

資料14 諸室リスト

※本事業で必要となる諸室及び設備等を示す。  
 ※以下と同等以上の水準を満足する場合には、事業者にて適宜提案してよい。

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
給食エリア	下処理エリア				汚染作業区域
	荷受室	食材搬入用プラットフォームから搬入された食材の荷受、仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>「野菜・果物類」、「肉・魚・卵類等」を区分して設けること。</li> <li>プラットフォームから検収室に運ぶ移動動線を確保し、仕分け空間・カートとの移動に留意すること。</li> <li>8,500食分の食材を短時間で荷受け・仕分けするための十分な広さ・形状とし、食材が混在することなく、台車が余裕を持ってすれ違うことができるスペースを確保すること。</li> <li>荷受台の高さは床面から60cm以上とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>衛生管理に配慮し、昆虫類、砂塵、埃等の侵入防止のため、食材搬入用プラットフォーム側の搬入口にはエアーカーテンを設置し、検収室側の扉と同時に開閉しない等、衛生管理に配慮した造りとする。</li> <li>台車等は必要台数を確保すること。</li> </ul>	
	検収室	荷受けされた食材(「野菜・果物類」、「肉・魚・卵類等」)の品質・温度・重量等の検収を行い、専用容器に移し替える作業を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>「野菜・果物類」、「肉・魚・卵類等」の搬入経路は、それぞれ分離すること。なお、野菜類下処理室との相互視認性を確保すること。</li> <li>荷受室から各下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートとの移動に留意すること。</li> <li>各学校へ配達する小袋調味料等の仕分け空間・保管場所に配慮すること。</li> <li>可燃物、不燃物庫への適切な動線及びごみ投棄作業のためのスペースを確保すること。</li> <li>汚染作業区域用器具等洗浄室との動線に留意すること。</li> <li>泥付き野菜が入ってくる場合も想定すること。</li> <li>検収台の高さは床面から60cm以上とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>保存食(原材料)用冷凍庫は献立数に対応できる容量のもので、-20℃以下で冷凍できるものを設置すること。</li> <li>台秤、検収台(検収ごと)、検収機、泥落としシンク等を揃えること。</li> </ul>	
	冷蔵庫(室)	食材を冷蔵保存するための室 (1)野菜・果物用(前日納品用)、乳製品用 (2)肉・魚用、豆腐用 (3)卵用	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室に隣接させること。</li> <li>(1)は、野菜類下処理室との間に設置すること。</li> <li>(2)は、魚肉類下処理室との間に設置すること。</li> <li>(3)は、卵処理室との間に設置すること。</li> <li>食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。</li> <li>原則として、バスルーフ型とする。</li> <li>温度変化に伴う、床面のクラック防止に留意すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>(1)(2)は、プレハブ式冷蔵庫とする。</li> </ul>	
	冷凍庫(室)	食材等を冷凍保存するための室 (1)野菜用 (2)肉・魚用 (3)保存食(原材料)用	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室に隣接させること。</li> <li>(1)は、野菜類下処理室との間に設置すること。</li> <li>(2)は、魚肉類下処理室との間に設置すること。</li> <li>(3)は、検収室との間に設置すること。</li> <li>食材の納品量を勘案して、適切な広さを確保すること。</li> <li>(1)(2)は、原則としてバスルーフ型とする。</li> <li>温度変化に伴う、床面のクラック防止に留意すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>(1)(2)は、プレハブ式冷凍庫とする。</li> </ul>	
	食品庫・調味料庫	検収された缶詰・調味料等を湿度80%以下、温度25℃以下で保存するための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室に隣接させること。</li> <li>保管する食品の種類、量により調節が可能な整理棚を設置すること。</li> <li>煮炊き調理室、魚肉類下処理室に送るためのカウンターと連続すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>ラック類、冷蔵庫、冷凍庫等を必要数整備すること。</li> </ul>	
	野菜前処理室(ピーラー室)	野菜(主にじゃがいも等の根菜類)の皮剥きを行うための室 ※にんじんは原則、手剥き	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜類下処理室に近接させ、食材のみを移動できるようにすること。</li> <li>野菜類下処理室との相互視認性を確保すること。</li> <li>移動式の野菜置台の位置に留意すること。</li> <li>泥付き野菜の取扱いを考慮し、野菜類下処理室への泥の侵入を防ぐ計画とすること。</li> <li>手剥き時は、効率的な排水が可能な構造とし、目詰まりを防止する構造とすること。</li> <li>球根皮剥機は、検収室に設置するシンク付き台車に直接入る計画とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>清掃用流しを設けること。</li> <li>作業前後の食材動線に配慮し、作業後の食材に泥が再付着することのない、能力の高い球根皮剥機を導入すること。</li> <li>球根皮剥機、シンク等を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>前日納品を受けた泥付き食材を保管するためのプレハブ冷蔵庫を設置すること。</li> </ul>	
	野菜類下処理室	野菜・果物類の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室に隣接させること。</li> <li>下処理室の調理員が野菜類上処理室へと容易に進入できないレイアウトとすること。</li> <li>下処理ラインは、根菜類用2、葉菜類用4、果物専用1の7ライン以上を設置することとし、処理時間が短縮できる提案を期待する。</li> <li>野菜類上処理室に送るためのカウンターと連続するように設置すること。また、野菜類上処理室との相互視認性を確保すること。</li> <li>シンク間の距離は作業性に配慮し十分なスペースを確保すること。</li> <li>ピーラーで処理された野菜の芽取りや根などを除去する作業台の設置に留意すること。</li> <li>バスルーフの棚は調理エリアへの食材の受け渡しスムーズになるようにすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>野菜洗浄機、移動台、作業台等を必要数整備すること。</li> <li>4槽以上のシンク(流水使用)、作業台、包丁まな板殺菌庫を設置すること。</li> <li>野菜層による水詰まり防止のため、シンク脇にオーバーフローする構造とすること。なお、オーバーフローは、極力大型のものを用いること。</li> <li>果物用の4槽シンクの3槽目の層は、微酸性電解水が貯水できる仕様とすること。</li> </ul>	
	魚肉類下処理室	魚・肉類の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室に隣接させること。</li> <li>揚物・焼物・蒸物室、煮炊き調理室、手作り準備室への食材の移動を考慮して設置すること。</li> <li>調理エリアとの間に、保管用の冷蔵庫(カートイン式及びバスルーフ型等)を設置すること。</li> <li>冷蔵庫は、肉、魚を保管するための十分な容量のものを設置すること。</li> <li>肉、魚用の冷蔵庫、冷凍庫は検収室と隣接させること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>攪拌機、成型機を必要数整備すること。</li> <li>移動台、作業台等を必要数整備すること。</li> </ul>	
	卵処理室	割卵の下処理を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>検収室に隣接させること。</li> <li>調理エリアとの間に冷蔵庫(バスルーフ型等)を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>シンク類、調理台、高速度ミキサー等を適切に設置すること。</li> </ul>	
調味料計量室	調理工程や調理容量毎に調味料、乾物類等の計量や仕分けを行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品庫・調味料庫と煮炊き調理室の間に設け、煮炊き調理室にはバスルーフ型等で食材の受け渡しを行えるようにすること。</li> <li>調理エリアとの間に冷蔵庫(バスルーフ型等)を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>食品や調味料を釜毎に計量・仕分けするのに必要な器具を揃えること。</li> <li>作業台、冷蔵庫(開封後のボトル等を保管)を必要数整備すること。</li> </ul>		

