

参考資料33 調理備品リスト（想定）

調理備品リスト（想定）

室名	品名	仕様等	数量	備考
荷受室	台秤	デジタル60kg	2	
	ゴミ箱	足踏み式（ペーパータオル用）		手洗い器の数必要
	はさみ	ビニールテープが切れるもの	2	
検収室（野菜類）	バスケットNo.800	スタッキング金具付き	50	
	バスケットNo.500	スタッキング金具付き	50	
	コンテナ蓋つき	364×514×297：プラスチック製	32	セキスイコンテナA54同等品・蓋は30kgに耐えられる物
	まな板	抗菌 500×330×20	5	
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm（両刃）×5 牛刃 刃渡27cm（両刃）×2	7	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPSー190	5	
	プラスチックハンマー	全長285直径40×100	1	たけのこ缶の蓋開け用
	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式（ペーパータオル用）		手洗い器の数必要
	目打ち	木製でない物	1	
	丸ザル（大）	ピンク大 内径50cm	10	BKざる PP-50
	丸ザル（中）	ピンク中 内径40cm	3	BKざる PP-40
	カゴ用表示プレート		9	SUS板 t=0.8
	お椀	小学校使用お椀	30	旧施設のもので可・プレートの代わりに使用
検収室（肉・魚類）	はさみ	シルキーキッチン鉋KPSー190	1	
	カゴ用表示プレート		6	SUS板 t=0.8
	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式（ペーパータオル用）		手洗い器の数必要
	バスケットNo.500	ページュ	6	卵容器移し替え用
野菜前処理室	コンテナ蓋つき	364×514×297：プラスチック製	60	セキスイコンテナA54同等品・蓋は30kgに耐えられる物
	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式（ペーパータオル用）		手洗い器の数必要
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPSー190	2	
	目打ち	木製でないもの	1	
	まな板	抗菌 500×330×20	5	
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm（両刃）	5	
	皮むき器	18-8カーブピーラー全長120	5	
	パン箱（蓋つき）	430×280×230	110	アルマイト
	カゴ用表示プレート		9	SUS板 t=0.8
	バスケットNo.800	スタッキング金具付き	6	
	バスケットNo.500	スタッキング金具付き	9	
	エプロン	ピンク	5	
	エプロン	ピンク（ビニール）	3	
	ボール（小）	内径24cm アルマイト	5	
	ポリバール	90ℓ	2	
	ポリバール用キャリア	90ℓポリバール用	2	
	靴（ビラー用）	ドライor長靴	4	サイズ違いで（前処理室で靴を履き替えが必要な場合はもっと必要）
食品庫・調味料庫	でんぶん入れ	密閉容器 300×420×240程度	2	
	塩入れ	密閉容器 210×310×100程度	2	
	セキスイコンテナ	スタッキング	6	乳製品専用BK-54
調味料計量室	台秤	デジタル60kg	3	
	上皿秤	デジタル1kg	1	
	上皿秤	デジタル10kg	3	
	まな板（小）	抗菌 耐熱 400×200程度	1	
	包丁	三徳包丁 刃渡り17cm（両刃）	1	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPSー190	6	
	シリコンヘラ	シリコンー体型 全長26cm程度 ヘラ部6cm×9cm	3	
	シリコンマット		1	蓋開け用
	濾し網	16ℓの一重食缶にのせて使用 粗目×1・細目×1	2	
	長スプーン	柄の長いもの 調味料計量用	2	
	お玉	直径110 柄290	3	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	3	
	計量スコップ	氷スコップ 220×135×320 ステンレス	1	
	一重食缶（蓋付）	16ℓ アルマイト	80	
	一重食缶（蓋付）	10ℓ アルマイト	50	
	ボール（小）蓋付	24cm目盛付 アルマイト	50	
	パンチング手付きざる	直径24cm	1	
	ゴミ箱	足踏み式（ペーパータオル用）		手洗い器の数必要
	エプロン	ピンク（布）	4	
	ポリバール	90ℓ	2	
	ポリバール用キャリア	90ℓポリバール用	2	

