

参考資料33 調理備品リスト(想定)

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
荷受室	台秤	デジタル60kg	2	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要
	はさみ	ビニールテープが切れるもの	2	
検収室(野菜類)	バスケットNo.800	スタッキング金具付き	50	
	バスケットNo.500	スタッキング金具付き	50	
	コンテナ蓋つき	364×514×297:プラスチック製	32	セキスイコンテナA54同等品・蓋は30kgに耐えられる物
	まな板	抗菌 500×330×20	5	
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm(両刃)×5 牛刃 刃渡27cm(両刃)×2	7	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	5	
	プラスチックハンマー	全長285直径40×100	1	たけのこ缶の蓋開け用
	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要
	目打ち	木製でない物	1	
	丸ザル(大)	ピンク大 内径50cm	10	BKざる PP-50
	丸ザル(中)	ピンク中 内径40cm	3	BKざる PP-40
	カゴ用表示プレート		9	SUS板 t=0.8
	お椀	小学校使用お椀	30	旧施設のもので可・プレートの代わりに使用
検収室(肉・魚類)	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	1	
	カゴ用表示プレート		6	SUS板 t=0.8
	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要
	バスケットNo.500	ペーजू	6	卵容器移し替え用
コンテナ蓋つき	364×514×297:プラスチック製	60	セキスイコンテナA54同等品・蓋は30kgに耐えられる物	
野菜前処理室	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	2	
	目打ち	木製でないもの	1	
	まな板	抗菌 500×330×20	5	
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm(両刃)	5	
	皮むき器	18-8カーブピーラー全長120	5	
	パン箱(蓋つき)	430×280×230	110	アルマイト
	カゴ用表示プレート		9	SUS板 t=0.8
	バスケットNo.800	スタッキング金具付き	6	
	バスケットNo.500	スタッキング金具付き	9	
	エプロン	ピンク	5	
	エプロン	ピンク(ビニール)	3	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	5	
	ポリベール	90ℓ	2	
	ポリベール用キャリア	90ℓポリベール用	2	
	靴(ピーラー用)	ドライor長靴	4	サイズ違いで(前処理室で靴を履き替えが必要な場合はもっと必要)
食品庫・調味料庫	でんぶん入れ	密閉容器 300×420×240程度	2	
	塩入れ	密閉容器 210×310×100程度	2	
	セキスイコンテナ	スタッキング	6	乳製品専用BK-54
調味料計量室	台秤	デジタル60kg	3	
	上皿秤	デジタル1kg	1	
	上皿秤	デジタル10kg	3	
	まな板(小)	抗菌 耐熱 400×200程度	1	
	包丁	三徳包丁 刃渡り17cm(両刃)	1	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	6	
	シリコンヘラ	シリコン一体型 全長26cm程度 ヘラ部6cm×9cm	3	
	シリコンマット		1	蓋開け用
	濾し網	16ℓの一重食缶にのせて使用 粗目×1・細目×1	2	
	長スプーン	柄の長いもの 調味料計量用	2	
	お玉	直径110 柄290	3	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	3	
	計量スコップ	氷スコップ 220×135×320 ステンレス	1	
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	80	
	一重食缶(蓋付)	10ℓ アルマイト	50	
	ボール(小)蓋付	24cm目盛付 アルマイト	50	
	パンチング手付きざる	直径24cm	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要
	エプロン	ピンク(布)	4	
	ポリベール	90ℓ	2	
	ポリベール用キャリア	90ℓポリベール用	2	

