

西崎特別支援学校給食調理等業務仕様書

沖縄県立西崎特別支援学校の給食調理業務等の仕様は、次のとおりとする。

1 総則

- (1) 沖縄県立西崎特別支援学校給食に係る調理・洗浄・清掃等の業務を行うものとする。
- (2) 学校給食は、原則として休業日を除く月曜日から金曜日までの週5日とするが、学校行事等による変更については柔軟に対応するものとする。
- (3) 調理・洗浄等の業務に関しては、常に学校長及び栄養教諭等と協議し、確認を得ること。
- (4) 学校給食は適温で提供することとし、調理後、喫食までの時間は2時間以内とする。
- (5) その他の疑義については絶えず、学校長の確認を得るものとする。
- (6) 給食時間については、次のとおりとする。ただし、甲が催す行事等における給食時間の変更については、その都度甲乙協議のうえ取り決める。

給食時間 自 12時00分 ～ 至 13時00分

- (7) 検食については、学校給食衛生管理基準第3(6)により、幼児童生徒の摂食開始の30分前までに行うこと。

2 業務の分担区分等

- (1) 甲または乙がそれぞれ分担する業務の内容は、「業務の分担区分」(別紙1)のとおりとする。
- (2) 業務計画書は、「1日の作業の流れ」(別紙2-①②③)に準拠して作成すること。

3 業務報告書等

- (1) 業務報告日誌は、次のとおりとする。
 - ① 「学校給食従事者個人別健康観察記録票」(別紙3)を甲に提出する。
 - ② 「委託業務完了届」(別紙4)を翌月に甲に提出する。
- (2) 甲及び乙は、委託業務を円滑に実施するために、必要に応じて甲の指示する日に連絡調整会議を開催するものとする。出席者については、甲の指示するところによる。

4 調理

調理に関する事項は次のとおりとする。

- (1) 乙は甲の管下の栄養教諭等が定めた献立表に基づき、調理すること。
- (2) 調理を行う日及び調理食数は、甲の指示に従うこと。
- (3) 当日調理した給食は、提供毎に1食分を保存食として2週間冷凍庫に保管すること。また、原材料も同様とする。
- (4) 乙は食形態(アレルギー、きざみ、とろみ等)について、甲の指示通り対応すること。
【令和6年3月の状況】※生徒の実態に応じて食数が変更になる可能性があります。

・アレルギー対応食	4食
・ミキサー食	0食
・刻み食	4食
・ソフト食	0食

5 洗浄・消毒・保管

洗浄・消毒・保管に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 喫食後返却された食器及び調理に使用した器具類は、十分洗浄消毒し清潔に保管すること。
- (2) 夏季休業、冬季休業、春季休業等の開始後・終了前にそれぞれ清掃日(3日程度)を設定し、調理施設、設備等の清掃を行い、衛生的な環境を保つこと。

6 衛生・安全管理

衛生・安全管理に関する事項は、次のとおりとする。

- (1) 衛生管理については、原則として「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第9条第1項の規定に基づく)及び衛生管理基準(別紙5)に従うこと。
- (2) 従業員の日々の健康管理及び定期健康診断を年1回以上、検便(赤痢・サルモネラ・O-157は月2回、ノロウイルスは10月から3月までの月1回)を毎月実施し、その検査結果を甲に報告すると共に、衛生安全上の異常者の就労を禁止すること。
- (3) 従業員に嘔吐があった場合は、(2)の定期検査とは別に、全従業員にノロウイルス検査を速やかに実施し、甲に結果を報告すること。この場合は、速やかに検査結果を得るため、なるべく沖縄県内で検査を行うこと。
- (4) 乙は、沖縄県教育庁保健体育課の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに誠意を持って改善に努めること。
- (5) ノロウイルス等により調理場の消毒が必要になった場合は、乙は速やかに実施すること。
- (6) ノロウイルスの検査方法は、RT-PCR法またはリアルタイムRT-PCR法とする。

7 食材料

食材料に関する事項は、次のとおりとする。

- (1)食材料は、衛生的かつ安全に調理し、保管については、適正に保管すること。
- (2)食材料は、鮮度の良い良質なものを選定すること。
- (3)その他の疑義は、甲の確認を得ること。