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
給食エリア	下処理エリア	米庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材搬入用プラットフォームなど、外部からの搬入を考慮し、検収室に隣接させること。</li> <li>洗米室への納入、回収動線に配慮すること。</li> <li>米は8,500食を3日分、麦100kg程度を保管できるスペースとすること。</li> <li>連続式炊飯システム導入に合致した構造とすること。</li> <li>昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が24時間、適切に実施できる設備を設置すること。</li> </ul>	汚染作業区域
		洗米室	<ul style="list-style-type: none"> <li>連続式炊飯システム導入に合致した造りとすること。</li> </ul>		
		汚染作業区域用器具等洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>汚染エリア専用の配置とすること。</li> <li>カート洗い場を設けること(カート洗浄室を別に設けることも可とする)。</li> <li>検収室を分割することなく、作業エリアを十分に確保し、作業動線に配慮した位置に計画すること。</li> <li>給湯が可能な水栓を用意すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>自動洗浄機、シンク類、器具消毒保管庫等を必要数整備すること。</li> </ul>	
		新油庫・廃油庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材搬入用プラットフォームなど、外部からの搬入を考慮することとし、検収室に隣接させること。</li> <li>食油納入・廃油回収の動線に配慮すること。</li> <li>食油と廃油とを明確に区分し、混入がないように配慮すること。</li> <li>清掃や廃油の搬出が容易な構造とすること。</li> <li>外部に通じる出入口を設け、作業車両が寄り付ける構造とすること。</li> <li>新油タンクの容量は提案した揚物機の貯油容量の4倍以上とすること。</li> <li>防塵、防虫対策に配慮すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>タンク類、棚、台車等は必要な数を整備すること。</li> <li>床洗浄用の給湯可能な水栓を設けること。</li> </ul>	
		可燃物庫・不燃物庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の梱包材、容器等の廃棄物を保管するための室</li> <li>外部からの回収ができるようにプラットフォームに隣接させること。</li> <li>市の分別区分に対応して、適切な管理ができるようにすること。</li> <li>防塵、防虫対策に配慮すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃用設備を設けること。</li> <li>洗浄清掃用の水栓を設けること。</li> </ul>	
調理エリア		野菜類上処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>各下処理エリアとの間は、カウンターやバスルー冷蔵庫などを使用し、食品のみが移動する工夫を施すこと。</li> <li>移動式の野菜置き台の設置に留意すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>スライサー、サイの目切り機、シンク類、器具洗浄保管庫等を必要数整備すること。</li> </ul>	非汚染作業区域
		煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>蒸気がこもらないような天井高を設定すること。</li> <li>釜は、室内の往来動線に配慮した配置とすること。</li> <li>釜間の距離は、作業性に配慮し、十分なスペースを確保すること。</li> <li>釜下ビットの深さ及び形状は排水時の跳ね水を防ぐ構造とし、衛生管理や清掃に配慮すること。</li> <li>温度変化に伴う、床面のクラック防止に特に配慮すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>結露等が発生しないよう十分な換気量を確保すること。</li> <li>回転釜、器具洗浄保管庫等を必要数整備すること。</li> <li>保存食(調理済み食品)用冷凍庫を設置すること。</li> <li>見学者の見学に配慮すること。</li> <li>厨房設備は、調理工程及び食材の動線の交錯を考慮した配置とすること。</li> </ul>	
		揚物・焼物・蒸物室	<ul style="list-style-type: none"> <li>魚肉類下処理室に隣接させること。</li> <li>下処理エリアとの間は、カウンターやバスルー冷蔵庫などを使用し、食品のみが移動する工夫を施すこと。</li> <li>室内に蒸気や熱がこもらないよう、留意すること。</li> <li>オイルミストの飛散等に留意すること。</li> <li>数量確認するためのスペースを確保すること。</li> <li>床及び厨房設備の清掃が容易であること。</li> <li>調理前の食材と調理後の食材を運搬する動線が交錯しないように配慮すること。</li> <li>揚物機の食材投入側及び排出側に、床面を清掃するために適切な大きさの排水用グレーチングを設けること。</li> <li>当該室の床及び厨房設備洗浄のための給湯可能な水栓を設けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>連続式揚物機、連続式焼物機、スチームコンベクションオープン等を必要数整備すること。</li> </ul>	
		手作り準備室	<ul style="list-style-type: none"> <li>魚肉類下処理室、煮炊き調理室に近接させること。</li> <li>揚物・焼物・蒸物調理室と隣接させること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>調理に必要な釜の熱源は電気とし、スチームコンベクションオープン等を必要数整備すること。</li> </ul>	
		和え物室	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜類下処理室、煮炊き調理室に近接させること。</li> <li>作業効率化に配慮した動線とし、冷却設備の配置を行うこと。</li> <li>保冷庫を隣接させること。</li> <li>和え物と果物の同日調理が可能なスペースを確保すること。</li> <li>調理工程及び食材の動線の交錯を考慮して厨房設備を配置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>和え物用回転釜、真空冷却機(バスルーで和え物準備室と共有)、シンク類等を必要数整備すること。</li> </ul>	
		和え物準備室	<ul style="list-style-type: none"> <li>和え物室に隣接させること。</li> <li>作業効率化に配慮した動線とし、冷却設備の配置を行うこと。</li> <li>調理工程及び食材の動線の交錯を考慮して厨房設備を配置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>湯がき用釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機(バスルーで和え物室と共有)、シンク類等を必要数整備すること。</li> </ul>	
		和え物準備室	<ul style="list-style-type: none"> <li>和え物室に隣接させること。</li> <li>作業効率化に配慮した動線とし、冷却設備の配置を行うこと。</li> <li>調理工程及び食材の動線の交錯を考慮して厨房設備を配置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>湯がき用釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機(バスルーで和え物室と共有)、シンク類等を必要数整備すること。</li> </ul>	

