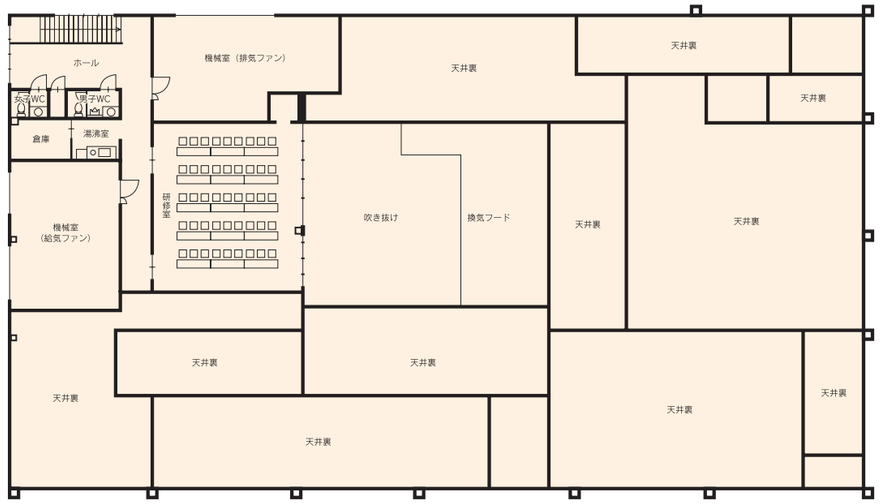
最新鋭の設備を備えた給食センター

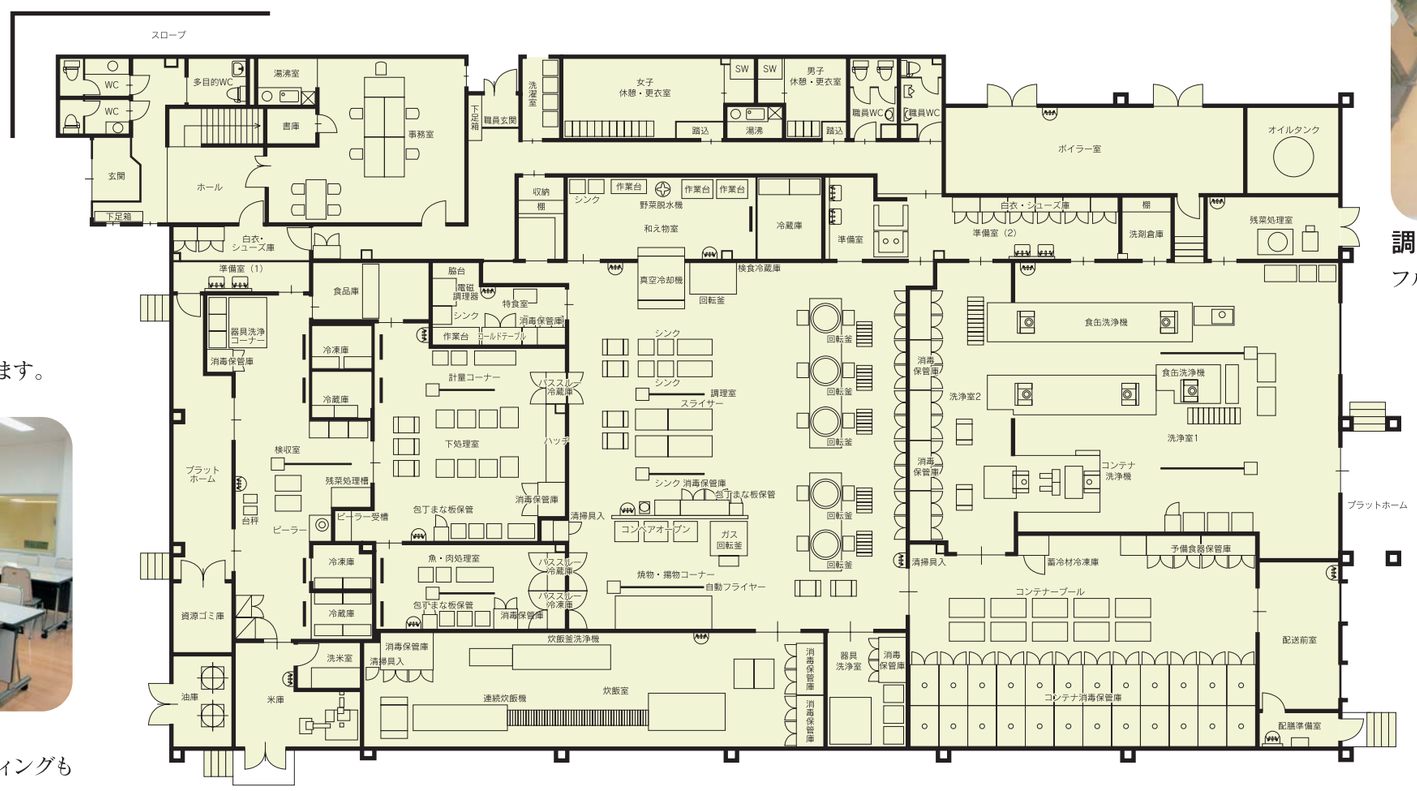
下処理室
作業の様子。
納品された食材を処理します。

高速度スライサー（フードスライサー）
野菜をスライスして、サラダ、煮こみ用とします。

魚肉処理室　納品された食材（魚、肉）の処理をします。

研修室（40名収容）
各種会議や試食会の場になり、職員のミーティングも活発に行われます。





炊飯室
自動で洗米、コンベア式で炊飯しほぐし作業後、各クラスへ配缶します。

真空冷却機
サラダや和え物の食材をゆがき、急速に冷却します。

洗浄室
食器、箸、スプーン、トレーやごはん、おかず等の食缶の洗浄をします。

調理仕込み室
フルドライ方式の調理室内。

調理室
ライスボイラ（蒸気釜）で、各学校分仕込み・調理をします。