室名	No.	品名	型式		規格寸法		台数	使用用途
	1	温湿度計	5488	180	D	Н	2	諸室の温度・湿度測定
		/====================================	SK-8700-2	100			3	商主の温及・温及測と 検温
あ 検収室 野菜、肉・ 魚、米、食物		キッチンはさみ	3K-8700-2	190			3	↑ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
	4	プラスケット	#500	580	390	275	67	
	_	プラスケット用取手	#500	300	390	273	67	食材運搬(野菜類:調味料類)
		パン箱(40人用)	TA-40	530	350	185	35	食材運搬(肉魚卵)
アレ	_	クッキングスケール	KW-220	143	216	39	1	検収
		ギャベジカンドーリー	2620,19+2640	505	210	725	2	125-12 廃棄食材運搬
	_	ワイパー	KDL-19 40CM	303		1350	5	清掃
	_	デッキブラシ	KDT-28			1250	4	清掃
		温湿度計	5488	180		1230	2	付刊 付刊
ヽ 器具洗		ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
THE TOTAL		清掃用バケツ	7WB 7L	280		190	2	清掃
	_	温湿度計	5488	180		130	1	諸室の温度・湿度測定
		まな板 抗菌	SDK20-6030	600	300	20	4	切裁
		カラー包丁牛刀(刃渡210)	MGK-210	337	300	20	4	切裁
		カラーペティナイフ(刃渡150)	MPK-150	267			4	切裁
5 野菜下処		すいのうパイプ柄(大)	13-0052-0602	255	220	345	2	野菜洗浄
グログラック (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		皮引き	ACP-695	120	70	12	7	皮むき
		ギャベジカンドーリー	2620.19+2640	505	70	725	3	廃棄食材運搬
		ワイパー	KDL-19 40CM	000		1350	2	清掃
		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
			3433102			155	7	芽取り
		温湿度計	5488	180		100	1	諸室の温度・湿度測定
		エスピーファイヴ穴明パン	30013	530	327	35	120	スチコン投入
		ノンスティック・パン	30012NS	530	327	35	120	スチコン投入
		ノンスティック・パン	30022NS	530	327	65	120	スチコン投入
	5	一重食缶	NSN-14	305	270		14	下味付け
		タライ(アルミ)	60	600		188	11	下味付け
		キッチンはさみ		190			3	開封
		まな板 抗菌	SDK20-6030	600	300	20	1	切裁
		カラー包丁牛刀(刃渡180)	MGK-180	307			1	切裁
肉魚下		ボール(ステンレス)		300			4	下味付け
理室	_	ボール蓋(ステンレス)		320			4	下味付け
		泡立てⅡライン抗菌柄	AG45-7	450		110	3	卵液等攪拌
		PP弁慶ざる	PP-50	500		216	1	食材運搬
		カラー耐熱シリコンスクレーパー		55		255	1	調味液攪拌
		ギャベジカンドーリー	2620,19+2640	505		725	1	廃棄食材運搬
	_	ポリざる	303500P	600		218	3	食材運搬
	_	ボール(ステンレス)		450			7	下味付け
	_	ボール(ステンレス)蓋無し		180			4	下味付け
		スープレードル(φ114)	360cc			300	1	調味
		スープレードル(φ114)	360cc			300	2	調理(たまご流し込み)
		温湿度計	5488	180		· .	1	諸室の温度・湿度測定
3 器具洗		ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
.○ π# >< //>////		清掃用バケツ	7WB 7L	280		190	2	清掃