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
給食エリア	調理エリア	保冷库	<ul style="list-style-type: none"> <li>和え物室に隣接させること。</li> <li>和え物室から台車にて出入り可能な構造とすること。</li> <li>食数に応じた和え物、果物が保管可能なスペースを確保すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>プレハブ式冷蔵庫等を必要数整備すること。</li> </ul>	非汚染作業区域
	食物アレルギー専用調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>食物アレルギーを有する園児、児童、生徒に特別食(最大100食)を調理、配缶するための専用室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>除去食及び一部代替食を基本とした調理機能を備えること。</li> <li>独立した専用室とし、食材や作業の動線に留意するとともに、混入や誤配が起こらないような設備とすること。</li> <li>IH調理器用のコンセントの位置に留意すること。</li> <li>専用の食器容器消毒保管庫を設けること。</li> <li>献立数に応じた食数が調理できる計画とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>IH調理器(移動可能なもの)、オープンレンジ、専用のシンク類、作業台、冷蔵庫、調理台等を必要数整備すること。</li> </ul>	
	炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> <li>米の炊飯調理を行うための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>連続式炊飯システム導入に合致した構造とすること。</li> <li>十分な配缶スペースを確保すること。</li> <li>米ぬか等が混入せず、分解して清掃ができる炊飯ラインとすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>蒸気がこもらないよう、特に十分な換気量を確保すること。</li> <li>炊き上がった米を食缶に次ぎ分ける作業台は、計量機能を有するものとする。</li> <li>連続式炊飯設備等を必要数整備すること。</li> </ul>	
	非汚染作業区域器具等洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理エリアにて使用した容器・器具類やカートを洗浄するための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>非汚染エリア専用の配置とすること。</li> <li>カート洗い場を設けること。</li> <li>作業エリアを十分に確保し、作業動線に配慮した位置に計画すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>自動洗浄機、シンク類、器具消毒保管庫等を必要数整備すること。</li> </ul>	
洗浄エリア	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器、食缶、コンテナ等の消毒保管、食缶の積み込み作業を行うための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄室に隣接させること。</li> <li>一部を通路状に設ける等、食缶等の搬送を速やかにし、また洗浄済みの食缶等が洗浄室を経由せずに収納できるように配慮すること。</li> <li>予備の食缶等を保管するスペースを考慮すること。</li> <li>カート洗い場を設けること。</li> <li>天吊り式のコンテナ消毒保管庫を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>食器、食缶、コンテナ消毒保管庫、コンテナ等を必要数整備すること。</li> </ul>	汚染作業区域
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器、食缶、コンテナ等の洗浄を行うための室(汚染作業区域)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄室、残渣処理室に隣接すること。</li> <li>カート洗い場を設けること。</li> <li>食物アレルギー対応食器が個別に洗浄できる設備を設けること。</li> <li>食缶等の粗洗いで水を流すため、排水効率のよい構造とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>蒸気がこもらないよう、特に十分な換気量を確保すること。</li> <li>学校等から戻った残菜を計量した後、配管を用いて残渣処理室に搬送可能なシステムを整備すること。</li> <li>各洗浄機、洗浄用シンク類を必要数整備すること。</li> </ul>	
	残渣処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>残渣等の一時保管、脱水・減容化を行うための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄室に近接させ、外部から回収できるようにすること。</li> <li>残渣等を一時保管するスペースを確保すること。</li> <li>臭気対策を十分行うこと。</li> <li>シャッター及びエアカーテン等の防塵、防虫対策設備を設けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>清掃用設備を設けること。</li> <li>洗浄のため、給湯可能な水栓を設けること。</li> <li>厨芥処理機等を必要数整備すること。</li> </ul>	
配送回収エリア	配送用風除室	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器、食缶、コンテナ等を配送車に積み込む際に、外気が直接侵入することを防ぐための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>外気が侵入しない設備を設置、または構造とすること。</li> <li>雨等の吹き込みに配慮し、大庇を設置すること。</li> <li>配送作業に支障のないよう可能な限り多くの開口数を設けること。</li> <li>搬出口の開口時に、外部からの虫類、砂塵等の侵入を防止するためのドックシェルター等を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> </ul>	非汚染作業区域
	回収用風除室	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器、食缶、コンテナ等を配送車から回収する際に、外気が直接侵入する事を防ぐための室</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>外気が侵入しない設備を設置又は構造とすること。</li> <li>外気が侵入しない設備を設置、または構造とすること。</li> <li>雨等の吹き込みに配慮し、大庇を設置すること。</li> <li>回収作業に支障のないよう可能な限り多くの開口数を設けること。</li> <li>搬出口の開口時に、外部からの虫類、砂塵等の侵入を防止するためのドックシェルター等を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> </ul>	汚染作業区域
	前室(1)(2)(3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理衣やエプロンの着替え、靴の履き替え、手洗い等を行うための室(調理員用)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1)汚染作業区域、(2)非汚染作業区域、(3)洗浄作業の区域ごとに配置すること。</li> <li>汚染作業区域と非汚染作業区域の前室は相互に隣接するよう配置すること。</li> <li>踏込、姿見等を適宜設けること。</li> <li>40着程度のエプロンが収納できる、40マス程度の仕切りがある扉付きの棚を設置すること。</li> <li>調理員がトイレを使用する際に、上着を脱着できるよう、便器数と同程度の上着掛けを設置すること。</li> <li>汚染作業区域の使用者の集中を考慮すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>給水は、温水に対応した方式とすること。</li> <li>非汚染作業側には、エアシャワーを設けること。</li> <li>衣類及びシューズ殺菌庫、手洗い容器、爪ブラシ等を必要数整備すること。</li> </ul>	その他区域

