

資料 1

施設の主な設備－①

調理室

品 名	数 量	品 名	数 量
パススルー冷蔵庫	1	カートイン保冷库	1
パススルー冷凍庫	1	カートイン保冷库用カート	2
炊飯システム	1 式	蒸煮冷却機	1
〔 納米用昇米機・米サイロ・空気送米機	各 1	ドライ対応型フードスライサー	1
〕 ミニサイクロン・気泡発生装置	各 1	フードスライサープレート殺菌庫	1
オートライマー・連続炊飯機	各 1	缶切り（チャンピオン S－1）	1
・ 蒸らしコンベア・反転ほぐし機・米飯計量器	各 1	I H クッキングヒーター	1
〕 小型空気圧縮機・計量洗米ライン制御盤	各 1	3 槽シンク	3
〕 炊飯釜	15	2 槽シンク	3
〕 炊飯釜移動ラック	2	2 段シンク	1
米飯缶運搬車	5	調理台	6
スチームコンベクションオーブン	1	移動調理台（ドライ対応 5 台含む）	9
スチームコンベクション用カート	2	ざる置き台	13
連続式フライヤー	1	L 形運搬車	4
食用油濾過器	1	台車	4
器具消毒保管庫	1	戸棚	1
蒸気回転釜	4	消毒保管室用移動ラック	15
ガス回転釜	1	包丁・まな板殺菌庫	1
水冷式回転釜	1		

検収室・下処理室

品 名	数 量	品 名	数 量
デジタル台秤（秤量 150kg）	1	器具消毒保管庫	1
球根皮むき機	1	検収台	1
3 槽シンク	2	2 段移動配膳台	1
2 槽シンク	2	掃除用具ロッカー	1
調理台	4	パンラック	6
水切り台	2	移動調理台ドライ用	2
ざる置き台	1	L 形運搬車	3
保存食用冷凍庫	1	折りたたみ台車	2
包丁・まな板殺菌庫	1	移動ラック	2

施設の主な設備－②

配膳室

品 名	数 量	品 名	数 量
ロールイン温蔵庫	2	戸棚	1
ロールイン温蔵庫用カート	4	ご飯保温容器用ラック	2

洗浄室

品 名	数 量	品 名	数 量
洗浄システム	1 式	移動調理台（ドライ対応 6 台含む）	7
〔食器・食缶・トレー洗浄機・食缶受け台	各 1	移動台	5
〕立体浸漬槽	1	移動用シンク	2
〔小型空気圧縮機	1	高圧洗浄機	1
厨房処理機	1	パンラック	1

施設・その他

品 名	数 量	品 名	数 量
蒸気ボイラー	2	配送車	3
蒸気ボイラー用自動軟水機	1	配送用コンテナ 8 学級用	3
温水ボイラー	3	配送用コンテナ 6 学級用	3
床暖用ボイラー	2	配送用コンテナ 4 学級用	1
融雪用温水ボイラー	1	配送用コンテナ支援学校用	1
エアシャワー	2		
エアカーテン	3		