

調理用器具及び食器類一覧表(設備関係)

No	項目	サイズ	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	攪拌機 (サラダ)		1		○	
2	ミキサー (大) 洗剤用		1		○	
3	ミキサー (大)		1		○	
4	ミキサー (小)		1		○	
5	脱水機		1	◎		* 脱水機の有無
6	果物分割機		1	◎		規格不適合
7	アルカリ水処理機		1		○	
8	スライサー		1		○	下処理室生もの用として
9	豆腐切り機					移設希望 (刃等一式)

調理用器具及び食器類一覧表（食器類）

No	名 称	サイズ	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	米飯	小	1980		○	558
2		大	2780		○	460
3	汁椀	小	820		○	170
4		中	1180		○	382
5		大	2780		○	53
6	仕切り皿		4730		○	3800
7	カレー皿			○		* 予定
8	スプーン		4730		○	90
9	箸	小	820組		○	
10		大	3980組		○	1100
11	箸かご	小	28	○		17
12		大	150	○		29
13	トンゲ		180	○		60
14	パンばさみ		180	○		60
15	お玉		200	○		
16	金杓子		200	○		
17	食器かご	小	28	○		4
18		正方形	59	○		6
19		長方形	89	○		0
20	食器かご	(米飯)				
21		正方形	178	○		
22	大バット		178	○		30
23	蓋		197	○		
24	小バット		178	○		113
25	蓋		202	○		
26	食缶	長方形	21	○		
27		小	21	○		5
28		大	146	○		34
29	食缶（蓋）	小	19	○		
30		大	159	○		19
31	内蓋	小	26	○		密閉式の場合は不要
32		大	166	○		密閉式の場合は不要

調理用器具及び食器類一覧表（下処理関係）

No	名 称	サイズ	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	丸ざる（黄色）		25		○	
2	青ざる（小）		7		○	
3	まな板	小	6	○		
4		大	2	○		シンクの規格により
5		肉用	4	○		
6	ピーラー		11		○	
7	包丁		11		○	
8	穴あき包丁		6			* 廃棄
9	出刃包丁		4		○	
10	* 受け用かご		50		○	荷受けかご
11	まな板台		3	○		
12	ごみ用台車		2	○		規格不適合の為
13	ごみ受け用角ざる		2		○	
14	ごみ箱（野菜用）		2		○	
15	ごみ箱（手洗い用）		3		○	
16	はかり		1	○		規格不適合の為

調理用器具及び食器類一覧表（上処理）

No	名 称	サイズ	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	台車		12		○	荷受け用として
2	台車（上処理用）		32	◎		高さ不適合の為更新
3	サラダ用台車		2			* 廃棄(規格不適合)
4	高い台車		5		○	
5	シンク台車（低い）		4		○	
6	シンク台車（高い）		1		○	
7	平台（フチなし）		7	◎		持ち込みも検討
8	平台（フチあり）		5	◎		持ち込みも検討
9	リング用シンク		1			* 廃棄(規格不適合)
10	ミニマト用シンク		1		○	
11	計量器（大）		3	◎		* 廃棄(規格不適合)
12	缶切り器		2	○		
13	上処理用まな板		5	○		シンクの規格により
14	上処理用包丁					
15		果物用	6		○	
16		その他	7		○	
17	卵用アルミボウル		14		○	
18	卵用バケツ		4		○	
19	卵用蓋		5		○	
20	ごみ箱		9		○	

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	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	角ざる	小	23		○	
2		中	14		○	
3		大	43		○	
4						
5	箱コン	小	12		○	
6		大	25		○	
7						
8	たらい	大	16		○	
9		塩抜き用	2			* 廃棄
10		大根おろし	1			* 廃棄
11						
12	ざる 小	(ピンク)	11			* 廃棄 (プラスチック製)
13	金ざる		8		○	
14	ボウル	特大	4		○	
15		大	5		○	
16		中	5		○	
17		小	7		○	
18						
19	丸ざる (青色)		36		○	
20						
21	保管用上蓋 (角)		38		○	
22	保管用上蓋 (丸)		6		○	
23						
24	バケツ (牛乳用)		16		○	
25	バケツ (だし用)		22		○	
26						
27	たる		2			* 廃棄
28	玉ねぎ台		2		○	
29	脱水かご		14	◎		* 脱水機の有無により検討