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	厨房設備等	
給食エリア	調理員用更衣室	調理員が更衣を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男性用、女性用に分けること。なお、男女比の変動が想定されるため、男女更衣室の広さを容易に変更できるような工夫を施すこと。</li> <li>・調理員休憩室に隣接させること。</li> <li>・個人ロッカーを設置すること。</li> <li>・調理員数に見合った規模を設定すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗面台を適宜設けること。</li> <li>・ロッカー等を必要数整備すること。</li> </ul>	その他区域
	調理員用トイレ	調理員が専用で使用するトイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員用更衣室に近接させること。</li> <li>・開口部が調理エリアの各諸室に直接つながることなく、3m以上離れた位置に設置され、完全に隔離するよう留意すること。</li> <li>・床面は乾式とし、仕上げ材が汚れにくく耐久性に十分配慮したものとすること。</li> <li>・個室形式とし、調理員数から適切な便器数を設置すること。</li> <li>・調理衣の着脱場所を便所の個室の前に設けること。</li> <li>・便所の個室内に手洗いを設置し、便器に座ったままの状態の手洗いができるようにすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大便器はすべて洋式(蓋つき)とすること。</li> <li>・手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> </ul>	
	調理員用休憩室	調理員が休憩等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・男性用、女性用に分けること。なお、男女比の変動が想定されるため、男女更衣室の広さを容易に変更できるような工夫を施すこと。</li> <li>・調理員数に見合った規模を設定すること。</li> <li>・全面畳敷とすること。ただし、異物混入に配慮してイグサを使用しない計画とすること。</li> <li>・靴脱ぎ場、靴入れを設けること。</li> <li>・見学者動線とは明確に遮断された動線計画とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>・手洗い設備を設置すること。</li> <li>・テーブル等を必要数整備すること。</li> </ul>	
	ミーティングルーム(兼食堂)	調理員の打合せや、食事を摂るための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員数に配慮して、必要な部屋の広さを確保すること。</li> <li>・調理員用休憩室と近接する計画とすること。</li> <li>・見学者及び一般来客者等とは、明確に遮断された動線計画とすること。</li> <li>・給食が容易に運搬できるような配置計画とし、2階に設ける場合は、小荷物昇降機を設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>・手洗い設備を設置すること。</li> <li>・給湯及び流し台(Hコンロ、換気扇、照明)、湯沸し器を設置すること。</li> </ul>	
	洗濯・乾燥室	主に調理員、職員の白衣等を洗濯、乾燥するための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員用更衣室の近隣に配置すること。</li> <li>・物干しができるスペースを設けること。</li> <li>・業務用乾燥機の搬出搬入が可能な計画とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</li> <li>・手洗い設備を設置すること。</li> <li>・調理員の人数を考慮し、適切な時間で洗濯できる能力を有する機器を選定し、適宜設置すること。</li> <li>・洗濯機、乾燥機(業務用)等を必要数整備すること。</li> </ul>	
	共通事項		<ul style="list-style-type: none"> <li>・消毒保管庫を必要となる各室に設置すること。</li> <li>・調理員用のマスク等、消耗品を保管するための物品庫を、必要となる箇所に計画すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・棚等を必要数整備すること。</li> </ul>	—

