

資料2 厨房設備リスト

※最大約1,700食/日の給食調理に対応する設備の一例とし、事業者の創意工夫による提案を期待する

No.	品名	寸法	数量	備考
<検収室・食品庫・仕分室>				
A1	検収台	1200×750×800	2	引出付 ドライ仕様
A2	スタッキングカート	775×620×800	10	
A3	デジタル台秤	350×605×795	1	秤量：60kg 防水型
A4	秤カート	650×400×500	1	ドライ仕様
A5	一槽シンク	750×750×800	1	ドライ仕様
A6	ドライピーラー	1200×750×1070	1	30kg/回 ドライ仕様
A7	ピーラーカート	750×550×800	1	
A8	三槽シンク	2400×750×800	1	ドライ仕様
A9	器具消毒保管機	1750×750×1900	1	
A10	検食用冷凍庫	610×650×1950	1	有効内容積390L
A11	シェルフ	1062×613×1892	6	4段
A12	移動台	900×600×800	1	ドライ仕様
A13	高速度ミキサー	465×945×1130	1	
A14	器具消毒保管機	1300×750×1900	1	
A15	二槽シンク	1500×750×800	1	ドライ仕様
A16	作業台	(1850) ×750×800	1	現寸合せ ドライ仕様
A17	電動缶切機	230×450×388	2	能力：500缶/h
A18	デジタル式上皿自動はかり	242×292×122	2	秤量：3kg 防水型
A19	パススルー冷蔵庫	900×840×1950	1	有効内容積730L
<野菜下処理室>				
B1	パススルー冷蔵庫	1200×840×1950	2	有効内容積960L
B2	パススルー冷凍庫	1200×840×1950	1	有効内容積1130L
B3	移動台	900×750×800	3	ドライ仕様
B4	四槽シンク	3000×750×800	3	ドライ仕様
B5	水切台	1200×750×600	3	ドライ仕様
B6	パススルー冷蔵庫	900×840×1950	1	有効内容積730L
B7	作業台	1200×750×800	1	ドライ仕様
B8	三槽シンク	2700×750×800	1	ドライ仕様
B9	器具消毒保管機	1750×750×1900	1	
B10	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	収容数 まな板10枚 包丁16本
B11	粉碎機内蔵シンク	1500×750×850	1	
<肉魚下処理室>				
C1	パススルー冷蔵庫	900×840×1950	1	有効内容積730L
C2	パススルー冷凍庫	1200×840×1950	1	有効内容積1130L
C3	二槽シンク	1500×750×800	1	ドライ仕様
C4	移動台	1500×750×800	4	ドライ仕様
C5	四槽シンク	(3250) ×750×800	1	現寸合せ ドライ仕様

資料2 厨房設備リスト

※最大約1,700食/日の給食調理に対応する設備の一例とし、事業者の創意工夫による提案を期待する

No.	品名	寸法	数量	備考
C6	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	収容数 まな板10枚 包丁16本
C7	器具消毒保管機	1300×750×1900	1	
C8	パススルー冷蔵庫	900×840×1950	1	有効内容積730L
<調理室>				
D1	移動水切台	900×750×800	6	ドライ仕様
D2	移動台	1800×900×800	4	ドライ仕様
D3	移動台	900×900×600	6	ドライ仕様
D4	さいの目切機	943×679×904	1	
D5	さいの目切機シンク	1800×900×600	1	ドライ仕様 移動式
D6	マイコンスライサー(脚無)	965×655×850	2	
D7	移動スライサーシンク	1800×900×600	2	ドライ仕様
D8	三槽シンク	2100×750×800	1	ドライ仕様
D9	作業台	1500×750×800	1	ドライ仕様
D10	スタッキングカート	775×620×800	10	
D11	スタッキングカート	875×700×800	6	
D12	ガス煮炊釜	1578×1130×2140	6	SUS釜、SUS脚、両ハンドル、蓋中折れ、センターローエプロン付 入水量190L
D13	配缶台	1200×750×600	6	ドライ仕様
D14	スチームコンベクションオープン	980×965×1860	2	カート2台付 ホテルパン1/1 20段
D15	移動台	900×900×800	2	ドライ仕様
D16	ガス連続自動フライヤー	2810×1460×1860	1	
D17	配缶台	1200×750×600	2	ドライ仕様
D18	三槽シンク	2700×750×800	1	ドライ仕様
D19	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	収容数 まな板10枚 包丁16本
D20	器具消毒保管機	1300×750×1900	1	
D21	検食用冷凍庫	610×650×1950	1	有効内容積390L
<アレルギー調理室>				
E1	冷凍冷蔵庫	900×650×1950	1	有効内容積 冷凍室130L 冷蔵室440L
E2	二槽シンク	1200×750×800	1	ドライ仕様
E3	電磁調理器	900×750×800	1	5kw×2
E4	作業台	(1400) ×750×800	1	現寸合せ ドライ仕様
E5	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	収容数 まな板10枚 包丁16本 逆扉仕様
E6	器具消毒保管機	900×750×1900	1	
<和え物室>				
F1	ガス回転釜	1730×1163×2140	1	水入量190リットル 内釜：ステンレス
F2	パススルー真空冷却機	1775×1085×1725	1	能力：100kg/バッチ
F3	包丁まな板消毒保管機	550×550×1900	1	収容数 まな板10枚 包丁16本
F4	器具消毒保管機	1300×750×1900	1	
F5	三槽シンク	1800×750×800	1	ドライ仕様

資料2 厨房設備リスト

※最大約1,700食/日の給食調理に対応する設備の一例とし、事業者の創意工夫による提案を期待する

No.	品名	寸法	数量	備考
F6	冷蔵庫	1490×800×1950	1	有効内容積1380L
F7	和え物釜	1730×1163×2140	1	水入量190リットル 内釜：ステンレス
F8	電動缶切機	230×450×388	1	能力：500缶/h
F9	移動台	1500×750×800	1	ドライ仕様
F10	配缶台	1200×750×600	2	ドライ仕様
<配膳室>				
G1	配膳車	900×700×900	37	
<洗浄室>				
H1	作業台	900×900×800	2	ドライ仕様
H2	三槽シンク	2400×900×800	1	ドライ仕様
H3	作業台	1200×750×800	1	ドライ仕様
H4	三槽シンク	2400×750×800	1	ドライ仕様
H5	移動シンク	900×750×800	4	ドライ仕様
H6	三槽シンク	2400×900×800	2	ドライ仕様
H7	食器トレイ洗浄機	4760×940×1870	1	
H8	水切台	750×900×730	2	ドライ仕様
H9	食缶洗浄機	4560×940×1870	1	
H10	移動水切台	900×750×800	3	ドライ仕様
H11	食缶消毒保管機	1300×950×1900	7	
H12	食器消毒保管機	1300×950×1900	6	電気式 両面
H13	シェルフ	910×613×1892	9	4段
H14	粉碎機内蔵シンク	1500×750×850	1	
H15	脱水機	1300×720×1500	1	
H16	重量検出装置		1	
<準備室>				
i1	衣類殺菌保管機	1000×600×1900	3	約15着収容
i2	シューズ殺菌保管機	600×600×1900	3	約15足収容
i3	エアシャワー	1200×1360×2242	1	シートシャッター仕様