

参考資料11 現学校給食センター解体・撤去に係る厨房機器等配置図及び一覧表(配置図については、閲覧に供
する。)

No.	場所	備品名称	形式・仕様	数量	備考
1	下処理 2	包丁・まな板消毒保管庫(電気)	KOSK-10T 5900×900×1900	1	製造1997.12
2	下処理 2	保存食用冷凍庫	800×750×2000	1	H19.3.29
4	下処理 2	手洗い場		1	
5	検収室 1	ピーラー(球根皮むき機)	600×600×950	1	
6	検収室 1	長靴置き		1	
7	検収室 1	ピーラー(球根皮むき機)受槽	800×600×600	1	
8	検収室 1	2槽式洗濯機		1	
9	検収室 1	2槽式シンク		1	
10	検収室 1	低置き台	800×500×300	3	
11	下処理 2	移動式下処理台	800×1200×850	2	
12	下処理 2	移動台(中)	900×600×800	2	
13	下処理 2	移動台(小)	800×500×600	2	
14	下処理 2	3槽式シンク	800×2400×860	3	
15	下処理 2	下処理調理台	900×2020×850	2	
16	下処理 2	カウンター冷蔵庫	1800×900×870	1	冷蔵庫No.3
17	下処理 2	カウンター冷蔵庫	1800×900×870	1	冷蔵庫No.4
18	下処理 2	下洗い専用保管庫(電気)	1400×950×2620	1	温度表No.3
19	下処理 2	冷凍庫	1800×830×1920	1	冷凍庫No.1 (6-63)
20	冷蔵室 3	冷蔵庫1	1800×3560×2200	1	冷蔵庫No.5
21	冷凍室 4	冷凍庫	1800×3560×2200	1	冷凍庫No.2
22	冷蔵室 3	冷蔵庫2	3000×3270×2200	1	冷蔵庫No.6
23	食品保管庫 5	パンラック	1700×585×1400	4	
24	食品保管庫 5	醤油置き台	1080×990×250	1	
25	調理室 6	油ろ過機		1	
26	調理室 6	油タンク	1610×850×1260	1	
27	調理室 6	電動式缶切機		1	
28	調理室 6	ガスフライヤー	1610×850×1260	2	
29	調理室 6	ジェットオープン	5000×1400×1900	1	
30	調理室 6	サイノ目切さい機	750×1800×1300	1	
31	調理室 6	切さい機(フードスライサー)	820×1550×1200	1	
32	調理室 6	高速度ミキサー No.1		1	
33	調理室 6	高速度ミキサー No.2		1	
34	調理室 6	手洗い場		1	
35	調理室 6	移動式粉末消火設備		1	
36	調理室 6	移動式粉末消火設備		1	
37	調理室 6	サラダ専用冷蔵庫 No.1	1200×800×1950	1	冷蔵庫No.1
38	調理室 6	サラダ専用冷蔵庫 No.2	1800×800×1950	1	冷蔵庫No.2
39	調理室 6	手洗い場		1	
40	調理室 6	和え物機	800×1000×1250	1	
41	調理室 6	真空冷却機	1750×1400×1650	1	
42	調理室 6	手洗い場		1	
43	調理室 6	エプロン保管庫	1000×800×1800	1	
44	調理室 6	靴保管庫	1000×800×1800	2	
45	調理室 6	手洗い場		1	
46	調理室 6	手洗い場		1	
47	調理室 6	器具消毒保管庫 No.1 (電気)	1400×950×2600	1	温度表No.1
48	調理室 6	器具消毒保管庫 No.2 (電気)		1	温度表No.2
49	調理室 6	回転釜	1150×500	8	

