

別表4-1-1 貸与物品(給食センター)一覧【北地区給食センター】

使用場所	品名	参考寸法			数量	備考
		W	D	H		
下処理室	球根皮剥機	970	620	670	2	下処理室2
	包丁まな板殺菌庫	850	600	1420	1	
	冷凍庫	1160	800	1900	1	学校給食会より借受中(平成24年度～)
	冷蔵庫				1	調理場と一体になっている
	下処理シンク	4800	900	850	4	
	パンラック	1800	600	1800	1	
	パンラック	1500	600	1800	3	下処理室2、皮むき室1
	移動台	900	900	800	1	荷受室
	移動台	900	450	800	2	皮むき室2
	手洗い器				1	
調理室	蒸気回転釜				12	
	食缶消毒保管庫	2500	1000	2400	1	
	食缶消毒保管庫	5000	1000	2400	4	
	連続揚物機	3700	1000	1200	2	
	油切りコンペアー	2100	200	730	2	
	サイノ目切機	375	484	810	1	
	フードスライサー(エムラ)	1150	700	1180	1	
	フードスライサー(エムラ)				1	
	フードスライサー(日調)	1095	630	1235	1	外倉庫保管
	フードミキサー	1950	686	1180	1	
	高速度ミキサー	340	800	800	2	場内1 内倉庫1
	調理機刃物用消毒保管庫	3620	930	1880	1	
	電動缶切機	230	450	368	2	
	包丁まな板殺菌庫	850	600	430	1	
	移動台	1500	900	800	3	回転釜前2
	移動台	900	900	800	2	場内倉庫前
	移動台(排水付)	900	900	850	3	フライヤー横1、下処理2
	移動台	1800	900	850	1	排水付, 上処理
	作業台	1800	900	800	4	上処理シンク横4
	作業台	1200	600	800	1	調味料庫内
	作業台	900	700	800	1	缶切り機台
	一槽シンク	1800	900	800	4	上処理
	二槽シンク	1500	750	800	1	缶切り
	台秤	350	500	800	1	調味料庫150kg
	台秤(2kg)				1	調味料庫
	台秤(20kg)				2	調味料庫
	サンテナ架台(小)	600	430	145	25	
	サンテナ架台(大)	600	430	580	49	
	パンラック	1800	600	1800	1	場内倉庫
	パンラック	1640	600	1800	1	調味料庫
	パンラック	1500	600	1800	1	冷蔵庫内
	パンラック	1500	750	1800	1	調味料庫
	パンラック	1800	600	1600	1	調味料庫
	シェルフ(網棚)	1821	766	1892	3	場内倉庫
	手洗い器				2	

別表4-1-1 貸与物品(給食センター)一覧【北地区給食センター】

使用場所	品名	参考寸法			数量	備考
		W	D	H		
洗浄室	二槽シンク	2400	900	840	4	
	食器洗浄機(フジマック)	5900	1000	1900	1	
	食器洗浄機(日調)	5900	1000	1800	2	
	食缶浸透槽	2400	900	800	1	
	食缶洗浄機	5900	1000	1900	1	
	食缶ブラシ槽	790	680	1100	2	
	スプーン浸透槽	800	600	800	2	
	スプーン洗浄機	3300	700	1700	1	
	作業台	1800	900	740	2	No.1,2洗浄機出口
洗浄室	作業台	1500	750	800	1	No.3洗浄機出口
	作業台	1200	900	800	2	スプーン洗浄機横2
	作業台	1200	900	760	1	食缶洗浄機出口1
	浸漬用シンク	2100	900	800	1	飯椀洗浄
	移動台	330	740	560	1	食器あけ用台
	移動台	580	880	600	1	バット残食計量台
	移動台	600	600	600	2	お茶用・食器かごのせ用
	移動台	600	410	400	1	バット残菜
	移動台	400	800	400	1	食缶洗い横
	作業台	120	400	600	1	1号機と2号機の間
	作業台	370	900	780	1	2号機前
	作業台	300	1010	730	1	1号機と3号機の間
	作業台	900	900	800	1	スプーン洗い機出口横
	作業台	620	440	570	1	スプーン青かご洗い
	作業台	880	580	600	1	ご飯計量
	作業台	1500	750	750	1	3号機受け
	作業台	1800	900	670	1	2号機受け
	作業台	1800	900	730	1	1号機受け
	作業台	600	410	390	1	バット残菜台
	水切りワイパー置台	720	760	1150	1	
	デジタル台秤 残食用				1	
	サンテナ40	470	670	180	12	受けお玉入れ
	サンテナ サンコー	340	480	250	9	ヘラ、お玉入れ手つきかご
	金具付サンテナ(スプーン用)	470	670	180	10	
	エプロンかけ				1	
	キャスター	1170	370	130	1	食器かご受け取り
	キャスター	610	430	770	1	お玉
	キャスター	610	455	710	1	セット用
	キャスター	610	450	710	1	セット用
	キャスター	520	360	400	1	青お玉入れ
	キャスター	610	410	400	1	青ヘラ入れ
	キャスター	610	455	715	1	グレー 2号機と3号機間
	キャスター	635	430	695	1	青 スプーンかご
	キャスター	610	430	775	1	青 スプーン
	キャスター	640	430	660	1	青

別表4-1-1 貸与物品(給食センター)一覧【北地区給食センター】

使用場所	品名	参考寸法			数量	備考
		W	D	H		
発送室	食器消毒保管庫	2500	1000	2400	2	
	食器消毒保管庫	5000	1000	2400	2	
	コンテナ(6学級用)	1250	730	1410	34	
	L型運搬車	900	660	825	2	
	L型運搬車	960	660	825	10	
	L型運搬車	960	660	850	35	
	ラック(配送用黒長靴用)	1900	1820	460	1	
	手洗い器				1	
	作業台	350	700	290	1	アレルギーケース置き
	2段ワゴン台車	670	100	780	1	アルコール置き
	2段ワゴン台車	960	660	820	1	配送
	キャスター	480	380	450	1	洗剤置き
	L型運搬車	960	660	825	1	空き缶置き台車
	L型運搬車	960	600	825	1	残飯台車
	L型運搬車	960	600	845	1	スプーン置き
準備室	自動手指消毒器	270	180	480	2	
	ラック(調理用白長靴用)	900	410	1800	3	
	手洗い器				4	
機械室	ボイラー(炉筒煙管式)				2	
	貯湯槽				1	
	軟水機				2	
屋外	廃水処理施設				1	

別表４－１－２ 貸与物品(学校)一覧【北地区給食センター】

使用場所	品名	数量
学校で使用	汁椀	7,384
	飯椀	5,965
	角仕切皿	7,203
	レードル（深おたま） 180cc	189
	うどんおたま $\phi 90$	193
	浅おたま	178
	トング 17cm 小学校用	133
	トング 25cm 中学校用	72
	しゃもじ ポリプロピレン製	308
	汁用二重保温食缶 16ℓ	198
	汁用二重保温食缶 6ℓ	9
	大バット	222
	小バット	177
	食器籠(飯椀用)	170
	食器籠(角仕切皿、配膳用器具用)	184
	スプーン	5,624
	スプーンホルダー	156
	スプーン籠	156
各学校配膳室	配膳作業に必要なもの	－

