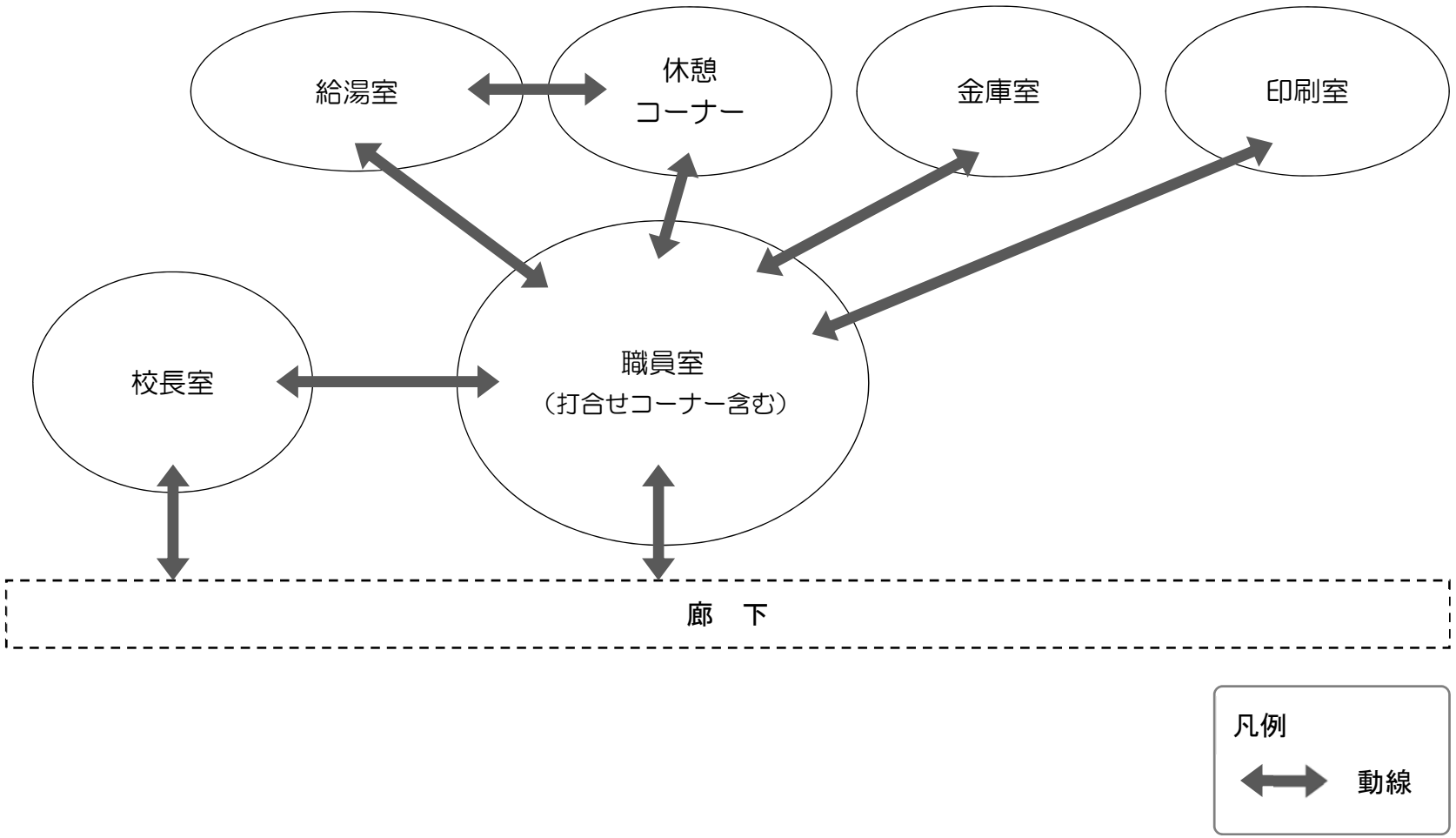
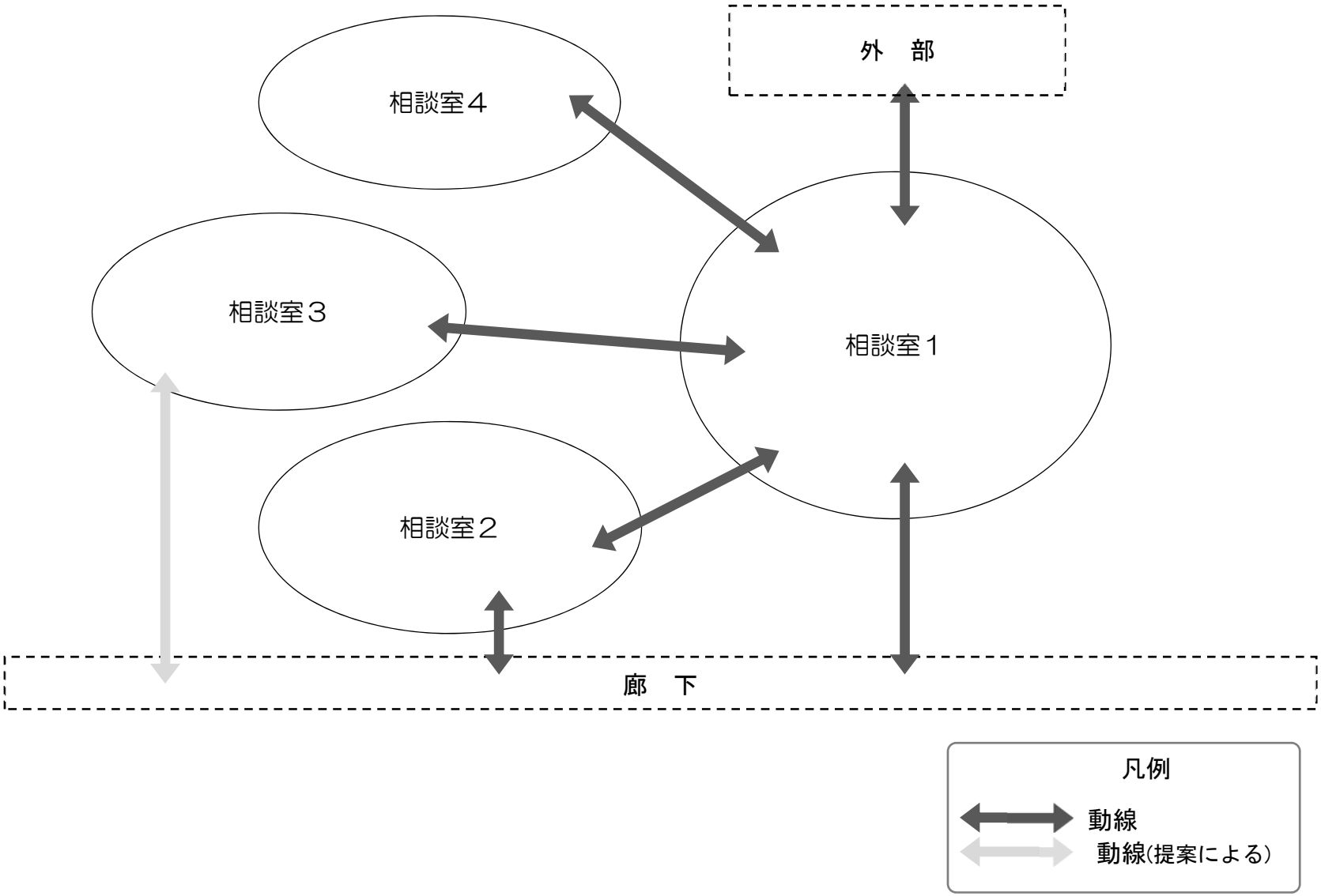
資料 18　諸室における動線の考え方