No.	場所	備品名称	形式・仕様	数量	備考
50	調理室 6	食缶ロータリー消毒保管庫(ボイラー)	14430×1300×2660	1	
51	調理室 6	手袋保管庫(使い捨て手袋)		1	
52	調理室 6	切さい刃入れ	1750×950×1900	1	
53	調理室 6	L型台車(調味台)	900×600×800	1	
54	調理室 6	L型台車(調味台)	1050×700	2	
55	調理室 6	シンク付き台車(小)	950×700	3	
56	調理室 6	シンク付き台車(深)	950×730	1	
57	調理室 6	シンク付き台車(中)	1150×750	2	
58	調理室 6	シンク付き台車(大)	1500×700	3	
59	調理室 6	フライパット専用台車(両側ガード)	960×660	1	
60	調理室 6	フライパット専用台車(片側ガード)	960×660	1	
61	調理室 6	フライパット専用台車(大)(片側ガード)	1000×800	1	
62	調理室 6	台秤(大)		1	
63	調理室 6	台秤(小)		2	
64	調理室 6	サラダ用秤置き	750×450	1	
65	調理室 6	サラダ用秤		1	
66	調理室 6	配缶専用L型台車		6	
67	調理室 6	調理場用L型台車		1	
68	検収室 1	検収専用L型台車		6	
69	検収室 1	肉専用L型台車		2	
70	下処理 2	下処理室用L型台車		1	
71	下処理 2	下洗い専用シンク付き台車		1	
72	検収室 1	下洗い専用台秤		1	
73	調理室 6	調理場専用移動台	900×600×800	5	
74	調理室 6	調理場専用移動台	750×1800×850	2	
75	調理室 6	調理場専用移動台(スノコ付)	900×1800×720	1	
76	調理室 6	調理場専用移動台(スノコ付)	900×1800×730	1	
77	調理室 6	調理場専用移動台(スノコ付)	900×1800×770	1	
78	調理室 6	調理場専用移動台	900×1800×760	2	
79	調理室 6	丸型移動台		8	
80	調理室 6	スパテラ台		3	
81	調理室 6	パンラック(小)	580×1480×1800	1	
82	調理室 6	パンラック(大)	730×1780×1800	1	
83	調理室 6	パンラック(調味)	690×1700×1600	1	
84	冷蔵室 3	冷蔵庫内パンラック	680×1700×1480	1	
85	冷凍室 4	冷凍庫内パンラック	600×1700×1600	1	
86	洗浄室 7	食缶洗浄機	1670×8200×2300	1	
87	洗浄室 7	食缶受け台	1600×1800×850	1	
88	洗浄室 7	ホワイトボード		2	
89	調理室 6	ホワイトボード		1	
90	洗浄室 7	スプーン・箸数え台		1	
91	洗浄室 7	食器受け台	900×1800×820	1	
92	洗浄室 7	食器受け台	900×1800×800	2	
93	洗浄室 7	食器洗浄機	1450×8180×2700	1	
94	洗浄室 7	浸漬槽	2200×4400×2000	1	
95	米飯 8	米飯食器保管庫 NO.5	1350×900×2020	1	温度表No.5
96	米飯 8	米飯食器保管庫 NO.6	1350×900×2020	2	温度表No.6
97	米飯 8	食器保管庫(ボイラー)	900×3800×1910	1	温度表No.7
98	米飯 8	食器保管庫(ボイラー)	900×3800×1910	1	温度表No.8
99	米飯 8	米飯釜保管庫	900×3800×1910	1	温度表No.9
100	米飯 8	米飯パット保管庫(ボイラー)	900×3800×1910	1	温度表No.10

No.	場所	備品名称	形式・仕様	数量	備考
101	米飯 8	器具保管庫	950×2150×1910	1	温度表No.11
102	米飯 8	米飯専用秤		1	
103	米飯 8	パンラック	730×1780×1800	1	
104	米飯 8	手洗い場		1	
105	米飯 8	米飯専用移動台	750×1800×750	1	
106	米飯 8	米飯専用移動台	600×900×800	2	
107	米飯 8	米飯洗浄機(超高压洗浄機)	1170×4360×1770	1	
108	米飯 8	米飯受け台		1	
109	米飯 8	米飯浸漬槽		1	
110	米飯 8	米飯盛り付け機	1500×880×1700	1	
111	米飯 8	米飯計量台		1	
112	米飯 8	配缶用ローラー		1	
113	米飯 8	U型ローラー		1	
114	米飯 8	米飯バット置き移動台	600×1900×500	2	
115	米飯 8	ガス炊飯器	910×5330×1550	1	
116	米飯 8	浸水タンク 上	1000×1350×2630	1	
117	米飯 8	浸水タンク 下	1600×1500×1900	1	
118	コンテナ 9	冷凍庫(サラダ用保冷剤入れ)	7400×900×1850	1	冷凍庫No.4
119		コンプレッサー	SLP5D-2T3	1	
120		壁掛時計	SL401S	1	
121		炊飯釜	RP-7	50	
122		ボイラー SQ1000ZS	650×2150×2350	2	
123		タンク型扇風機		1	
124		衣類乾燥機		1	
125		移動式洗浄機	TRY-395	1	
126		残留塩素計	HACH2470	1	
127		下処理室シンク	1200×800×850	1	
128		洗濯機	AW-90SVM	1	
129		第一種圧力容器 ST貯湯槽 1000L	11040×1040×2550	1	
130		サラダ用冷蔵庫 URD-060RM5(特注)	600×800×1960	1	
131		コンテナ	1340×810×1442	27	予備 8ヶ
132		冷却コンテナ	1340×810×1450	6	
133		洗米機	1500×780×1600	1	
134		昇米機	1900×1500×3150	1	
135		タンク	1650×1000×1930	1	
136		一槽シンク	700×700×790	1	
137		食器保管庫	950×1300×1920	1	
138		ピーラー	450×550×860	1	
139		冷結庫	960×810×1900	1	
140		切裁機	820×1550×1200	1	
141		コンテナ	1340×810×1442	1	
142		ガスフライヤー(平成26年度夏期購入予定)	1600×850×800	1	
143		回転釜(平成26年度夏期購入予定)	1900×1290×2180	1	
144		三槽シンク(平成26年度夏期購入予定)	2400×800×850	1	
145		移動台(平成26年度夏期購入予定)	1200×800×850	1	
146		棚昇降保管機(平成26年度夏期購入予定)	1090×950×2700	1	
147		保管機(平成26年度夏期購入予定)	1750×950×1860	1	
148		冷凍庫(平成26年度夏期購入予定)	1800×800×1890	1	