

令和9年度 一般会計歳出 第6款3項6目 19節(01)給食費 令和9年度 一般会計歳出 第6款3項6目 12節(18)その他業務委託料			
受付番号	種 目 番 号 325	連絡先	委託担当 こども青少年局中央児童相談所庶務係 担当者名 ^{スギタ} 杉生 TEL 260-6528

設 計 書

- 1 委 託 件 名 横浜市児童相談所一時保護所給食業務委託
- 2 履 行 場 所 中央児童相談所、東部児童相談所、西部児童相談所、南部児童相談所、北部児童相談所、
- 3 履 行 期 間 令和9年4月1日から令和12年3月31日まで
(地方自治法第234条の3に基づく長期継続契約)
※本設計書は、令和9年4月1日から令和10年3月31日までの期間に対応するものです。
- 4 契 約 区 分 ☐ 確定契約 ☒ 概算契約
- 5 その他特約事項 個人情報取扱特記事項
- 6 現 場 説 明 ☒ 不要
☐ 要
- 7 委 託 概 要 一時保護所児童等に対する、朝食、昼食、夕食及びおやつを提供に関する、食事材料の調達と在庫管理、調理、盛付け、配膳、下膳、食器洗浄、残飯・残材廃棄等の業務を行う。
厚生労働省による「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生的な管理を基本とし、個別対応食（食物アレルギー対応食等）、衛生管理（ノロウイルス、感染性大腸炎等）、その他施設給食に必要な管理を実施する。

8 各 年 度 に お け る 支 払 予 定 額 内 訳

年度	支払予定額（うち取引に係る消費税及び地方消費税の額）
令和9年度	() 円 () 円
令和10年度	() 円 () 円
令和11年度	() 円 () 円

9 部分払いの基準

- ☒ する (12回以内)
☐ しない

部分払の基準 (令和9年度)

業 務 内 容	履 行 予定月	数量	単位	単 価	金 額
■材料費					
横浜市児童相談所一時保護所					
一般食	12月	(298, 832)	食		()
おやつ	12月	(84, 180)	食		()
行事食	12月	(3, 288)	食		()
		材料費合計			()
■食事提供業務	12月	12	月		
計					()
消費税及び地方消費税相当額					()
合計					()

※ 概算数量の場合は、数量及び金額を () で囲む

※ 単価及び金額は消費税及び地方消費税を含まない金額

部分払の基準 (令和10年度及び11年度)

業 務 内 容	履 行 予定月	数量	単位	単 価	金 額
■材料費					
横浜市児童相談所一時保護所					
一般食	12月	(298, 020)	食		()
おやつ	12月	(83, 950)	食		()
行事食	12月	(3, 288)	食		()
		材料費合計			()
■食事提供業務	12月	12	月		
計					()
消費税及び地方消費税相当額					()
合計					()

※ 概算数量の場合は、数量及び金額を () で囲む

※ 単価及び金額は消費税及び地方消費税を含まない金額

令和9年度	委託代金額	()
	(概 算 金 額)	
	内訳 業 務 価 格	()
	(概 算 金 額)	
	消費税及び地方消費税相当額	()
	(概 算 金 額)	

令和10年度	委託代金額	()
令和11年度	(概 算 金 額)	
	内訳 業 務 価 格	()
	(概 算 金 額)	
	消費税及び地方消費税相当額	()
	(概 算 金 額)	

内 訳 書 (令和9年度)

名 称	形状寸法等	数 量	単位	単価(円)	金 額 (円)	摘要
1 給食材料費						
横浜市児童相談所 一時保護所						
一般食		(298, 832)	食		()	
おやつ		(84, 180)	食		()	
行事食		(3, 288)	食		()	
小計						
2 食事提供業務						
(1)直接人件費						
調理主任		12	月			
調理副主任		12	月			
業務従事者 (社員)		12	月			
その他職員		12	月			
小計						
(2)管理費						
業務管理費		12	月			
一般管理費		12	月			
小計						
合計					()	
消費税相当額					()	
委託代金額					()	

※ 概算数量の場合は、数量及び金額を () で囲む

内 訳 書（令和10年度・令和11年度）

名 称	形状寸法等	数 量	単位	単価(円)	金 額 (円)	摘要
1 給食材料費						
横浜市児童相談所 一時保護所						
一般食		(298,020)	食		()	
おやつ		(83,950)	食		()	
行事食		(3,288)	食		()	
小計						
2 食事提供業務						
(1)直接人件費						
調理主任		12	月			
調理副主任		12	月			
業務従事者（社員）		12	月			
その他職員		12	月			
小計						
(2)管理費						
業務管理費		12	月			
一般管理費		12	月			
小計						
合計					()	
消費税相当額					()	
委託代金額					()	

