

新たに整備する学校給食センター設備の基本的な考え方

- ①学校給食衛生管理基準に基づき、ドライシステムを導入、作業区域による区分の明確化（ゾーニング）、等 HACCP の考え方に基づいた施設とする。
- ②アレルギー対応専用調理室の設置
- ③見学機能について（他都市事例）

〔姫路市〕 2階建の2階廊下に見学用の窓を設置 → 見学回数は年2～3回程度



〔境港市〕 1階平屋建てで会議室内に見学窓を設置 → 見学窓は好評だが、あまり見学には来ない

