	2300×750×850	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	3	テーブル型器具消毒保管機	1800×600×850	1	台
食品庫・調味料庫・調味料計量室	C	10	器具消毒保管機	1290×950×1920	1	台
汚染区域器具洗浄室	D	1	2槽シンク	1650×750×850	1	台
汚染区域器具洗浄室	D	3	器具洗浄機	3110×850×1805	1	台
汚染区域器具洗浄室	D	4	受台	1200×750×730	1	台
汚染区域器具洗浄室	D	5	器具消毒保管機	2580×950×1920	1	台
野菜・果物類下処理室	E	1	プレハブ冷凍庫	2150×3850×2600	1	台
野菜・果物類下処理室	E	2	プレハブ冷蔵庫	3350×3850×2600	1	台
野菜・果物類下処理室	E	15	パススルー冷蔵庫	1200×850×1890	1	台
野菜・果物類下処理室	E	7	下処理用4槽シンク	3000×750×850	1	台
野菜・果物類下処理室	E	9-a	下処理用3槽シンク	3000×700×850	3	台
野菜・果物類下処理室	E	9-b	下処理用3槽シンク	3000×700×850	1	台

※配置No,1-1など文字変換都合により1-aにしています。

部屋	区分	配置No.	品名	規格 寸法	数量	単位
野菜・果物類下処理室	E	11	1槽シンク	900×750×850	1	台
野菜・果物類下処理室	E	13	1槽シンク	1000×850×700	1	台
野菜・果物類下処理室	E	16	3槽シンク	2800×750×850	1	台
野菜・果物類下処理室	E	17	器具消毒保管機	2580×950×1920	2	台
野菜・果物類下処理室	E	18	包丁・まな板消毒保管機	900×550×1920	2	台
野菜・果物類下処理室	E	12	野菜洗浄機（異物除去機能付）	2348×1159×1674	1	台
野菜・果物類下処理室	E	14	ドライ式ローラーコンベヤ	900×600×600	6	台
野菜・果物類下処理室	E	6	電解水生成装置	285×145×335	3	台
煮炊き調理室	F	1	ドライ式ローラーコンベヤ	1350×600×600	6	台
煮炊き調理室	F	2	フードスライサー	1100×569×1124	3	台
煮炊き調理室	F	3	移動式スライサー置台	1700×750×600	3	台
煮炊き調理室	F	4	サイの目切り機	943×679×904	2	台
煮炊き調理室	F	5	移動式サイの目切り機置台	1700×900×600	2	台
煮炊き調理室	F	7	移動式水切台付1槽シンク	1700×**750**×850	3	台
煮炊き調理室	F	21	移動式水切台付1槽シンク	1700×**600**×850	1	台
煮炊き調理室	F	9	高速度ミキサー（ドライ）	465×945×1130	1	台
煮炊き調理室	F	11	ステンレス製回転釜（蒸気式）	2060×1590×845	12	台
煮炊き調理室	F	14	3槽シンク	2500×750×850	1	台
煮炊き調理室	F	15	器具消毒保管器	2580×950×1920	3	台
煮炊き調理室	F	16	器具消毒保管器	1290×950×1920	1	台
煮炊き調理室	F	17	包丁・まな板消毒保管機	900×550×1920	1	台
煮炊き調理室	F	18	プレート消毒保管機	900×550×1920	2	台
非汚染区域器具洗浄室	G	1	水切台付2槽シンク	2600×750×850	1	台
非汚染区域器具洗浄室	G	2	バッチ式容器洗浄機	1350×1200×1790	1	台
非汚染区域器具洗浄室	G	3	器具消毒保管機	1290×950×1860	2	台
ボイル室	H	1	トラックイン蒸し庫	1225×1260×1730	1	台
ボイル室	H	2	ステンレス製回転釜（ガス式）	1640×1230×855	2	台
和え物室	I	1	パススルー真空冷却機	2015×2055×2265	2	台
和え物室	I	1※	※真空冷却機用チラー	1240×765×1603	2	台
和え物室	I	2	冷蔵庫	1500×800×1890	2	台
和え物室	I	8	冷凍庫	1500×800×1890	2	台
和え物室	I	5	ステンレス製回転釜（蒸気式）	1750×1280×840	2	台
和え物室	I	9	3槽シンク	2400×750×850	1	台
和え物室	I	10	器具消毒保管機	1290×950×1920	1	台
特別調理室	J	3	作業台（下部収納取付）	600×750×850	2	台
特別調理室	J	7	作業台（下部引違戸付）	1000×650×850	2	台
特別調理室	J	12	作業台（下部引違戸付）	1200×750×850	1	台
特別調理室	J	6	テーブル型器具消毒保管機	1500×750×850	1	台
特別調理室	J	9	器具消毒保管機	1750×750×1920	1	台
特別調理室	J	4	水切台付2槽シンク	2380×750×850	1	台
特別調理室	J	8	水切台付3槽シンク	2250×750×850	1	台
特別調理室	J	5	IH調理台	1200×750×850	1	台