※ 概算数量の場合は、数量及び金額を（ ）で囲む

横浜市児童相談所一時保護所給食業務委託仕様書

業務の実施については、この仕様書に定めるところとし、常に誠意を持って迅速かつ正確に行うものとする。

1 委託件名

横浜市児童相談所一時保護所給食業務委託

2 委託期間

令和9年4月1日から令和12年3月31日まで

3 給食の履行場所

以下の5か所の児童相談所一時保護所とする。

- (1) 中央児童相談所一時保護所（横浜市南区内）
- (2) 西部児童相談所一時保護所（横浜市保土ケ谷区内）
- (3) 南部児童相談所一時保護所（横浜市港南区内）
- (4) 北部児童相談所一時保護所（横浜市緑区内）
- (5) 東部児童相談所一時保護所（横浜市鶴見区内）

4 基本方針

- (1) 本業務は、「3 給食の履行場所」に記載した児童相談所一時保護所（以下「一時保護所」という。）の入所児童等への食事提供業務に係る、献立作成、調理、配膳、下膳、洗浄、食材調達等の委託である。
- (2) 受託者は、給食業務が児童福祉の一環であるとともに入所児童の楽しみや食育に資することを認識し、子どもたちが心身ともに健全に発育・発達し、健康を保持・増進するために、必要な給与栄養量を確保する。また、家庭的で温かみがあり、日々の食事を通じて豊かな食に関わる体験を重ねられるよう献立は変化に富み、季節感を取り入れ、健康な生活の基本としての「食を営む力」の基礎を培う（または育成する）ように努めること。
- (3) 子どもの発達段階や健康状態、体調、食物アレルギー等に配慮した食品の種類や調理方法などの指示に柔軟に対応すること。
- (4) 適時適温での食事を提供するとともに、年齢・食物アレルギー・薬の飲み合わせ・宗教・食形態等による個別対応食の提供等を行い、サービスの向上及び食事の質の向上に努めること。
- (5) その他、受託者はHACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル及び食品衛生法等の関係法令を遵守し、衛生管理に努め、安全な食事を提供すること。
- (6) 使用する様式、帳票、チェック表類は、この仕様書に定めるもののほか、必要に応じ受託者が作成し、衛生・安全管理及び適正なコスト管理に努めること。

5 給食実施内容

(1) 対象者

対象は、児童（原則2歳以上18歳未満）および職員等とする。

(2) 給食の種類

- ア 一般食
- イ 特別食（幼児食、病児食、食物アレルギー除去食等の個別対応食）
- ウ 行事食

季節の行事や夏祭り等のイベントで提供する給食に関しては行事食として、各一時保護所の栄養士及び横浜市こども青少年局こどもの権利擁護課栄養士（以下「局栄養士」という。）、行事・給食担当等と協議の上、指示に基づき月1回程度実施すること。

<行事食を提供する主な行事・イベント>

誕生会、季節行事（夏祭り、年末お楽しみ会）等

(3) 給食予定数

一人当たり1日3食（朝食・昼食・夕食）及びおやつを基本に、次の基本内訳のとおりとする。

【基本内訳】

対象区分			基本食数											
			中央児童相談所 一時保護所		西部児童相談所 一時保護所		南部児童相談所 一時保護所		北部児童相談所 一時保護所		東部児童相談所 一時保護所		合計	
			一般食	おやつ	一般食	おやつ	一般食	おやつ	一般食	おやつ	一般食	おやつ	一般食	おやつ
児童食	幼児	2～6歳	14	14	10	10	15	15	10	10	—	—	49	49
	学童	6～18歳	38	38	30	30	32	32	20	20	20	20	140	140
	自立	11～18歳	—	—	10	10	—	—	—	—	—	—	10	10
指導食	職員等	—	12	—	11	—	8	—	7	—	6	—	44	—
保存食			—	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
検食			—	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
予備食			—	5	5	5	5	5	3	3	3	3	21	21
計			71	59	68	57	62	54	42	35	31	25	274	230

※ 入所児童数は日々変動があるため、実際の食数は委託者が事前に通知する。ただし、通知後に給食人員に変更が生じたときは、その都度、対応を指示する。なお、実際の食数が基本食数を大幅に超える場合の対応については、委託者と受託者とで別途協議する。

※ 契約期間中に各児童相談所一時保護所の定員が変更となり、基本食数が大幅に増減する場合は、委託者と受託者とで別途協議し、変更契約の締結等、必要な対応を図るものとする。

※ アレルギー対応等に係る特別食を提供する場合は、提供数に応じて検食分も用意すること。なお、食数については、提供数分を一般食分と置き換える。ただし、代替食対応ではなく、除去対応となった場合は、検食の用意は不要。