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備等	
事務エリア	職員専用部分 事務室 (給湯室、更衣室、書庫、倉庫を含む)	職員が業務、来訪者への対応を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>壁及び扉等で区画された専用室を1階に配置すること。</li> <li>玄関ホールに面して配置し、窓口カウンターを設けること。</li> <li>食材搬入用プラットフォームに近接し、かつ目視できるように配置を工夫すること。</li> <li>プラットフォームからの連絡用インターホンを設置すること。</li> <li>給食エリアの前室に直接往来できる配置とすること。</li> <li>ミーティングスペースを設けること。</li> <li>男女別室の更衣室を設けること。</li> <li>給湯室を設けること。</li> <li>職員や栄養士の人数変動に配慮し、机が10台以上設置可能なスペースを確保すること。</li> <li>書庫は概ね6㎡程度確保すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>執務スペースの床面の仕様はOフロアとすること。</li> <li>給湯及び流し台(IHコンロ、換気扇、照明)、湯沸し器を設置すること。</li> <li>給湯室内の調理スペースにはフード及び強制排気設備を設けること。</li> </ul>	職員区域
	職員用トイレ	職員が専用に使用するトイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>個室形式とし、男女各1室設けること。</li> <li>小便器、大便器等の数量については市と適宜協議とすること。</li> <li>調理衣の着脱場所をトイレの個室の前に設けること。</li> <li>トイレの個室に手洗いを設置し、便器に座った状態で手洗いができるようにすること。</li> <li>事務室に隣接すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>便器は洋式(蓋つき)・温水洗浄式とすること。</li> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> </ul>	
調理員専用部分	調理員用事務室	調理員が執務に使用する事務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>事務室に付随する、給湯室、更衣室、トイレ等については市と適宜協議の上、提案するものとする。</li> <li>1階に配置することが困難な場合は、2階への配置も含めて事業者の提案に期待する。その際は、トイレの配管などが給食エリアに影響がない計画とすること。</li> <li>調理員専用の玄関を整備し、靴箱、傘立てを必要数設けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>執務スペースの床面の仕様はOフロアとすること。</li> </ul>	調理員区域
共用部分	玄関ホール	職員、調理員、見学・一般来客等が利用する出入口	<ul style="list-style-type: none"> <li>明るく清潔感のある内外装の意匠とすること。</li> <li>事務室に隣接させること。</li> <li>職員及び一般来客用玄関と調理員の玄関は別に設置すること。</li> <li>出入口には風除室を設け、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫類の侵入を防止できるような有効な対策を講じる計画とすること。</li> <li>敷地出入口からの動線、防犯に配慮すること。</li> <li>段差を設ける場合にはスロープを設置するなど、バリアフリーを考慮した計画とすること。</li> <li>下履き、上履きを履き替える仕様とすること。</li> <li>職員の靴箱、見学、一般来客用の靴箱(40人程度)を設けること。</li> <li>傘立てを設けること。</li> </ul>		職員調理員来客区域
	見学者・来客用トイレ	見学・一般来客等が使用するトイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>男性用、女性用に分けること。</li> <li>オストメイト対応の多目的トイレを1室以上設けること(男女共用)。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>大便器は全て洋式(蓋つき)・温水洗浄式とすること。</li> </ul>	来客区域
	多目的室	見学者の視察対応、研修、会議等を行うための室	<ul style="list-style-type: none"> <li>約40名分のスペースを確保すること。</li> <li>プロジェクターの使用を考慮すること。</li> <li>会議や研修の実施を考慮した床等仕上げ材を選定すること。</li> <li>試食対応のため、調理エリアからの食事の配膳を踏まえた動線を配慮すること。</li> <li>簡単な調理作業ができる調理台を1台備えること。</li> <li>多目的室で使用する机、椅子などが余裕をもって収納できる倉庫を室内に備えること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備(ペーパータオルも含む)を設置すること。</li> <li>プロジェクターの使用に配慮した遮光カーテンを設置すること。</li> <li>壁の一面に、ホワイトボードを設置すること。大きさは、学校の黒板と同程度を確保すること。</li> </ul>	職員来客区域
	廊下	本施設利用者(市職員、調理員、見学者等)が使用する廊下	<ul style="list-style-type: none"> <li>利用者の動線に配慮した計画とすること。</li> <li>管理来客区域と調理員区域は、明確に遮断された動線計画とすること。</li> <li>福祉、バリアフリー関連条例に適合した仕様とすること。</li> <li>一部通路等を一度に40名程度が見学できる見学通路として使用するための配慮を行うこと。</li> <li>見学者にとってわかりやすい案内や説明を加えた表示を適宜掲示すること。</li> <li>学べる調理場としての見学通路について、事業者の提案を期待する。</li> </ul>		職員調理員来客区域
	階段(エレベーター)	本施設利用者(職員、調理員、見学者等)が使用する階段(エレベーター)	<ul style="list-style-type: none"> <li>複層階となる場合は、関連する福祉、バリアフリー関連条例に適合した仕様とすること。</li> </ul>		
	倉庫	必要品を保管する倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食エリア、事務エリアに適宜分散配置すること。</li> </ul>		
	機械室、電気室、ボイラー室	換気設備等の機器類を設置する室	<ul style="list-style-type: none"> <li>機能上、適切な位置に配置すること。</li> <li>設置された機器から発生する熱や音、振動等に配慮した内装や建具とすること。</li> <li>設備システムに基づく必要諸室を適宜配置すること。</li> <li>配管、配線の更新が容易に行えるようラック・パイプシャフト等を適宜設けるなどメンテナンスに配慮した計画・規模とすること。</li> </ul>		