別表4-1-3 貸与物品(事務用品)一覧【北地区給食センター】

使用場所		品名	数量	備考
1F	風除室	傘たて	1	
	荷受室	ホワイトボード	1	
	調理室 下処理室	ホワイトボード	2	
	発送室	洗濯機	1	
		ごみ集積保管容器	1	
	準備室	洗濯機	3	
2F	乾燥室	物干し	2	
	給湯室	ガスコンロ (2口)	1	
	事業者用男子更衣室	更衣ロッカー(3人用)	4	
		掃除機	1	右倉庫に1台
		テレビ パナソニック	1	
		冷蔵庫 日立	1	
	事業者用女子更衣室	更衣ロッカー(3人用)	7	
		食器戸棚	1	
		冷蔵庫	1	
		掃除機	1	
	食堂兼会議室	テーブル(1800W)	8	右倉庫に3台あり
		折りたたみテーブル	5	
		椅子	40	
		ホワイトボード	1	
		ホワイトボード	1	
		冷蔵庫	1	
		食器戸棚	1	
		テレビ 東芝	1	
	各階共通	スリッパ(足)	50	
		扇風機	8	8台のうち故障4台
		石油ストーブ	3	
		消火器	16	
	外倉庫	パンラック(4段)	1	
		フードスライサー(日調)	1	

別表4-1-4 貸与物品(その他)一覧【北地区給食センター】

不足する場合や破損、摩耗等により使用不能となった場合は、事業者が補充・交換すること。

使用場所	品名	数量
調理場で使用	抗菌まな板 750×350×25mm(下処理用)	7
	すくいざる パンチ2 ザル2	4
	丸ザル(直径54cm、高さ20cm)(下処理用)	12
	スパテラ 120cm	17
	スパテラ 135cm	3
	プラスチックしゃもじ 50cm	5
	ステンレス泡立器	1
	ステンレスひしゃく φ150 24cm	1
	ステンレスひしゃく φ150 50cm	4
	ステンレスひしゃく φ180 50cm	3
	ステンレスひしゃく φ190 100cm	2
	ステンレスひしゃく φ210 100cm	6
	ステンレス麺ひしゃく φ180 35cm	1
	ステンレス麺ひしゃく φ180 100cm	4
	センチ棒	3
	抗菌ボウル φ200	1
	抗菌ボウル φ230	5
	抗菌ボウル アルミ	13
	抗菌ボウル φ230	9
	抗菌ボウル(卵用) φ165	11
	ステンレス計量カップ 1000cc	3
	ポリペール15型(調味料入)	1
	ポリペール15型用蓋(調味料入)	1
	ポリペール70型(調味料入)	2
	ポリペール70型用蓋(調味料入)	2
	抗菌まな板 750×350×25mm(上処理用)	4
	サイノメプレート(2cm)	2
	斜め切りホッパー	1
	角千切プレート(エムラ)	1
	丸千切円プレート(笹がき用)(エムラ)	2
	ユニバーサル輪切プレート(エムラ)	2
	2枚刃(エムラ)	2
	穴あきサンテナA#40-2	20
	穴あきサンテナ#80(青)(加熱前)	55
	穴あきサンテナ#80(黄)(加熱後)	19
	穴あきサンテナ#55(黄)(非加熱用)	8
	セキスイサンテナA54(卵用)	14
	セキスイサンテナA54(その他用)	16
	穴あき金具付サンテナ#80	5
	中心温度計	5
	表面温度計 検収室2 玄関1	3
	塩分濃度計	1
	エプロンハンガー	2

別表4-1-4 貸与物品(その他)一覧【北地区給食センター】

不足する場合や破損、摩耗等により使用不能となった場合は、事業者が補充・交換すること。

使用場所	品名	数量
	収納ケース 55×35×30cm	1
調理場で使用	取っ手付き丸ざる55	11
	取っ手付き丸ざる50	10
	丸ざる 直径59cm	10
	角ざる 48×36.5×9.5cm	6
	角ざる 39×30×7cm	8
	フライ返し ステンレス	1
	トング ステンレス	3
	2段台車(調味料) 95.5×65.5×82cm	3
	ポリバケツ8L	7
	ポリバケツ7.5L	2
	水切りワイパー	34
	すくい棒	1
	デッキブラシ	15
	パン箱	23
	パン箱 蓋	27
	たらい 直径58cm	12
	アルミバケツ 直径29cm	1
	バット 260×185×80	13
	バット 260×185×80 のふた	4
	麺用おたま	18
	浅おたま	15
	デジタル温湿度計	5
事業者用女子更衣室	電気ホット	1
外倉庫	サンテナ 穴無し90	12
	サンテナ 80	32
	丸ざる ピンク 直径60cm	1
	たらい 直径60cm	1

別表4-2-1 貸与物品(設備)一覧【東地区給食センター】

使用場所	品名	参考寸法			台数	備考
		W	D	H		
下処理室	球根皮剥機	970	620	670	2	
	球根皮剥機用シンク	1380	1030	650	2	
	包丁まな板殺菌庫	850	600	1420	1	
	冷蔵庫				1	プレハブ式
	二槽シンク	2400	900	800	4	
	作業台付き一槽シンク	2400	900	800	4	
	パンラック	1800	600	1800	1	
	手洗い器				1	検収室
	移動シンク	750	750	850	1	
	デジタル台秤(大) メーカー:ヤマト				1	検収室
	台秤置台	700	350	380	1	検収室
	パンラック	1500	600	1800	2	ダンボール庫
調理室	蒸気回転釜				12	
	食缶消毒保管庫	2350	1200	2300	8	
	連続揚物機	4000	850	1200	2	
	油切りコンベアー	2100	200	730	2	
	サイノ目切機	375	484	810	2	
	サイノ目切機用シンク	1820	90	80	2	
	フードスライサー(エムラ)	1100	520	820	2	MK-202X
	フードスライサー用シンク	1820	90	80	2	
	フードミキサー	1950	686	1180	1	
	高速度ミキサー	400	400	800	3	
	電気消毒器	1600	650	1910	1	
	電動缶切機	230	450	368	2	
	廊下用運搬車	1020	660	830	3	調味料庫
	移動台	1500	750	800	2	フライヤー前
	移動台	1800	600	800	1	手洗い器横
	移動台	650	530	830	1	冷蔵庫
	作業台	900	900	800	2	調味料庫・缶切台横
	作業台	750	900	800	1	缶切台横
	作業台付き一槽シンク	2400	900	800	4	
	一槽シンク	1800	900	800	4	
	デジタル台秤(大) メーカー:ヤマト				1	
	防水デジタルはかり				1	
	サンテナ架台(小)	600	430	200	28	
	サンテナ架台(大)	620	420	580	33	
	架台	420	300	600	1	倉庫
	架台	510	500	200	1	倉庫
	架台	540	600	520	1	倉庫
	パンラック	1800	600	1880	1	調味料庫
	パンラック	1070	600	1900	1	調味料庫
	パンラック	610	600	1900	1	調味料庫
	パンラック	1800	600	1800	1	冷蔵庫内
	パンラック	1500	600	1800	1	冷蔵庫内
	パンラック	1800	600	1800	6	倉庫
	スタッキングカート(大)	1030	730	800	20	
	スタッキングカート(小)	810	550	800	20	
	台車	900	600	280	2	
	手洗い器				2	
	冷凍庫	1500	800	1900	1	学校給食会より借受中(平成24年度～)
	冷凍庫	750	800	1900	1	学校給食会より借受中(平成25年度～)
	二槽シンク	1800	750	800	1	冷蔵庫前
	一槽シンク	750	700	800	1	倉庫
	サンテナ架台	420	620	420	4	フライヤー前
	オールステンレスVカッター				2	
	サイノメプレート(2cm)				2	
	角千切プレート(日調)				1	
	丸千切円プレート(笹がき用)(日調)				2	
	ユニバーサル輪切プレート(日調)				2	