8 業務の従事制限

乙は、調理従事者が次の各号のいずれかの場合に該当するときは、業務に従事させてはならない。

- (1)下痢、発熱、腹痛又は嘔吐をしている場合
- (2)感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律、または無症状病原体保有者である場合
- (3)化膿性疾患が手指や顔にある場合

9 調理従事者及び主任

- (1)作業工程の関係上、調理従事者は最大6名を確保すること。特に、午前中の繁忙時間帯(コア時間帯 午前9時から給食提供開始まで)は、最大にすること(別紙2-①②③参照)。

ただし、その時間帯を除く調理従事者の勤務時間の配分は受託者に一任する。

- (2)給食開始時間を順守すること。
- (3)従事者の休暇等により欠員が出る場合は、代替要員を配置すること。
- (4)調理従事者の内1名を主任として配置し、調理指導・衛生指導、学校との連絡調整をおこなわせること。この場合の主任には、極力、学校給食経験者をあたらせること。
- (5)調理従事者は、県が実施する「学校給食調理及び衛生講習会」へ参加し、専門的な知識の習得に努めること。ただし、研修に係る旅費等の費用は、乙の負担とする。
- (6)調理従事者は日本語でのコミュニケーションと、社会一般的な日本語の読み書きが可能であること。

10 経費

- (1)食材費は、学校が負担する(児童生徒や職員等からの徴収金で支払い)。
- (2)備品類の購入や維持管理費は、学校が負担する。
- (3)光熱水費は、学校が負担する。
- (4)調理従事者に係る経費は、受託者が負担する。
 - ①従業員雇用に伴って発生する人件費のすべて(給与、各社会保険、労災加入費用、調理衣・帽子・手袋・マスク等の購入貸与費、採用時の検診費用)
 - ②学校給食法その他法令に基づく検査費用(月2回の検便検査など)
- (5)厨房施設設備の衛生維持費は、学校が負担する。
 - ①厨房施設設備以外の衛生維持費についても、学校が負担する。
 - ②手洗い洗剤等も学校が負担する。
- (6)食中毒等に関する保険料の負担は、受託者とする。ただし、食中毒の発生原因が学校側にある場合は、その限りではない。

11 提供食数

- (1)最大食数は、幼児児童生徒が206食程度、職員が123食程度の計329食程度(令和6年3月実績のため、年度により増減の可能性あり)。
- (2)長期欠席や学校行事等で提供食数が増減することがある。その場合は事前に連絡調整する。

12 給食開始時間

- (1)校長の検食……午前11時30分(児童生徒の摂食開始30分前)
 - (2)幼稚部……午後0時00分
 - (3)小学部……午後0時20分
 - (4)中学部及び高等部……午後0時25分
- ※調理後2時間以内に提供すること。

13 献立編成、その他特記事項

- (1)栄養教諭等が献立を作成。調理時に指示する。
- (2)アレルギー対応食その他特別な配慮を要する場合がある。その場合、作業工程が増えることが見込まれる。(具体例:ミキサー食、刻み食、ミキサー刻みの混合食)

14 食材の調達手配、リスク負担

- (1)学校職員が調達手配する。手配に伴うリスクは、学校が負う。

15 厨房の概要

(1) 面積概算153.3m²

・・・調理室、洗浄室、下処理室、検収室、食品庫、休憩・事務室

(2) 各種厨房設備設置

・・・食器洗浄機等主な備品は、別紙一覧表のとおり。

(3) プロパンガス利用、灯油温水ボイラーを設置。

(4) 厨房内はエアコン無し、天井扇を設置(休憩室はエアコン有り)。

(5) 厨房内床面はタイル張り(ウェットシステム)だが、ドライ運用で対応中。

16 食堂(給食室)の概要

(1) エアコン、天井扇、テーブル、椅子を設置。

(別紙 1)

業 務 の 分 担 区 分

甲 (学校側)

- 1 予定献立表の作成
- 2 食数報告
- 3 学校行事報告
- 4 検食の実施・検食日誌
- 5 食材の発注
- 6 食器・食缶の提供

乙 (受託者)

- 1 献立表の確認
- 2 給食調理
- 3 保存食の採取及び管理
- 4 食材の検収及び品質保持
- 5 衛生管理(従業員検診)
- 6 厨房施設設備等※の清掃・安全管理
- 7 食品残さ及び厨芥等の処理
- 8 検便等検診票の保管と報告
- 9 食器器具類の洗浄・消毒・保管業務
- 10 ボイラー等機器の操作・管理
- 11 喫食者賠償責任保険加入料