※ 行事食の食数については、基本内訳の一般食に置き換える。

※ 西部児童相談所自立支援部門については、児童の通学状況により、1日の提供数が変動します。

(4) 給食実施日数（一般食）

令和9年度366日（うるう年、原則休食日なし※）

令和10年度365日（原則休食日なし※）

令和11年度365日（原則休食日なし※）

※電気設備点検や空調工事等による休食の際には事前連絡をすることとする。

6 委託業務内容

(1) 献立作成

給与栄養量は厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2025年版)」に基づき、栄養量の摂取基準は栄養素指標である推奨量もしくは目標量を基準とし、対象者の年齢等に応じた基準は盛付重量基準(別添資料12ページ)のとおりとする。ただし、盛付重量基準については、あくまでも参考目安とし、生活状況や入所児童の体格等により調整が必要な場合については、別途協議する。

献立は月毎に作成し、給食実施の2か月前までに、「実施献立」「月間献立」「栄養価計算」「食品構成表」等の献立に係る資料を作成し、委託者に提出すること。また、楽しく安心感のある家庭的な献立とし、児童の食に関する嗜好や体験が広がり、かつ深まる内容とすること。

給食実施2か月前の月内に実施される一時保護所合同給食会議において献立の了承がなされた後、実施前月までの給食会議において、各一時保護所と最終調整し、献立の確認を受けること。

また、食物アレルギー等、個別対応の必要な児童に対しては、それぞれの状況に合わせた除去食・代替食等の個別対応食献立を一時保護所栄養士・看護職等と協議の上作成し、確認を受けてから給食の提供を行うこと。食物アレルギー個別対応食に使用する原材料のアレルギーチェックを行い、チェックした内容を書面及び編集可能なデータ等で記録し、一時保護所がいつでも確認できるようにしておくこと。

なお、献立の最終調整後であっても、個別対応の必要な児童については、その都度、上記のとおり対応を行うこと。また、西部児童相談所の自立部門については、朝食・おやつの提供時間が一時保護所と異なるため、別途献立を用意すること。

献立の確定後は、給食実施月の前月までに「給食日誌」「検食簿」等を作成し、委託者に提出すること。

(2) 給食食数管理業務

ア 一時保護所の各部門が提出する食事依頼伝票(食数表)により、食数や特別食の有無等の管理を行う。

なお、食事依頼伝票(食数表)の提出時間は一時保護所と協議の上決定すること。

イ 給食数管理表(様式17)により実施給食数の集計を、毎月、一時保護所にExcelデータを提出し、一時保護係責任職のチェックを受けること。

(3) 食材調達(食材料の発注・検収)・保管管理

ア 新鮮かつ安全な生鮮食品の調達に努めること。使用する食材について、食品安全基本法等の食品安全に関する基本的事項が厳守されたもので、栄養成分、品質、安全性を十分に確認の上、決定する。また、必要に応じて委託者に報告し同意を受けること。

イ 加工食品、冷凍食品、レトルト等の調理品を献立に使用する場合は、事前に商品規格書等の文書を委託者へ提出すること。

ウ 給食材料は必要な食材料の数量を計算し、発注を行うこと。

エ 発注作業は計画的に行い、発注計画を常に確認できるようにしておくこと。発注後も調整を行い、円滑な給食の提供に努めるとともに、食材の無駄を最小限にすること。

オ 給食材料の検収は、受託者により以下の点に留意して行うこと。

(ア) 発注書で数量、規格を確認し、検収結果を記録すること。

(イ) 鮮度、品質、品温(適切な温度管理が行われていたかどうかを含む)、異物の混入等を点検する。

(ウ) 「賞味期限」、「製造年月日」を確認する。

(エ) 不適切な食材が納品された場合は、直ちに返品、また交換等の適正な処置をとる。状況及び処置の内容等を記録し、一時保護係責任職に報告すること。

(オ) 常に在庫量や賞味期限を確認・把握し、先入先出しを徹底すること。購入、使用状況につ

いて、委託者の確認要請があった場合は、適切な資料を提供すること。

カ 賞味期限が入所児童等の目に触れる食品は賞味期限直前に使用することがないように調整すること。

キ 月末には在庫食品についての棚卸しを行い、食材の購入・使用状況についての確認要請に速やかに適切な資料が提出できるようにしておくこと。

ク 委託者から食材の品質などについて改善の要求があった場合、必要な措置を講じること。

ケ 委託者が準備した災害用備蓄食品やアレルギー特定原材料等29 品目除去対応食品について、使用期限内の流用に協力すること。

(4) 食品の取扱い

ア 食材及び食材入りの容器は直接床に置かない。また、食材等の入ったダンボールは調理室内に持ち込まない。

イ 下処理を終えた食材及び調理後の食品は、適正な保管場所に置くこと。

ウ 冷蔵庫及び冷凍庫内で食品を保管する場合は、ラップ等を用い、食品間の相互汚染が生じないようにし、温度を適正に保つこと。

エ 使用した揚げ油は、業者引き取り日まで密閉容器で冷暗所に保管する。

オ 盛り付け時の使い捨て手袋は、その食品ごとに交換するとともに、手袋をつけたまま別の作業は行わない。また、手袋をつけて肉類や魚類等を切る場合は、手袋の切れ端の混入がないよう細心の注意を払うこと。

