

別紙18 移動予定給食調理業務物品一覧

備品類

学校名 (仮称)本町田ひなた小学校

(本町田東小学校と本町田小学校の統合校で現在の本町田小学校を仮校舎として使用中の期間)

番号	品名	数量	規格等	メーカー
1	レモン絞り	1		
2	移動式水槽	4	900×900×850 3台 1050×900×850 1台	東京板金工業
3	移動式調理台	3	1800×900×850	東京板金工業
4	移動作業台	2	1200×900×850	東京板金工業
5	移動作業台	2	1200×600×850	東京板金工業
6	移動作業台	2	750×600×850	東京板金工業
7	移動作業台	1	1500×700×650	東京板金工業
8	移動作業台	1	900×600×600	東京板金工業
9	クラス用運搬車	18	* 外職員室用1台	東京板金工業
10	L型運搬車	2		
11	ザル置き台		3点わか式	
12	水切台	6	1800×600×600	
13	水切台	1	1100×600×600	
14	水切台	1	450×450×450	
15	スピードカッター	1		
16	大型扇風機	1		
17	オープンレンジ	1		
18	台はかり	1	残菜用100kg	
19	2段ワゴン	3		
20	パンラック	1	700×550×1800	
21	洗濯機	1	全自動1台	
22	衣類乾燥機	1		
23	電子レンジ	1		
24	電気掃除機	1		
25	ホットカーペット	1		
26	更衣ロッカー	8	3連×2 2連×1 8名分	
27	電気ポット	1		
28	電気エアコン	1		
29	冷凍冷蔵庫	1		
30	こたつ	1	家具調こたつ	

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

食器食缶類

学校名 (仮称)本町田ひなた小学校

(本町田東小学校と本町田小学校の統合校で現在の本町田小学校を仮校舎として使用中の期間)

番号	品 名	規 格 等
1	食器	PEN樹脂食器 3点 飯椀・深皿・菜皿それぞれ600枚プラス30枚ずつ
2	箸	600膳 プラス予備分30膳
3	スプーン・フォーク	600本 プラス予備分それぞれ30本ずつ
4	トレー	600枚 プラス予備分30枚
5	食器籠	17クラス分 プラス予備分1クラス
6	箸籠	17クラス分
7	パンばさみ	58本
8	スプーン籠・フォーク籠	17クラス分
9	お玉	45本
10	麺用お玉	46本
11	しゃもじ	21本
12	食缶(蓋含む)	大20クラス分 小20クラス分
13	米飯バット(蓋含む)	17クラス分
14	天ぷらバット(蓋含む)	17クラス分
15	パン箱(蓋含む)	17クラス分
16	ボール(蓋含む)	大19クラス分 小19クラス分
17	牛乳缶	38缶

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

調理小物類

学校名 (仮称)本町田ひなた小学校

(本町田東小学校と本町田小学校の統合校で現在の本町田小学校を仮校舎として使用中の期間)