※厨房施設設備等とは・・・調理場、食堂、食堂前廊下、休憩室、事務室
調理に必要な設備器具類

(別紙 2-①)

1 日 の 作 業 の 流 れ

業 務 内 容 及 び 作 業 時 間

調理業務 7:30~11:30

検食時間 11:30~12:00

給食時間 12:00~13:00

洗浄業務 13:00~15:00

献立名	担当者名	7:30	8:00	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
麦ご飯	E				洗 水計量スイッチ →	洗 食缶準備 →	洗 配缶 →		
	B	洗 消毒	洗 検収	洗 米洗浄 ⊕へ →	洗 ⊕へ →				
① ほうれん草のすまし汁	B		洗 ⊕(ほうれん草、えのき)	洗 だしとり →	洗 ⊕へ →		洗 具材入れ→味付け	洗 配缶	
	D		洗 ⊕(ほうれん草、えのき)	洗 ⊕へ →			洗 配缶準備	洗 配缶補助	
② 魚の梅焼き	C		洗 野菜カット	洗 調味料計量	洗 野菜カット	洗 調味料計量	洗 野菜カット	洗 調味料計量	
	A	洗 調味料計量	洗 野菜カット	洗 調味料計量	洗 野菜カット	洗 調味料計量	洗 野菜カット	洗 調味料計量	
	B		洗 ⊕(しその)						
	D		洗 ⊕(しその)						
③ きんぴらごぼう	B		洗 ⊕(人参、糸こんにゃく、ごぼう) →	洗 肉炒め→野菜を加えて炒める→味付け	洗 肉炒め→野菜を加えて炒める→味付け	洗 肉炒め→野菜を加えて炒める→味付け	洗 肉炒め→野菜を加えて炒める→味付け	洗 配缶 →	洗 ⊕へ
	D		洗 ⊕(人参、糸こんにゃく、ごぼう)	洗 肉入れ	洗 野菜入れ	洗 配缶準備	洗 配缶補助	洗 配缶 →	洗 ⊕へ
みかん	E			洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →
	F			洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →	洗 配缶 →
	B		洗 ⊕(みかん)						
	D		洗 ⊕(みかん)						
特別食	F				洗 食器具セット	洗 食器具セット	洗 食器具セット	洗 食器具セット	洗 特別食作成

清
掃
作
業

ホキ(アレルギー食)に触れた後は
他の調理に携わらない

- 洗 手洗い ●作業が変わるごとに手洗いをきちんとする ●9時にミーティングを行う(5分程度)
- 温 中心温度測定 ●中心温度の確認!
- 袋 使い捨て手袋 ●配缶量・数えミスに注意する!
- エ 専用エプロン ●肉・魚・卵の取り扱いに注意!(作業が終わったら手洗いをきちんとする)
- 汚 汚染食材
- 残 残留塩素濃度測定
- ビ ビニールエプロン

業
印

(別紙2-③)

調理員勤務体制(作業例)

	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
職員A		調味料計量→野菜カット→			調理開始時 ミーティング	野菜カット→タレ作り→ホキ準備→ホキ味付 →焼く→配缶			校長の 検食	給食時間	(調理終了以後) 洗浄作業
職員B		消毒→検収→米洗浄→下処理→				だしとり→肉炒め→野菜を加えて炒める→味付け→配缶 →具材入れ→味付→配缶					
職員C		野菜カット→				野菜カット→鮭味付け→焼く→鮭配膳→ホキ味付け →焼く→配缶					
職員D		下処理→				下処理→肉入れ→野菜入れ→配缶準備→配缶補助					
職員E						配缶 → 水計量スイッチ → 食缶準備 → 配缶					
職員F						配缶 → 食器具セット → 特別食(きざみ、 ミキサー食)作成					