調理用器具及び食器類一覧表（切裁器具）

No	名 称	サイズ	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	ハサミ		7		○	
2	ナイフ		2		○	
3						
4						
5	さいの目機		1	○		
6	さいの目	大	1	○		替刃等含む
7		小	1	○		替刃等含む
8						
9						
10	合成器用		1	○		
11	玉葱・キャベツ		1	○		替刃等含む
12	玉葱	小	1	○		替刃等含む
13	人参		1	○		替刃等含む
14	かす汁		1	○		替刃等含む
15	大根おろし用		1	○		替刃等含む
16						
17	スライサー		2	○		
18	二枚刃		2	○		替刃等含む
19	一枚刃		2	○		替刃等含む
20	プレート		2	○		替刃等含む
21	人参		1	○		替刃等含む
22	玉葱		1	○		替刃等含む
23	かす汁		1	○		替刃等含む
24	大根おろし		1	○		替刃等含む

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	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	スパテラ	肉用	6		○	
2		他	9		○	
3	すくい網	大	4		○	
4		小	1		○	
5	ちりめんすくい		1		○	
6	柄杓		5		○	
7	柄杓	(麺用)	1		○	
8	柄杓	(短)	2		○	
9	タレ用バケツ		10		○	
10	フライ受け用金ざる					
11		小	3	◎		
12		大	4	◎		
13	金ざる受け台		3		○	
14	にんにく保存バット		4		○	
15	わかめ戻し治具		6		○	
16	湯さばき用治具		2		○	
17	スパテラ入れ		2		○	
18		(肉用)	1		○	
19	添加物用かご (青)				○	
20	小バット用かご		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	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	肉用たらい		3		○	
2	肉用丸ざる（ピンク）		4		○	
3	焼き物用	たらい	1		○	
4	ボール	特大	4		○	
5		大	6		○	
6		中	6		○	
7	パン箱		3		○	
8	粉付け	（丸型）	2		○	
9		（四角）	2		○	
10	ボイル用ごみ入れ					
11		角ざる	2		○	
12	肉下味用箱コン		6		○	
13	焼き物用鉄板		52			* 廃棄

調理用器具及び食器類一覧表（調味料関係）

No	名 称	サイズ	数	新規購入	持ち込み	備 考
1	調味料ワゴン		3	◎		規格不適合
2	はかり	(小)	4		○	
3		(極小)	1		○	
4	はさみ		2		○	
5	胡麻すり機		1		○	
6	生姜すり機		1		○	
7	缶切り		2		○	
8	温度計	長	1		○	
9		短	1		○	
10		サラダ	1		○	
11		フライヤー	2		○	
12	ペットボトル蓋開け		1		○	
13	バケツ	大	15		○	
14		中	23		○	
15		小	9		○	
16	ボール	大	11			*廃棄（プラスチック製）
17	(プラ)	中	11			*廃棄（プラスチック製）
18		小	11			*廃棄（プラスチック製）
19	ボール	大	8	◎		廃棄分補充20個程度
20	(ステン)	中	8	◎		廃棄分補充20個程度
21		小	18	◎		廃棄分補充30個程度
22	計量カップ					
23		大	2		○	
24		小	2		○	
25						
26	計量スプーン		10		○	
27	塩・こしょうふり		5		○	
28	胡麻入れ（バット）		3		○	
29	にんにく（バット）		1		○	
30	生姜（バット）		1		○	
31	湯がき塩（バット）		3		○	