

調理用器具及び食器類一覧表

(食器類)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	米飯 (小)		1980		○	558
2	米飯 (大)		2780		○	460
3	汁椀 (小)		820		○	170
4	汁椀 (中)		1180		○	382
5	汁椀 (大)	* 別添資料17参照	2780		○	53
6	仕切り皿		4730		○	3800
7	スプーン		4730		○	90
8	プチお玉		381		○	
9	箸 (小)		820組		○	
10	箸 (大)		3980組		○	1100
11	箸かご (小)	24.5×20×5.5	28		○	17
12	箸かご (大)	24×23×5	150		○	29
13	トング	長さ18	180	○		60
14	トング (パンばさみ)	長さ19	180	○		60
15	お玉	Φ10.5 長さ30	200	○		
16	金杓子	Φ9 長さ32	200	○		
17	食器かご (小)		28	○		4
18	食器かご (正方形)	* 別添資料17 参照	59	○		6
19	食器かご (長方形)		89	○		0
20	食器かご (米飯用)		178	○		
21	大バット	29×34.5×12.5	178	○		30
22	大バット用蓋	31×35.5×3.5	197	○		
23	小バット	19.5×32.5×9.5	178	○		113
24	小バット用蓋	21×33.5×2.5	202	○		
25	食缶 (長方形)	26×35×12.5	21	○		
26	食缶 (小)	Φ27×21.5	21	○		5
27	食缶 (大)	Φ32×28	146	○		34
28	食缶蓋 (長方形)	27×33×2.5	21	○		
29	食缶蓋 (小)	Φ29×3.5	19	○		
30	食缶蓋 (大)	Φ34×3.7	159	○		19
31	内蓋 (小)	Φ27×5.5	26	○		密閉式の場合は不要
32	内蓋 (大)	Φ31.5×3.5	166	○		密閉式の場合は不要

調理用器具及び食器類一覧表

(設備関係)

No	項目	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	フードミキサー		1		○	*別添資料16参照
2	ミキサー (大)	Φ35×97.5	1		○	洗剤用
3	ミキサー (小)	Φ33×91	1		○	タレ用
4	脱水機	Φ66×100	1	○		
5	果物分割機	47×64×110	1	○		
6	蒸気式食器消毒保管庫		3		○	*別添資料16参照
7	スライサー		1		○	*別添資料16参照
8	電解水衛生環境システム		1		○	*別添資料16参照
9	〃 (手洗い用)		1		○	*別添資料16参照
10	回転釜 (見学展示用)		1		○	*別添資料16参照

調理用器具及び食器類一覧表

(下処理関係)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	丸ざる (黄色)	Φ59×24	25		○	
2	青ざる (小)	Φ37×13	7		○	
3	まな板 (小)	40×80×2.5	6	○		
4	まな板 (大)	40×100×3	2	○		シンクの規格により
5	まな板 (肉用)	25×50×1.5	4	○		
6	ピーラー	長さ16 刃渡り6.5	9		○	
7	包丁	長さ34 刃渡り21	11		○	
8	穴あき包丁	長さ29 刃渡り17	10			* 廃棄予定
9	出刃包丁	長さ34 刃渡り21	4		○	
10	荷受け用かご	38.5×57.5×28	70		○	
11	まな板台 (切裁用)	90×90×85	3	○		
12	ごみ用台車	83×116×86	2	○		規格不適合の為
13	ごみ受け用角ざる	55.5×80×41	2		○	
14	ごみ箱 (野菜用)	27.5×42.5×57	2		○	
15	ごみ箱 (手洗い用)	34.5×23×44	3		○	
16	はかり	75×40×87	1	○		規格不適合の為
17	移動台 (ドライ)	90×180×70	3		○	洗浄室用
18	下処理専用台車	60×90×87	19		○	
19	下処理専用台車 (プラ)	45×71×93	1		○	