主要設備台帳（固定設置・専用設備類）

※配置No,1-1など文字変換都合により1-aにしています。

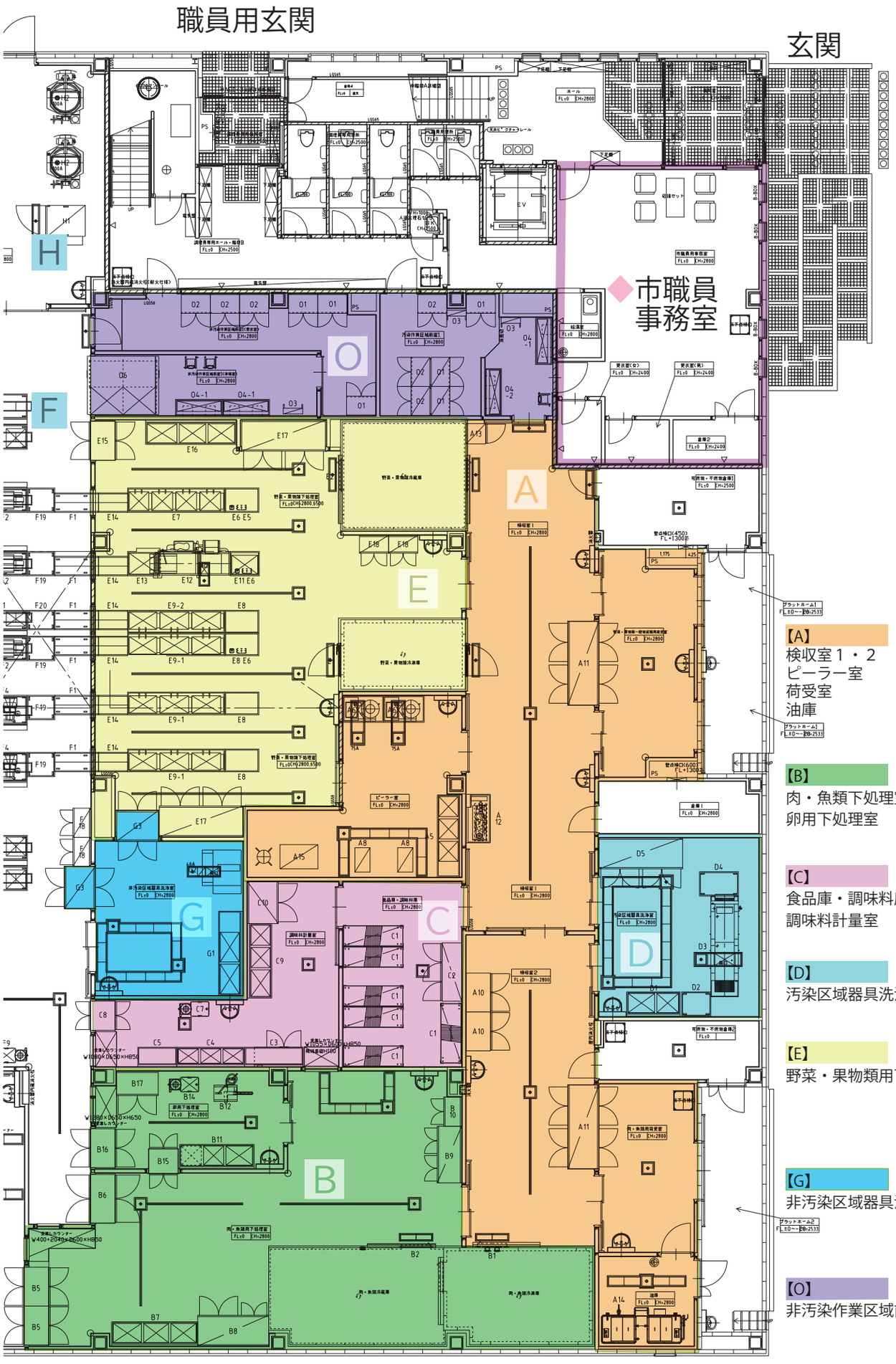
部屋	区分	配置No.	品名	規格 寸法	数量	単位
特別調理室	J	13	スチームコンベクションオーブン	900×795×980	1	台
特別調理室	J	1	冷凍冷蔵庫（1室冷凍）	1200×800×1890	1	台
特別調理室	J	2	検食用冷凍庫	625×650×1890	1	台
特別調理室	J	11	テーブル型冷蔵庫	1200×750×850	1	台
焼・揚・蒸・調理室	K	3	連続フライヤー	6510×1670×2425	1	台
焼・揚・蒸・調理室	K	5	スチームコンベクションオーブン	1279×1135×1895	3	台
焼・揚・蒸・調理室	K	6	ステンレス製回転釜（ガス式）	1675×1170×860	2	台
焼・揚・蒸・調理室	K	9	3槽シンク	3000×750×850	1	台
焼・揚・蒸・調理室	K	10	器具消毒保管機	2580×950×1920	1	台
コンテナ室	L	1	蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	1100×800×1200	29	台
コンテナ室	L	2	消毒用コンテナ	1422×932×1550	29	台
コンテナ室	L	3	給食用コンテナ	1422×932×1550	24	台
コンテナ室	L	4	トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	2260×2820×2150	2	台
コンテナ室	L	5	トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	1180×1450×2150	1	台
コンテナ室	L	6	トラックインタイプ蒸気式消毒保管機	2260×1450×2150	4	台
コンテナ室	L	9	電気式食器消毒保管機	2580×950×1920	2	台
コンテナ室	L	10	電気式食器消毒保管機	900×950×1920	1	台