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考	
野菜・果物下処理室	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	30	牛乳釜分け用	
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	20	冷凍裏ごし食材用	
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	9	干しいたけ、きくらげ用等	
	バスケットNo.500	ピンク	160		
	バスケットNo.500	イエロー	30		
	丸ザル(手無し)	イエロー 内径43cm高さ25cm	9		
	丸ザル(大)	ピンク大 内径50cm	10	BK-50	
	丸ザル(中)	ピンク中 内径40cm	5	BK-40	
	丸ザル(小)	ピンク小 内径30cm	2	BK-30 しいたけ用	
	ボール(大)	内径39cm アルマイト	3		
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	30		
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm(両刃)×30 牛刃 刃渡27cm(両刃)×2	32		
	まな板	抗菌 500×330×20	30		
	皮むき器	18-8カーブピーラー全長120	30		
	はさみ(ブドウ用)	全長155	10		
	はさみ	シルキーキッチン鋏KPS-190	5		
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	6		
	スプーン(大)	中学校用スプーン	6		
	スプーン(小)	小学校用スプーン	6		
	ポリベール	45ℓ	6		
	ポリベール用キャリア	45ℓポリベール用	6		
	ポリベール	90ℓ	6		
	ポリベール用キャリア	90ℓポリベール用	6		
	ゴミ箱			手洗い器の数必要	
	エプロン	ピンク(布)	50		
	手袋(野菜洗い用)	天然ゴム(厚手) 全長420	10	傷のある時に使用	
	角ハット	アルマイト610×387×H125	3		
	角ハット蓋	アルマイト631×407×H22	3		
	すくいざる	全長340程度	7	水槽のゴミをすくう時に使用	
	カゴ用表示プレート		3	SUS板 t=0.8(乳用)	
	お椀	小学校使用お椀	30	旧施設の物で可・プレートの代わりに使用	
	肉・魚・卵下処理室	肉用ケース(蓋付)	530×325×200:プラスチック製	40	キャンプロ16CW同等品
		ベーコン・ハム用ケース(蓋付)	530×325×150:プラスチック製	10	同上
はさみ		シルキーキッチン鋏KPS-190	5	肉・ベーコン・ハム・魚介用	
はさみ		同等 色違い 黄色	2	卵用	
お玉		直径110 柄290	2		
漉し網		卵こし用・16ℓの一重食缶にのせて使用	1		
ボール(極小)ゴールド		内径18cm	2	卵割用	
ボール(大)		内径39cm アルマイト	3		
泡だて器		全長360程度	3		
ゴミ箱		足踏み式(ペーパータオル用)			
カゴ用表示プレート			12	SUS板 t=0.8 肉用9 卵用3	
一重食缶(蓋つき)		16ℓ シュウ酸アルマイト	30	卵用	
一重食缶(蓋つき)		16ℓ アルマイト	9		
角ハット		アルマイト610×387×H125	20		
角ハット(蓋)		アルマイト631×407×H22	20		
計量カップ		耐熱 500cc	2		
エプロン		ピンク(ビニール) 15イエロー(ビニール)4	19		
ポリベール		45ℓ	2		
ポリベール用キャリア		45ℓポリベール用	2		
ポリベール		90ℓ	2		
ポリベール用キャリア		90ℓポリベール用	2		
靴		ドライシューズ(白)	14		
容器・器具・運搬カート等洗浄室 (野菜・果物)		ポリベール	90ℓ	1	
	ポリベール用キャリア	90ℓポリベール用	1		
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	手洗い器の数必要	
	エプロン	白(ビニール)×3 ページュ(ビニール)×2	5		
	長靴		4		
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける	
	缶ラック	415×390×490	1		
	じょうご		1	洗剤移し替えに使用	
容器・器具・運搬カート等洗浄室 (肉・魚・卵)	エプロンハンガー		1	エプロン5枚程度	
	ポリベール	90ℓ	1		
	ポリベール用キャリア	90ℓポリベール用	1		
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	手洗い器の数必要	
	エプロン	白(ビニール)×3 ページュ(ビニール)×2	5		
	長靴		4		
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける	
	缶ラック	415×390×490	1		
油庫	じょうご		1	洗剤移し替えに使用	
	エプロンハンガー		1	エプロン5枚程度	
油庫	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1		