調理用器具及び食器類一覧表

(上処理)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	L型台車 (加工有り)	83×108×113	11		○	劣化など現地確認により提案を受ける
2	L型台車	83×108×105	4		○	
3		83×108×86	3		○	
4	台車	60×90×87	17	○		
5	サラダ用台車	61×90×91	2			* 廃棄予定
6	シンク台車 (低)	75×95×92 深さ16	4		○	
7	シンク台車 (高)	75×95×112 深さ16	1		○	
8	作業台 (一般)	80×190×75	2	○		劣化など現地確認により、持ち込みを検討
9		70×150×80	2	○		
10	作業台 (ドライ)	90×180×80	2	○		
11		90×200×72	1	○		
12		90×90×85	2		○	
13	リング用シンク	85×115×73	1			* 廃棄予定
14	ミニトマト用シンク	63×92×80	1		○	
15	計量器 (大)	37×62×95	3	○		* 廃棄予定
16	缶切り器	46×23×50	2	○		
17	上処理用まな板	40×100×3	5	○		シンクの規格により
18	上処理用包丁 (果物用)	長さ31.5 刃渡り20	6		○	
19	上処理用包丁 (その他)	長さ30 刃渡り16.5	7		○	
20	卵用アルミボウル	Φ15×5	14		○	
21	アルカリ水用バケツ	Φ31×29	7		○	
22	アルカリ水用バケツ蓋	Φ32	9		○	
23	ごみ箱	24×34×45	9		○	
24	ミートチョッパー	22×43×39	1		○	味噌づくり用

* 台車の高さは持ち手を含む (共通)

調理用器具及び食器類一覧表

(上処理保管庫)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	角ざる (小)	40×58.5×18	23		○	
2	角ざる (中)	38×57.5×28	14		○	
3	角ざる (大)	50×72.5×34	48		○	
4	箱コン (小)	38×61×20.5	12		○	
5	箱コン (大)	42.5×72×27.5	25		○	
6	たらい (大)	Φ65×20	16		○	
7	たらい (塩抜き用)	Φ52×16.5	2			* 廃棄予定
8	たらい (大根おろし)	Φ59×18.5	1			* 廃棄予定
9	ざる 小 (ピンク)	Φ38×15.5	11			* 廃棄予定
10	金ざる	Φ32.5×13.5	8		○	
11	ボウル (特大)	Φ43×17	4		○	
12	ボウル (大)	Φ35×14.5	5		○	
13	ボウル (中)	Φ31.5×11.5	5		○	
14	ボウル (小)	Φ25.5×10	7		○	
15	丸ざる (青色)	Φ50×23.5	36		○	
16	保管用上蓋 (角)	50.5×74×2.5	41		○	
17	保管用上蓋 (丸)	Φ67×3.5	6		○	
18	バケツ (牛乳用)	Φ31.5×29	21		○	
19	バケツ (だし用)	Φ31.5×31	19		○	
20	バケツ (だし用)	Φ32×27	2		○	
21	調味用バケツ (10L)	Φ29×24	50		○	
22	調味用バケツ (蓋)	Φ30×2	50		○	
23	玉ねぎ台 (スライサー用)	41.5×57.5×25.5	1		○	
24	玉ねぎ台 (スライサー用)	46×56×47.5	1		○	
25	脱水機用かご	Φ51.5×34	14	○		* 脱水機の仕様による
26	柄杓 (手持ち用)	Φ15×50	2		○	
27	柄杓 (手持ち用)	Φ15.5×45.5	1		○	
28	泡立て器 (大)	幅8×35	2		○	
29	泡立て器 (小)	幅5×20	3		○	
30	麺捌き (専用治具)	幅7×35	1		○	
31	小スコップ (ラード用)	幅13×51	1		○	
32	スパテラ (極小)	幅11×40	1		○	
33	ポイラー用物差し	幅4.5×67	1		○	
34	あくとりお玉	Φ8.5×40	3		○	

