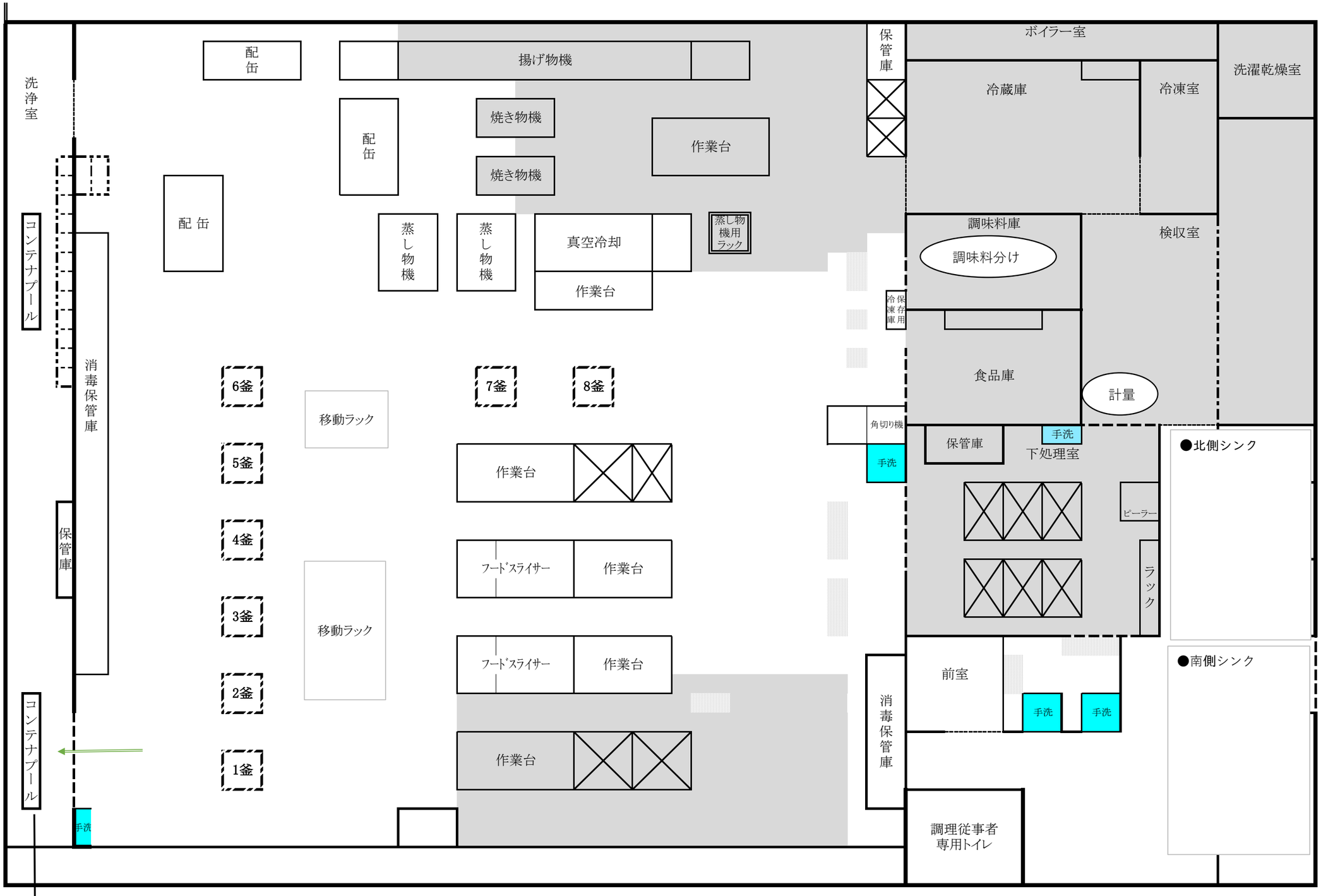
羽島市南部学校給食センター配置図及び作業動線図



料理名	材料名

<注意>
①作業動線がクロスする場合は、時間を記入する。
②汚染食材を取り扱うときは、使い捨て手袋を着用し二次汚染を防ぐ工夫をする。
③調理作業終了するまで、器具類の洗浄をしない。
④食材は専用容器を使用し、兼用しない。