室名	No.	品名	型式		規格寸法		台数	使用用途
				W	D	Н	нм	
		温湿度計	5488	180	070		1	諸室の温度・湿度測定
	2	一重食缶	NSN-14	305	270		4	調味料運搬
		ボール(蓋付)		450			14	調味料運搬
		キッチンはさみ		190			1	開封
	5	一重食缶	NSN-6	260	170		15	調味料運搬
		ギャベジカンドーリー	2620,19+2640	505		725	1	廃棄食材運搬
		ワイパー	KDL-19 40CM			1350	1	清掃
		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
か計量室・	9	シリコンクリーナー		55		282	3	調味液攪拌
W WIEL	10	粉スコップ		145	83	237	4	調味液取り出し
	11	調味料保管用ポリバケツ	KCP-49 35型	405		534	4	保管
	12	計量カップロ付	500cc	85		110	1	少量計量
	13	ボール	0.39リットル	110			59	計量
	14	ボール	0.81リットル	150			17	計量
	15	ボール	1.33リットル	180			8	計量
	16	ボール蓋	No.15用蓋	205			4	計量
	17	ボール	2.2リットル	210			15	計量
	18	ボール蓋	No.17用蓋	233			8	計量
	1	温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
	2	ゴミ箱(足踏み式)	KPS-06 30	250	415	500	22	ゴミ集積
	3	まな板 抗菌	SDK20-6030	600	300	20	6	切裁
	4	カラー包丁牛刀(刃渡210)	MGK-210	337			6	切裁
	5	クッキングスケール	KW-220	143	216	39	1	計量
	6	防水型食品用温度計	SK-270WP	70	40	171	4	検温
	7	パイプ 柄すくいアミ小判荒目	13-0052-0402	280	250	1000	4	
	8	泡立てⅡライン抗菌柄	AG45-7	450		110	4	
		ひしゃく(ステンレス)	長柄 180(2.0L)	180		1000	7	攪 拌
		ひしゃく(ステンレス)	長柄 150(1.2L)	150		1000	4	攪拌
		プラスケット	#500	580	390	275	63	運搬
		プラスケット用取手	#500				63	運搬
		プラスケット	#500	580	390	275	28	運搬
		プラスケット用取手	#500		000	2,0	28	運搬
		キッチンはさみ	11000	190			1	開封
		ハンディ残留塩素計	RC-31P-Q	100			2	水質検査
4. 老松 4330		しゃもじ(ハイテクスハ・テラ)	SPO-120	1200	187		7	調味液攪拌
き 煮炊き調 理室		計量棒	KRB-120	1200	107		4	計量
		クッキングスケール	KW-220	143	216	39	1	計量
		シリコンクリーナー	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	55	210	282	8	両工里 攪拌
		ビッグターナー(中)	BTN-002	1200	150	202	1	現行 攪拌
			90CC	75	150	250	14	
		レードル				200		調味 □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
		先丸スプーン	松印 180	180	070	40	14	味見
		浅型角バット	10枚取	355	270	40	7	運搬
		ワイパー	KDL-19 40CM			1350	6	清掃
		デッキブラシ	KDT-28	017	000	1250	3	清掃
		一重食缶	NSN-16	317	320	000	10	調味液運搬
		スープレードル(φ114)	360cc			300	6	調味
		ボール(ステンレス)	蓋なし	300			2	調味
		エスピーファイヴ穴明パン	30013	530	327	35	32	スチコン投入
		ノンスティック・パン	30012NS	530	327	35	2	スチコン投入
		ノンスティック・パン用蓋	77350	530	327		2	スチコン投入
		茹でこぼしザル(麺類、野菜等)	13-0092-0505	576		220	5	調理
	34	一重食缶	NSN-16	317	320		. 23	とりがら調理