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
野菜・果物下処理室	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	30	牛乳釜分け用
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	20	冷凍裏ごし食材用
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	9	干しいたけ、きくらげ用等
	バスケットNo.500	ピンク	160	
	バスケットNo.500	イエロー	30	
	丸ザル(手無し)	イエロー 内径43cm高さ25cm	9	
	丸ザル(大)	ピンク大 内径50cm	10	BK-50
	丸ザル(中)	ピンク中 内径40cm	5	BK-40
	丸ザル(小)	ピンク小 内径30cm	2	BK-30 しいたけ用
	ボール(大)	内径39cm アルマイト	3	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	30	
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm(両刃)×30 牛刃 刃渡27cm(両刃)×2	32	
	まな板	抗菌 500×330×20	30	
	皮むき器	18-8カービーラー全長120	30	
	はさみ(ブドウ用)	全長155	10	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	5	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	6	
	スプーン(大)	中学校用スプーン	6	
	スプーン(小)	小学校用スプーン	6	
	ポリバール	45ℓ	6	
	ポリバール用キャリー	45ℓポリバール用	6	
	ポリバール	90ℓ	6	
	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	6	
	ゴミ箱			手洗い器の数必要
	エプロン	ピンク(布)	50	
	手袋(野菜洗い用)	天然ゴム(厚手) 全長420	10	傷のある時に使用
	角バット	アルマイト610×387×H125	3	
	角バット蓋	アルマイト631×407×H22	3	
	ずくいざる	全長340程度	7	水槽のゴミをすくう時に使用
	カゴ用表示プレート		3	SUS板 t=0.8(乳用)
	お椀	小学校使用お椀	30	旧施設の物で可・プレートの代わりに使用
肉・魚・卵下処理室	肉用ケース(蓋付)	530×325×200:プラスチック製	40	キャンプロ16CW同等品
	ベーコン・ハム用ケース(蓋付)	530×325×150:プラスチック製	10	同上
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	5	肉・ベーコン・ハム・魚介用
	はさみ	同等 色違い 黄色	2	卵用
	お玉	直径110 柄290	2	
	漉し網	卵こし用・16ℓの一重食缶にのせて使用	1	
	ボール(極小)ゴールド	内径18cm	2	卵割用
	ボール(大)	内径39cm アルマイト	3	
	泡だて器	全長360程度	3	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		
	カゴ用表示プレート		12	SUS板 t=0.8 肉用9 卵用3
	一重食缶(蓋つき)	16ℓ シュウ酸アルマイト	30	卵用
	一重食缶(蓋つき)	16ℓ アルマイト	9	
	角バット	アルマイト610×387×H125	20	
	角バット(蓋)	アルマイト631×407×H22	20	
	計量カップ	耐熱 500cc	2	
	エプロン	ピンク(ビニール) 15イエロー(ビニール)4	19	
	ポリバール	45ℓ	2	
	ポリバール用キャリー	45ℓポリバール用	2	
	ポリバール	90ℓ	2	
容器・器具・運搬カート等洗浄室 (野菜・果物)	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	2	
	靴	ドライシューズ(白)	14	
	ポリバール	90ℓ	1	
	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	手洗い器の数必要
	エプロン	白(ビニール)×3 ベージュ(ビニール)×2	5	
	長靴		4	
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける
容器・器具・運搬カート等洗浄室 (肉・魚・卵)	缶ラック	415×390×490	1	
	じょうご		1	洗剤移し替えに使用
	エプロンハンガー		1	エプロン5枚程度
	ポリバール	90ℓ	1	
	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	手洗い器の数必要
	エプロン	白(ビニール)×3 ベージュ(ビニール)×2	5	
	長靴		4	
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける
	缶ラック	415×390×490	1	
油庫	じょうご		1	洗剤移し替えに使用
	エプロンハンガー		1	エプロン5枚程度
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
洗浄室	ポリベール	90ℓ	2	
	ポリベール用キャリー	90ℓポリベール用	2	
	ポリベール	45ℓ	2	
	ポリベール用キャリー	45ℓポリベール用	2	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	エプロン	ホワイト(ビニール)		洗浄機汚染側の人数分
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける
残渣庫	缶ラック	415×390×490	1	
	じょうご		1	洗剤移し替えに使用
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	台秤	デジタル60kg	1	
野菜等上処理室	ポリベール	90ℓ		オートチェンジャー分+3個程度
	靴	長靴	3	清掃用
	バスケット№.500	イエロー	200	
	ザル(手無し)	イエロー 内径43cm高さ25cm	12	
	角バット	アルマイト610x387xH125	18	
	角バット(蓋)	アルマイト631x407xH22	18	
	セキスイ蓋		4	セキスイコンテナA54に対応するもの