番号	品名	数量	規格等
1	油用じゃくし 粗	1	柄26cm 直径19cm
2	油用じゃくし 粗	1	柄21cm 直径16cm
3	油用ざる	1	直径55cm 深さ21cm
4	油用たらい	1	直径59cm 深さ18cm
5	網じゃくし 粗	1	柄32cm 直径25cm×深さ7cm
6	網じゃくし 細	1	柄63cm 直径25cm×深さ7cm
7	網じゃくし 普通	1	柄55cm 直径28cm×深さ25cm
8	麵用ひしゃく	2	直径19cm 深さ10cm 柄52cm
9	ひしゃく	3	直径21.5cm 深さ10cm 柄50cm
10	ひしゃく	1	直径15.5cm×深さ8cm×柄48cm
11	ひしゃく(柄なし)	1	直径19.5cm×深さ10cm
12	麵用ひしゃく(柄なし)	1	直径19cm×深さ10cm
13	ざる(アルミ)	5	直径35cm 深さ20cm
14	ざる(アルミ)	2	直径37cm 深さ24cm
15	ざる(アルミ)	3	直径35cm 深さ21cm
16	ざる(アルミ)	2	直径37.5cm 深さ14cm
17	ざる(アルミ)	1	直径52cm 深さ22cm
18	ざる(アルミ)	3	直径53cm 深さ22cm
19	ざる(アルミ)	7	直径21cm 深さ9cm
20	ざる(アルミ)粗	1	直径60cm×深さ21cm
21	ざる(ステンレス)細	1	直径60cm 深さ21cm
22	ボール(調味料入れ)(アルミ)	7	直径22cm×深さ9cm
23	ボール(調味料7入れ)(ステンレス)	4	直径17cm 深さ7cm
24	ボール(調理用)(アルミ)	5	直径35cm 深さ15cm
25	ボール(調理用)(アルミ)	6	直径32cm×深さ14cm
26	米飯バット(調理用)	2	52cm×32cm×9cm
27	パン箱ふた(調理用)	8	52cm×39cm×2.5cm
28	バットふた(調理用)	4	46cm×30.5cm×2.5cm
29	米飯バットふた(調理用)	1	48cm×36cm×2cm
30	パン箱ふた(調理用)	9	52cm×39.5cm×2.5cm
31	食缶(調理用)	8	14ℓ
32	たらい	1	直径65cm×深さ20cm
33	包丁(ペティナイフ)(調理用)	1	刃渡り13cm・柄11cm
34	包丁(調理用)	1	刃渡り25cm・柄13cm
35	包丁(調理用)	3	刃渡り22cm・柄12cm
36	包丁(調理用)	2	刃渡り24cm・柄13cm
37	包丁(ペティナイフ)(果物用)	4	刃渡り13cm・柄13cm
38	包丁(果物用)	2	刃渡り22cm・柄13cm
39	フードカッター(ステンレス製)	1	
40	パン切包丁	2	刃渡り26cm・柄12cm
41	まな板(調理用)	5	50cm×33cm×2cm
42	まな板(果物用)	2	60cm×30.5cm×2cm
43	まな板(出来上がり用)	1	50cm×30cm×2cm
44	包丁研ぎ器(調理室用)	1	
45	包丁(下処理用)	3	刃渡り21cm・柄12cm
46	包丁(下処理用)(ペティナイフ)	3	刃渡り15cm・柄11cm
47	包丁(下処理用)(ペティナイフ)	1	刃渡り13cm・柄11cm
48	まな板(下処理用)	1	50cm×33cm×2cm
49	包丁研ぎ器	1	
50	ピーラー(プラスチック製)	3	
51	ピーラー(ステンレス製)	1	
52	芽取り	2	
53	芋くり	4	
54	千枚通し	2	
55	しゃもじ(プラスチック製)	5	幅7.5cm
56	しゃもじ(シリコン製)	2	幅11.5cm・全長40cm
57	はけ(シリコン製)	1	刷毛部分6cm・柄16cm
58	めんぼう	1	直径2.5cm×長さ36cm
59	レモン搾り器(プラスチック製)	1	
60	型抜き(星形)	2	
61	スライサー刃	各1	スライス・じゃが刃・千切・おろし・ささがき
62	缶きり	2	1号缶用
63	皮むき器	1	

調理小物類

学校名 (仮称)本町田ひなた小学校

(本町田東小学校と本町田小学校の統合校で現在の本町田小学校を仮校舎として使用中の期間)