= 7.	Me		<u></u>		規格寸法		1, 41	
室名	No.	品名	型式	W	D	Н	台数	使用用途
	1	温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
	2	防水型食品用温度計	SK-270WP	70	40	171	1	製品検品
	3	しゃもじ(ハイテクスパテラ)	SPO-120	1200	187		1	攪拌
	4	ひしゃく(ステンレス)	長柄 180(2.0L)	180		1000	1	攪拌
	5	フォークA(ステンレス)	361	1200			1	攪拌
	6	番重(手付)	大 140	550	370	140	3	運搬
	7	番重用(蓋)	大	560	380	18	3	運搬
	8	まな板(抗菌)	SDK20-6030	600	300	20	3	切裁
	9	カラー包丁牛刀(刃渡210)	MGK-210	337			3	切裁
	10	カラーペティナイフ(刃渡150)	MPK-150	267			3	切裁
	11	アップルカッター(6分割)	AP-6				1	リンゴ切裁
		タライ(ステンレス)	600	600		200	1	攪拌
		ギャベジカンドーリー	2620,19+2640	505		725	1	廃棄食材運搬
		セーフティトング	240	240			3	配缶
和え物室		ワイパー	KDL-19 40CM			1350	1	清掃
		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
		弁慶金網ざる(アサカ*タ400)	13-0090-0403	400		165	2	運搬
		ボール(ステンレス)	蓋なし	420			2	調味
		クッキングスケール	KW-220	143	216	39	1	計量
		ボール(ステンレス)	蓋なし	300	210		4	調味
		泡立てⅡライン抗菌柄	AG45-7	450		110	1	調味
		スープレードル(φ114)	360cc	100		300	3	調味
		厚手スパゲティトング	0000	190		000	1	配缶
		ワイパー	KDL-19 40CM	100		1350	2	清掃
		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
		果物皮むき器	IS-310型	140	130	240	2	果物皮むき
		アップルカッター(8分割)	AP-8	140	100	240	1	リンゴ切裁
		ホテルパン	30022	530	327	65	60	
	1	温湿度計	5488	180	027	00	1	諸室の温度・湿度測定
	2	防水型食品用温度計	SK-270WP	70	40	171	2	検温
	_		DMI-05	190	40	280	6	配缶
		耐熱手袋	KW-220	143	216	39	1	計量
		クッキングスケール ステンレスターナー	DH-3012	275	72	35	3	計重
		ゴムヘラシリコンゴム	B-012	110	12	205	3	
			240	240		200		攪拌 両左
		セーフティトング			17E	0.0	4	配告
detail in		角バット(6枚取)	13-0039-0104	333	475	82	4	配告
焼物・揚 ・蒸し物室		スープレードル(φ114)	360CC	550	070	300	2	タレかけ
無し切主		番重(手付)	大 60	550	370	60	2	配缶
		ワイパー	KDL-19 40CM			1350	3	清掃
		デッキブラシ	KDT-28	245	00	1250		清掃
		ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
		清掃用バケツ	7WB 7L	280	100	190	2	清掃
		缶切り(Vカッター)		205	100	245	2	開缶
		開缶器	D01 40	35		225	2	開缶
		シリコーンクリーナー(ヘラ)	BSL-40	55		282	1	調理(たまごならし)
		ターナー	B-012	110		205	2	調理(たまごカット)
		温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
器具洗		ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
	3	清掃用バケツ	7WB 7L	280		190	2	清掃