	フライバット蓋	360×310×33	2	
	消毒用容器	小バケツ 清掃用とは別の色	1	パッキン塩素用
	スライサー用刃	2枚刃		切裁機の台数による
		せん切り0.6		〃
		せん切り0.5		〃
		せん切り0.3		〃
		ささがき		〃
		ユニバーサル		〃
		円盤 0.5		〃
	サイの目切機用刃	円盤 0.3		〃
		10mm立刃		〃
		10mm平刃		〃
		15mm立刃		〃
		15mm平刃		〃
		20mm立刃		〃
		20mm平刃		〃
	ポリベール	90ℓ	3	
	ポリベール用キャリー	90ℓポリベール用	3	
	台秤	デジタル60kg	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	耐切削手袋		2	
	耳かきのような形状の棒	ステンレス	1	切裁刃の清掃時に使用
	トルクレンチ	プリセット式 2-25N程度	1	切裁機に刃を取り付ける時に使用
	工具(刃用)		2セット	
	はさみ	シルキーキッチン鋏KPSー190	3	
	包丁	三徳包丁 刃渡17cm(両刃)	5	
	まな板	抗菌 500x330x20	5	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	4	
	カゴ用表示プレート		45	SUS板 t=0.8
	エプロンハンガー	618×450×1767程度	1	
果実類切裁室	エプロン	グリーン(ビニール)	2	
	手袋	グリーンロング ニトリル 全長46cm程度	2	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	包丁	三徳 刃渡17cm(両刃)	10	
	まな板	抗菌グリーン500×330×15	10	
	はさみ	シルキーキッチン鋏KPSー190	2	
	角バット	アルマイト610x387xH125	2	
	ボール ゴールド	内径37cm程度	8	
	ボール(特大)	ステンレス 直径440程度	2	塩水用
	ボール(大)	内径39cm アルマイト	10	
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10	
	バスケット№.500	グリーン	12	
	丸ザル(中)	グリーン中 内径40cm	5	塩水用 果物洗い用
	丸ザル(小)	グリーン小 内径30cm	3	
	フライバット蓋	360×310×33	10	
	カードたて(数用)		2	
	カードたて(計量用)		1	
	スプーン	中学校用スプーン	6	メロン種取り用
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	6	
	ポリベール	90ℓ	2	
	ポリベール用キャリー	90ℓポリベール用	2	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
添加物室	はさみ	シルキーキッチン鋏KPSー190	2	
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
手作り準備室	台秤	デジタル60kg	1	
	上皿秤	デジタル5kg	2	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	6	
	お玉(小)	直径68 柄230	3	
	お玉(大)	直径95 柄290	3	
	スプーン(大)	中学校使用スプーン	6	
	スプーン(小)	小学校使用スプーン	6	
	角バット	アルマイト610x387xH125	10	
	角バット(蓋)	アルマイト631x407xH22	10	
	ストレーナー	直径24cm程度	2	粉ふるい用
	フライバット(蓋付き)	340×290×125	10	
	ボール(大)	内径39cm アルマイト	10	
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	10	
	おわん	小学校使用	30	
	泡立て器	全長:360ハンドル140mm 耐熱防水型	3	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	6	
	計量スコップ	氷スコップ 220x135x320 ステンレス	1	
	トンゴ	18-8PPハンドルカラー給食トンゴ 全長255	2	
	汁杓子	レードル90cc 95×255 ステンレス	3	
	シリコンヘラ	シリコン一体型 全長26cm程度 ヘラ部6cmx9cm	2	
揚物・焼物・蒸し物調理室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	カゴ用表示プレート		9	SUS板 t=0.8
	エプロン	イエロー(布)	10	
	ポリペール	90ℓ	2	
	ポリペール用キャリー		2	
	角バット	アルマイト610x387xH125	12	
	角バット(蓋)	アルマイト631x407xH22	12	
	トンゴ	全長300程度	2	
	スクエアターナー	77x200 全長360	2	
	ヘラ(てこ)	120x300程度	2	
	お玉(大)	レードル360cc 115×300	3	
	お玉(小)	レードル180cc 64×280	3	
	豆お玉	直径70 全長150 ステンレス	10	
	パンばさみ	全長215	15	波型
	はさみ	全長200程度 ステンレス製	7	
	ボール(中)	内径27cm アルマイト	10	
	ボール(小)	内径24cm アルマイト	10	
	タライ	655x190 アルマイト	6	
	計量スコップ	氷スコップ 220x135x320 ステンレス	6	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPS-190	3	
	カードたて(数用)		4	
	カードたて(計量用)		2	
	一重食缶(蓋付)	10ℓ アルマイト	18	
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	18	
	油切(大)	金属製	1	
	台秤	デジタル60kg	1	
	上皿秤	デジタル10kg	2	
	ポリペール	90ℓ	7	
	ポリペール用キャリー	90ℓポリペール用	7	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	エプロン	ブルー(布)	20	
	エプロン	イエロー(布)	5	
	エプロン	ピンク(布)	5	
	エプロン	ピンク(ビニール)	5	
	手袋	ブルー ニトリルゴム手袋	20	配缶用(サイズ違い)
	手袋	ピンク ニトリル製	4	揚げ入れ用(サイズ違い)
	手袋	紫(厚手) 塩化ビニール樹脂	20	掃除用