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考	
洗浄室	ポリペール	90ℓ	2		
	ポリペール用キャリー	90ℓポリペール用	2		
	ポリペール	45ℓ	2		
	ポリペール用キャリー	45ℓポリペール用	2		
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要	
	エプロン	ホワイト(ビニール)		洗浄機汚染側の人数分	
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける	
	缶ラック	415×390×490	1		
残渣庫	じょうご		1	洗剤移し替えに使用	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要	
	台秤	デジタル60kg	1		
	ポリペール	90ℓ		オートチェンジャー分+3個程度	
野菜等上処理室	靴	長靴	3	清掃用	
	バスケットNo.500	イエロー	200		
	ザル(手無し)	イエロー 内径43cm高さ25cm	12		
	角パット	アルマイト610x387xH125	18		
	角パット(蓋)	アルマイト631x407xH22	18		
	セキスイ蓋		4	セキスイコンテナA54に対応するもの	
	フライパット蓋	360×310×33	2		
	消毒用容器	小バケツ 清掃用とは別の色	1	パッキン塩素用	
	スライサー用刃	2枚刃			切裁機の台数による
		せん切り0.6			〃
		せん切り0.5			〃
		せん切り0.3			〃
		ささがき			〃
		ユニバーサル			〃
		円盤 0.5			〃
		円盤 0.3			〃
	サイの目切機用刃	10mm立刃			〃
		10mm平刃			〃
		15mm立刃			〃
		15mm平刃			〃
		20mm立刃			〃
		20mm平刃			〃
	ポリペール	90ℓ	3		
	ポリペール用キャリー	90ℓポリペール用	3		
	台秤	デジタル60kg	1		
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要	
	耐切削手袋		2		
	耳かきのような形状の棒	ステンレス	1	切裁刃の清掃時に使用	
	トルクレンチ	プリセット式 2-25N程度	1	切裁機に刃を取り付ける時に使用	
	工具(刃用)		2セット		
	はさみ	シルキーキッチン鋏KPS-190	3		
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm(両刃)	5		
	まな板	抗菌 500x330x20	5		
ボール(小)	内径24cm アルマイト	4			
カゴ用表示プレート		45	SUS板 t=0.8		
エプロンハンガー	618×450×1767程度	1			
エプロン	グリーン(ビニール)	2			
手袋	グリーンロング ニトリル 全長46cm程度	2			
ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要		
包丁	三徳 刃渡17cm(両刃)	10			
まな板	抗菌グリーン500×330×15	10			
はさみ	シルキーキッチン鋏KPS-190	2			
角パット	アルマイト610x387xH125	2			
ボール ゴールド	内径37cm程度	8			
ボール(特大)	ステンレス 直径440程度	2	塩水用		
ボール(大)	内径39cm アルマイト	10			
ボール(中)	内径27cm アルマイト	10			
バスケットNo.500	グリーン	12			
丸ザル(中)	グリーン中 内径40cm	5	塩水用 果物洗い用		
丸ザル(小)	グリーン小 内径30cm	3			
フライパット蓋	360×310×33	10			
カードたて(数用)		2			
カードたて(計量用)		1			
スプーン	中学校用スプーン	6	メロン種取り用		
一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	6			
ポリペール	90ℓ	2			
ポリペール用キャリー	90ℓポリペール用	2			
ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗いの数必要		
添加物室	はさみ	シルキーキッチン鋏KPS-190	2		
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10		
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1		

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
手作り準備室	台秤	デジタル60kg	1	
	上皿秤	デジタル5kg	2	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	6	
	お玉(小)	直径68 柄230	3	
	お玉(大)	直径95 柄290	3	
	スプーン(大)	中学校使用スプーン	6	
	スプーン(小)	小学校使用スプーン	6	
	角バット	アルマイト610x387xH125	10	
	角バット(蓋)	アルマイト631x407xH22	10	
	ストレーナー	直径24cm程度	2	粉ふるい用
	フライバット(蓋付き)	340×290×125	10	
	ボール(大)	内径39cm アルマイト	10	
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	10	
	おわん	小学校使用	30	
	泡立て器	全長:360ハンドル140mm 耐熱防水型	3	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	6	
	計量スコップ	氷スコップ 220x135x320 ステンレス	1	
	トング	18-8PPハンドルカラー給食トング 全長255	2	
	汁杓子	レードル90cc 95×255 ステンレス	3	
	シリコンヘラ	シリコン一体型 全長26cm程度 ヘラ部6cmx9cm	2	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	カゴ用表示プレート		9	SUS板 t=0.8
	エプロン	イエロー(布)	10	
ポリペール	90ℓ	2		
ポリペール用キャリー		2		
揚物・焼物・蒸し物調理室	角バット	アルマイト610x387xH125	12	
	角バット(蓋)	アルマイト631x407xH22	12	
	トング	全長300程度	2	
	スクエアターナー	77x200 全長360	2	
	ヘラ(てこ)	120x300程度	2	
	お玉(大)	レードル360cc 115×300	3	
	お玉(小)	レードル180cc 64×280	3	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	10	
	パンばさみ	全長215	15	波型
	はさみ	全長200程度 ステンレス製	7	
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	10	
	タライ	655x190 アルマイト	6	
	計量スコップ	氷スコップ 220x135x320 ステンレス	6	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	3	
	カードたて(数用)		4	
	カードたて(計量用)		2	
	一重食缶(蓋付)	10ℓ アルマイト	18	
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	18	
	油切(大)	金属製	1	
	台秤	デジタル60kg	1	
	上皿秤	デジタル10kg	2	
	ポリペール	90ℓ	7	
	ポリペール用キャリー	90ℓポリペール用	7	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	エプロン	ブルー(布)	20	
	エプロン	イエロー(布)	5	
	エプロン	ピンク(布)	5	
	エプロン	ピンク(ビニール)	5	
	手袋	ブルー ニトリルゴム手袋	20	配缶用(サイズ違い)
	手袋	ピンク ニトリル製	4	揚げ入れ用(サイズ違い)
	手袋	紫(厚手) 塩化ビニール樹脂	20	掃除用