コンテナ室	L	11	電気式食器消毒保管機	3500×950×1920	2	台
コンテナ室	L	12	電気式食器消毒保管機	1750×950×1920	1	台
コンテナ室	L	13	食缶消毒保管機	1290×950×1860	1	台
荷受・仕分け室	M	4	器具消毒保管機	1290×950×1920	1	台
荷受・仕分け室	M	5	プレハブ冷蔵庫	4150×2900×2600	1	台
洗浄室	N	3-a	自動食器浸漬機	4380×1520×890	2	台
洗浄室	N	3-b	ドライ式ローラーコンベヤ	4380×600×600	2	台
洗浄室	N	4-a	自動食器・トレー供給装置	2005×615×865	2	台
洗浄室	N	4-b	システム食器・トレー・スプーン洗浄機	7500×2200×2795	2	台
洗浄室	N	4-c	自動食器・トレー整理装置	1870×725×1200	2	台
洗浄室	N	14-a	食器洗浄機	640×655×1441	1	台
洗浄室	N	14-b	食器洗浄機用ガスブースター	307×530×680	1	台
洗浄室	N	5	コンテナ洗浄機	10900×2160×2715	1	台
洗浄室	N	6	ドライ式ローラーコンベヤ	3750×600×600	1	台
洗浄室	N	7	残菜計量システム	750×750×1200	1	台
洗浄室	N	8	粉砕流し台	1500×750×850	1	台
洗浄室	N	9	水切台付1槽シンク台	1500×750×850	1	台
洗浄室	N	10	システム食缶洗浄機	8380×1695×2165	1	台
洗浄室	N	12	ドライ式ローラーコンベヤ	2000×600×830	1	台
洗浄室	N	13	ソイルドテーブル	2100×700×830	1	台
洗浄室	N	15	クリーンテーブル	1200×700×830	1	台
洗浄室	N	18	3槽シンク	2100×750×850	1	台
洗浄室	N	19	厨芥脱水機（洗浄・下処理兼用）	1362×650×1730	1	台
洗浄室	N	20	オートチェンジャー	Φ1545×329	1	台
洗浄室	N	21	高圧洗浄機	621×370×726	2	台