区分	室名	機能	要求事項		区域
			諸室計画関連	設備等	
附帯施設	食材搬入用プラットフォーム	食材納入のトラック等から食材の搬入を行うための空間	<ul style="list-style-type: none"> <li>プラットフォームは、搬入口ごとに区分けせず、ひと続きになっていること。ただし、搬入口は、「野菜・果物」、「肉・魚・卵」「米」「油」の4カ所以上に分離すること。</li> <li>最大8,500食/日の食材の搬入を午前7時30分～8時30分の60分間以内で完了できる広さを確保すること。</li> <li>荷受室に隣接して設けること。</li> <li>事務室から見える位置とする。</li> <li>多種多様な食材搬入車の荷台からスムーズな食材搬入を可能とするため床面の高さを90cmとすること。</li> <li>小型車両による搬入も想定し、階段を設けること。</li> <li>雨等の吹き込みに対応し、かつ食材搬入車の高さに配慮して必要十分な大庇を設置すること。</li> <li>台車の落下防止のため、車止めを設置すること。</li> <li>照明は大庇下全面を照らすことが可能となるよう設置すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い設備(手動以外で操作ができるもの)を設置すること。</li> <li>事務室との連絡用インターホンを設置すること。</li> </ul>	屋外
	トラックパース	配送車、食材搬入車等がプラットフォームに寄りつくための駐車スペース	<ul style="list-style-type: none"> <li>搬出入に十分な幅、奥行きとすること。</li> <li>必要十分な大庇を設置すること。</li> <li>駐車の見印となる白線マーキングを行うこと。</li> </ul>		
	受変電設備	受変電設備を設置するスペース	<ul style="list-style-type: none"> <li>機能上適切な位置に配置すること。</li> <li>設備システムに基づく必要スペースを適宜配置すること。</li> <li>メンテナンスに配慮した計画とすること。</li> </ul>		
	排水処理施設(除害施設)		<ul style="list-style-type: none"> <li>周辺への臭気に十分配慮し、設置位置に留意すること。</li> <li>メンテナンス動線及びメンテナンススペースに配慮すること。</li> <li>設置位置に応じた耐荷重とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>共同調理場からの排水量を十分に処理できる能力を持った機能とすること。</li> </ul>	
	受水槽		<ul style="list-style-type: none"> <li>周辺への影響に十分配慮し、設置位置に留意すること。</li> <li>メンテナンス動線及びメンテナンススペースに配慮すること。</li> <li>槽内の水位が外部より確認できる構造とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給水量が不足しないよう十分な容積を確保すること。</li> <li>緊急遮断弁、受水槽から外部へ直接給水できる防災バルブ等を設置すること。</li> </ul>	
	ゴミ置き場	一般廃棄物用のごみ置場	<ul style="list-style-type: none"> <li>ゴミの搬出動線や収集車両の停車位置などを考慮して、適切な位置及び規模とすること。</li> <li>適切な臭気対策とすること。</li> <li>建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線でつながっていない等、衛生面に配慮すること。ただし、衛生面に十分な配慮を行った場合は、可燃物庫・不燃物庫と兼用することも可とする。</li> <li>建物の外部に設置する場合は、鳥などが寄り付かない構造とすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃用設備を設けること。</li> <li>手洗い用の立水栓を設置すること。</li> </ul>	
	駐車場		<ul style="list-style-type: none"> <li>公用車1台及び一般乗客用4台(うち、車いす用1台)、合計5台以上を確保すること。</li> <li>車両動線及び歩行動線に配慮した計画とすること。</li> <li>駐車桟は白線によるマーキングを行うこと。</li> </ul>		