別表4-2-1 貸与物品(設備)一覧【東地区給食センター】

使用場所	品名	参考寸法			台数	備考
		W	D	H		
	2枚刃(日調)				2	
	1枚刃(日調)				1	
	残留塩素測定器				1	※事務室で保管
	エプロンハンガー				2	
	扇風機				2	倉庫
	ハンドリフター				2	
洗浄室	二槽シンク	2000	900	840	3	
	移動式二槽シンク	2200	900	840	1	
	食器洗浄機(AIHO)	5900	1050	1800	1	
	食器洗浄機(日調)	6000	900	1800	2	
	食缶洗浄機(日調)	6000	900	1800	1	
	食缶ブラシ槽	790	680	1100	2	
	スプーン浸透槽	800	600	800	2	
	スプーン洗浄機	3300	700	1700	1	
	高圧洗浄機(移動式)	730	640	1300	1	TRY-245(倉庫)
	作業台	1800	900	800	1	スプーン洗浄機横
	作業台	1500	900	800	1	セット用
	作業台	1200	900	800	4	洗浄機出口
	残菜用台車	900	600	530	1	
	おわん浸漬用移動シンク	1200	900	830	3	
	デジタル台秤(大) メーカー:ヤマト				1	
発送室	パンラック	1800	600	1880	3	倉庫
	食器消毒保管庫	1100	960	2300	16	
	電気消毒保管庫	2200	1000	2300	1	
	コンテナ(6学級用)	1250	730	1410	33	
	L型運搬車	900	600	800	6	
	L型運搬車	960	660	850	35	
	L型運搬車	900	650	800	2	
	L型運搬車	900	650	800	4	
	L型運搬車	900	600	850	1	
	L型運搬車	900	670	800	1	
	ラック(長靴用)	1900	1820	460	1	
	手洗い器				1	
準備室	脚立(大)				1	SA-210
	調理靴入れ				1	
	手洗い器				4	
機械室	ボイラー				2	貫流式、水管式
	貯湯槽				1	
	軟水機				2	
	脚立(小)				1	PFC-57B
	脚立(大)				1	SA-210
屋外	廃水処理施設				1	

別表4-2-2 貸与物品(器具)一覧【東地区給食センター】

使用場所	品名	数量
学校で使用	汁椀	5,631
	飯椀	4,771
	角仕切皿	6,071
	レードル(深おたま) 180cc	294
	レードル(浅おたま)	268
	うどんおたま $\phi 90$	281
	トンブ 17cm 小学校用	166
	トンブ 25cm 中学校用	80
	しゃもじ ポリプロピレン製	569
	汁用二重保温食缶 16ℓ	213
	汁用二重保温食缶 6ℓ	13
	バット	279
	小バット	193
	食器箆(飯椀用)	164
	食器箆(角仕切皿、配膳用器具用)	175
	スプーン箆	218
	スプーン通し(太)	215
	天ぷら敷網	201
	ステンレスバット(フタなし)	2
	ステンレス箱(運搬箱)	3
各学校配膳室	配膳作業に必要なもの	-

別表4-2-3 貸与物品(事務用品)一覧【東地区給食センター】

使用場所		品名	数量
1 F	風除室	傘立て	1
	玄関	テーブル(1800W)	1
	玄関	スリッパ	10
	下処理室	ホワイトボード	1
	発送室	洗濯機	1
	準備室	洗濯機	4
	倉庫	脚立(中)三段	1
	倉庫	脚立(伸縮)	1
2 F	乾燥室	物干し	5
	給湯室	電気コンロ	1
	事業者用男子更衣室	更衣ロッカー(3人用)	4
		電気ポット	1
		冷蔵庫	1
		ストーブ	1
		エアコン	1
	事業者用女子更衣室	更衣ロッカー(3人用)	9
		食器戸棚	1
		低いテーブル	3
		エアコン	1
	会議室	テーブル(1800W)	14
		白いテーブル(1500W)	2
		椅子	40
		ホワイトボード	1
		エアコン	1
	各階共通	消火器	13

別表4－2－4 貸与物品（その他）一覧【東地区給食センター】

不足する場合や破損、摩耗等により使用不能となった場合は、事業者が補充・交換すること。

使用場所	品名	数量
調理場で使用	ポリペール45L(調味料入)	1
	ポリペール45L用蓋(調味料入)	1
	ポリペール60L(調味料入)	1
	ポリペール60L蓋(調味料入)	1
	塩分濃度計	1

