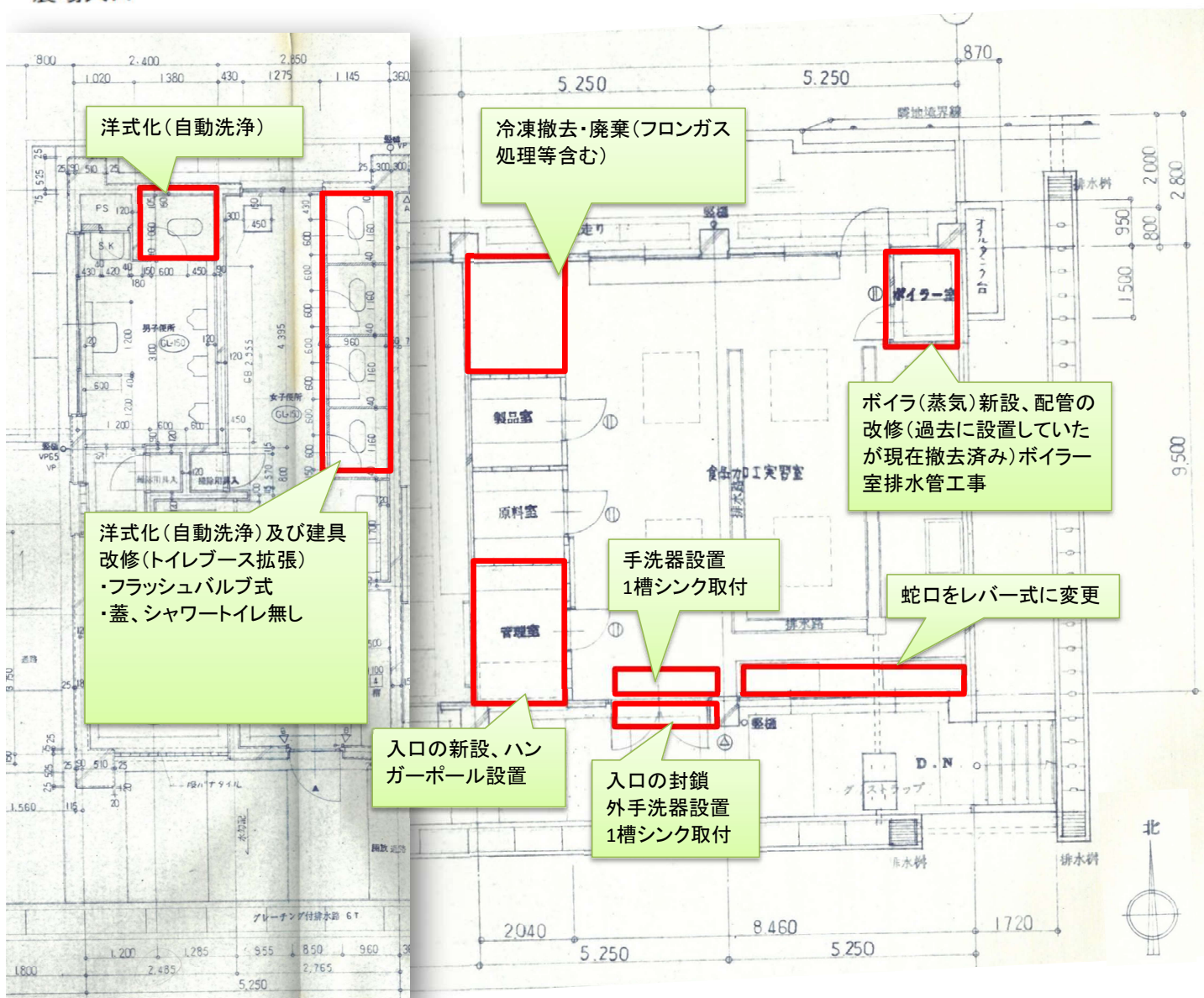
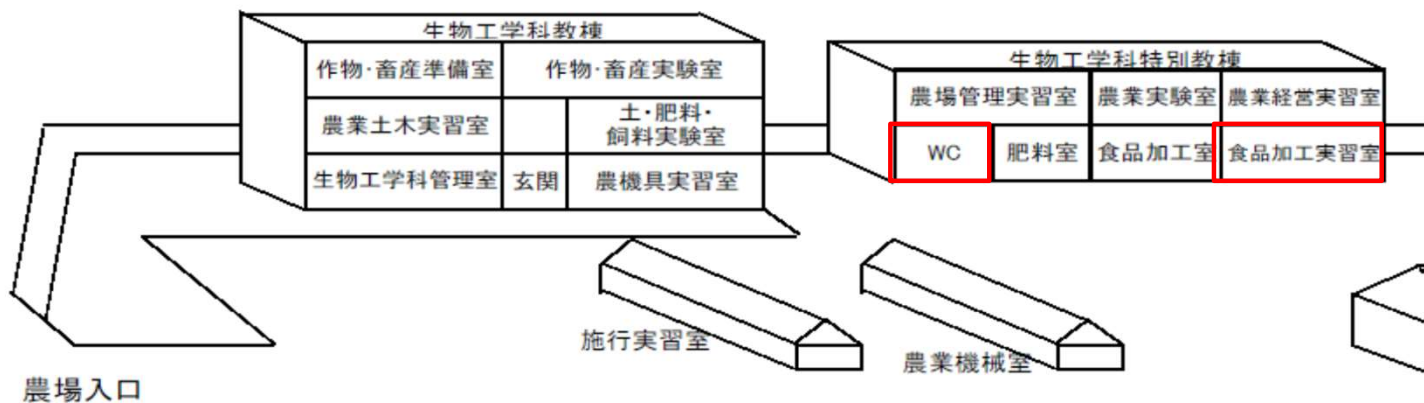


校内配置図（農場）



- ・HACCPに対応するため、入口を新設し、更衣後加工室に入室できるようにする。また、入口のあった場所に、外と中に手洗器を設け、外から菌の侵入を防ぐ。
- ・既存の手洗器は止水栓をレバー式に変更する。
- ・ボイラーはすでに撤去されているため新設し、配管の改修も行う。なお、排水管は新設が必要となる。
- ・冷凍庫は老朽化のため撤去し、冷凍冷蔵庫を購入し設置する予定(別予算)。
- ・トイレは和式を洋式化(自動洗浄機能付き)し非接触化とする。