

1 給食設備

No.	名 体	数量	配置場所	備考
1	検食用冷凍庫	1	検収室	491L
2	一槽水切付シンク	1	〃	
3	シェルフ	2	〃	
4	60kg秤	1	〃	
5	L型運搬車	2	〃	
6	掃除道具入れロッカー	1	〃	
7	戸棚	2	食品庫	
8	シェルフ	1	〃	
9	作業台	1	〃	
10	シェルビング	1	〃	
11	プレハブ冷凍室	1	冷凍室	
12	シェルフ	2	〃	
13	プレハブ冷蔵室	1	冷蔵室	
14	シェルフ	3	〃	
15	パススルー冷蔵庫	2	下処理室	1,386L、628L
16	二槽シンク	3	〃	
17	一槽水切付シンク	1	〃	
18	スライサー用流し	1	〃	
19	電解水生成装置	1	〃	
20	器具消毒保管庫	1	〃	15かご
21	包丁まな板殺菌庫	1	〃	
22	シェルフ	1	〃	
23	野菜裁断機	1	〃	
24	移動水切台	1	〃	
25	移動台	1	〃	
26	防水防塵デジタル台秤	1	〃	
27	シェルフ	2	炊飯コーナー	
28	ガス自動炊飯器	1	〃	21Kg
29	一槽水切付シンク	1	〃	
30	移動台	1	〃	
31	防水防塵デジタル台秤	1	〃	
32	掃除道具入れロッカー	1	〃	
33	冷凍冷蔵庫	2	調理室	1,295L、1,003L
34	スチームコンベクションオーブン	1	〃	ニチワ 10段
35	ホテルパン	20	〃	
36	穴あきホテルパン	20	〃	
37	ブラストチラー	1	〃	ホシザキ 10段
38	ラケットローリー	1	〃	
39	シェルフ	1	〃	
40	二槽シンク	2	〃	
41	電解水生成装置	1	〃	
42	ガスフライヤー	1	〃	
43	ガス回転釜	1	〃	
44	ガステーブル	2	〃	
45	戸棚	2	〃	
46	台下戸棚	5	〃	
47	引出し付き台下戸棚	2	〃	
48	作業台	3	〃	
49	移動作業台	6	〃	
50	食器消毒保管庫	1	〃	15かご
51	包丁まな板殺菌庫	1	〃	
52	電子レンジ	1	〃	
53	フードプロセッサ	1	〃	
54	ブレンダー	1	〃	
55	真空包装機	1	〃	
56	掃除道具入れロッカー	1	〃	
57	一槽水切付シンク	1	洗浄室	
58	一槽シンク	1	〃	
59	食器洗浄機	1	〃	
60	ガスブースター	1	〃	
61	食器消毒保管庫	2	〃	20かご
62	ステンレス食器かご	106	〃	
63	SKラック	28	〃	
64	移動シンク	1	〃	
65	移動水切台	1	〃	
66	移動シェルフ	2	〃	
67	掃除道具入れロッカー	1	〃	
68	保温保冷配膳車	6	配膳室	28食×3台、24食×3台
69	引出し付き台下戸棚	1	〃	
70	下膳車	6	〃	
71	クリーンロッカー	2	前室	作業衣用1台、作業靴用1台
72	シェルフ	2	〃	
73	サニタリーシンク	1	〃	
74	給湯・湯沸器	1	〃	
75	L型運搬車	2	検収室	
76	温・湿度計	5	各室	
77	ジェットタオル	7	〃	
78	鏡	7	〃	
79	電子秤	1	調理室	小数点第1位までの表示
80	捕虫器	5	調理室・洗浄室・下処理室・研修室・配膳室	