別表4-3-1 貸与物品(給食センター)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	数量
野菜下処理室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
野菜下処理室	カート	875×700×800	4
野菜下処理室	受台(H700)	DTM-127(1200×750×700)	1
野菜下処理室	移動ラック	911×614×1741	43
野菜下処理室	移動台	DTM-76(750×600×850)	17
野菜下処理室	作業台(H600)	DT-97B(900×750×600)	9
野菜下処理室	移動ラック	LS1820-19(1821×613×2046)	2
野菜下処理室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
野菜下処理室	備品棚	600×600×1800	1
野菜下処理室	移動台	DTM-127	8
野菜下処理室	移動ラック	1822×614×1741	9
野菜下処理室	秤台	700×450×500	2
野菜下処理室	プレハブ冷蔵庫(野菜類)	3400×3775×2500	1
野菜下処理室	プレハブ冷蔵庫(根菜類)	3475×2950×2500	1
野菜下処理室	プレハブ冷蔵庫(豆腐類)	1775×6275×2500	1
野菜下処理室	移動式受槽	PL-82N-M#1(850×700×953)	3
野菜下処理室	包丁まな板殺菌庫	DS-114A(850×600×1430)	2
野菜下処理室	四槽シンク	DS4-337B(3300×750×850)	2
野菜下処理室	三槽シンク	DS3-277B(2700×750×850)	7
野菜下処理室	電動缶切機	1000ガタ(230×450×388)	1
野菜下処理室	デジタル台秤	DP-6700K-60(350×605×795)	2
野菜下処理室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
野菜類検収室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
野菜類検収室	備品棚	900×350×600	1
野菜類検収室	二槽シンク	SDS2-157B(1500×750×850)	1
野菜類検収室	プレハブ冷凍庫(野菜類)	1575×3775×2500	1
野菜類検収室	プレハブ冷蔵庫(缶詰類)	2275×6275×2500	1
野菜類検収室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	2
野菜類検収室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
野菜類検収室	保存食用冷凍庫	SRF-K781(745×800×1950)	1
肉魚下処理室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
肉魚下処理室	パン箱アルミ 大 蓋付き	本体:535×385×H250mm、蓋:555×405×H21mm	128
肉魚下処理室	移動ラック	1822×614×1741	1
肉魚下処理室	カート	875×700×800	8
肉魚下処理室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	5
肉魚下処理室	移動ラック	911×614×1741	5
肉魚下処理室	ラック	LS1220-15(1212×613×1587)	2
肉魚下処理室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
肉魚下処理室	備品棚	900×350×600	1
肉魚下処理室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	2
肉魚下処理室	移動ラック		2
肉魚下処理室	秤台	700×450×500	1
肉魚下処理室	パススルー冷蔵庫(卵)	SRR-GP1883D(1800×850×2000)	1
肉魚下処理室	プレハブ冷蔵庫(肉・魚)	4675×1975×2500	1
肉魚下処理室	プレハブ冷凍庫(肉・魚)	2800×5500×2500	1
肉魚下処理室	包丁まな板殺菌庫	DS-114A(850×600×1430)	1
肉魚下処理室	三槽シンク	SDS3-217B(2100×750×850)	2
肉魚下処理室	デジタル台秤	DP-6700K-60(350×605×795)	1
肉魚下処理室	パススルー冷蔵庫	SRR-JP1583VD(1460×850×2000)	2
肉魚下処理室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
肉魚類検収室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
肉魚類検収室	パススルー器具消毒保管機	ISC-W60JW-E(2560×950×1880)	2
肉魚類検収室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
肉魚類検収室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
肉魚類検収室	二槽シンク	SDS2-157B(1500×750×850)	1
上処理室	エプロンハンガー 10名用	618×450×H1767	1

別表4-3-1 貸与物品(給食センター)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	数量
上処理室	角切プレート一式 20角用(小)	サイノ目切機CBM-40用	3
上処理室	角切プレート一式 15角用(大)	サイノ目切機CBM-40用	5
上処理室	平刃プレート一式 20角用(小)	サイノ目切機CBM-40用	2
上処理室	平刃プレート一式 20角用(大)	サイノ目切機CBM-40用	2
上処理室	斜め切りホッパー	フードスライサーMK-201用	3
上処理室	短冊円板2枚刃式3X6	フードスライサーMK-201用	3
上処理室	千切円板2枚刃式3X3	フードスライサーMK-201用	3
上処理室	調整式2枚刃円板	フードスライサーMK-201用	4
上処理室	替刃 丸千切り(ささがき)円板(中)	フードスライサーMK-202用	3
上処理室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
上処理室	一重食缶丸底 10ℓ	ASN-10 φ290×220mm	36
上処理室	一重食缶丸底 16ℓ	ASN-16 φ315×305mm	14
上処理室	コンテナ(蓋なし)	内容量54ℓ 外寸582×420×H305	19
上処理室	コンテナ用蓋	上記コンテナ(蓋なし)用蓋 外寸670×450×H20	65
上処理室	移動台(H600)	DTM-97(900×750×600)	7
上処理室	カート	875×700×800	24
上処理室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	3
上処理室	作業台	DT-127B(1200×750×850)	1
上処理室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
上処理室	備品棚	900×350×600	1
上処理室	フードスライサー	MK-201(1800×750×1403)	5
上処理室	サイノ目切機	CBM-40(1800×750×980)	2
上処理室	台付三槽シンク	2700×750×850	5
上処理室	パススルー冷蔵庫	SRR-JP1883VD(1800×850×2000)	2
上処理室	パススルー器具消毒保管機	ISC-W40JW-EH(1745×950×2260)	3
上処理室	器具消毒保管機	ISCK-13JW-E(1280×750×1880)	2
上処理室	包丁まな板殺菌庫	DS-114A(850×600×1430)	2
上処理室	三槽シンク	SDS3-247B(2400×750×850)	1
上処理室	器具消毒保管機	ISC-W40JW-E(1745×950×1880)	1
上処理室	二槽シンク	SDS2-157B(1500×750×850)	1
上処理室	プレハブ冷蔵庫(添加物)	3475×1825×2500	1
上処理室	電動缶切機	1000ガタ(230×450×388)	1
上処理室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(397×400×638)	2
焼物・揚物・蒸物室	帳票ワゴン(UTTカート1型)	759×461×H963	2
焼物・揚物・蒸物室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	3
焼物・揚物・蒸物室	受台(H600)	DTM-127(1200×750×600)	4
焼物・揚物・蒸物室	スチコン用ラック・カート		2
焼物・揚物・蒸物室	スチコン用カート		2
焼物・揚物・蒸物室	配缶台	1400×700×600	4
焼物・揚物・蒸物室	移動台	DTM-97(900×750×850)	1
焼物・揚物・蒸物室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	7
焼物・揚物・蒸物室	受台(H700)	DTM-97(900×750×700)	1
焼物・揚物・蒸物室	保管機用カート	700×910×1800	4
焼物・揚物・蒸物室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
焼物・揚物・蒸物室	備品棚	600×600×1800	1
焼物・揚物・蒸物室	プレハブ冷蔵庫	2800×2150×2500	1
焼物・揚物・蒸物室	連続式揚物機	FAG-N5L-T(5026×1598×1670)	2
焼物・揚物・蒸物室	油切コンベアー	MW-600-B(1803×680×843)	2
焼物・揚物・蒸物室	油濾過機	Vガタ1-1-80(1140×515×980)	1
焼物・揚物・蒸物室	油濾過システム制御盤	500×200×600	1
焼物・揚物・蒸物室	スチームコンベクションオーブン	NL-120J-EP(1050×915×1915)	8
焼物・揚物・蒸物室	二槽シンク	SDS2-157B(1500×750×850)	1
焼物・揚物・蒸物室	万能焼物トレイ56001		253
焼物・揚物・蒸物室	ホテルパン 穴明 h40mm		170
焼物・揚物・蒸物室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	2
釜調理室	配缶表提示スタンド	ステンレス キャスター付	10

