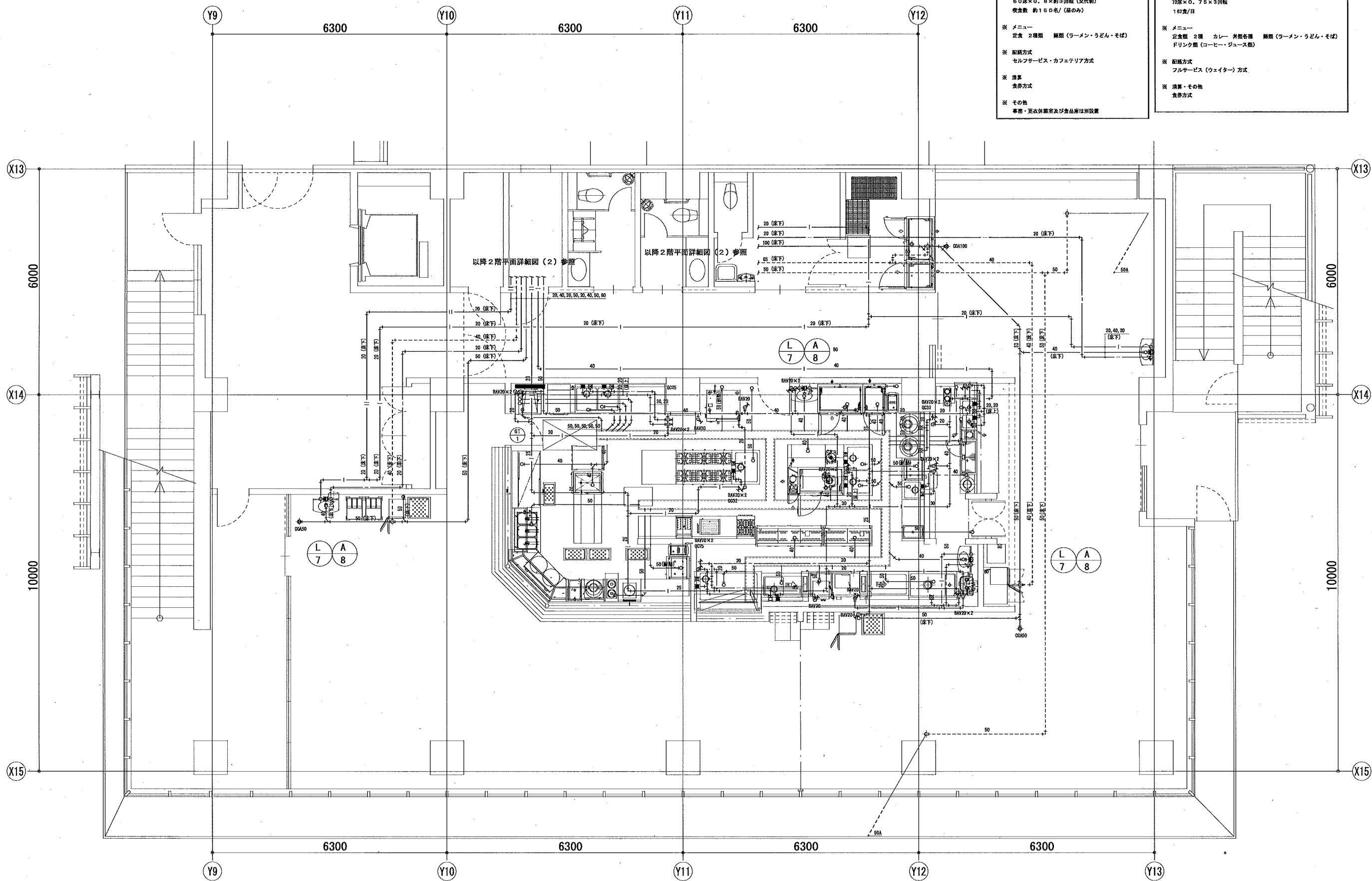


| 厨房設計概要書 | |
|---------------------|------------------------|
| 【職員食堂】 | |
| ※ 席数 | 60席 座位率 80% |
| ※ 60席×0.8×約3回転(交代制) | |
| ※ 供食数 | 約150名/ (昼のみ) |
| ※ メニュー | 定食 2種類 麺類(ラーメン・うどん・そば) |
| ※ 配膳方式 | セルフサービス・カフェテリア方式 |
| ※ 清潔 | |
| ※ 食器方式 | |
| ※ その他 | 事務・更衣休廊室及び食品庫は別設置 |

| 厨房設計概要書 | |
|----------------|---------------------------------|
| 【外来レストラン】 | |
| ※ 席数 | 72席 座位率 75% |
| ※ 72席×0.75×3回転 | |
| ※ 160食/日 | |
| ※ メニュー | 定食類 2種 カレー 丼類各種 麺類(ラーメン・うどん・そば) |
| ※ ドリンク類 | (コーヒー・ジュース類) |
| ※ 配膳方式 | フルサービス(ウェイター)方式 |
| ※ 清潔・その他 | |
| ※ 食器方式 | |



| | | | |
|--------------------|--------------|---------------------------|--------------|
| (特記事項) | | 工事名称 衛生設備 厚生棟2階厨房配管詳細図 | 設計番号 |
| | | 縮尺 A1:1/50 A3:1/100 | 図面番号 |