(5) 調理（下処理含む）及び配食（盛り付け）業務

ア HACCPの基準による管理帳票各種の作成

HACCPの基準による管理帳票各種（作業マニュアル、衛生管理計画等）を作成し、事前に委託者へ提出すること。

イ 標準作業書の作成

厚生労働省による「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理全般に関するマニュアル（以下「標準作業書」という。）を作成し、下処理、調理、盛付の一連の作業を効率的かつ安全に行うこと。標準作業書は、事前に委託者へ提出すること。

ウ 委託者が作成した献立表に基づき、朝食・昼食・夕食及びおやつについてそれぞれ定められた時間までに盛り付け・配膳できるように調理すること。

エ 食物アレルギーを有する入所児童用の給食

調理の際は器具を別にするなど安全管理上万全の配慮を行い、誤食などの事故防止に努めること。

オ 行事食

業務責任者（調理主任）が食材及び食器具の準備並びにその調理・盛り付け方等を事前に各一時保護所の栄養士及び局栄養士、行事・給食担当等と打合せを行い、調理従事者に周知し、準備及び調理する。

カ 検食

給食として児童に提供される全ての食事について、栄養・質・量・嗜好・経済性の各観点から適当であるか、また、食品衛生上の安全性及び全体として給食が適切に実施されているか等を正確に把握し、給食に対する評価を行うために、児童に提供する前に実施する。検食の結果、不適と認められた場合には、受託者の負担において直ちに手直し又は作り直しをしなければならない。

なお、検食は一時保護所職員が実施するため、検食時間については、事前に一時保護係責任職と取り決めておく。

キ 湯茶の提供

委託者の求めに応じ、入所児童の生活の場への提供を行う。（具体的には、朝食・昼食・夕食・おやつの提供時、及び水分補給のための麦茶等の飲み物を用意しておくこと。）

（1日の提供量目安）

中央児相・西部児相・南部児相	2L ボトルを 20～23 本用意
北部児相・東部児相	2L ボトルを 18～20 本用意
朝・昼・夕・おやつ（各所共通）	コップ 1 杯（150ml～200ml 程度）を用意

※目安量のため、季節や入所人数によって変動します。

ク 給食の配膳時間等

給食の配膳時間及び配膳場所は原則として次のとおりとする。ただし、感染症対応、通学支援、延食、その他の事由により、配膳時間及び配膳場所を変更する場合は、個別に調整する。

【基本的な配膳時間】

	中央			西部（※）			南部		北部		東部
ブロック	1F 学童	2F 学童	幼 児	学 童	幼 児	自 立	学 童	幼 児	学 童	幼 児	学 童
配膳場所	1F 食堂	2F 食堂	2F 保育室	1F 食堂	1F 食堂	2F 食堂	2F 食堂	1F 保育室	1F 食堂	1F 保育室	1F 食堂
朝食	7:20	7:15	7:10	7:30	7:00	7:00	7:15	7:15	7:30	7:15	7:20
補食			9:30		9:30			9:15		9:40	
昼食	11:50	11:45	11:30	11:25	11:25	11:45	11:45	11:15	11:45	11:30	11:50
おやつ	14:50	14:45	13:50	14:45	14:45	17:45	14:50	14:15	15:00	14:10	15:00
夕食	17:50	17:45	17:10	17:30	17:30	17:45	17:45	17:15	17:45	17:25	17:45

※1 自立支援部門の朝食は、受託者の調理を伴わない朝食を前日夜に用意し、個別に提供する場合がある（前夜上げ）。この場合の提供時間・提供方法は、個別に調整する。

※2 自立支援部門のおやつは夕食と同時に提供する。

ケ 幼児ブロックの牛乳提供

幼児ブロックについては、牛乳を補食の時間に提供すること。なお、提供量については、一人あたり100mlとする。

(6) 異物混入の防止対策

異物混入等の事故が起きないように、「異物混入防止のためのチェックリスト（横浜市立保育所）」を参考に、点検を実施する。また、作業開始前に器具等の破損箇所や、破損の恐れがないこと等を十分に確認し、業務従事者同士で注意喚起等を行う。異物混入があった場合又はその疑いがある場合は、業務責任者は、速やかに一時保護係責任職に報告し、対応について協議しなければならない。