別表4-3-1 貸与物品(給食センター)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	数量
釜調理室	帳票ワゴン(UTTカート1型)	759×461×H963	4
釜調理室	ザル運搬ラック	1400×700×1100 (2段仕様)	3
釜調理室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
釜調理室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	4
釜調理室	ザル運搬ラック	1400×700×1100	20
釜調理室	配缶台	1400×700×600	16
釜調理室	カート	875×700×800	4
釜調理室	備品棚	600×600×1800	1
釜調理室	配缶台	1400×700×600	8
釜調理室	三槽シンク	SDS3-217B(2100×750×850)	2
釜調理室	移動式受槽	MX-MS(500×530×900)	3
釜調理室	スパテラスタンド	ST-S(270×270×620)	8
釜調理室	蒸気回転釜	SRB-300SN-D-BX(1841×1370×1042)	20
釜調理室	器具消毒保管機	ISCK-13JW-E(1280×750×1880)	2
釜調理室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
釜調理室	デジタル台秤	DP-6700K-30(350×605×795)	8
釜調理室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	4
アレルギー食調理室	オープンラック(4段)	SLS1820/PS2200 W1821×D613×H2197	2
アレルギー食調理室	帳票ワゴン(UTTカート1型)	759×461×H963	1
アレルギー食調理室	スチームコンベクションオープン	SCOS-523RS-L(680×650×620)	1
アレルギー食調理室	卓上IHコンロ	IHC-T61-B、IHCTM142B	2
アレルギー食調理室	IH炊飯器	NPIG18(XA)×2台、NSQC36(XA)×1台	3
アレルギー食調理室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
アレルギー食調理室	ポリカーボネイトキッチンポット	5-0175-0206 内径200×深さ200mm 5.9ℓ 500cc	2
アレルギー食調理室	作業台	DT-126B(1200×600×850)	2
アレルギー食調理室	電子レンジ用上棚	600×400	2
アレルギー食調理室	置台	1200×600×850	2
アレルギー食調理室	受渡し台	1200×450×850	2
アレルギー食調理室	戸棚付作業台	HTC-156B(1500×600×850)	2
アレルギー食調理室	テーブル型消毒保管機	ISCU-6J-E(1500×600×850)	2
アレルギー食調理室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
アレルギー食調理室	備品棚	900×350×600	2
アレルギー食調理室	冷凍冷蔵庫	SRR-K781C(745×800×1950)	1
アレルギー食調理室	器具消毒保管機	ISC-W40JW-E(1745×950×1880)	1
アレルギー食調理室	包丁まな板殺菌庫	DS-113(600×500×1030)	2
アレルギー食調理室	二槽シンク	SDS2-126B(1200×600×850)	2
アレルギー食調理室	電子レンジ	NE-710GP(510×360×306)	2
アレルギー食調理室	電磁調理器	MIR-1535SA-N(1200×600×850)	2
アレルギー食調理室	作業台	DT-96B(900×600×850)	2
アレルギー食調理室	スチームコンベクションオープン	SCOS-523RS-R(680×650×620)	1
アレルギー食調理室	万能波型焼物トレイ		10
アレルギー食調理室	ガストロ穴明パン 2.8ℓ		15
アレルギー食調理室	デジタル防水台秤	2kg KW-1458	4
アレルギー食調理室	パススルー消毒保管機	ISC-W40JW-E(1745×950×1880)	1
アレルギー食調理室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	2
和え物室	帳票ワゴン(UTTカート1型)	759×461×H963	1
和え物室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
和え物室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	4
和え物室	親子台車		2
和え物室	配缶台	1400×700×600	4
和え物室	移動ラック	1400×700×1100	4
和え物室	備品棚	900×350×600	1
和え物室	氷蓄熱式真空冷却機	THRE-200LPA(2200×2100×2000)	2
和え物室	スパテラスタンド	ST-S(270×270×620)	3
和え物室	和え物用回転釜	DEK-60J-DP(1765×1200×889)	4
和え物室	二槽シンク	SDS2-217B(2100×750×850)	1

別表4-3-1 貸与物品(給食センター)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	数量
和え物室	器具消毒保管機	ISCK-13JW-E(1280×750×1880)	1
和え物室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	2
和え物室	デジタル台秤	DP-6700K-30(350×605×795)	4
和え物準備室	帳票ワゴン(UTTカート1型)	759×461×H963	1
和え物準備室	蒸気回転釜	SRB-300SN-D-BX(1841×1370×1042)	4
和え物準備室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	8
和え物準備室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
和え物準備室	備品棚	900×350×600	1
和え物準備室	二槽シンク	SDS2-217B(2100×750×850)	1
和え物準備室	器具消毒保管機	ISC-W50JW-E(2180×950×1880)	2
和え物準備室	スパテラスタンド	ST-S(270×270×620)	2
和え物準備室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	1
計量室	オールステンレスVカッター	205×100×H245 安全ガイドカバー付き	1
計量室	一重食缶丸底 10ℓ	ASN-10 φ290×220mm	30
計量室	一重食缶丸底 16ℓ	ASN-16 φ315×305mm	48
計量室	備品棚	900×350×600	1
計量室	台付シンク	2100×750×850	3
計量室	パススルー冷蔵庫	SRR-JP1583VD(1460×850×2000)	1
計量室	一槽シンク	SDS1-97B(900×750×850)	1
計量室	器具消毒保管機	ISC-W40JW-E(1745×950×1880)	1
計量室	器具消毒保管機	ISC-W30JW-E(1280×950×1880)	1
計量室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
計量室	移動式高速度ミキサー	MX-40SA-M(420×590×1130)	2
食品庫	移動式高速度ミキサー	MX-40SA-M(420×590×1130)	1
食品庫	デジタル防水台秤	2kg KW-1458	3
食品庫	デジタル卓上秤	UDS-1V(242×288×120)	2
食品庫	トップトラックシステム	6146×1904×2200	1
卵処理室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	1
卵処理室	冷蔵庫(卵)	SRR-K1583S(1460×800×1950)	1
卵処理室	器具消毒保管機	ISC-W40JW-E(1745×950×1880)	1
卵処理室	三槽シンク	SDS3-217B(2100×750×850)	1
卵処理室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
器具洗浄室1	器具洗い用二槽シンク	SDS2-187B(1800×750×850)	1
器具洗浄室1	パススルー器具消毒保管機	ISC-W50JW-EH(2180×950×2260)	4
器具洗浄室1	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
器具洗浄室1	器具洗浄機	DWA2-8MHR(3100×1060×1790)	1
器具洗浄室2	ソイルドテーブル	1800×900×870	1
器具洗浄室2	器具洗浄機	ND-12TE-PT(1520×900×1760)	1
器具洗浄室2	移動シンク	1200×750×850	1
器具洗浄室2	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
器具洗浄室2	クリーンテーブル	1200×900×870	1
器具洗浄室3	受台(H700)	DTM-127(1200×750×700)	1
器具洗浄室3	器具洗い用三槽シンク	3000×750×850	1
器具洗浄室3	器具洗浄機	DWA2-8MHR(3100×1060×1790)	1
器具洗浄室3	パススルー器具消毒保管機	ISC-W60JW-EH(2560×950×2260)	2
器具洗浄室3	パススルー器具消毒保管機	ISC-W30JW-EH(1280×950×2260)	1
器具洗浄室3	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
器具洗浄室4	器具洗浄機	DWA2-8MHR(3100×1060×1790)	1
器具洗浄室4	トラックイン器具消毒保管機	ISCT-W2C-E(2200×2000×2220)	1
器具洗浄室4	器具洗い用二槽シンク	2400×750×850	1
器具洗浄室4	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
皮剥室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
皮剥室	備品棚	900×350×600	1
皮剥室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
皮剥室	水切付一槽シンク	2300×750×850	1
皮剥室	移動式ピーラー	PL-82N-M(1205×850×1045)	3