調理用器具及び食器類一覧表

(上処理大保管庫)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	スパテラ (肉用)	幅18.5×120	1		○	
2		幅19.5×135	7		○	
3	スパテラ (他)	幅18.5×120	8		○	
4		幅19.5×135	1		○	
5	すくい網 (大) 15 mm	Φ33×137	4		○	
6	すくい網 (小) 10 mm	幅24×127	1		○	
7	ちりめんすくい	幅25×129	1		○	
8	柄杓	Φ18×深さ10×115	5		○	
9	柄杓 (麺用)	Φ18×深さ9×115	1		○	
10	柄杓 (短)	Φ20×深さ9×50	2		○	
11	タレ用バケツ	Φ33×27	10		○	
12	フライ受け用架台	47×74×61	2	○		揚物機の付属品として 提案がなければ、持ち 込みを検討
13	フライ受け皿	63×66.5×9	2	○		
14	フライ受け用金ざる (小)	Φ55×21	3	○		
15	フライ受け用金ざる (大)	Φ64.5×23	4	○		
16	金ざる受け台	Φ66×9.5	3		○	
17	にんにく保存バット	33.5×55×15	4		○	
18	わかめ戻し治具 (大)	Φ61	6		○	
19	湯さばき用治具 (大)	Φ52×37	1		○	
20	湯さばき用治具 (小)	Φ54×27	1		○	
21	スパテラ入れ	Φ37×64	2		○	
22	スパテラ入れ (肉用)	46×47×88	1		○	
23	添加物用かご (青)	37×51×10.5	88		○	
24	小バット用かご	42×54×18	64		○	小バットの形状による

調理用器具及び食器類一覧表

(フライヤー)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	肉用たらい	Φ65.5×21	3		○	
2	肉用丸ざる (ピンク)	Φ59×24.5	4		○	
3	焼き物用 (たらい)	Φ52×15.5	1		○	
4	ボール (特大)	Φ43.5×17	4		○	
5	ボール (大)	Φ36×13.5	6		○	
6	ボール (中)	Φ32×12.5	6		○	
7	パン箱	39×57.5×11	3		○	
8	粉付け (丸形)	Φ37×8 5mm目	2		○	
9	粉付け (四角)	42×55×5 5mm目	2		○	
11	ポイル用ごみ入れ (角ざる)	47.5×72×34	2		○	
12	肉下味用箱コン	43×72×23.5	6		○	
13	焼き物用鉄板	45×40×3	52			* 廃棄
14	移動台 (一般)	90×150×86	2		○	
15		85×110×84	1		○	

調理用器具及び食器類一覧表

(調味料関係)

No	名 称	サイズ (cm)	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	調味料ワゴン	50×90×92	3	○		規格不適合
2	はかり (小)	24×25×15	4		○	
3	はかり (極小)	15×11×3	1		○	
4	はかり (醤油用)	35×23×9	2		○	
5	はさみ	長さ22 刃渡り10	2		○	
6	胡麻すり機	28×20×34	1		○	
7	生姜すり機	30×40×42	1		○	40×52×83台座込み
8	缶切り	46×50×23	2		○	
9	温度計専用ケース	30.5×13.5×6	4		○	
10	温度計 (茹で専用)	本体17×7	2		○	
11	温度計 (サラダ)	本体17×7	1		○	
12	温度計 (フライヤー)	本体17×7	2		○	
13	ペットボトル蓋開け	幅5×17	1		○	
14	バケツ〈プラ〉(大)	Φ32×32 18L	15		○	* 廃棄予定
15	バケツ〈プラ〉(中)	Φ31×31 15L	23		○	* 廃棄予定
16	バケツ〈プラ〉(小)	Φ17×17 10L	9		○	* 廃棄予定
17	ボール〈ステン〉(大)	Φ26.5×9.5	7		○	廃棄分補充20個程度
18	ボール〈ステン〉(中)	Φ22.5×9.5	16		○	廃棄分補充20個程度
19	ボール〈ステン〉(小)	Φ17×6	24		○	廃棄分補充30個程度
20	ボール〈ステン〉(極小)	Φ14.5×5.5	18		○	
21	計量カップ (大)	Φ11×12 1L	2		○	
22	計量カップ (小)	Φ9×5 200mm	2		○	
23	計量スプーン	15 g 5 g 2.5 g	6		○	
24	塩・こしょうふり	Φ7×9.5	5		○	
25	胡麻入れ (バット)	35×30×13	3		○	
26	にんにく (バット)	35×30×13	1		○	
27	生姜 (バット)	35×30×13	1		○	
28	湯がき塩 (バット)	34×21×10	3		○	