また、万一事故が発生した場合は、「事故報告書」（様式 13）を提出すること。

(7) 個別対応食

ア 「児童相談所における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき対応すること。

イ 専用の名札を付けたトレーに用意し、業務責任者を含め複数人でチェックするとともに、一時保護所職員に引き渡す際も禁止食材の混入がないか、声出し確認すること。

ウ 個室での食事対応や食器の配慮が必要な場合などは、一時保護所職員と協議の上、対応すること。

エ 食物アレルギー個別対応食に使用する原材料のアレルギーチェックを行い、チェックした内

容を書面で記録し、一時保護所がいつでも確認できるようにしておくこと。また、規格書のPDFデータを委託者へ送付すること。

(8) 残さい・残食等処理業務

ア 調理に伴う残さい、容器包装、残食等は、各々の特性を考慮し、市役所ごみゼロルート回収のルールに対応した搬出を行う（別紙1「ルート回収分別一覧」参照）。廃棄物ごとに分別処理後、計量・記録をし、委託者が指定する集積場所まで搬出する。

イ 分別した残さい、容器包装、残食等は、廃棄物が入った袋に施設番号と重量を記載するなど、各一時保護所のルールに従って指定する場所に搬出し、集計表に品目ごとに搬出量を記録する。

ウ 燃えるごみ、生ごみ用の搬出容器は毎日洗浄し清潔を保つ。（グリストラップに流れ込んだ残さいについても処理すること。）廃棄物保管場所のコンテナ容器についても同様に清潔を保つこと。

エ 行事等で提供されたお弁当等の残食や容器等のごみについても、回収後、上記と同じ対応により分別処理し、計量・記録の上、指定する場所に搬出すること。

オ 残食量は料理ごとに確認し記録する。毎日各ブロックに報告し、残食が出ないように極力努めること。また、残食の原因を分析し調理作業に反映させること。

カ 前各号に付帯するその他必要な業務は誠実に実施すること。排出量について、委託者から要請があった場合は、期限内に適切な資料を提供すること。

(9) 食器具類の洗浄・消毒・保管業務

ア 食器・調理器具類は、常に清潔に保ち、所定の場所に保管すること。

イ 毎食事時および調理実習やイベント実施時の食器具類についても回収後、洗浄・消毒・保管を行うこと。

(10) 備品管理

ア 調理台等は、使用前後に必ず清掃し、必要に応じて消毒を行う。調理器具は種類に応じて熱風消毒を行う。

イ まな板、包丁は、下処理（肉・魚・野菜）とパン用、果物用、加熱後用など使用目的により区別し、使用後は、洗剤で洗浄してから、その都度、熱湯消毒する。作業終了後は、包丁・まな板殺菌庫に保管する。

ウ ザルやボウルの使用後は、洗剤で洗浄してから、その都度、熱湯消毒する。作業終了後は、清潔な調理台の棚に保管する。

エ 冷凍冷蔵庫及び熱風消毒保管庫の温度管理は、常に適正に行う。冷凍庫、冷蔵庫は定期的に温度チェックを行い、異常があった場合はすみやかに報告するとともに適切な対処を行うこと。

オ 器具や機器の洗浄は、調理作業後や配膳終了後に行う。やむを得ず、調理作業中に行う場合は、はね水などで汚染しないよう、調理作業場所から十分離れた場所で行う。

カ 清掃用具は、用途ごとに区別して使用し、使用後は洗浄、消毒、乾燥しておく。また、専用の場所に保管する。

(11) 施設設備の管理業務

ア 不審者の侵入がないように給食施設の戸締りに注意する。鍵の借用時には物品借用書兼預かり書（様式 18）を委託者に提出し、貸出した鍵は複製を禁止する。紛失した場合は速やかに委託者に報告し指示に従うこと。また、返却時には借用物品返却書（様式 19）を委託者に提出すること。

イ 給食施設を常に清潔に保つため、清掃マニュアルを作成し、それに基づき、計画的に清掃・消毒を行う。また、日常点検表を作成し、毎日の清掃等を記録すること。

ウ 温度・湿度、調理用設備及び機器等の衛生については、毎日定時に点検、管理を行うとともに、前項イで定めた日常点検表に記録し、いつでも委託者が確認できるようにしておくこと。

エ 施設設備の異常、故障等について、発見または発生したときは、委託者に報告すること。

- オ 防虫設備（網戸）のない窓、出入り口は、開放したまま調理業務を行わない。
- カ 手洗い場は常に清潔に保ち、石けん、爪ブラシ、消毒液、ペーパータオルを常備する。
- キ 常に当該施設等にかかる光熱水費の節約に努めること。
- ク その他必要と思われる清掃を行い、清潔保持に努める。