ホキ(アレルギー食)に触れた後は
他の調理に携わらないこと。

※午前中の繁忙時間(コア時間帯)を6人
配置して調理を行うこと

(別紙3) 令和 年 月 学校給食従事者個人別健康観察記録票

学校名 沖縄県立西崎特別支援学校

氏名 _____

校長	印
----	---

事務長	印
-----	---

※土、日、祝日等の健康についても振り返り記入すること。

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	
栄養教諭等印																																
本人	健康状態	①下痢をしていない。																														
		②発熱をしていない。																														
		③腹痛をしていない。																														
		④嘔吐をしていない。																														
		⑤手指、顔面に傷はない。(注1)																														
		⑥手指、顔面にできものはなし。(注1)																														
		⑦感染症の感染、またその疑いはなし。																														
		⑧マニキュアはしていない																														
		⑨履き物は清潔である。																														
		⑩適切な服装をしている。																														
		⑪時計・アクセサリーなどは、つけていない。																														
		⑫爪は短く切っている。																														
		⑬石けん及び消毒液で手洗いを行った。																														
	家族・同居者	健康状態	①下痢をしていない。																													
		②発熱をしていない。																														
		③腹痛をしていない。																														
		④嘔吐をしていない。																														
		⑤感染症の感染、またその疑いはなし。																														
不適への対応 ・バンドエイド→バ ・手袋着用→袋 ・作業制限→制 ・帰宅(自宅待機)→宅 ・医療機関受診→医 等の記入																																
備考																																

(注1)化膿性疾患が手指にあるばあいは、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

- ※ 項目は○×で記入すること。／やレ点でのチェックは不可。
- ※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

(別紙4)

令和 年 月 日

委託業務完了届

沖縄県立西崎特別支援学校長 殿

受託者

印

下記のとおり、令和 年 月分の業務を完了したのでお届けします。

1 委託業務名称 西崎特別支援学校給食調理等業務

2 業務状況

日数	月日	調理業務	業務人数	その他	日数	月日	調理業務	業務人数	その他
(例)	○月×日	△	3	安全食品衛生 基礎より指導教 育。					

調理業務欄の表示について

- ・給食を提供した日は○を表示する。
- ・給食提供は無いが、それ以外の必要な業務(厨房の清掃等や給食提供準備など)を行った日は△を表示する。

調理調製時人員変更及び欠員時対応状況

日数	月日	調理業務変更状況	対応状況及び内容
(例)	○月×日	なし	(例)○○休み、△△学校厨房より、□□応援で対応。

衛生管理基準

- 1 健康診断は年1回以上実施すること。
- 2 検便は月2回以上実施し、検査結果の写しを毎月提出すること。
- 3 下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしている場合、本人、若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、特定感染症の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事することを禁止し、医師の精密検査を受けさせその指示を励行させること。
- 4 化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させる。
- 5 下痢の場合は、速やかに検便を実施する。
- 6 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保つこと。
- 7 調理及び配食に当たっては、せき・くしゃみ・鼻水等が食器・食物につかないようにすること。
- 8 清潔な白衣(作業着)・マスク・髪覆い・履物を着用すること。
- 9 調理用の白衣(作業着)や履物を着用したまま便所に入らないようにすること。
- 10 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 11 食品に直接触れる作業に当たる直前には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 12 生の食肉類・魚介類・卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は必ず手指の洗浄、消毒を行うこと。

