

## 給食設備・備品・事務機器・食器等

No.	名体	数量	配置場所
1	台車	1	検収室
2	作業台	1	検収室
3	台秤（50kg）	1	検収室
4	ラック	1	食品倉庫
5	上皿はかり（8kg）	1	食品倉庫
6	ラック	1	厨房内倉庫
7	パススルー冷蔵庫	1	下処理室
8	パススルー冷蔵庫	1	下処理室
9	テーブルキャビネット	1	下処理室
10	フードスライサー	1	下処理室
11	庖丁まな板殺菌庫	1	下処理室
12	作業台	2	下処理室
13	2槽シンク	2	下処理室
14	1槽シンク	1	下処理室
15	上皿はかり（8kg）	1	下処理室
16	上皿はかり（1kg）	1	下処理室
17	冷蔵庫（室内にラック3個あり）	1	下処理室
18	冷凍室（室内にラック2個あり）	1	下処理室
19	ガス炊飯器（3段）	1	調理コーナー1
20	ガス炊飯器（2段）	1	調理コーナー1
21	電気自動炊飯器	1	調理コーナー1
22	スूपケトル	1	調理コーナー1
23	ブラストチラー（12段）	1	調理コーナー1
24	ガステーブル（5口）	2	調理コーナー1
25	電気テーブルレンジ	1	調理コーナー1
26	電気フライヤー	1	調理コーナー1
27	庖丁まな板殺菌庫	1	調理コーナー1
28	食器保管庫	2	調理コーナー1
29	ステンレスラック	1	調理コーナー1
30	調味料用ワゴン	2	調理コーナー1
31	移動水切台	1	調理コーナー1
32	作業台付1槽シンク	1	調理コーナー1
33	作業台	4	調理コーナー1
34	上皿はかり（1kg）	1	調理コーナー1
35	ガス回転釜	1	調理コーナー2
36	ティルティングパン	1	調理コーナー2
37	スチームコンベクションオーブン（10段）	1	調理コーナー2
38	ガステーブル（5口）	2	調理コーナー2
39	テーブルキャビネット	1	調理コーナー2
40	平棚付戸棚	1	調理コーナー2
41	作業台付1槽シンク	2	調理コーナー2

No.	名体	数量	配置場所
42	作業台	5	調理コーナー2
43	ステンレスラック	1	調理コーナー2
44	上皿はかり（1kg）	2	調理コーナー2
45	上皿はかり（500g）	1	調理コーナー2
46	フードカッター	1	調理コーナー2
47	ミキサー	2	調理コーナー2
48	電気炊飯器	1	調理コーナー2
49	食器消毒保管庫	2	盛付コーナー
50	製氷機	1	盛付コーナー
51	コールドテーブル	1	盛付コーナー
52	盛り付けパス台	2	盛付コーナー
53	電子レンジ	1	盛付コーナー
54	1槽シンク	1	盛付コーナー
55	作業台	5	盛付コーナー
56	下膳車(遅れ前用)	1	洗浄室
57	食器洗浄器	1	洗浄室
58	浸漬槽	1	洗浄室
59	水切シンク	1	洗浄室
60	台車	1	洗浄室
61	上皿はかり（30kg）	1	洗浄室
62	温冷配膳車24膳	3	配膳室
63	温冷配膳車32膳	3	配膳室
64	カート	4	調理室
65	スポットクーラー	1	調理室
66	扇風機	2	調理室
67	掛け時計	3	調理室
68	温度湿度計	2	調理室
69	下膳車	3	各病棟配膳室
70	給茶機	3	4・5・6F病棟
71	食器棚	3	4・5・6F病棟
72	保管庫（大）	1	事務室
73	給食管理システム用コンピュータ	1	事務室
74	給食管理システム用プリンター	1	事務室
75	コンピューター用机	1	事務室
76	コンピューター用椅子	1	事務室
77			
78			
79			
80			
81			
82			

・74～77は病院栄養士との共通使用とする。