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考	
煮炊き調理室	目皿		6	回転釜に合う物	
	目皿取り出し棒		3		
	パンチング(大)	525x310 穴2. 2mm	3		
	パンチング(小)	525x195 穴2. 2mm	2		
	スパテラ立て		15	掛けるタイプ OR 入れるタイプ	
	スパテラ立て中敷		15	入れるタイプの場合必要	
	トング	全長420 程度	2		
	フライパット(蓋付)	340×290×125	20	検査 保存食用等 味見用	
	スプーン	小学校用スプーン	30		
	お玉(小)	直径68 柄230	15	検査用	
	お玉(大)	直径95 柄290	30	味見用	
	お椀	小学校使用お椀	30	〃	
	一重食缶(蓋なし)	16ℓ アルマイト	3	アケ取り用	
	一重食缶(蓋付)	16ℓアルマイト	18	フライパット調理で使用	
	配缶用フタ	直径300 程度	15	調整時使用	
	シリコンヘラ	一体型 全長39cm程度 幅12cm	3	調理過程で使用	
	シリコンヘラ	シリコン一体型 全長26cm程度 ヘラ部6cmx9cm	3	調理過程で使用	
	泡だて器	全長:360ハンドル140mm 耐熱防水型	5		
	ボール・パンチング	パンチングとセットで使用、内径30cm アルマイト	3	栄養教諭使用	
	上皿秤	デジタル5kg	1	〃	
	台秤 (本調理)	デジタル60kg	7	配缶時に使用 お釜から配缶し易い形状 二重保温食缶3 フライパット2 保冷保温食缶2	
	スパテラ	ヘラ型1200×295×190 ステンレス	36	二重保温食缶4本x3釜x1献立+2本x3釜x2献立 フライパット6本 保冷保温食缶6本	
	すくいアミ(大)	7mm目 柄の長さ1000	5	二重保温食缶3本 保冷保温食缶2本	
	すくいアミ(小)	7mm目 柄の長さ600	5	二重保温食缶3本 保冷保温食缶2本	
	丸型すくいカゴ	330×330×1000 1.6ℓ 特大 (11mm)	8	のじ 18-8 二重保温食缶6本 保冷保温食缶2本	
	バスケットNo.500	グリーン	27	保冷保温食缶調理で使用	
	ひしゃく	持ち手はT字で丸柄 直径180 全長1000程度 ステンレス	24	二重保温食缶9+3 フライパット6 保冷保温食缶6	
	麵用ひしゃく	180×800ステンレス	9		
	計量棒	ステンレス お釜用 全長800程度	9		
	肉用スパテラ	角型1200×195×195	17	二重保温食缶9 フライパット6 保冷保温食缶2	
	スパテラ立て	肉用	6		
	アケ取り網	40メッシュ 柄の長さ600	8		
	タライ	526x155 程度	3	ダシ用	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要	
	エプロン	ブルー	20		
	はさみ	シルキーキッチン鋏KPS-190	3		
	スクレーパー	煮炊き調理室のお釜分 ステンレス	15	釜掃除に使用	
	エプロンハンガー	618×450×1767程度	3	二重保温食缶1 フライパット1 保冷保温食缶1	
	ポリベール	90ℓ	2		
	ポリベール用キャリー	90ℓポリベール用	2		
	和え物調理室	一重食缶(蓋付)	10ℓ アルマイト	9	
		ボール(小)蓋付	内径24cm アルマイト	9	
		一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	18	
		計量スコップ	氷スコップ 220x135x320 ステンレス	9	
		泡だて器	全長:360ハンドル140mm 耐熱防水型	3	
		タライ	655x190 アルマイト	6	
		ひしゃく	持ち手はT字で丸柄 直径180 全長1000程度 ステンレス	6	
ご飯用しゃもじ		全長200程度	6		
大しゃもじ		全長340程度	6		
ゴミ箱		足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要	
はさみ		シルキーキッチン鋏KPS-190	2		
上皿秤		デジタル10kg	2		
台秤		デジタル60kg	2		
ポリベール		90ℓ	2		
ポリベール用キャリー		90ℓポリベール用	2		
スパテラ		ヘラ型1200×295×190 ステンレス	12	和え用	
スパテラ		フォークB型1200x250x135	8	ほうれん草用	
スパテラ立て				和え釜の数	
スパテラ立て中敷き				同じ	
エプロン		グリーン	10		
エプロン	ブルー	10			
手袋	ブルー ニトリルゴム手袋	3			
カード立て(計量用)		2			