(12) 従事者の衛生管理業務

- ア 身体、衣服は常に清潔を旨とし、調理室では清潔な白衣、帽子及びマスクを着用する。調理室外においては白衣の上着や帽子等は脱ぐ。
- イ 厨房内での履物は専用のものとし、配膳、下膳等厨房外に出るときは、履物を取り替えること。
- ウ ノロウイルス、感染性胃腸炎等の発生予防に努め、施設内で発生した場合は業務再開までの間に必要な代替食を用意すること。
- エ 従業者が次に掲げる事項に該当するときは、調理業務等に従事させないこと。
 - (ア) 従業者本人または家族、もしくは同居者が感染性胃腸炎等、伝染病にかかったとき、またはその疑いがあるとき。
 - (イ) 健康保菌者であるとき。
 - (ウ) 下痢、食中毒症状を示しているとき。
 - (エ) 化膿性疾患、伝染性疾患にかかっているとき。
 - (オ) 虫卵所有者であるとき。
- オ 爪は常に短く切り、マニキュア等はしない。また、ピアスや指輪、ブレスレット、ネックレス等のアクセサリーは着用しない。
- カ 着衣に付着した髪の毛や異物を取り除くため、粘着テープによるローラーがけを随時行うこと。
- キ 厨房内で更衣、喫煙、放たん等の不潔な行為はしないこと。また、許可されたもの以外の私物を持ちこまないこと。
- ク 盛り付け時等必要に応じて、消毒済みの手袋を着用のこと。

(13) 帳票の管理

- 業務に必要な帳票等を整備し保管する。
- ア 従業者名簿・検便結果記録
- イ 作業標準計画書（従事者、従事内容、業務分担、従事時間等が明記されたものとし、当該1日の勤務状況が明確にわかる勤務表）
- ウ HACCPの基準による管理帳票各種・標準作業書・調理工程上必要なチェック記録表。
- エ 受託する業務に関して、行政による立ち入り検査の際、児童相談所が提出を求められる帳票・日常点検票・納品書・検収記録簿等。
- オ 委託者からの指示・協議内容の記録と、その指示・協議にかかる対応結果を示す書類。
- カ 食材調達・保管管理に必要な帳票類。（食材発注計画表・納品時の品質チェック記録表・在庫チェック記録表・棚卸表等。様式不問、使用する帳票は項目・内容について事前に了承を得ること）

(14) 必要機器の調達（厨房で使用する機器、食器等は除く。）

- 業務に必要なパソコン（無線 LAN 含む）やプリンター、ソフト等、その他必要機器は受託者において準備すること。

7 業務分担区分

別表1「業務分担区分表」に記載のとおり。

8 経費負担区分

別表2「経費負担区分表」に記載のとおり。

9 調理用設備・機器・備品・食器等

(1) 別紙厨房調理図面及び調理器具一覧に記載のとおりとし、設備・機器・備品・調理用器具・食器の使用は無償とする。

(2) 受託者は委託開始時及び年度末に調理用設備・機器・備品等の棚卸を行い、調理用設備・備品一覧表（様式 7）及び調理用器具・食器一覧表（様式 9）を提出すること。

(3) 上記設備・機器・備品・食器等の管理

受託者は、業務の履行にあたり、調理用設備・機器・備品等を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに委託者に設備・機器・備品等異常報告書（様式 8）により報告し、その指示に従わなければならない。

なお、受託者が故意又は過失により、調理用設備・機器・備品等が破損した場合は、受託者はその損害を賠償しなければならない。

10 受託者の責務

(1) 食品衛生責任者及び火元責任者

ア 受託者は、一時保護所に食品衛生責任者及び火元責任者を置き、その任に当たらせる。食品衛生責任者を新規に定め、又は変更した場合は、速やかに所管の区福祉保健センターに届出を行い、交付された食品衛生責任者証の写しを委託者に提出しなければならない。

なお、この食品衛生責任者及び火元責任者は、12(1)に定める業務責任者による兼任を妨げない。

イ 食品衛生責任者は、食品衛生法等に基づく業務を行う。また、火元責任者は、消防法等に基づく業務を行う。

(2) 業務計画書の提出及び承認と各種報告書の提出

受託者は、受託業務の実施に当たり、業務計画書を速やかに提出し、委託者と協議を行い、業務計画について委託者の承認を受けなければならない。また、別表 3 に記載している各種報告書について随時提出すること。

【業務計画書添付書類】

- ・業務従事者報告書（様式 3）
- ・作業標準計画書（従事者、従事内容、業務分担、従事時間等が明記されたものとし、当該 1 日の勤務状況が明確にわかる勤務表）
- ・H A C C P の基準による管理帳票各種・標準作業書
- ・緊急時電話連絡網
- ・各種チェック・記録表類
- ・個人情報の取扱いに関する安全管理措置報告書（様式 15）
- ・個人情報保護に関する研修実施報告書・誓約書（様式 16）
- ・その他必要な書類

(3) 受託者は委託者の給食業務にかかる基本方針に沿って当該業務を遂行するために必要な質的・量的人員を配置し、業務責任者が休暇等で欠ける場合は、必ず同等に職務を代行する者を業務責任者代理として配置すること。