(別紙6) 令和6年度 県立西崎特別支援学校給食調理等業務日数【見込】

(1)この表は、年間の業務日数等を把握するための資料であり、行事や状況等により変動、増減する場合があります。

(2)○表示は給食調理業務日を示し、その他、夏・冬・春休み等の前後に厨房清掃等があります。

	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		
1	月		水	○	土		月	○	木		日		1	火	○	金	○	日		水		土		土	
2	火		木	○	日		火	○	金		月	○	2	水	○	土		月	○	木		日		日	
3	水		金		月	○	水	○	土		火	○	3	木	○	日		火	○	金		月	○	月	○
4	木		土		火	○	木	○	日		水	○	4	金	○	月		水	○	土		火	○	火	○
5	金		日		水	○	金	○	月		木	○	5	土		火	○	木	○	日		水	○	水	○
6	土		月		木	○	土		火		金	○	6	日		水	○	金	○	月		木	○	木	○
7	日		火	○	金	○	日		水		土		7	月	○	木	○	土		火	○	金	○	金	○
8	月	○	水	○	土		月	○	木		日		8	火	○	金	○	日		水	○	土		土	
9	火	○	木	○	日		火	○	金		月	○	9	水	○	土		月	○	木	○	日		日	
10	水	○	金	○	月	○	水	○	土		火	○	10	木	○	日		火	○	金	○	月	○	月	○
11	木	○	土		火	○	木	○	日		水	○	11	金	○	月	○	水	○	土		火		火	○
12	金	○	日	○	水	○	金	○	月		木	○	12	土		火	○	木	○	日		水	○	水	○
13	土		月		木	○	土		火		金	○	13	日		水	○	金	○	月		木	○	木	○
14	日		火	○	金	○	日		水		土		14	月		木	○	土		火	○	金	○	金	○
15	月	○	水	○	土		月		木		日		15	火	○	金	○	日		水	○	土		土	
16	火	○	木	○	日		火	○	金		月		16	水	○	土		月	○	木	○	日		日	
17	水	○	金	○	月	○	水	○	土		火	○	17	木	○	日		火	○	金	○	月	○	月	○
18	木	○	土		火	○	木	○	日		水	○	18	金	○	月	○	水	○	土		火	○	火	○
19	金	○	日		水	○	金	○	月		木	○	19	土		火	○	木	○	日		水	○	水	
20	土		月	○	木	○	土		火		金	○	20	日		水	○	金	○	月	○	木	○	木	
21	日		火	○	金	○	日		水		土		21	月	○	木	○	土		火	○	金	○	金	
22	月	○	水	○	土		月		木		日		22	火	○	金	○	日		水		土		土	
23	火	○	木	○	日		火		金		月		23	水	○	土		月	○	木	○	日		日	
24	水	○	金	○	月	○	水		土		火	○	24	木	○	日		火	○	金	○	月		月	
25	木	○	土		火	○	木		日		水	○	25	金	○	月	○	水	○	土	○	火	○	火	
26	金	○	日		水	○	金		月		木	○	26	土		火	○	木		日		水	○	水	
27	土		月	○	木	○	土		火		金	○	27	日		水	○	金		月	○	木	○	木	
28	日		火	○	金	○	日		水		土		28	月	○	木	○	土		火	○	金	○	金	
29	月		水	○	土		月		木		日		29	火	○	金	○	日		水	○	/	/	土	
30	火	○	木	○	日		火		金		月	○	30	水	○	土		月		木	○	/	/	日	
31	/	/	金	○	/	/	水		土		/	/	31	木	○	/	/	火		金	○	/	/	月	
計	16日		21日		20日		14日		0日		19日		計	22日		20日		18日		18日		18日		12日	年間計 198日

(別紙7)

R6.3.31

学校側で設置する主な厨房設備一覧表

分類	機器名称	品質形状	メーカー名・型式	台数	購入年月日	購入後の 経過年数
	配膳車	ステンレス製 900×600×800mm		5	S63.3.31	36
	配膳車	ステンレス製 1,000×700mm キャスター自在式		5	H21.9.11	14
	手押し車	二段式 900×600×800mm		2	S63.3.31	36
	物置台	600×600×200mm		1	S63.3.31	36
	物置台	500×500×300mm		1	S63.7.22	35
	作業台	ステンレス製		2	H5.1.27	31
	作業台	ステンレス製 移動式 900×500×800mm		1	H25.11.29	10
	水切台	1,200×750×800mm		1	S63.3.31	36
	サンプルケース			1	H8.9.27	27
	ざる受け台	移動式 直径500mm・高600mm		1	H11.10.5	24
	食器戸棚	ステンレス製 1,500×500×1,800mm		1	H1.10.26	34
	台下戸棚	1,500×750×800mm		1	S63.3.31	36
	パンラック	900×600×1,800mm		1	S63.3.31	36
	パンラック	1,000×450×1800mm		1	S63.7.22	35
	パンラック	1,900×550×1,800mm		1	S63.7.22	35
	更衣ロッカー	4人用		1	S63.7.20	35
機械	食器洗浄機	ガス利用 2槽式洗浄機	タニコー TA2-5RGM-28	1	H18.3.31	18
機械	食器消毒保管庫	熱風式 パススルー型	日本調理機 ISC-S35A-E	1	H7.3.31	29
機械	食器消毒保管庫	熱風式 パススルー型	フジマック EDBW40	2	H18.10.10	17
機械	包丁まな板消毒保管庫	熱風式	ホシザキ HSB-5SAS-1HK	1	H18.3.31	18
機械	包丁まな板器具殺菌庫	紫外線ランプ式	日本調理機 NCO-1D	1	H18.10.10	17
ガス器具	ガス炊飯器	ガス立体炊飯器	MRC-CX2D	1	R4.3.22	2
ガス器具	ガス炊飯器	ガス立体炊飯器	MRC-CX2D	1	R4.3.22	2
ガス器具	ガスコンロ	2口	タニコー J-TGT-90-2	1	H18.3.31	18
ガス器具	スチームコンベクションオーブン		TSCO-101GBCR	1	H28.8.8	7
冷蔵庫	冷凍冷蔵庫		ホシザキ HRF-180SF	1	H11.12.22	24
冷蔵庫	牛乳保冷庫		ホシザキ HR-120XT	1	H18.3.31	18
冷蔵庫	冷蔵庫	パススルー式	福島工業(株) GPD-180RMD	1	R5.7.28	0
冷蔵庫	冷蔵ショーケース		ホシザキ USR-180-XT3-1H	1	H23.2.28	13
冷蔵庫	冷凍庫	2ドア 48リットル	ホシザキ HF-63P	1	H8.11.29	27
冷蔵庫	冷凍庫		ホシザキ HF-63Z	1	H25.7.23	10