※配置No,1-1など文字変換都合により1-aにしています。

部屋	区分	配置No.	品名	規格 寸法	数量	単位
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	1	シューズ殺菌庫	900×600×1740	12	台
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	2	衣類殺菌庫	900×600×1740	12	台
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	3	毛髪・塵埃除去機	600×180×455	5	台
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	4・5	手洗器	1450×500×850	6	台
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	6	手洗器	2150×500×850	1	台
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	7	エアーシャワー	1800×2254×2200	1	台
（汚染／非汚染）作業区域前室	O	8	エアーシャワー	1800×1254×2200	1	台

主要設備台帳 （移動式汎用）

		規格			
カテゴリ	品名	寸法（mm）	仕様（能力・容量等）	数量	単位
移動	AIHOT用カート	1170×830×1691	棚数2段　3分割	9	台
移動	食缶用カート	1170×830×1691	棚数2段　4分割	8	台
移動	スタックカート	900×695×810		22	台
移動	ラックカート	1215×720×1495	（ラック＆カート上下セット）	4	台
移動	移動式記録台	465×600×1005		8	台
移動	移動式パンラック	1500×600×1500	棚数:4段、棚数3段の2種	11	台
移動	ステンレスエレクターシェルフ	1821×613×1770	棚数：4段　ポール：PS1590 ドーリー：DLS1820	11	台
移動	エレクターシェルフ	1821×613×1590	移動式	2	台
はかり	防水形デジタル台はかり	350×605×795	*専用置き台付	19	台
移動	移動台 / 配缶台	1200×600×850		5	台
移動	移動台 / 配缶台	1200×750×650		27	台
移動	移動台 / 配缶台	1200×750×800		1	台
移動	移動台 / 配缶台	1200×750×850		3	台
移動	移動台 / 配缶台	1500×750×850		2	台
移動	移動台 / 配缶台	1700×750×850		1	台
移動	移動台 / 配缶台	1800×750×850		4	台
移動	移動台 / 配缶台	850×600×850		1	台
移動	移動台 / 配缶台	850×750×600		8	台
移動	移動台 / 配缶台	850×750×850		2	台
移動	移動台 / 配缶台	900×600×850		6	台
移動	移動台 / 配缶台	900×750×850		2	台
移動	検収移動台	1500×600×650		4	台
移動	作業台	1050×700×850	サイズ型番同一だが排水設備異なる2形態あり	4	台
移動	作業台	1050×750×850		1	台
移動	作業台	1200×600×850		1	台
移動	作業台	1395×750×900		1	台
移動	作業台	700×500×70	（平べったい台座）	2	台
移動	食材運搬車	1350×650×1000	棚数:2段	15	台
移動	食材運搬車	950×650×1000	棚数:2段	31	台