(4) 受託者は、業務を履行するにあたり、児童福祉の一環であることを十分認識し、関係法令に違反することがないように留意すると同時に、食事の提供にあたり、施設の目的を充分理解しかつ給食による事故を防止するため安全衛生に努めるとともに、継続的かつ安定的に業務を履行しなければならない。

(5) 感染症発生時等の対応

従業者に健康診断を年 1 回、検便を毎月 1 回以上実施し、報告書を一時保護所に提出すること。また、感染症の恐れがあるなど勤務に支障があることが判明したときは、直ちに一時保護係

責任職に報告するとともに、必要な措置を講ずること。

ア 所内において、感染性胃腸炎（ノロウイルス等）が発生した場合は、一時保護係責任職と連絡調整して対応する。

イ 所内において、その他の感染症（インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症等）が流行した場合は、一時保護係責任職と協議し対応する。

ウ 上記ア・イに規定する感染症等に、業務従事者又はその家族が、罹患又は罹患のおそれのあるときは、速やかに一時保護係責任職に報告し、その後の対応について協議しなければならない。

エ 業務従事者に感染性胃腸炎が疑われる症状が発生した場合は、医療機関に受診させ、必要な検便検査等を実施して速やかに確認し、医師の了承があるまで調理作業に従事させないこと。

さらに、業務従事者やその家族がノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎と診断された場合は、その他の業務従事者に対しても同様に検便検査等を実施し、陽性の場合は調理作業に従事させず陰性の判定が出るまで、経過を委託者に報告する。

オ 定期的に従事者に対する衛生教育を実施するとともに、行った内容については、一時保護係責任職および委託者に報告すること。

カ 万が一、従事者が感染症等に感染した場合には、委託者に報告の上、指示に従い、当該従業者への措置及び他の者に感染することがないように感染対策を迅速にとること。なおこれらの措置にかかる費用は受託者の負担とする。

(6) 新たな従業者を業務につかせる場合は、事前に健康診断を実施し、委託者に結果を提出し確認を受けること。また、確認を受ける前の者を業務に従事させてはならない。

(7) 従業者に対する教育の徹底、業務の標準化を図るために、随時標準作業書等の見直しを行い、委託者に提出すること。

(8) 緊急時の連絡網に変更がある場合は、速やかに改定後の連絡網を提出すること。

受託者に起因する事故等（例：異物混入・誤食・期限切れ食材の使用等）が発生した場合、事故の原因について分析し、速やかにその内容を一時保護係責任職および委託者へ報告し、再発防止に取り組むこと。なおこれらの措置にかかる費用は受託者の負担とする。

(9) 受託者は給食業務の重要性を認識し、従事者に対し栄養や調理に関する研修のみならず、安全衛生やその他業務に必要な内容について教育、研修を行うこと。受託者が行った研修について、委託者が追加または修正が必要と判断したときは、再度教育、研修を実施し、研修報告書（様式14）を提出すること。

(10) 個別対応食、行事食等の調理に対応可能な人員を配置すること。

(11) 児童相談所は配慮が必要な利用者のプライバシーに係る個人情報を扱う施設であるため、受託者は、安全管理措置報告書（様式15）を委託者に提出すること。また、受託者は、業務を遂行するにあたり従業員に個人情報保護に関する研修を実施し、実施報告書・誓約書（様式16）を委託者に提出すること。従業員が変更になる場合はその都度実施し、研修を終えたもの以外は従事することはできない。

受託者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならず、委託者の指示する目的以外に使用してはならない。解約及び契約期間終了後においても同様とする。

(12) 施設側職員の指示なく児童と接触しないこと。また、安全上及び衛生管理の観点から、盛り付けや配膳業務など業務上必要がある場合を除き、保護所内へ立ち入らないこと。やむを得ず立ち入る必要が生じた場合には、必ず職員の同伴を条件とする。また、勤務時間中において、私用の携帯電話及びスマートフォンは、休憩室のロッカー等に保管し、児童が生活する場所に持ち込まないこと。また、休憩時間及びやむを得ず使用する場合を除き、退勤時まで休憩室外へ持ち出してはならない。

(13)通勤、納品等の際に周辺住民や施設に迷惑がかからないよう配慮すること。

11 業務従事者

受託者は、次に記載する業務従事者について、業務が円滑に遂行できるよう、また、業務実施に必要な業務従事者数が毎日確保され、急な欠勤等の場合にも常に代替従事者を確保できるようにすること。

(1) 業務責任者の配置

受託者は、業務を円滑に履行するために、業務従事者の中から次の要件を満たす者を選任し、各一時保護所に業務現場の業務履行上の責任者（調理主任及び調理副主任）を常勤で配置し、不在時には必ず代行の責任者を充てること。

