

資料11 食器規格リスト(指定)及び厨房機器等リスト(参考仕様)

①食器規格リスト(指定)

番号	品目	規格
1	飯椀	三信化工B-17C ポリプロウエア クリーム
2	汁椀	三信化工BD-10(G) ポリプロウエア 若草
3	深皿	三信化工SD-21(G) ポリプロウエア 若草
4	箸	国際化工 H-29 195mm ハイロン箸 朱色(R)
5	盆	三信化工SG-52 FGR 355*270*18mm グリーン
6	小皿	三信化工S-2C ポリプロウエア クリーム
7	カレー Spoon	ステンレス製 H 170mm
8	アレルギー用 汁椀	三信化工BD-15R ポリプロウエア 赤
9	アレルギー用 深皿	三信化工SD-22R ポリプロウエア 赤

資料11 食器規格リスト(指定)及び厨房機器等リスト(参考仕様)

②厨房機器等リスト(参考仕様)

番号	品名	寸法 (mm)			数	型式 (参考)	備考
		間口	奥行	高			
	(A) 検収室1						
1	片袖運搬車	950	700	900	1	L1-97DA	
2	移動台	1200	750	850	1	TK-127MSDA	
3	デジタル台秤	751	350	720	1	MTX-150	
4	水切台付1槽シンク	2100	750	850	1	PS1-217BDB-R	バックガード付き
5	ドライ対応型球根皮剥機	1040	690	959	1	P-48D	1回の投入量25~30kg
6	球根受け用片袖運搬車	900	600	900	1	L1-96PDB	
7	検食保存用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS	有効内容積：396 L 樹脂製検査容器14個付
	(B) 下処理室						
1	移動台	900	750	850	3	TK-97MDA	
2	作業台	900	750	850	3	TK-97DA	
3	下処理用3槽シンク	2400	750	850	2	S3-247DVA	
4	器具消毒保管機	1290	950	1860	1	EWK-1504N	棚数3段
5	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1860	1	ESK-254N	収容能力：包丁20本、まな板10枚
6	作業台	600	750	850	1	TK-67BDA	
7	作業台	900	750	800	1	TK-97BDA	
8	冷蔵庫	1490	800	1950	1	ARD-150RM	有効内容積：1381 L
9	冷凍庫	1490	800	1950	1	ARD-154FMD	有効内容積：1374 L
10	パススルー冷凍庫	755	840	1950	1	PRD-082FMD7	有効内容積：678 L 扉ステンレス戸
11	パススルー冷蔵庫	755	840	1950	1	PRD-080RM7(改)	有効内容積：685 L 扉ステンレス戸
	(C) 食品庫						
1	エレクターシェルフ	1520	610	1590	6	スーパー	棚数4段
2	移動台	900	650	850	1	TK-96MSDA	
3	デジタル台秤	280	266	146	1	SK-iWP	20kg
	(D) 調理室						
1	片袖運搬車	950	700	900	1	L1-97DA	
2	移動台	1200	750	850	2	TK-127MDA	
3	フードスライサー	569	1100	1,175	1	FS-51	プレート6×6、3×4、3×15 輪切り、丸千切、笹切りガイド付
4	移動式スライサー置台	1,700	900	600	1	TK-179FSMDA	
5	プレート殺菌庫	850	610	1,360	1	KT-55H	
6	移動台	1200	750	600	1	TK-127MSDA特	
7	移動シンク	900	750	850	1	S1-97MDA	
8	両袖運搬車	1200	700	900	5	L1-127DWA	
9	ステンレス製ガス回転釜	1780	1130	1445	4	AG2-40A	満水量：200 L フード要 内釜ステンレス製
10	移動台	1200	600	650	7	TK-127MSDA-S	
11	移動台	900	600	850	1	TK-96MSDA	
12	ガスフライヤー	1500	750	800	1	FG-1501D	ドライ仕様 フード要 油量30L×2槽
13	移動台	900	600	650	1	TK-96MSDA-S	
14	スチームコンベクション オープン (カート付)	920	855	1860	1	CSWH-EW201 (日本水道協会認定登録 品であること)	20段 片面式、予備カート1台付 ホテルパン：25mm20枚、波型20枚付 穴あき：65mm20枚付 フード要 軟水器
15	追加ラックインカート				1	CSWH-EW201用	
16	ホテルパン				20	25mm	
17	ホテルパン 波形				20		
18	ホテルパン 穴あき				20	65mm	
19	水切台付1槽シンク	1500	750	850	1	PS1-157BDA-L	
20	真空冷却機	1260	1060	1790	1	CE-60QX	90℃→10℃約20分 60kg/バッチ 水道直結の場合原水ユニット必要
21	電気ボイラー	400	1080	1625	1	ME-40	
22	薬注装置				1	CPI-10S	
23	軟水器				1	MS-5	
24	S U S 架台				1		
25	冷蔵庫	1200	800	1950	1	ARD-120RM	有効内容積：1090 L
26	ざる受け台	※650		600	2		
27	3槽シンク	2400	750	850	2	S3-217BDA	
28	器具消毒保管機	1750	950	1860	1	EWK-2004N	棚数3段 片面式
29	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1860	1	ESK-504N	収容能力：包丁40本、まな板20枚