学校側で設置する主な厨房設備一覧表

分類	機器名称	品質形状	メーカー名・型式	台数	購入年月日	購入後の 経過年数
機械	皮むき器		大道産業 OMP-20	1	H18.1.30	18
機械	洗米機	水圧式 14kg用	スギコ産業 RWO-38型	1	H18.3.31	18
機械	野菜切り機		AIHO VC-4-D	1	H25.11.29	10
	流し台	1槽シンク 1,200×750×800mm		2	S63.3.31	36
	流し台	1槽シンク 900×600×800mm		1	S63.3.31	36
	流し台	2槽シンク 1,500×750×800mm		1	S63.3.31	36
	流し台	2槽シンク 1,800×600×800mm		1	H9.9.2	26
	流し台	2槽シンク 1,800×600×800mm		1	H10.10.16	25
	流し台	移動式1槽シンク 900×600×800mm 蓋付		1	H18.3.31	18
	流し台	移動式1槽シンク 900×750×800mm 蓋付		1	H18.10.10	17
	流し台	移動式1槽シンク 900×600×800mm 蓋付		4	H18.10.10	17
	流し台	移動式1槽シンク 900×600×800mm 蓋付		1	R3.9.27	2
	流し台	ドライ式1槽シンク 900×600×700mm パイプ脚		1	H18.3.31	18
	流し台	ドライ式1槽シンク 1,800×750×800mm		1	H18.10.10	17
	流し台	移動式1槽シンク ステンレス製 オーバーフローなし		1	H21.9.11	14
	流し台	(野菜切り機用の置台シンク)500×1,000×600mm		1	H25.11.29	10
	調理台	移動式水切作業台 1,500×750×800mm		1	H18.10.10	17
	調理台	移動式水切作業台 1,500×700×800mm		1	H18.10.10	17
	調理台	移動式水切作業台 1,800×700×800mm		1	H18.10.10	17
	調理台	1,200×600×800mm		1	H18.10.10	17
	調理台	三方枠 BW(X)-T094N		1	H30.2.28	6
	ステンレスキッチンワゴン	2段S850		1	H30.6.27	5
機械	野菜切り機		日本調理機 VA-20	1	H8.2.6	28
機械	フードカッター		クイジナート	1	H8.9.27	27
機械	フードプロセッサ		クイジナート DLC-6G	1	H18.7.13	17
	運搬車	L型		1	H14.3.13	22
	スパテラスタンド	270×H400		1	H30.6.27	5
ガス器具	ガス回転釜		中西 KGD1-30	1	H16.3.25	20
ガス器具	ガス回転釜		桐山工業 K1G2D-30	1	H18.3.31	18
	ティルティングパン	ガス式ティルティングパン	日本調理機株式会社 GFC-7	1	R2.3.10	4
	はかり	デジタル上皿重量秤 秤量15kg	インダ S-BOX(WP)	1	H25.11.1	10
	中心温度計		SK-25WP	1	H10.5.6	25
	中心温度計	防水デジタル型	SK-250WP	1	H16.9.21	19