別表4-3-1 貸与物品(給食センター)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	数量
残菜処理室	ポリバケツ交換装置用ポリバケツ(45ℓ)	5-1156-0902 口径φ427×高さ578mm	12
残菜処理室	ポリバケツ交換装置	ATB-8(1545×1545×329)	1
残菜処理室	厨芥脱水機	AD-3500W(1295×650×1450)	1
残菜処理室	制御盤(厨芥脱水機)	AACP-20YLAC(600×200×500)	1
検収前室	クリーンロッカー	NBO-2(600×600×1800)	1
検収前室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	1
洗浄前室	クリーンロッカー	NBO-2(600×600×1800)	1
洗浄前室	エアシャワー	RD-ON-1200(1200×800×2100)	1
洗浄前室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	1
洗剤庫	ラック	LS1520-19(1518×613×1892)	3
荷受室1	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
荷受室1	泥落とし用一槽シンク	SDS1-127B(1200×750×850)	1
荷受室2	備品棚	600×600×1800	1
荷受室2	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
新油庫・廃油庫	新油タンク	1435×735×2089	1
新油庫・廃油庫	廃油タンク	1435×735×2089	1
洗浄室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
洗浄室	移動台	DTM-157(1500×750×850)	6
洗浄室	移動台	DTM-127(1200×750×850)	2
洗浄室	保管機用カート	750×900×1720	39
洗浄室	掃除用具ロッカー	600×600×2000	1
洗浄室	二槽シンク	SDS2-247B(2400×750×850)	1
洗浄室	残菜計量コンベヤ	RTC-2500(2500×880×1400)	1
洗浄室	粉碎ポンプ流し台	ATEL-15140L-15W(1500×1400×900)	1
洗浄室	食缶洗浄機	CWXJ5-8NF-MS(9400×1930×2220)	1
洗浄室	食器洗浄機(筥別途)	DWR8-85PT-MS(11050×2200×2500)	2
洗浄室	コンテナ洗浄機	COW-J-S(6970×2150×3700)	1
洗浄室	冷水高圧洗浄機	HD 4/8C(360×375×925)	1
洗浄室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	2
洗浄室	移動シンク	750×750×850	1
消毒準備室	食缶蓋保管機用筥	390×360×200mm テーパーなし DXタイプ	101
消毒準備室	二重保温食缶角型 9ℓ	SWJ-9VK-CP	772
消毒準備室	汁食用二重保温食缶丸型 8ℓ	SWN-8-C 300×275×205	140
消毒準備室	汁食用二重保温食缶丸型14ℓ	SWN-14-C 300×275×315	239
消毒準備室	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
消毒準備室	運搬用カート	750×900×1800	2
消毒準備室	移動台	DTM-157(1500×750×850)	3
消毒準備室	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT-31C-E(1110×2965×2220)	1
消毒準備室	トラックイン食缶消毒保管機	ISCT-32CW-E(2200×2965×2220)	4
消毒準備室	トラックイン食缶消毒保管機	ISCTC-32C-E(2200×2965×2750)	2
消毒準備室	プレハブ冷蔵庫	2550×5975×2500	1
消毒準備室	保存食用冷凍庫	SRF-K781L(745×800×1950)	1
消毒準備室	冷凍庫	JFWNC142A(W)	1
消毒準備室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	2
コンテナ室	消毒保管室用カート	750×900×1800	46
コンテナ室	コンテナ	1320×750×1570	91
コンテナ室	コンテナ消毒保管室		1
ウイルス対策室	備品棚	900×350×600	1
ウイルス対策室	三槽シンク	SDS3-217B(2100×750×850)	1
ウイルス対策室	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
風除室3	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
風除室3	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
風除室4	自動手指洗浄消毒器	WS-3000SL(400×370×744)	1
手洗室1	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	10
手洗室2	エアシャワー	RD-SEZ2(1750×2290×2100)	1
手洗室2	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	5

別表4-3-1 貸与物品(給食センター)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	数量
手洗室3	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	6
手洗室4	エアシャワー	RD-SEZ(1750×1210×2100)	1
手洗室4	自動手指洗浄消毒器	WS-3000BG(580×450×788)	5
準備室1	洗濯機	AW-7GM4	2
準備室1	乾燥機	RDTC-53C	2
準備室1	クリーンロッカー	NBO-16(1000×600×1900)	8
準備室2	洗濯機	AW-7D5(2台)、AW-7GM4(1台)	3
準備室2	乾燥機	RDTC-53C	3
準備室2	クリーンロッカー	NBO-16(1000×600×1900)	5
倉庫1	床洗浄機	BD 40/25C BP(800×575×830)	2
倉庫3	二重保温食缶角型 9ℓ	SWJ-9VK-CP	3
倉庫4	二重保温食缶角型 4ℓ	SMB-04 クリップ付 4リットル	31
倉庫4	二重保温食缶角型 9ℓ	SWJ-9VK-CP	29
倉庫4	汁食用二重保温食缶丸型 8ℓ	SWN-8-C 300×275×205	17
倉庫4	汁食用二重保温食缶丸型14ℓ	SWN-14-C 300×275×315	17
倉庫4	汁椀	φ139mm×57mm 約480ml	3,561
倉庫4	飯椀	A843-501NYWⅡ φ139mm×57mm 約480ml	3,497
倉庫4	角仕切皿	A858-501w208×169×26mm 約430ml	2,902
倉庫4	うどん丼	A831-501W φ166mm×62mm 約760ml	638
倉庫4	カレー皿	A861-501W φ198mm×37mm 約700ml	745
倉庫4	食器かご(汁椀・飯椀用) 大	KGR-W139 245×350×200	52
倉庫4	食器かご(汁椀・飯椀用) 小	KGR-S139 245×170×200	31
倉庫4	食器かご(角仕切皿用)	KGR-S208 200×235×235	97
倉庫4	食器かご(配膳用器具用)	KGR-B 150×345×190	24
倉庫4	食器かご(スプーン用)	KGR-H 80×240×180	30