番号	品名	数量	規格等
64	泡立て器	2	柄24cm 泡立て部分26cm
65	濾し器	1	柄18cm 直径28cm×深さ8cm
66	スチームコンベクションオープン天板 浅	20	
67	スチームコンベクションオープン天板 深	20	
68	スチームコンベクションオープン蒸し器	20	
69	揚げ物用かす取り	1	縦22.5cm×横18cm・柄36cm
70	油こしじょうごとし網	1	
71	油用食缶	1	12ℓ
72	ののじ	1	柄100cm・幅19cm
73	フライパン	1	直径26.5cm×深さ5cm×柄21cm
74	アルミ片手鍋	1	直径20cm×深さ11cm×柄19cm
75	両手鍋(ふたつき)	1	直径27cm×深さ11cm
76	両手鍋(ふたつき)	1	直径31cm×深さ12cm
77	おたま(ステンレス)	1	直径9cm・柄20cm
78	トング(ミニ)	3	全長18cm
79	調理用スプーン	3	直径5.5cm・全長20cm
80	スパテラ	3	柄100cm・幅20cm
81	ゴムベラ(木柄)	5	幅12cm・全長19cm
82	計量カップ	1	1000cc(直径11cm×深さ11cm)
83	たれ用ポット	1	直径14cm×高さ11cm・柄10cm
84	茶こし	1	直径7.5cm・全長17cm
85	アルマイト味見用皿	3	直径21cm
86	アルマイト味見用おわん	25	直径14cm
87	味見用皿入れかご(ステンレス製)	1	39cm×28.5cm×20cm
88	缶切り	1	
89	温湿度計	2	
90	中心温度計	5	
91	非接触温度計	1	
92	キッチンタイマー	3	
93	耐熱手袋	2	
94	水切器(ワイパー)	6	
95	ハンバーグ仕切り器	1	36切
96	ハンバーグ仕切り器用バット	10	
97	焦げ落とし	3	
98	はさみ	2	
99	塩素濃度測定器	1	
100	バケツ	21	洗剤・その他用15 下水用6
101	ゴミ箱	3	
102	ポリベール	2	40ℓ
103	時計	8	
104	水切器(調理台用ワイパー)	3	
106	ワイパー	5	柄140cm 全長39cm
107	ワイパー	2	柄140cm 全長46cm
108	休憩用いす	7	
109	デッキブラシ	5	

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

備品類

学校名 町田第三 小学校

番号	品名	数量	規格等	メーカー
1	移動式水槽	1	縦90 cm × 横105 cm × 高さ85 cm	東京板金工業
2	移動式水槽	1	縦90 cm × 横75 cm × 高さ80 cm	東京板金工業
3	移動式水槽	2	縦90 cm × 横90 cm × 高さ86 cm	東京板金工業
4	移動式水槽	1	縦68 cm × 横68 cm × 高さ45 cm	東京板金工業
5	移動式調理台	1	縦85 cm × 横56 cm × 高さ75 cm	東京板金工業
6	作業台	1	縦90 cm × 横75 cm × 高さ80 cm	東京板金工業
7	作業台	1	縦90 cm × 横90 cm × 高さ80 cm	東京板金工業
8	作業台	1	縦90 cm × 横90 cm × 高さ80 cm	東京板金工業
9	作業台	1	縦90 cm × 横90 cm × 高さ85 cm	東京板金工業
10	作業台	1	縦90 cm × 横75 cm × 高さ85 cm	東京板金工業
11	作業台	1	縦45 cm × 横45 cm × 高さ40 cm	東京板金工業
12	作業台	1	縦40 cm × 横40 cm × 高さ40 cm	東京板金工業
13	作業台	2	縦45 cm × 横45 cm × 高さ45 cm	東京板金工業
14	作業台	1	縦60 cm × 横75 cm × 高さ80 cm	東京板金工業
15	ステンレス製棚	1	縦75 cm × 横45 cm × 高さ105 cm	東京板金工業
16	ステンレス製棚	1	縦60 cm × 横90 cm × 高さ190 cm	東京板金工業
17	ステンレス製棚	1	縦60 cm × 横60 cm × 高さ65 cm	東京板金工業
18	クラス用運搬車	18	三段式ワゴン (未使用も含めて)	東京板金工業
19	L型運搬車	2		東京板金工業
20	ザル置き台	5	ドライ式三点わか 1 台 三点わか 4 台	東京板金工業
21	水切台	4	縦180 cm × 横60 cm × 高さ60 cm	東京板金工業
22	水切台	1	縦90 cm × 横60 cm × 高さ60 cm	東京板金工業
23	水切台	1	縦60 cm × 横40 cm × 高さ70 cm	東京板金工業
24	水切台	1	縦60 cm × 横110 cm × 高さ65 cm	東京板金工業
25	スピードカッター	1	MK-K48p	パナソニック
26	オープンレンジ	1	アレルギー対応用 C236	パナソニック
27	台はかり	1	100kg 計	
28	2段ワゴン	2		東京板金工業
29	高圧洗浄機	1	ajp-1	リョービ
30	洗濯機	1		
31	ホットカーペット	1	dc-2nh	パナソニック
32	更衣ロッカー	7	7人分	
33	電気エアコン	1		
34	こたつ	1		