【A】
検収室１・２
ピーラー室
荷受室
油庫

【B】
肉・魚類下処理室
卵用下処理室

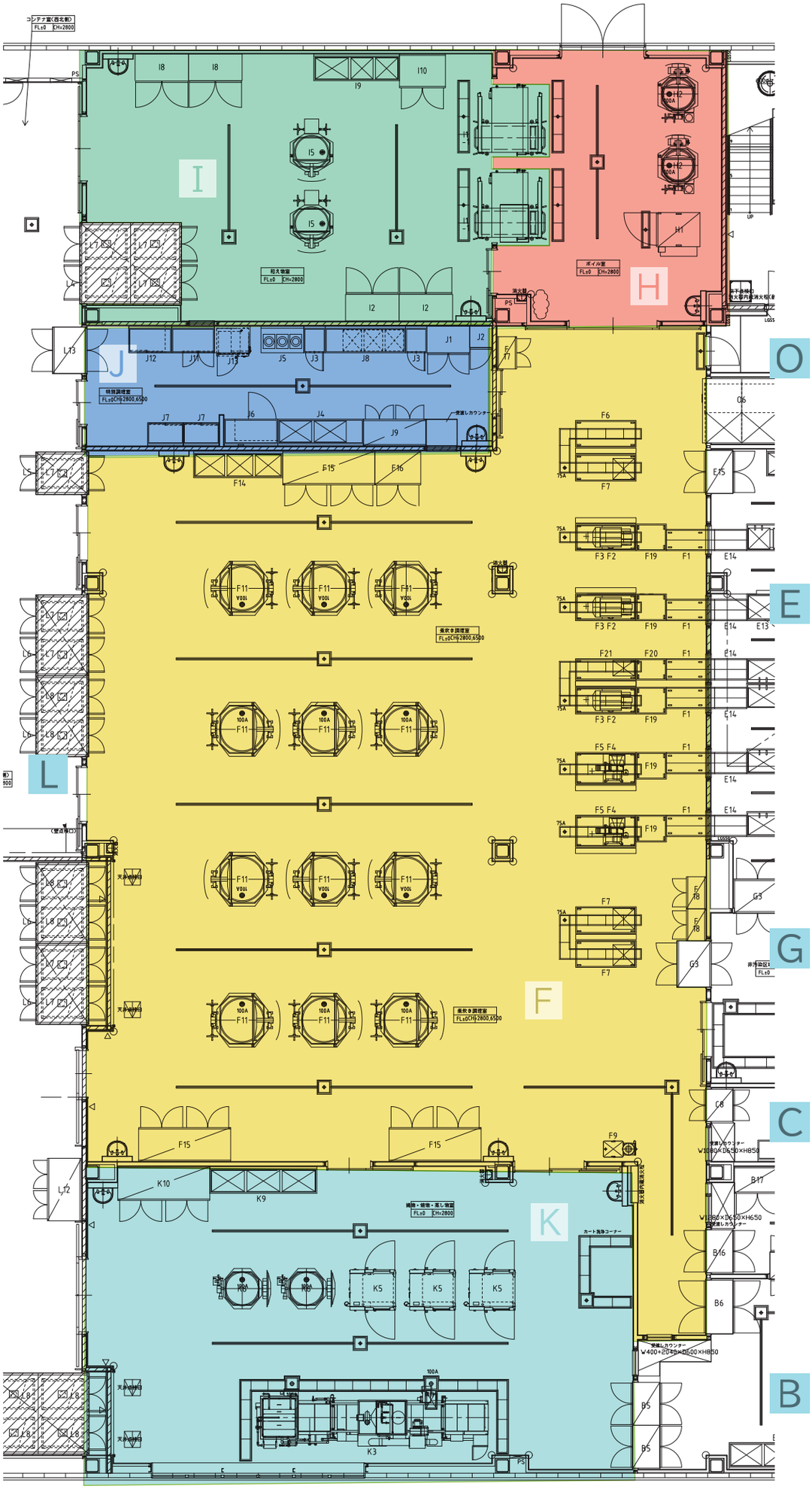
【C】
食品庫・調味料庫
調味料計量室

【D】
汚染区域器具洗浄室

【E】
野菜・果物類用下処理室

【G】
非汚染区域器具洗浄室

【O】