資料15 厨房設備リスト

- ・本事業で必要となる主な厨房設備を参考として示す。
- ・要求水準書に数量指定のない厨房設備は、事業者にて必要数量を適宜設定の上、提案すること。

検収室・野菜類前処理室・  
汚染作業区域用器具洗浄室・新油庫

No	品名
1	移動検収台
2	防水デジタル台秤
3	デジタル台秤専用置台
4	カート
5	移動台
6	3槽シンク
7	2槽シンク
8	作業台
9	器具消毒保管機
10	球根皮剥機
11	L型運搬車
12	自動器具洗浄機
13	プレハブ冷蔵庫
14	新油タンク
15	戸棚
16	掃除用具入れ
17	その他必要な設備
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

魚肉類下処理室・卵処理室

No	品名
1	2槽シンク
2	3槽シンク
3	移動台
4	パススルー冷蔵庫
5	プレハブ冷蔵庫
6	プレハブ冷凍庫
7	包丁・まな板消毒保管機
8	器具消毒保管機
9	冷蔵庫
10	作業台
11	高速度ミキサー
12	カウンター台
13	攪拌機
14	成型機
15	移動ラック
16	掃除用具入れ
17	その他必要な設備
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

調味料・食品庫・調味料計量室

No	品名
1	シェルフ
2	移動台
3	冷蔵庫
4	パススルー冷蔵庫
5	2槽シンク
6	作業台
7	カウンター台
8	作業台
9	缶切機（手動式）
10	器具消毒保管機
11	清掃用具入れ
12	その他必要な設備
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

野菜類下処理室・果物下処理室

No	品名
1	プレハブ冷蔵庫
2	プレハブ冷凍庫
3	移動ラック
4	カート
5	作業台
6	3槽シンク
7	4槽シンク
8	ローラーコンベア
9	移動台
10	パススルー冷蔵庫
11	包丁・まな板消毒保管機
12	器具消毒保管機
13	移動ラック
14	野菜洗浄機（コンバ7式・異物除去）
15	微酸性電解水生成機
16	掃除用具入れ
17	その他必要な設備
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 野菜類上処理室

No	品名
1	移動式ローラーコンベア
2	移動台
3	フードスライサー及び移動式置台
4	受けシンク
5	サイの目切り機及び移動式置台
6	移動シンク
7	カート
8	フードカッター及び置台
9	3槽シンク
10	作業台
11	器具消毒保管機
12	包丁・まな板消毒保管機
13	プレート消毒保管機
14	掃除用具入れ
15	その他必要な設備
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 煮炊き調理室

No	品名
1	移動式ラック
2	ステンレス製蒸気回転釜 350L
3	スパテラスタンド
4	移動台
5	カート
6	高速度ミキサー
7	検食保存用冷凍庫
8	消毒保管機
9	掃除用具入れ
10	その他必要な設備
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 手作り準備室

No	品名
1	スチームコンベクションオープン
2	ラック
3	カート
4	ステンレス製電気回転釜 200L
5	スパテラスタンド
6	移動台
7	2槽シンク
8	作業台
9	その他必要な設備
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 和え物準備室・和え物室

