

※印の機器は排水トラップ付

区分	No.	品名	型式	寸法 (mm)			台数	配管寸法 (A)			ガス GAS (A,mm)		消費電力 (kW)	電 気 (kva)			備 考
				間口	奥行	高さ		給水 CW	給湯 HW	排水 D	接続口	消費量		POWER	CONSUMPTION	REMARKS	
	1	一槽シンク		450	500	850	1	15	15	50							
	2	校食用冷凍庫	VF-K120X	460	585	1110	1						0.13				容量：117L
	3	プレハブ冷凍室		1500	1800	2400	1			50			0.20	3.00			空冷式、室外機別置 ウォークイン仕様
	4	プレハブ冷蔵室		1500	1800	2400	1			50			0.10	1.30			空冷式、室外機別置 ウォークイン仕様
	5	ラック	NSM1220S- PH1590-4	1217	356	1590	5										SUS仕様、棚4段
	6	ラック	NSM910S- PH1590-4	912	356	1590	1										SUS仕様、棚4段
	7	ラック	NM1070- PH1900-4	1062	456	1895	2										棚4段
	8	三槽シンク		1500	600	850	2	15	15	50							
	9	上棚		1500	300	1段	2										
	10	包丁まな板殺菌庫	MCF-066	600	600	1650	2						0.59				収納：包丁20本、まな板5枚
	11	移動台		750	600	850	2										
	12	バスボックス		600	750	2000	1										上部ガラス扉
	13	バススルー冷蔵庫	SRR-GP1281D	1210	850	2000	1			40			0.75				冷蔵：1237L
	14	一槽シンク		1200	750	850	1	15	15	50							
	15	上棚		2400	600	1段	1										
	16	コールドテーブル冷蔵庫	SUR-G1271SA	1200	750	850	1			40			0.24				冷蔵：316L
	17	電子レンジ	NE-1800P	422	473	337	1							2.80			
	18	テーブル		1200	750	850	1										
	19	二槽シンク		1200	750	850	1	15	15	50							
	20	バケラック	NL1220- PH1900-4(特)	1217	610	1745	1										棚4段
	21	自動計量洗米機	RM-401A	600	630	1785	1	15		50			0.65				貯米庫(90kg)付
	22	ガス立体炊飯器	MRC-X3C	750	700	1350	2				25	27.9	0.06				炊飯能力：7.5kg×3段 EQPP付
	23	一槽シンク		600	600	850	1	15	15	50							
	24	ガステーブル	RGT-1565B	1500	600	850	1				25	50.6					EQPP付
	25	脇台		300	600	850	1										
	26	コールドテーブル冷蔵庫	SUR-G1261SA	1200	600	850	1			40			0.24				冷蔵：240L
	27	ガスフライヤー	MGF-18WJ	830	600	850	1				15	17.4					注量：18L×2 EQPP付
	28	脇台		350	600	850	1										
	29	スチーム コンベクションオーブン	SSC-10DCNU	1030	750	1100	1	15	15	75					15.40		2段階、10段収納、おろし/ゆで 浄排水器付、クロスシステム搭載
	30	スチーム コンベクションオーブン	SSC-06DCNU	1030	750	840	1	15	15	75					9.30		2段階、6段階収納、おろし/ゆで 浄排水器付、クロスシステム搭載
	31	ガス回転釜	GHSL-30	1356	1020	805	2	20	20	グレー	20	37.0					水入量：110L、内釜：鋼鉄 排水口仕様
	32	キューブアイスメーカー	SIM- S480N-CLB2	1087	820	2222	1	15	15	40					1.15		製氷能力：約240kg/日×2 クラッシュ付タイプ、浄水器2台付
	33	温蔵庫	MEHX-187GSB	1800	750	1850	1	15		40					8.20		軟水器付、FP付 アジャストH=200
	34	冷蔵庫	SRR-J1881V	1785	800	2030	1			40			0.47				冷蔵：1659L アジャストH=200
	35	ディッシュディスペンサー	MSD-C5227	610	320	805	10										最大収容数：φ250皿×120枚
	36	コールドフードユニット		1500	900	1690	1						0.10	0.75			上部冷蔵ショーケース付
	37	卓上ウォーマー	MEW-350A	350	550	260	2						1.00				1/1ホテル/℃×1ヶ
	38	ホットフードユニット		1600	800	850	1										
	39	卓上ウォーマー	MEW-350B	350	550	260	6						1.00				1/2ホテル/℃×2ヶ
	40	ライス・スूपユニット		1350	800	850	1										
	41	ライスジャー	JHC-900A	481	395	406	2						0.07				5升用
	42	スूपジャー	JHI-M080	362	315	335	2						0.22				容量：8L
	43	カレー・丼ユニット		1500	800	850	1										
	44	麺ユニット		(1650)	800	850	2										昇入式付 1台は現場調整
	45	冷凍冷蔵庫	SRR-J781CVL	745	800	2030	1			40			0.51				冷凍：306L、冷蔵：306L アジャストH=200
	46	一槽シンク		600	750	850	1	15	15	50							フタ付
	47	電磁ローレンジ	MIHL-D05C	450	750	450	2							5.00			バックガードH=550 EQPP付
	48	電気ゆで麺機	MREK-L067	600	750	850	1	15		40				9.10			EQPP付
	49	冷凍ストッカー	SCR-S85	776	493	935	2						0.08				有効内容積：138L
	50	消毒保管機	MSH30-32WD	1300	930	1850	2			40				9.95			30カゴ収納、カゴ付 FP付
	51	移動水切台		900	750	850	1										
	52	スラントッドシェルフ	ST910-STP1590	910	460	1744	2										棚4段、キャスター付
	53	食器洗浄機	MDCF2B-6EL	3650	900	1655	1		20	50				15.20			電気ブスター(MD-30T)付 能力：9000枚/時(φ150皿)
	54	移動シンク		600	600	850	3	15	15	倒溝							
	55	トレーリタターコンベア		5000	780	850	1	15	15	50			0.60				トラフ付
	56	トレーディスペンサー	MSD-L4045	420	580	900	1										最大収容数：100枚
	57	トレーディスペンサー	MSD-L4045W	840	580	900	2										最大収容数：200枚
	58	オーガナイザー	8RS8	648	488	241	3										
	59	自動給茶機	HPT-360M1D	450	500	780	3	15	15	40			1.19				湯量出力：約70杯(80ml/杯)
	60	ビルトインカップディスペンサー	MSD-K5252	610	570	680	2										最大収容数：グラス180ヶ
	61	電気ゆで麺機	MREK-L036R(改)	330	600	850	1	15		40				4.50			スプレッター付 EQPP付
	62	電気ゆで麺機	MREK-L036L(改)	330	600	850	1	15		40				4.50			スプレッター付 EQPP付
TOTAL												197.8	17.000	2.800	134.140		