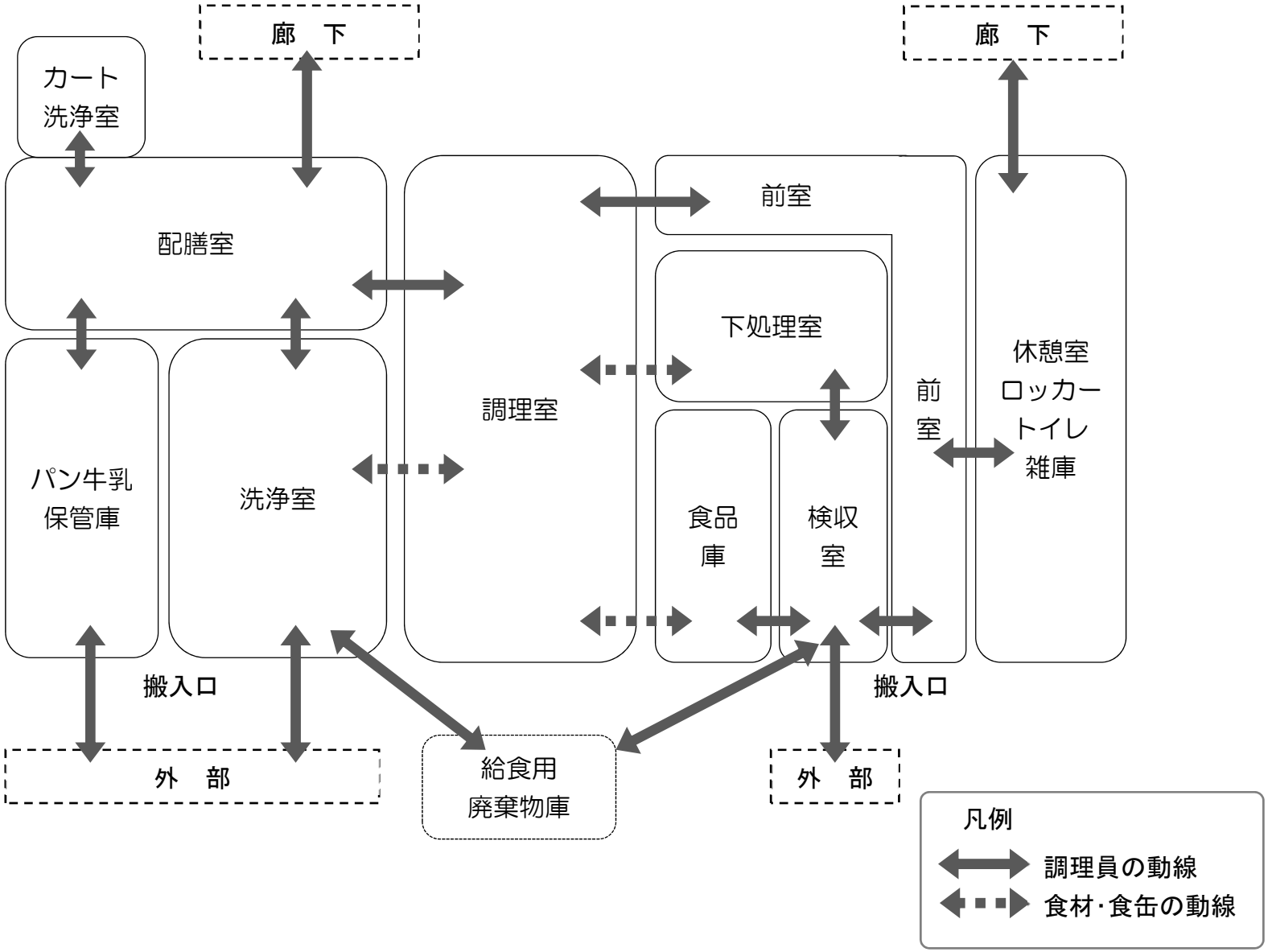
①職員室



②相談室



③給食室


廊　下
廊　下
カート
洗浄室
配膳室
前室
下処理室
調理室
前
室
休憩室
ロッカー
トイレ
雑庫
パン牛乳
保管庫
洗浄室
食品
庫
検収
室
搬入口
搬入口
外　部
給食用
廃棄物庫
外　部
凡例
調理員の動線
食材･食缶の動線