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
食物アレルギー専用調理室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	台秤	デジタル60kg	1	
	上皿秤	デジタル5kg	3	
	鍋	IH用 3ℓ	3	
	鍋	IH用 10ℓ	6	
	横口レードル	100cc程度 柄25cm	6	配缶用
	調理用器具一式		3セット	ヘラ お玉 計量スプーン 計量カップ等
	おわん	小学校用	30	味見 調味料
	スプーン	小学校用	30	
	調味料用ボール	大中小セット	10	
	トング	配缶用 全長255	3	先端の細いもの
	みそこしアミ		2	
	ポリベール	45ℓ	2	
ポリベール用キャリア	45ℓポリベール用	2		
容器・器具・運搬カート等洗浄室 (非汚染区域)	ポリベール	90ℓ	1	
	ポリベール用キャリア	90ℓポリベール用	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	手洗い器の数必要
	エプロン	白(ビニール) 3 ベージュ(ビニール)2	5	
	長靴		4	
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける
	缶ラック	415×390×490	1	
	じょうご		1	洗剤移し替えに使用
エプロンハンガー		1	エプロン5枚程度	
配送前室	エプロン	ブルー(布)	6	運転手人数分
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	
コンテナ室	上皿秤	針式5kg	2	箸、スプーン用
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	エプロン	ベージュ(ビニール)		洗浄機取り手側の人数分
非汚染区域前室	姿鏡		1	調理・洗浄の2か所となる場合2
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	3	調理・洗浄の2か所となる場合5
	爪ブラシ	78×30程度	150	調理用100 洗浄用50
	粘着ローラー	テープ幅160 全長300程度	3	調理・洗浄の2か所となる場合6
汚染区域前室	姿鏡		1	調理・洗浄の2か所となる場合2
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	3	調理・洗浄の2か所となる場合5
	爪ブラシ	78×30程度	150	調理用100 洗浄用50
	粘着ローラー	テープ幅160 全長300程度	3	調理・洗浄の2か所となる場合6
配送車運転手控室	姿鏡		1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	
その他	中心温度計	測定範囲-40~250程度 防水型	10	
	角バット	348×273×55アルマイト	10	
	表面温度計	測定範囲-40~250程度 防水型	6	
	残留塩素測定器		3	
	ATP測定器		2	
	双眼顕微鏡	異物の調査用	1	
	床洗浄機		3	
清掃用具 (各部屋に必要) x 部屋数	シルバーワイパーU		5	
	フリーハンドル水切りワイパー		5	
	フリーハンドル水切りワイパー		5	
	ほうき		2	
	ちりとり		2	
	水切りワイパー	ヴァイカンハンドスクイージーレッド	3	
	バケツ(小)5ℓ		7	
	バケツ(大)10ℓ		1	
	スポンジタワシ		10	
	ジョーロ		1	
	塩素詰め替え容器		1	
	洗剤詰め替え容器		1	

※品名、仕様、数量等は必ずしも限定するものではありません。詳細については協議のうえ、決定します。

※記載のない室についても事業者で適宜備品を調達する。