室名	No.	品名	型式		規格寸法			使用用途
至石	140.	m a	坐丸	W	D	Н	台数	使用用逐
	1	温湿度計	5488	180			2	諸室の温度・湿度測定
	2	マルチクイックハンドブレンダー	MQ9145XS				1	形態食調理
	3	シリコンクリーナー		55		282	1	攪拌
	4	クッキングスケール	KW-220	143	216	39	3	計量
	5	スープレードル(φ 95)	180CC			280	3	調味
	6	深型組バット(4号) 245	13-0040-0108	170	225	80	14	運搬
	7	深型組バット用蓋(4号)	13-0040-0208	183	238	10	14	運搬
	8	防水型食品用温度計	SK-270WP	70	40	171	1	検温
	9	クッキングスケール	KW-220	143	216	39	1	計量
	10	カラー菜箸 シリコン		300			7	調理
	11	深型片手鍋	AKT-89	275		145	4	調理
	12	Hフライパン	AHL-M9	240		55	4	調理
		H寸胴鍋	AZV-67	315		295	1	調理
		シリコンクリーナー		55		282	2	調理
さ 食物アレ ルギー専用		キッチンはさみ		190			1	開封
調理室・下		食器籠	(テーパーなし)	390	360	200	8	食器収納
処理室	17	調理バット	深型バット13号	512	372	122	3	配缶
	18	目盛付片ロボール手付中		180		88	1	調味
	19	ボール硫酸アルミ蓋無	AB24	240			3	調味
	20	一重食缶	NSN-16	317	320		1	調味液運搬
	21	ケーキバット	8インチ	200	140	15	3	配缶
	22	耐熱手袋	DMI-05	190		280	3	配缶
	23	ワイパー	KDL-19 40CM			1350	1	清掃
		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
	25	調味料入れ	KCP-49 35型	405		534	1	保存
	26	缶切り					1	開缶
	27	計量カップ	13-0211-0701 250CC	79	138	87	1	計量
		計量スプーン	4本組 13-0209-1003				1	計量
		ハンディ残留塩素計	RC-31P-Q				1	水質検査
		ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
	31	清掃用バケツ	7WB 7L	280		190	2	清掃
	1	温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
異具洗海	2	ワイパー	KDL-19 40CM			1350	1	清掃
し 器具洗浄 室		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
	4	ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
		清掃用バケツ	7WB 7L	280		190	2	清掃
す コンテナ	1	温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
室	2	ワイパー	KDL-19 40CM			1350	2	清掃
		デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
	1	温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
	2	高圧洗浄機	HD 4/8 C	375	360	935	1	清掃
せ 洗浄室	3	ギャベジカンドーリー	2620,19+2640	505		725	1	残菜集積
	4	ワイパー	KDL-19 40CM			1350	7	清掃
		デッキブラシ	KDT-28		ļ	1250	1	清掃
	6	食器カゴ	(テーパーなし)	390	360	200	18	洗浄作業
そ 残菜室	1	ポリバケツ	KPC-49	405		534	6	残菜集積

添付資料 6

室名	No.	品名	型式		規格寸法		人业	佐田田 〉
至石	至名 100.	而名 		W	D	Н	台数	使用用途
≥ 米庫	1	温湿度計	5488	180			1	諸室の温度・湿度測定
- 不熚	2	キッチンはさみ		190			3	米袋開封
5 洗米⊐一	1	弁慶金網ざる	Fカ*タ250	250		109	1	麦洗い
	2	デジタル上皿秤	UDS-211W 20K	248	270	175	1	計量
	1	温湿度計	5488	180			2	諸室の温度・湿度測定
	2	防水型食品用温度計	SK-270WP	70	40	171	1	検温
	3	耐熱手袋	DMI-05	190		280	4	炊飯釜運搬
	4	一重食缶丸底アルミ	ASN-14	305		270	1	調味
	5	ステンレスボール		210			3	調味
	6	マジックしゃもじ				600	3	配缶
炊飯室	7	マジックしゃもじ				450	3	配缶
	8	ワイパー	KDL-19 40CM			1350	1	清掃
	9	デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃
	10	テフロン加工釜	CRA2-N用	500		188	18	炊飯
	11	ハンドスクイージー	7125	245	39	230	2	清掃
	12	清掃用バケツ	7WB 7L	280		190	2	清掃
	13	計量カップ	13-0211-0701 250CC	79	138	87	9	計量
油庫	1	ワイパー	KDL-19 40CM			1350	1	清掃
油庫	2	デッキブラシ	KDT-28			1250	1	清掃

