

この図は、学校給食の調理場・配膳場の平面図を示しています。主要な設備と配置は以下の通りです。

- 後方エリア:** シャワー室、トイレ、専用玄関、牛乳保冷库、パンラック、校舎渡り廊下、除去食。
- 中央調理エリア:** カウンター、食器消毒保管庫、作業台、食器洗浄機、一層シンク、移動シンク、食器戸棚、食器消毒保管庫、食器戸棚、調理台、3槽シンク、調理台。
- 前方サービスエリア:** 調理台、3槽シンク、調理台、食器戸棚、コンベクションオープン、フライヤー。
- 衛生管理:** 手洗、消毒槽、フードカッター、ロッカー、机、主な板保管庫、冷凍冷蔵庫、物置。
- その他:** 休憩室、更衣室、汚染区域、非汚染区域。

図中の赤い長方形は、調理場の前方にある特定の設備（コンベクションオープン）を示しています。