

資料 13 厨房機器等参考仕様リスト

■検収室、器具洗浄室、油庫

番号	品名	備考
1	移動台	
2	防水形デジタル台はかり	野菜用、肉・魚・卵用
3	デジタル台はかり用移動置台	野菜用、肉・魚・卵用
4	スタックカート	
5	器具消毒保管機	棚数:3段 片面式、アジャスト脚仕様
6	検食保存用冷凍庫	-20℃以下
7	水切台付3槽シンク	器具用 プラザルの入る大きさ
8	器具消毒保管機	棚数:3段 両面式
9	新油・廃油タンク	
10	作業台	
11	運搬車	
12	掃除用具入れ	
13	プレハブ冷蔵庫	
14	プレハブ冷凍庫	

■前処理室

番号	品名	備考
1	スタックカート	
2	球根皮むき機	投入口には、回転時に水が飛び散らないよう蓋の付く構造とする 30kg/回
3	球根受け用 L型運搬車	
4	水切り台付1槽シンク	泥落とし用

■野菜下処理室

番号	品名	備考
1	ステンレスエレクターシェルフ	棚数:4段 キャスター付き
2	包丁・まな板消毒保管機	アジャスト脚仕様
3	移動台	
4	下処理用3槽シンク	
5	下処理用4シンク	
6	下処理用2槽シンク	果物洗浄用
7	打ち上げ用台	2槽シンクと2槽シンクの間に設置
8	下処理用2槽シンク	果物塩素消毒、すすぎ用
9	作業台	
10	ドライ式ローラーコンベヤ	排水トラップ付 連結仕様
11	バススルー冷蔵庫	
12	水切台付3槽シンク	
13	移動式シンク	解凍用
14	掃除用具入れ	

■食品庫・仕分室・調味料計量室

番号	品名	備考
1	冷蔵庫	
2	ソリッドエレクターシェルフ	棚数4段 キャスター付き
3	器具消毒保管機	棚数3段、片面式、アジャスト脚仕様
4	1槽シンク	
5	電動缶切機	
6	作業台	

7	パススルー冷蔵庫	
8	移動台	
9	デジタル上皿秤	

■魚肉卵下処理室

番号	品名	備考
1	プレハブ冷蔵庫	
2	プレハブ冷凍庫	
3	ステンレスエレクターシェルフ	棚数 4 段、
4	器具消毒保管機	棚数 3 段、アジャスト脚仕様
5	冷蔵庫	
6	3 槽シンク	
7	作業台	
8	高速度ミキサー	パーツ毎に分解・清掃できる等、清掃・消毒保管し やすい構造
9	移動台	
10	パススルー冷蔵庫	
11	水切台付 3 槽シンク	
12	器具消毒保管機	棚数 3 段、片面式、アジャスト脚仕様
13	包丁・まな板消毒保管機	アジャスト脚仕様
14	フードミキサー	手作り用
15	包あん機	手作り用

■炊飯室、米庫

番号	品名	備考
1	ソリッドエレクターシェルフ	棚数:4 段
2	計量装置付納米庫	学校給食仕様
3	自動式電動水圧洗米機	学校給食仕様
4	水切り台付 1 槽シンク	釜用
5	前処理用電気制御装置	自立式
6	自動中型充填機	学校給食仕様
7	連続式炊飯器	低放射・ガス検仕様
8	直線型ローラーコンベヤ	ローラー:SUS304
9	カーブ型ローラーコンベヤ	ローラー:SUS304
10	ストッパー装置付ローラーコンベヤ	ローラー:SUS304
11	炊飯釜	
12	振り分け台	SUS 仕様
13	自動反転ほぐし機	学校給食仕様
14	ライスチェッカー	学校給食仕様
15	移動台	
16	移動式横送りコンベヤ	
17	炊飯釜洗浄機	給湯温度 60° 以上
18	ドライ式ローラーコンベヤ	
19	炊飯釜カート	
20	デジタル台はかり	
21	デジタル台はかり用移動置台	
22	2 槽シンク	麦用
23	作業台	
24	配缶用台車	
25	掃除用具入れ	