非汚染作業区域前室１・２



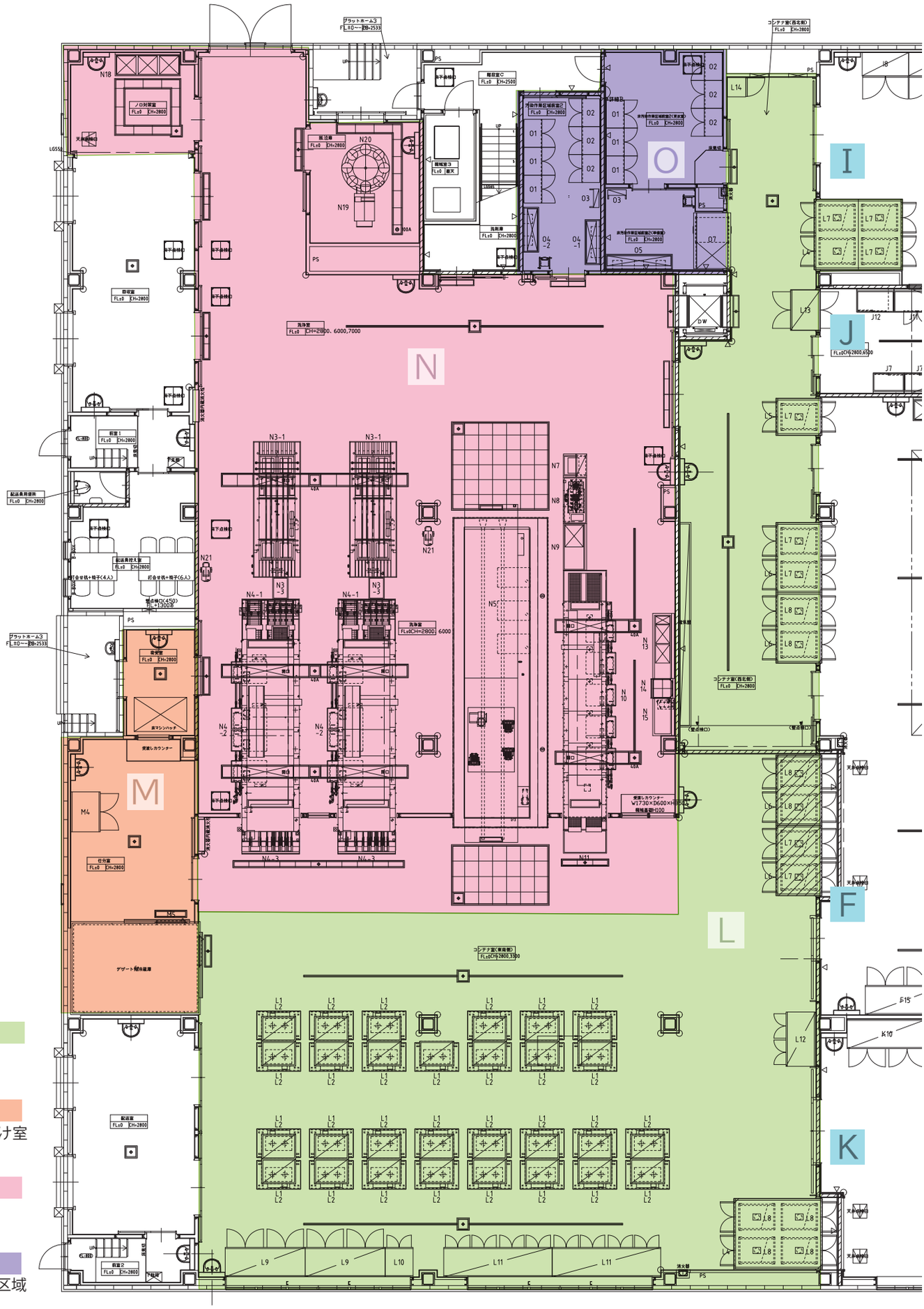
【F】
煮炊き調理室

【H】
ボイル室

【 I 】
和え物室

【J】
特別調理室

【K】
揚物・焼物・
蒸し物調理室



【L】
コンテナ室

【M】
荷受・仕分け室

【N】
洗浄室

【O】
非汚染作業区域
前室１・２