添付資料 6

		品名	W1_b		規格寸法			#mm\
室名	No.		型式	W	D	Н	台数	使用用途
	1	飯椀	PNB-31E G	140		58	2465	飯用(通常食用)
	'	以外	PNB-31E C	140		58	35	飯用(食物アレルギー専用食用)
	2	汁椀	PNB-32E BLG	145		61	2465	汁用(通常食用)
	4	/ 一例	PNB-32E BLO	145		61	35	汁用(食物アレルギー専用食用)
	3	亚四苯廿	PNS-19E BLG	200		38	2465	主菜用(通常食用)
	3	平皿兼丼	PNS-19E BLO	200		38	35	主菜用(食物アレルギー専用食用)
L 本即	4	/\ XZ m	PNS-13E G	130		32	2465	副菜用(通常食用)
と 食器	4	小深皿	PNS-13E C	130		32	35	副菜用(食物アレルギー専用食用)
	5	hU1	SG-56 FYE	380	290	18	2465	配膳用(通常食用)
)		SG-56 FW	380	290	18	35	配膳用(食物アレルギー専用食用)
	6	はし	京華木 桜科	210			2500	喫食用
	7	先丸スプーン	穴明松印 180大	180			2500	喫食用
	8	先丸スプーン	穴明松印 150小	150			2500	喫食用
	9	デザートフォーク	穴明 松印 180	180			2500	喫食用
	1	汁物用食缶	SMB-14CM				87	汁用
	2	焼物·揚物用食缶	SMB-07-1CM				87	主菜用
	3	ステンレス敷網	SMB-07S	262	223		87	主菜用
	4	米飯用食缶	SMB-14FM				87	飯用
	5	和え物用食缶	SMB-07-1M				87	和え物用
	6	井の具·煮物·果物等用食缶	SMB-10CM				87	副菜用
	7	ソース缶	GBL-02CP	230	220	150	87	ソース用
	8	真空断熱フードジャー	JBN-500	95		155	35	食物アレルギー専用食用 汁物
* **	9	少容量配食容器	AKH-420	197	126	110	70	食物アレルギー専用食用(蓄熱剤) 飯用・主菜
な 食缶	10	ステンマイルドボックス	SMB-MIN	112		86	35	食物アレルギー専用食用(保冷剤) 副菜
	11	はし篭		260	100	67	87	はし用
	12	スプーン篭(大)		260	100	67	87	スプーン用
	13	フォーク篭(大)		260	100	67	87	フォーク用
	14	スプーン籠(小)		200	100	67	87	スプーン用
	15	飯椀·平皿用篭		390	365	220	87	飯椀·平皿用
	16	汁椀·小深皿用篭		390	320	220	87	汁椀·小深皿用
	17	トレー用篭		410	240	230	87	トレー用
	18	はし箱(仕切りなし)	BX-2 PS	227	61	25	35	食物アレルギー専用食用
	1	しゃもじ		230	85		87	配膳用
	2	お玉 12000	LB-FS011	230	100		174	配膳用
に 配膳器具	3	トング	YT-240	240			261	配膳用
	4	小お玉 2000	LB-NS051	130	62		87	配膳用
	5	ヌードル杓子	LB-FS040	230	90		87	配膳用
м ¬>.=±	1	食缶用コンテナ		1520	865	1550	12	食缶運搬用
ぬコンテナ	2	食器用コンテナ		1520	800	1550	12	食器運搬用

添付資料 6

室名	No.	No. 品名	型式	規格寸法			台数	使用用途
王伯	INO.	四位		W	D	Н	百致	设 用用逐
風除室	1	AED(自動体外式除細動器)	ZOLL AED Plus				1	救命
★※☆/1)	1	片袖付き事務机	プラス LEED	1100	700	700	4	市職員用
事務室(1) 市職員用	2	椅子	プラス 事務用チェア Presea				4	市職員用
112 400 5-47 13	3	キャビネット	プラス L5-105H-3	900	450	1100	2	市職員用
授乳室	1	椅子	ADAL				2	授乳
汉孔王	2	おむつ交換台	Combi エンジェルK(荷物台付)				1	授乳
	1	洗濯機パン	PWP800N2W				3	洗濯
洗濯室	2	洗濯機	HITACHI BW-G70K				3	洗濯
	3	乾燥機	HITACHI DE-N60HV				3	乾燥
乾燥室	1	物干し竿					2	洗濯