別表4-3-2 貸与物品(学校)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	個数
学校で使用 (コンテナ室) (アレルギー室)	汁椀	φ139mm×57mm 約480ml	10,270
	飯椀	A843-501NYWⅡ φ139mm×57mm 約480ml	10,027
	角仕切皿	A858-501 w208×169×26mm 約430ml	10,229
	うどん丼	A831-501W φ166mm×62mm 約760ml	6,649
	カレー皿	A861-501W φ198mm×37mm 約700ml	7,366
	先丸スプーン 150mm	34×52×150mm	11,280
	トレイ	PPE884-03 ピンク 330×330×16mm	72
	トレイ	緑	93
	円すいおたま(フック付) 120cc	φ100×280mm 120cc	380
	しゃもじ ポリプロピレン製	〈BSY-23〉商品コード:5-0553-O603	750
	食器かご(汁椀・飯椀用) 大	KGR-W139 245×350×200	709
	食器かご(汁椀・飯椀用) 小	KGR-S139 245×170×200	214
	食器かご(角仕切皿用)	KGR-S208 200×235×235	870
	食器かご(うどん丼)	KGR-W166 220×400×220	380
	食器かご(カレー皿用)	KGR-S198 210×230×240	380
	食器かご(配膳用器具用)	KGR-B 150×345×190	380
	食器かご(スプーン用)	KGR-H 80×240×180	380
	深お玉	180cc サイズφ88×全長310mm	380
	トング 17cm	170×60mm ののじパーソナルミニトング LTG-S05	510
	トング 25cm	250×60mm ののじパーソナルトング LTG-S01	240
	真空断熱フードジャー 0.5ℓ	JBN-500(CS) 66×155mm 400g	127
	真空断熱フードジャー 0.3ℓ	JBN-300(CS) 66×115mm 300g	119
	配送用容器	サンボックス TP331.5 201218(青60、緑60)	113
	配送用容器用蓋	330フタ 701231-01	79
	小容量配食容器 300ml	150×90×55mm	188
	小容量配食容器用 保冷剤	95×180×26mm 350g	65

各学校配膳室	配膳業務に必要なもの	—	—
--------	------------	---	---

別表4-3-3 貸与物品(事務用品)一覧【西地区給食センター】

使用場所	品名	詳細	個数
風除室1	ポスト	サインポストCTCR2200S	1
風除室2	傘立て(48本用)	RA-48US 800×300×H500	2
着替室1(女子)	ロッカー(2人用)	LK2-23S W4	4
着替室1(女子)	オープンラック(4段)	SLS1820/PS2200 W1821×D613×H2197	1
着替室2(男子)	ロッカー(2人用)	LK2-23S W4	2
着替室2(男子)	オープンラック(4段)	SLS1820/PS2200 W1821×D613×H2197	1
男子休憩室	更衣ロッカー(4人用)	LK2-42S W4	7
男子更衣室	更衣ロッカー(4人用)	LK2-42S W4	8
洗濯・乾燥室	脱衣かご(キャスター付き)	HP-DK20CN W520×D325×H685	20
洗濯・乾燥室	洗濯機	AW-7D5(3台)、YWM-T70H1(1台)、AW-7G2(2台)、AW-7G4(2台)	8
洗濯・乾燥室	乾燥機	RDTC-53C	8
洗濯・乾燥室	掃除機	CV-SD200 W238×D327×H290	1
食堂兼会議室	テーブル(1800W)	LM-188TR W4/W4 W1800×D750×H700	8
食堂兼会議室	テーブル(1200W)	LM-128TR W4/W4 W1200×D750×H700	2
食堂兼会議室	椅子	MC-PT5S YG W500×D520×H746	56
女子休憩室	更衣ロッカー(4人用)	LK2-42S W4	6
女子更衣室	更衣ロッカー(4人用)	LK2-42S W4	11
女子更衣室	掃除機	CV-SD200 W238×D327×H290	1
事業者用事務室	両袖机	US-N147A-33 WM/W4	1
事業者用事務室	片袖机	US-N107A-3 WM/W4	9
事業者用事務室	椅子(肘無・ローバック)	KB-K56SL YG	9
事業者用事務室	両開き書庫	L6-180A W4	2
事業者用事務室	引違い保管庫	L6-A180S W4	2
事業者用事務室	椅子(肘付・ローバック)	KB-K56SL PK	1
2階ホール	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
2階ホール	掃除機	W238×D327×H290	1
職員廊下2	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	1
倉庫3	オープンラック(4段)	SLS1820/PS2200 W1821×D613×H2197	10
倉庫4	オープンラック(4段)	SLS1820/PS2200 W1821×D613×H2197	9
倉庫5	オープンラック(4段)	SLS1820/PS2200 W1821×D613×H2197	10
倉庫5	掃除機	CV-SD200 W238×D327×H290	1