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
煮炊き調理室	目皿		6	回転釜に合う物
	目皿取り出し棒		3	
	パンチング(大)	525x310 穴2. 2mm	3	
	パンチング(小)	525x195 穴2. 2mm	2	
	スパテラ立て		15	掛けるタイプ OR 入れるタイプ
	スパテラ立て中敷		15	入れるタイプの場合必要
	トンブ	全長420 程度	2	
	フライパット(蓋付)	340×290×125	20	検査 保存食用等 味見用
	スプーン	小学校用スプーン	30	
	お玉(小)	直径68 柄230	15	検査用
	お玉(大)	直径95 柄290	30	味見用
	お椀	小学校使用お椀	30	〃
	一重食缶(蓋なし)	16ℓ アルマイト	3	アクリル取り用
	一重食缶(蓋付)	16ℓアルマイト	18	フライパット調理で使用
	配缶用フタ	直径300 程度	15	調整時使用
	シリコンヘラ	一体型 全長39cm程度 幅12cm	3	調理過程で使用
	シリコンヘラ	シリコンー体型 全長26cm程度 ヘラ部6cm×9cm	3	調理過程で使用
	泡だて器	全長:360ハンドル140mm 耐熱防水型	5	
	ボール・パンチング	パンチングとセットで使用、内径30cm アルマイト	3	栄養教諭使用
	上皿秤	デジタル5kg	1	〃
	台秤 (本調理)	デジタル60kg	7	配缶時に使用 お釜から配缶し易い形状 二重保温食缶3 フライパット2 保冷保温食缶2
	スパテラ	ヘラ型1200×295×190 ステンレス	36	二重保温食缶4本x3釜x1献立+2本x3釜x2献立 フライパット6本 保冷保温食缶6本
	すくいアミ(大)	7mm目 柄の長さ1000	5	二重保温食缶3本 保冷保温食缶2本
	すくいアミ(小)	7mm目 柄の長さ600	5	二重保温食缶3本 保冷保温食缶2本
	丸型すくいカゴ	330×330×1000 1.6ℓ 特大 (11mm)	8	ののじ 18-8 二重保温食缶6本 保冷保温食缶2本
	バスケットNo.500	グリーン	27	保冷保温食缶調理で使用
	ひしゃく	持ち手はT字で丸柄 直径180 全長1000程度 ステンレス	24	二重保温食缶9+3 フライパット6 保冷保温食缶6
	麵用ひしゃく	180×800ステンレス	9	
	計量棒	ステンレス お釜用 全長800程度	9	
	肉用スパテラ	角型1200×195×195	17	二重保温食缶9 フライパット6 保冷保温食缶2
	スパテラ立て	肉用	6	
	アクリル取り網	40メッシュ 柄の長さ600	8	
	タライ	526x155 程度	3	ダシ用
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	エプロン	ブルー	20	
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPSー190	3	
	スクレーパー	煮炊き調理室のお釜分 ステンレス	15	釜掃除に使用
	エプロンハンガー	618×450×1767程度	3	二重保温食缶1 フライパット1 保冷保温食缶1
	ポリバール	90ℓ	2	
	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	2	
和え物調理室	一重食缶(蓋付)	10ℓ アルマイト	9	
	ボール(小)蓋付	内径24cm アルマイト	9	
	一重食缶(蓋付)	16ℓ アルマイト	18	
	計量スコップ	氷スコップ 220x135x320 ステンレス	9	
	泡だて器	全長:360ハンドル140mm 耐熱防水型	3	
	タライ	655x190 アルマイト	6	
	ひしゃく	持ち手はT字で丸柄 直径180 全長1000程度 ステンレス	6	
	ご飯用しゃもじ	全長200程度	6	
	大しゃもじ	全長340程度	6	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	はさみ	シルキーキッチン鉋KPSー190	2	
	上皿秤	デジタル10kg	2	
	台秤	デジタル60kg	2	
	ポリバール	90ℓ	2	
	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	2	
	スパテラ	ヘラ型1200×295×190 ステンレス	12	和え用
	スパテラ	フォークB型1200x250x135	8	ほうれん草用
	スパテラ立て			和え釜の数
	スパテラ立て中敷き			同じ
	エプロン	グリーン	10	
	エプロン	ブルー	10	
	手袋	ブルー ニトリルゴム手袋	3	
	カード立て(計量用)		2	