■煮炊き調理室、器具洗浄室

番号	品名	備考
1	移動式ローラーコンベヤ	移動式、連結仕様、終端ストッパー付
2	フードスライサー	可動式
3	移動式スライサー置台	
4	サイの目切り機	可動式
5	移動式サイの目切り機置台	可動式
6	受けシンク	スライサー、さいの目切り機用
7	移動台	
8	スタックカート	
9	移動シンク	
10	食材運搬車	
11	ステンレス製回転釜	画面式、ドレン付
12	計量器付きステンレス回転釜	画面式、ドレン付
13	ガス式回転釜	
14	作業台	
15	コンビオープン	電気式、下段は使用せず中・上段のみ使用
16	器具消毒保管機	棚数3段、片面式、アジャスト脚仕様
17	包丁・まな板消毒保管機	アジャスト脚仕様
18	プレート消毒保管機	アジャスト脚仕様
19	水切台付3槽シンク	
20	器具消毒保管機	棚数3段、両面
21	高速度ミキサー	パーツ毎に分解・清掃できる等、清掃・消毒保管しやすい構造
22	囲い排水ジャバラ付きL型台車	ゆで野菜打ち上げ用
23	スパテラスタンド	
24	配缶台車	

■和え物室

番号	品名	備考
1	真空冷却機	90℃→10℃/20分
2	冷蔵庫	
3	移動台	
4	ステンレス製回転釜	画面式、ドレン付 和え物用
5	冷凍庫	保冷材用
6	2槽シンク	
7	作業台	
8	器具消毒保管機	棚数:3段、アジャスト脚仕様
9	電動缶切機	
10	スパテラスタンド	
11	配食用台	
12	デジタ上皿秤	
13	配缶台車	

■アレルギー専用食調理室

番号	品名	備考
1	2槽シンク	
2	システム調理台	IHコンロ[4口]付
3	移動台	
4	3槽シンク	
5	器具消毒保管機	棚数:3段、アジャスト脚仕様 器具、アレルギー食用食

		器・蓋用
6	オープン	
7	冷凍冷蔵庫	
8	デジタル上皿秤	
9	作業台	

■特別調理室

番号	品名	備考
1	冷凍冷蔵庫	
2	角釜立体炊飯器	
3	作業台	
4	フライヤー	電気式
5	器具消毒保管機	棚数:3段、アジャスト脚仕様
6	3槽シンク	
7	電磁調理器	パックガード形状
8	コンビオープン	電気式、棚:10段
9	移動台	
10	包丁・まな板消毒保管機	アジャスト脚仕様

■揚物・焼物・蒸し物室

番号	品名	備考
1	移動台	
2	電気式連続フライヤー	冷却沈殿ろ過装置付き
3	受台	
4	コンビオープン	20段ラック・カート、予備カート付 下段は使用せず中・上段のみ使用
5	3槽シンク	
6	作業台	
7	器具消毒保管機	棚数:3段、片面式、アジャスト脚仕様
8	デジタル上皿秤	
9	配缶用台車	
10	掃除用具入れ	

■コンテナ室

番号	品名	備考
1	受台	
2	移動台	
3	給食用コンテナ	
4	電気式天吊りコンテナ消毒装置	
5	天吊り用コンテナ	
6	トラックインタイプ電気式消毒保管機	
7	食器用カート	棚数:5段
8	冷蔵庫	添加物用
9	検食保存用冷凍庫	-20℃以下
10	冷凍庫	デザート缶用保冷剤用冷凍庫

※天吊り式の例を記載しているが、消毒方式は事業者の提案とする。

■洗浄室、残渣処理室

番号	品名	備考
1	移動シンク	
2	移動台	

3	移動式パンラック	棚数:3段
4	水切台付3槽シンク	
5	残食計量機	移動式
6	1槽シンク	
7	自動食缶洗浄機	給湯温度 60℃以上
8	食器類洗浄機	排水配管直結仕様、給湯温度 60℃以上
9	コンテナ洗浄機	排水配管直結仕様、給湯温度 60℃以上
10	パッケージ型厨芥処理機	

※洗浄方式は事業者の提案とする。

■前室

番号	品名	備考
1	エプロン乾燥保管庫	
2	シューズ乾燥保管庫	ローシューズ
3	オートサンニテーション	混合自動水栓仕様
4	爪ブラシ	人数分
5	爪ブラシ乾燥機	
6	毛髪塵埃除去機	
7	エアシャワー	

■デザート仕分け室

番号	品名	備考
1	冷蔵庫	
2	作業台	
3	パンラック	
4	配缶用台車	

※本リストは参考のために示すものであり、事業者の提案を妨げるものではない。本リストを参考としつつ、使いやすく衛生管理しやすい厨房設備を事業者にて提案すること。