資料11 食器規格リスト(指定)及び厨房機器等リスト(参考仕様)

②厨房機器等リスト(参考仕様)

番号	品名	寸法 (mm)			数	型式 (参考)	備考
		間口	奥行	高			
30	検食保存用冷凍庫	625	650	1890	1	HF-63CZT-KS	有効内容積：396L 樹脂製検食容器14個付
31	高速度ミキサー	945	465	1130	1	MX-46D	容量：22L
32	I H調理器 (2口)	900	600	800	1	MIR-1033SA	フード要
33	デジタル台秤	280	266	146	1	SK-iWP	20kg
34	エレクターシェルフ	1520	610	1590	1	スーパー	棚数4段
35	2槽シンク	2100	750	850	1	S2-217BDB	バックガード付き
36	スパテラストンド	270	400	620	1		
37	アレルギー用冷凍冷蔵庫	610	800	1950	1	ARD-061PM	1室冷凍 1室冷蔵 冷凍247L、冷蔵224L
	(E) 洗浄室						
1	移動台	900	600	650	2	TK-96MDA-S	
2	移動シンク	900	600	850	2	S1-96MDA	
3	1槽シンク	1200	880	875	1	S1-128DA	
4	自動食器食缶洗浄機	3870	960	2140	1	AEN2-5MUC特	ブースター付 コンベア停止装置付 フード要
5	移動台	900	880	700	1	TK-98MDA	
6	作業台	900	750	850	2	TK-97BDA	
7	デジタル台秤	280	266	146	1	SK-iWP	20kg
8	3槽シンク	2100	750	850	2	S3-217BDA	
9	電気式食缶消毒保管機	1290	950	1860	2	EW-1504N	両面式
10	電気式食缶消毒保管機	1750	950	1860	1	EW-2004N	両面式
11	電気式食器消毒保管機	1750	950	1860	1	EW-2004N	両面式
12	電気式食器消毒保管機	1290	950	1860	2	EW-1504N	両面式
	(F) 配膳室						
1	1学級用運搬車	910	700	650	32		
2	パススルー式牛乳冷蔵庫	1800	985	1910	1	UMW-180RM6-RS(改)	有効内容積：2011L 棚網使用 両面式
3	パススルー冷凍庫	1200	840	1950	1	PRD-124FMD7	有効内容積：1129L 扉ステンレス戸
4	戸棚	1800	950	1800	1	DS-189	
5	片袖運搬車	950	700	900	2	L1-97DA	
	(G) 検収室2						
1	片袖運搬車	950	700	900	1	L1-97DA	
2	移動台	1200	750	850	1	TK-127MSDA	
3	デジタル台秤	751	350	720	1	MTX-150	
4	エレクターシェルフ	1220	610	1590	1	平棚タイプドローリー付	棚数4段
	(H) その他						
1	L車	900	600	800	3		ゴミ等運搬用

※本リストにおける品名、寸法、形式等は標準案を示すものであり、メーカー等を限定するものではない。