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

食器食缶類

学校名 町田第三 小学校

番号	品 名	規 格 等
1	食器	強化陶磁器食器3点 深皿・飯椀・菜皿 それぞれ490枚 プラス予備分
2	箸	490膳 プラス予備分
3	スプーン・フォーク	それぞれ490本 プラス予備分
4	トレー	490 枚 プラス予備分
5	食器籠	16クラス分
6	箸籠	25 個 プラス予備分 9 個
7	パンばさみ	大37 本 小21 本
8	スプーン籠・フォーク籠	それぞれ16個 プラス予備分 11 個
9	お玉	大22 本 プラス予備2 本 小18 本
10	麺用お玉	39 本
11	しゃもじ	16 本 プラス予備分22 本
12	食缶(蓋含む)	大14 個 小18 個(蓋 16枚)
13	米飯バット(蓋含む)	14クラス分 プラス予備分7
14	天ぷらバット(蓋含む)	14 クラス分 プラス予備分3 個
15	パン箱(蓋含む)	8 クラス分
16	ボール(蓋含む)	大 14 個 中 18 個 小 17 個
17	牛乳缶	46 缶

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

調理小物類

学校名 町田第三 小学校

番号	品名	規格等
1	調味料入れ	ポリ 5 個
2	網じゃくし	粗目 2本 中目 4本
3	ひしゃく	70 cm 4本
4	麵ひしゃく	70 cm 1本
5	ざる	大 11 個 中 8 個
6	ボール(調理用)	大 7 個 中 10 個 小 27 個
7	たらい	5 個
8	皮むき	6 個
9	包丁	調理用 7本 下処理用 2本 生物用 3本
10	ペティナイフ	果物用 2 本 下処理用 2 本
11	パン切包丁	2 本
12	まな板	調理用 7 枚 下処理用 1 枚 生物用 2 枚
13	調理用はさみ	3 挺
14	缶切り	2 個
15	泡立て器	4 本
16	しゃもじ	大 4 本 中 2 本 小 7 本
17	フライ返し	1 本
18	油こしじょうご(一斗缶用角ロー)	1 セット
19	芋くり	2 本
20	お玉・パンばさみ入れ(角型ザル)	3 個
21	蒸しざる	直径 85 cm × 深さ 10cm 3枚
22	フライパン	29cm 1個
23	鍋	蓋つき 4 個 蓋無し 2 個
24	調理用はけ	2 本
25	調理用スプーン	16 本
26	調理用トング	4 本
27	味見用食器	お椀 11 個 お皿 11 枚
28	計量器(電池含む)	30kg 2 台 20kg 2 台 10kg 1 台 1kg 1 台
29	軽量カップ	2ℓ 2 個 1ℓ 1 個 0.5ℓ 1 個
30	計量スプーン	6 本
31	ゴムベラ・シリコンベラ	11 個
32	粉スコップ	2 本
33	おろし金	1 個
34	温度計・湿度計	4 個
35	中心温度計(電池含む)	5 個
36	非接触型温度計(電池含む)	2 個
37	残留塩素測定器(試薬を含む)	一式(試薬を含む) 1 セット
38	殺菌灯	予備 1 本
39	キッチンタイマー	2 個
40	点火器具	チャッカマン 2 本
41	耐熱手袋(オープン用)	片手のみ1枚
42	耐熱手袋(熱湯用)	3 双
43	教室配付用ビニール袋	1 ロール
44	アルミホイル	30cm 8 本
45	食品包装ラップ類	30cm 4 本
46	パケツ(教室用)	8 ℓ 15 個
47	台ふきん(不織布、教室用)	220 枚
48	食器洗浄機用ブラシ(清掃用)	1 本
49	時計	調理室 1 個 配膳室 1 個
50	工具一式	ドライバー、ペンチ等 1 セット
51	機器消毒用 次亜塩素酸ナトリウム	食品添加物 濃度6% 20 ℓ 5 本
52	手指消毒用・機器消毒用アルコール	食品添加物 アルコール製剤 17ℓ 4 本
53	アルコールディスペンサー	壁掛噴射機 3 台
54	スチコン用クリーナー	メーカー指定品タフナー-A 4 本
55	食器浸漬剤	教育委員会指定の物 プリソークコンク 2 本

