

設 備

区 分		数 量	能 力
主要厨房器材及び器具	蒸気式食器消毒保管庫 2号	2台	200Kg/h
	コンベクションオープンスチーム機能付1号 ガス式(20段)	2台	27Kg/h
	自動給茶機	3台	24L/台
	ドリンクディスペンサー2連	2台	36L/台
	ドリンクディスペンサー1連	1台	18L/台
	厨房処理機1号 分離形A	1台	10Kg/分
	野菜切裁用調理器具2号	1台	613W
	蒸気式湯沸器2号	1台	200～220L
	かまどガス回転式ドライシステム用54L	1台	54L/台
	球根皮むき機	1台	13～15Kg
	食器洗浄機2号	1台	圧力噴射式
	蒸し器2号	1台	1～1.5Kg/m ²
	蒸気煮炊釜ドライシステム用220L	1台	220L/台
	配食室用保冷库2号	1台	0～10℃
	製氷機 1号	1台	約55/62Kg/日
	適温選択配食器材1号(電気式)	1台	冷凍～120℃
	適温選択配食器材2号(電気式)	1台	冷凍～120℃
	配食室用温蔵庫2号	1台	常温～100℃
	蒸気煮炊釜220L	4台	220L/台
	連続式炊飯装置2号	1台	140Kg/h以上
	蒸気式食器消毒保管庫 4号	1台	2Kg/c m ²
	連続式揚物機2号	1台	6.16Kg/h
	包丁保管庫	1台	
室 名		面 積	
厨 房		366m ²	
揚物室		46m ²	
下処理室		68m ²	
冷凍・冷蔵室		50m ²	
残飯庫		5.6m ²	

「(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)」

No	使用区分	品 名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
2	作業従事者個人用	個人用被服	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	調理用消耗品	クッキングペーパー	
6	調理用消耗品	クッキングシート	
7	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理器具清掃用	スポンジたわし	
11	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
12	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	調理機械、包丁、まな板等
13	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
14	調理器具清掃用	クレンザー	
15	厨房清掃用	デッキブラシ	
16	厨房清掃用	バケツ	
17	厨房清掃用	ポリ袋	
18	厨房清掃用	水切り	
19	厨房清掃用	モップ	
20	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	手洗い石鹸液	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※20 から 23 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整