別表4-3-4 貸与物品(その他)一覧【西地区給食センター】

下記について、不足する場合や破損、摩耗等で使用不能になった場合は、事業者が補充・交換すること。

場所	品名	詳細	数量
野菜下処理室	プラスチック #500	青・黄 容量39ℓ 外寸578×386×H281	523
野菜下処理室	抗菌カラー包丁牛刀24cm:野菜下処理用	5-0278-0719 牛刀24cm 緑	5
野菜下処理室	ピーラー 刃幅70mm	7335200 120×70×H12mm ステンレス刃物鋼	10
野菜下処理室	ポリプロ トンボざる	外径φ475(内径430)×345mm	19
野菜下処理室	抗菌まな板:野菜下処理用 緑	5-0305-0339 緑 700×350×25mm	10
野菜下処理室	ピーラー 刃幅85mm	6421200 全長170mm 刃の幅85mm	5
野菜類検収室	表面温度計	5-0493-0901 IR-TE	2
野菜類検収室	抗菌カラー包丁牛刀24cm:検収用	5-0278-0724 牛刀24cm 黒	1
野菜類検収室	温湿度計	5-0501-1101 138×95×H25	1
肉魚下処理室	温湿度計	5-0501-1101 138×95×H25	1
肉魚類検収室	温湿度計	5-0501-1101 138×95×H25	1
上処理室	抗菌まな板:上処理用 黄	5-0305-0337 黄 700×350×25mm	10
上処理室	抗菌まな板:和え物用 白	5-0305-0336 白 700×350×25mm	7
上処理室	ステンボール	8072800 内径50cm 外径540×深さ187mm 2ℓ	7
上処理室	ザル	427000 内径50cm 外径530×深さ220×高さ227mm	3
上処理室	温湿度計	5-0501-1101 138×95×H25	1
焼物・揚物・蒸物室	オープンミット	12インチ 全長310mm 耐熱温度約210℃	3
焼物・揚物・蒸物室	ターナー	EBM0676800 幅70×刃渡り165×柄の長さ195mm	1
焼物・揚物・蒸物室	温湿度計	5-0501-1101 138×95×H25	1
釜調理室	中心温度計	5-0494-0301 TP-100MR919	4
釜調理室	塩分濃度計	5-0507-0201 PAL-SALT	2
釜調理室	ハイテクスパテラ 105cm	105cm 全幅174mm、耐熱温度130℃	9
釜調理室	ステンレスひしゃく 3ℓ 100cm	5-0161-0109 柄φ32mm 柄長100cm	9
釜調理室	ステンレスひしゃく 3ℓ 60cm	5-0161-0108 柄φ32mm 柄長60cm	2
釜調理室	ステンレス麵ひしゃく 21cm	5-0161-0202 柄φ32mm 柄長1000mm	2
釜調理室	すくいカゴ(中目 7mm目)	5-0163-0503 中目 7mm目	3
釜調理室	釜用スケール	釜調理室の蒸気回転釜(SRB-300SN-DBX)専用のもの	9
釜調理室	すくいカゴ(細目 3mm目)	5-0163-0501 細目 3mm目	2
アレルギー食調理室	塩分濃度計	PAL-SALT	2
アレルギー食調理室	ステンレス計量カップ200CC	5-0405-0102 φ73×高さ65 最小目盛20cc	2
アレルギー食調理室	ステンレス計量カップ500CC	5-0405-0104 φ85×高さ110 最小目盛50cc	2
アレルギー食調理室	ステンレス計量カップ1000cc	5-0405-0105 φ108×高さ123 最小目盛100cc	3
アレルギー食調理室	カラーラインボール18cmピンク・イエロー・ブルー	5-0210-0113・0115・0114 内径18×深さ72mm	23
アレルギー食調理室	ボール蓋 18cm	5-0210-0801 カラーインボール18cm用蓋	16
アレルギー食調理室	ポリプロ カラーザル 青	外径φ208×(内径180)×82mm 加熱前野菜用	4
アレルギー食調理室	ポリプロ カラーザル 黄	外径φ208×(内径180)×82mm その他用	4
アレルギー食調理室	抗菌まな板:野菜下処理用 緑	5-0305-0309 緑 460×260×20mm	3
アレルギー食調理室	抗菌まな板:上処理用 黄	5-0305-0307 黄 460×260×20mm	2
アレルギー食調理室	抗菌まな板:和え物用 白	5-0305-0306 白 460×260×20mm	2
アレルギー食調理室	菜箸	全長300mm 本体ナイロン66樹脂、先端シリコン樹脂	8
アレルギー食調理室	横口レードル 70cc	103×68×255	3
アレルギー食調理室	横口レードル 90cc	114×76×255	3
アレルギー食調理室	ステンレスキッチンハサミ	全長205mm 工具なしで分解洗浄できること	5
アレルギー食調理室	ごみ箱 中 ベダルペール25ℓ	5-1165-1002 220×396×H470mm	2
アレルギー食調理室	ごみ箱 大 ベダルペール45ℓ	5-1165-1003 310×490×H564mm	2
和え物室	ステンレスひしゃく3ℓ 60cm	5-0161-0108 柄φ32mm 柄長60cm	2
和え物室	ハイテクスパテラ 105cm	105cm 全幅174mm、耐熱温度130℃	4
和え物準備室	抗菌カラー包丁牛刀24cm:和え物用	5-0278-0717 牛刀24cm 白	6
和え物準備室	すくいカゴ(細目 3mm目)	5-0163-0501 細目 3mm目	2
和え物準備室	アルマイト タライ	外径526×深さ155mm 25.0ℓ	6
和え物準備室	すくいカゴ(中目 7mm目)	5-0163-0503 中目 7mm目	2
和え物準備室	ハイテクスパテラ 105cm	105cm 全幅174mm、耐熱温度130℃	3
計量室	抗菌ボール21cm	5-0209-0803 外径231×深さ85mm 2.0ℓ	58
計量室	ボール蓋 21cm	5-0210-0802 抗菌ボール21cm用蓋	65
計量室	粉スコップ(アルミ) 特大	5-0404-0601 幅105×全長275mm	1
計量室	粉スコップ(アルミ) 大	5-0404-0602 幅83×全長237mm	1
計量室	粉スコップ(アルミ) 小	5-0404-0604 幅60×全長176mm	1
計量室	シリコンスパチュラ	8903020 幅59×全長266mm	4
計量室	ステンレス計量カップ200CC	5-0405-0102 φ73×高さ65 最小目盛20cc	1

別表4-3-4 貸与物品(その他)一覧【西地区給食センター】

下記について、不足する場合や破損、摩耗等で使用不能になった場合は、事業者が補充・交換すること。

場所	品名	詳細	数量
計量室	ステンレス計量カップ1000cc	5-0405-0105 φ108×高さ123 最小目盛100cc	1
卵処理室	ステンレス泡立器 大	5-0401-0415 全長600mm	1
卵処理室	泡立器 小	5-0401-0403 全長240mm	1
卵処理室	ステン 泡立器 中	LWP-002 全長340mm	1
卵処理室	卵用ざる	内径30cm 外径323×深さ115 穴径2mm	2
卵処理室	ステンレスキッチンハサミ	全長205mm 工具なしで分解洗浄できること	2
卵処理室	コンテナ(蓋なし)	内容量54ℓ 外寸582×420×H305	11
卵処理室	温湿度計	5-0501-1101 138×95×H25	1
器具洗浄室4	番重(手付き)	バスケット#500の水受け用 外寸550×370×H140	2
食品庫	ポリバール45型	5-1156-0902 口径φ427×高さ578mm	2
食品庫	ポリバール45型用 蓋	5-1156-0903 上記ポリバール45型用蓋	2
着替室1(女子)	スノコ	Z-13 900×300×50	1
着替室2(男子)	スノコ	Z-13 900×300×50	2
食堂兼会議室	分別バール(燃えるごみ)	PF-DW50 W280×D448×H725	2
運転手便所	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	1
職員廊下1	蓄圧式ABC粉末消火器	10型 3.0kg PAN-10WXe	3
調理員便所1	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	1
調理員便所2	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	1
調理員便所3	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	1
調理員便所4	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	1
調理員男子便所	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	2
調理員女子便所	蓋付きゴミ箱 15ℓ	セパ超スリムペダル15型 196×330×H435	4
2階ホール	ゴミ箱	スリムタイプ(L)DB-22 白	3
2階ホール	透明エコダスター	#35	3
事業者用事務室	電話スタンド	TA002-00	2
倉庫3	トレイ用かご	PPE95h-02 ピンク 取っ手付	2
倉庫3	サンスノコ	#740 640×419×H20	5
倉庫4	鍋 36cm	電磁調理器用 ステンレス、外径375×深さ240mm	2
倉庫4	鍋蓋 36cm	鍋36cm用の蓋 ステンレス、外径383mm	2
倉庫4	ステンレスカラー浅型ザル18cm 青	外径198×高さ90mm 14メッシュ 加熱前野菜用	4
倉庫4	熊手フオーク	8203100 重量1.2kg	4
その他	蓋付きゴミ箱 35ℓ	セパ超スリムペダル35型 235×450×H565	61
その他	ポリバール用カート	5-1157-0103	70
その他	ポリバール70型	5-1156-0105 口径510(内径447)×高さ640mm	70
その他	ポリバール70型用蓋	5-1156-0106 上記ポリバール70型用蓋	70
その他	デジタル最高最低温度計	103×102×18mm	8