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

備品類

学校名（仮称）成瀬小学校

（現在の南成瀬小学校を仮校舎として使用中の期間）

番号	品名	数量	規 格 等	メーカー
1	移動式水槽	2	縦90 cm × 横90 cm × 高さ86 cm	東京板金工業
2	移動式水槽	1	縦90 cm × 横75 cm × 高さ80 cm	東京板金工業
3	スライサー用水槽	1	縦68cm×横68cm×高さ45cm	東京板金工業
4	移動式調理台	2	縦180cm×横90cm×高さ80cm（1台穴あき）	東京板金工業
5	作業台	1	縦180cm×横75cm×高さ93cm	東京板金工業
6	ザル置き台	4	直径 54cm ×高さ 64 cm ドライ式	東京板金工業
7	キャスター付移動台	2	縦 73cm×横60cm×高さ 83cm	東京板金工業
8	ざる置台(角)	2	縦 49cm×横44cm×高さ 70cm	東京板金工業
9	置台	2	縦 45cm×横45cm×高さ 45cm	東京板金工業
10	旧洗浄機受取台	1	縦110cm×横75cm×高さ 83cm	東京板金工業
11	ステンレス製棚	1	縦120cm×横45cm×高さ173cm	東京板金工業
12	ステンレス製棚	1	縦 66cm×横35cm×高さ 90cm	東京板金工業
13	クラス用運搬車	16	三段式ワゴン（未使用も含めて）	東京板金工業
14	L型運搬車	2		東京板金工業
15	水切台	1	縦 120cm×横 60cm×高さ 62cm	東京板金工業
16	水切台	3	縦 180cm×横 60cm×高さ 62cm	東京板金工業
17	水切台	2	縦 182cm×横 60cm×高さ 62cm	東京板金工業
18	水切台	1	縦110cm×横60cm×高さ 65cm	東京板金工業
19	2段ワゴン	2		東京板金工業
20	スピードカッター	1	卓上式の物	タイガー
21	冷風機	1	スポットクーラー	
22	オープンレンジ	1	アレルギー対応用 C236	パナソニック
23	台はかり	1	100kg 計	
24	洗濯機	1	NA-60PZ5	パナソニック
25	乾燥機	1	NH-D503	パナソニック
26	ホットカーペット	1	2畳用	山善
27	更衣ロッカー	10	10人分	
28	電気エアコン	1		
29	冷凍冷蔵庫	1	調理員専用の物	
30	こたつ	1		
31	掃除機	1		東芝
32	扇風機	1		東芝