No	品名
1	移動ラック
2	スパテラスタンド
3	ステンレス製蒸気回転釜
4	移動台
5	スチームコンベクションオープン
6	カート
7	真空冷却機
8	器具消毒保管機
9	冷蔵庫
10	蓄冷剤用冷凍庫
11	ステンレス製蒸気回転釜
12	スパテラスタンド
13	2槽シンク
14	器具消毒保管機
15	ラックイン冷蔵庫
16	トラックインタイプ電気式消毒保管機
17	食缶保管用カート
18	掃除用具入れ
19	その他必要な設備
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	



非汚染作業区域用器具洗淨室

No	品名
1	2槽シンク
2	作業台
3	自動器具洗淨機
4	移動台
5	戸棚
6	器具消毒保管機
7	その他必要な設備
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

食物アレルギー対応専用調理室

No	品名
1	冷蔵冷凍庫
2	1槽シンク
3	2槽シンク
4	3槽シンク
5	システム調理台
6	オープンレンジ
7	移動台
8	作業台
9	容器具消毒保管機
10	I Hクッキングヒーター
11	I Hクッキングヒーター置台
12	掃除用具入れ
13	その他必要な設備
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

揚物・焼物・蒸物調理室

No	品名
1	移動台
2	連続式揚物機
3	スチームコンベクションオープン
4	ラック
5	カート
6	ステンレス製蒸気回転釜
7	スパテラスタンド
8	連続式焼物機
9	コンベア
10	2槽シンク
11	器具消毒保管機
12	トラックインタイプ電気式消毒保管機
13	食缶保管用カート
14	掃除用具入れ
15	その他必要な設備
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

コンテナ室

No	品名
1	電気式天吊りコンテナ消毒装置
2	電気式コンテナイン消毒保管機
3	食缶保管用カート
4	食器保管用カート
5	食器用配送コンテナ
6	食缶用配送コンテナ
7	掃除用具入れ
8	その他必要な設備
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 米庫・洗米室・炊飯室

No	品名
1	納米庫
2	洗米機
3	1槽シンク
4	連続炊飯機
5	蒸らし機
6	コンベア
7	ほぐし機
8	釜搬送システム
9	移動台
10	カート
11	ラック
12	消毒保管機
13	掃除用具入れ
14	その他必要な設備
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 洗浄室・残菜庫・廃油庫

No	品名
1	コンテナ洗浄機
2	残菜計量装置
3	移動台
4	粉碎流し台
5	食缶洗浄機
6	食器洗浄機
7	作業台
8	厨芥脱水機
9	移動シンク
10	2槽シンク
11	移動式ラック
12	廃油タンク
13	掃除用具入れ
14	その他必要な設備
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

## 前室

No	品名
1	自動手洗装置
2	衣類殺菌庫
3	シューズ殺菌庫
4	その他必要な設備
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	

## 資料16 給食備品・調理備品リスト

### 給食備品リスト

- ・本事業で必要となる給食備品を示す。数量は参考数量である。
- ・同等品での対応も可とする。
- ・リストに記載のない必要な付属備品等は、事業者にて必要数量を適宜設定の上、提案すること。

区分	No	名称	参考数量
個人使用	1	飯椀（小学校用）φ135, H57程度	6,320
	2	飯椀（中学校用）φ142, H59程度	2,950
	3	汁椀（小学校用）φ129, H53程度	6,320
	4	汁椀（中学校用）φ135, H57程度	2,950
	5	深皿 φ178, H38程度	9,270
	6	小皿 φ134, H34程度	9,270
	7	トレイ 350×270, H16程度	9,270
	8	スプーン（ステンレス製）	9,270
	9	食物アレルギー対応食専用容器（ご飯用, ステンレス製）	100
	10	食物アレルギー対応食専用容器（汁物用, ステンレス製）	100
	11	食物アレルギー対応食専用容器（和え物用, ステンレス製）	100
	12	食物アレルギー対応食専用容器（おかず用, ステンレス製）	100
	13	食物アレルギー対応食専用容器収納袋	100
	14		
	15		
クラス使用	1	飯椀カゴ	必要数
	2	汁椀カゴ	必要数
	3	深皿カゴ	必要数
	4	小皿カゴ	必要数
	5	備品カゴ	必要数
	6	スプーンカゴ	必要数
	7	お玉 80cc程度（ステンレス製）	330
	8	お玉 100cc程度（ステンレス製）	330
	9	歯付お玉 80cc程度（ステンレス製）	330
	10	しゃもじ（樹脂製）	330
	11	パンばさみ（ステンレス製）	330
	12	トンガ（ステンレス製）	330
	13	ステンレス 角型二重食缶（ご飯用） 14L程度	330
	14	ステンレス 角型二重食缶（大おかず用） 14L程度	330
	15	ステンレス 角型二重食缶（小おかず用①） 10L程度	330
	16	ステンレス 角型二重食缶（小おかず用②） 7L程度	330
	17	食缶 敷き網	330
	18	蓄冷剤	330
	19	蓄冷剤用蓋	330
	20		

※各種食器カゴは、共同調理場で詰め替えを行う方法も可とする。

