

資料9 必要諸室リスト

| エリア | 諸室内訳 | |
|-------|-------------------|-------------------|
| 事務エリア | 一般区域 | 事務室 |
| | | 更衣室（市・事業者） |
| | | 給湯室 |
| | | 調理員用更衣室（男子・女子） |
| | | シャワー室 |
| | | 調理員用トイレ（男子・女子） |
| | | 一般職員用トイレ（男子・女子） |
| | | 休憩室（男子・女子） |
| | | 洗濯・乾燥室 |
| | | 会議室（兼調理研修室） |
| | | 調理準備室 |
| | | 見学通路 |
| | | 展示スペース |
| | | 一般用トイレ（多目的・男子・女子） |
| | | 前室 |
| | | 玄関ホール |
| | | 倉庫（市・事業者） |
| 給食エリア | 汚染作業区域 | 荷受室 |
| | | 検収室（野菜類・魚肉類） |
| | | 下処理室（野菜類・魚肉類） |
| | | 食品庫 |
| | | 卵処理室 |
| | | 冷蔵室 |
| | | 冷凍室 |
| | | 洗浄室 |
| | | 器具洗浄室（検収室用・下処理室用） |
| | | 残菜処理室 |
| | | 油庫 |
| | | 廃油庫 |
| | | 廃棄物庫 |
| | | 回収室 |
| | | 消毒室 |
| | | 倉庫 |
| | | 非汚染作業区域 |
| | 煮炊き調理室 | |
| | 和え物室 | |
| | 焼物・揚物室 | |
| | アレルギー対応食調理室 | |
| | コンテナ室 | |
| | 器具洗浄室（和え物室用・調理室用） | |
| 発送室 | | |
| 備品庫 | | |