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

食器食缶類

学校名（仮称）成瀬小学校

（現在の南成瀬小学校を仮校舎として使用中の期間）

番号	品名	規 格 等
1	食器	強化陶磁器食器3点 深皿・飯椀・菜皿 それぞれ630枚 プラス予備分
2	箸	490膳 プラス予備分
3	スプーン・フォーク	それぞれ630本 プラス予備分
4	トレー	630 枚 プラス予備分
5	食器箆	21クラス分
6	箸箆	21 個 プラス予備分 5 個
7	パンばさみ	84 本
8	スプーン箆・フォーク箆	それぞれ21個 プラス予備分 11 個
9	お玉	30 本
10	麺用お玉	28 本
11	しゃもじ	23 本
12	食缶（蓋含む）	大21 個 小21 個
13	米飯バット（蓋含む）	21クラス分 プラス予備分7
14	天ぷらバット（蓋含む）	21 クラス分 プラス予備分3 個
15	パン箱（蓋含む）	21 クラス分
16	ボール（蓋含む）	中 21 個
17	牛乳缶	29 缶

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。

調理小物類

学校名 (仮称)成瀬小学校

(現在の南成瀬小学校を仮校舎として使用中の期間)

番号	品名	規 格 等
1	調味料入れ	70 ℓポリ 4個、 5 ℓポリ 1個
2	網じゃくし	中目 4本、 絹目 3本
3	ひしゃく	68cm 1本 65cm 2本 50cm 2本
4	麵ひしゃく	50cm 2本
5	ざる	大 13個、 中 17個
6	ボール(調理用)	大 5個、 中 25個、 小 22個
7	バット(調理用)	18個
8	たらい	6個
9	皮むき	7個
10	包丁	調理用 6本 下処理用 2本 生物用 2本
11	ペティナイフ	果物用 2本
12	まな板	調理用 5枚 下処理用 1枚 生物用 1枚
13	調理用はさみ	5 挺
14	缶切り	4 個
15	泡立て器	6 本
16	スパテラ	長さ 120 cm 6本、 長さ 120/60cm 各 1本(アルミ釜用)
17	フライ返し	9本
18	油こしじょうご(一斗缶用角口)	1セット
19	芋くり	6本
20	蒸しざる	直径 80cm × 深さ 10cm 3枚
21	鍋	4個
22	調理用スプーン	25本
23	調理用トンガ	7本
24	味見用食器	お椀 26個
25	計量器(電池含む)	20 kg計 2台、 30 kg計 2台、 2 kg計 2台
26	軽量カップ	1kgカップ 2個
27	計量スプーン	3本
28	ゴムベラ・シリコンベラ	12個
29	粉スコップ	2本
30	おろし金	2個
31	網かご(残菜用)	3個
32	温度計・湿度計	厨房・冷蔵庫・冷凍庫 2個
33	中心温度計(電池含む)	2個
34	非接触型温度計(電池含む)	3個
35	残留塩素測定器(試薬を含む)	一式(試薬を含む) 1セット
36	殺菌灯	予備 5本
37	キッチンタイマー	2個
38	耐熱手袋(オープン用)	2双
39	耐熱手袋(熱湯用)	1双
40	教室配付用ビニール袋	10号 1000枚
41	アルミホイル	30cm 5本、 cm 本
42	食品包装ラップ類	45cm 20本、 30cm 3 本
43	バケツ(教室用)	8 ℓ 12個
44	食器洗浄機用ブラシ(清掃用)	1本
45	ドライ釜排水口洗浄用ブラシ	1本
46	時計	4個
47	工具一式	ドライバー、ペンチ等 1セット
48	機器消毒用 次亜塩素酸ナトリウム	食品添加物 濃度6% 20 ℓ 2本
49	手指消毒用・機器消毒用アルコール	食品添加物 アルコール製剤 17 ℓ 2本
50	アルコールディスペンサー	壁掛噴射機 8 台
51	スチコン用クリーナー	メーカー指定品タフナー-A 2本
52	食器浸漬剤	教育委員会指定の物 プリソークコンク 4 本
53	アルコールディスペンサー	壁掛噴射機 3 台
54	スチコン用クリーナー	メーカー指定品タフナー-A 4 本
55	食器浸漬剤	教育委員会指定の物 プリソークコンク 2 本

※現在使用しているものの一覧になりますので、経年劣化等により廃棄となる場合があります。