仕様表

(1) 予条件

- 食堂規模 2F 約400㎡ (厨房の位置は固定)
- オフィス 約40,000㎡ 職員想定 約1,300名
- 想定喫食者数 総数 800食(最大)
給食数は約800食を基本とし、上限として900食まで対応が可能であること。
職員の40%520人+外来者125人=645人
(勤務者数の7割程度を対象とした。)
- 客席数 130席程度。ランチ時間の回転数を6回以下
- 営業時間 ランチ時間は11:30~13:30 その他10:00~18:00まで
18:00以降については、バブタイムを設けることも検討する。

(2) メニュー数

- 昼食を主とする(夕食の提供も可)。
- メインメニューは和食、洋食、中華等の約6種類、サイドメニューは、小鉢等類は約6種類
- 麺類は、ラーメン(冷、温)、そば(冷、温)、うどん(温)
- どんぶり物は、親子丼と中華丼程度、カレーは、かつカレーとビーフカレー
- 汁物は、味噌汁とコンソメスープ、サラダバーには、2品目程度
- デザートは、旬のものを日替わりで2品目程度
- 弁当の館内デリバリー対応にも考慮する。

(3) 主な厨房器具

- 冷蔵庫、冷凍庫、ガスレンジ、ゆで麺器、流し台、食器洗浄機等その他
- 食品貯蔵 4日貯蔵
- 衛生管理の一環として、HACCPシステム(大量調理施設衛生管理マニュアル)を導入することとし、設備面の充実を図る。