調理備品リスト(想定)

室名	品名	仕様等	数量	備考
食物アレルギー専用調理室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	台秤	デジタル60kg	1	
	上皿秤	デジタル5kg	3	
	鍋	IH用 3ℓ	3	
	鍋	IH用 10ℓ	6	
	横口レードル	100cc程度 柄25cm	6	配缶用
	調理用器具一式		3セット	ヘラ お玉 計量スプーン 計量カップ等
	おわん	小学校用	30	味見 調味料
	スプーン	小学校用	30	
	調味料用ボール	大中小セット	10	
	トング	配缶用 全長255	3	先端の細いもの
	みそこしアミ		2	
容器・器具・運搬カート等洗浄室 (非汚染区域)	ポリバール	45ℓ	2	
	ポリバール用キャリー	45ℓポリバール用	2	
	ポリバール	90ℓ	1	
	ポリバール用キャリー	90ℓポリバール用	1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	手洗い器の数必要
	エプロン	白(ビニール) 3 ベージュ(ビニール)2	5	
	長靴		4	
	缶切り		1	ジュンセン(一斗缶)開ける
	缶ラック	415×390×490	1	
	じょうご		1	洗剤移し替えに使用
配送前室	エプロンハンガー		1	エプロン5枚程度
	エプロン	ブルー(布)	6	運転手人数分
ゴミ箱	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	
	上皿秤	針式5kg	2	箸、スプーン用
コンテナ室	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)		手洗い器の数必要
	エプロン	ベージュ(ビニール)		洗浄機取り手側の人数分
非汚染区域前室	姿鏡		1	調理・洗浄の2か所となる場合2
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	3	調理・洗浄の2か所となる場合5
	爪ブラシ	78×30程度	150	調理用100 洗浄用50
	粘着ローラー	テープ幅160 全長300程度	3	調理・洗浄の2か所となる場合6
汚染区域前室	姿鏡		1	調理・洗浄の2か所となる場合2
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	3	調理・洗浄の2か所となる場合5
	爪ブラシ	78×30程度	150	調理用100 洗浄用50
	粘着ローラー	テープ幅160 全長300程度	3	調理・洗浄の2か所となる場合6
配送車運転手控室	姿鏡		1	
	ゴミ箱	足踏み式(ペーパータオル用)	1	
その他	中心温度計	測定範囲－40～250程度 防水型	10	
	角バット	348×273×55アルマイト	10	
	表面温度計	測定範囲－40～250程度 防水型	6	
	残留塩素測定器		3	
	ATP測定器		2	
	双眼顕微鏡	異物の調査用	1	
	床洗浄機		3	
清掃用具 (各部屋に必要) x 部屋数	シルバーワイパーU		5	
	フリーハンドル水切りワイパー		5	
	フリーハンドル水切りワイパー		5	
	ほうき		2	
	ちりとり		2	
	水切りワイパー	ヴァイカンハンドスクイージーレッド	3	
	バケツ(小)5ℓ		7	
	バケツ(大)10ℓ		1	
	スポンジタワシ		10	
	ジョーロ		1	
	塩素詰め替え容器		1	
	洗剤詰め替え容器		1	

※品名、仕様、数量等は必ずしも限定するものではありません。詳細については協議のうえ、決定します。

※記載のない室についても事業者で適宜備品を調達する。