ア 管理栄養士または栄養士、もしくは調理師の資格を有している者。

イ 集団給食調理業務の経験を有する者。

ウ 正規職員（派遣及び契約社員は除く）で給食施設の業務責任者として、給食業務に従事した経験がある者。

(2) 業務責任者の職務内容

業務責任者の主たる職務は、一時保護係責任職及び一時保護所栄養士や局栄養士と随時協議するとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた設備・機器・備品の衛生管理、食材管理、食数管理及び調理従事者の人事・健康管理などの全体の業務の遂行管理とする。

一時保護所との業務連絡を毎日行い、行事予定や調理、盛り付け、配膳など給食に関することについて全業務従事者に伝え、意思疎通を図る。

当該月分の作業標準計画書を前月までに委託者に提出する。

毎日の業務終了後に喫食数等の必要事項を記入の上、給食業務日誌（様式1）を一時保護係責任職に提出すること。

ア 食数管理・食材管理

使用食材の選定は一時保護係責任職及び一時保護所栄養士や局栄養士の承認を得た上で委託者に報告すること。納品時に品質チェックを行い記録すること。

その他各ブロックからの食数表の集計、必要な食材量の算出、適正在庫量の調整、食材の品質管理、記録の保管、棚卸し、業務従事者への連絡指示を行うこと。

イ 事故対応・報告書の作成

(7) 事故等が発生した場合は直ちに原因を分析し事故報告書（様式13）を作成の上で一時保護所および委託者へ報告を行う。また、従事者全員に事故の内容と改善策を周知し、再発防止に取り組む。食材に起因するものについては、納入業者に対して混入経路や原因の特定を指示し一時保護係責任職および委託者へ報告する。

(イ) 委託者に従事者の健康診断結果報告書（様式5）及び腸内細菌検査結果報告書（様式6）、一時保護係責任職に従事者への教育研修に係る研修報告書（様式14）を随時提出する。

(ウ) 一時保護所および委託者が委託業務に関し、調査または報告を求め、また資料の提出及び改善を求めた場合、直ちに資料の提出・報告を行った上で改善を行う。

ウ 給食会議への出席

受託者は、各一時保護所で行われる月1回の給食会議、及び月1回の一時保護所合同給食会議へ参加し、一時保護所の給食担当者および局栄養士等と受託者の業務責任者との連絡を密にすること。また、検食結果や給食会議での検討内容に基づき、献立内容、調理方法、盛り付け、味付け等について、工夫・改善し、常に安全でよりよい給食提供に努めること。

エ 児童入所時のアレルギーチェック

入所児童の状況により、一時保護所栄養士・看護職等とともに食物アレルギーチェックを随時行い、入所後の個別対応献立の調整に反映させるとともに、誤食事故が起きないように、業

務従事者へ連絡指示を行うこと。

オ 臨機の対応

行事等により給食実施が変更される場合、受託者は、局栄養士および一時保護所行事・給食担当職員と十分に連絡調整を図り対応する。

(3) 献立責任者の配置

受託者は、各一時保護所の業務責任者のうち1名（ただし、栄養士の資格を有する者に限る）を献立責任者として選任すること。

(4) 業務従事者（社員）の配置

受託者は、調理主任及び調理副主任以外の業務従事者（社員）を1名以上配置すること。業務従事者の配置にあたっては、業務責任者の休日・休暇対応に係る人員配置を行うほか、個別対応食の提供に必要な体制を確保すること。

業務を遂行するために不相当と思われる従事者がいるときには、委託者は受託者に対してその事由を明示して、協議の上、改善を図ることができるものとする。

(5) その他職員の配置

受託者は、業務を円滑に遂行し適切に食事提供を行うため、食事提供補助（調理、盛り付け、配膳、下膳、食器洗浄、残飯・食材廃棄等）を行うパート等のその他職員を、必要な人数配置すること。

12 災害時対策

(1) 緊急連絡網の整備を行い、災害時訓練を定期的に行うこと。

(2) 災害時マニュアルを保護所および厨房で一部保管すること。

(3) 災害時マニュアルに従い、調理室内・調理機器類等に問題が生じた場合、直ちに委託者へ報告すること。

13 消防訓練等の参加

受託者は、委託者が実施する消防訓練、その他管理運営上必要な事業について委託者と協議し、積極的に参加しなくてはならない。

14 代行保証

受託者は、業務を履行できなくなった場合の保証のため、あらかじめ、業務の代行者を定めるものとする。この場合、代行者は受託者に代わって各契約条項を遵守する。ただし、受託者の義務は免責されない。

15 損害賠償

受託者は、業務実施にあたり、故意または重大な過失により、児童相談所または第三者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

16 業務の引き継ぎ

受託者は、給食提供事業に支障が生じないよう、十分な期間を設けて業務分担表（別表1）の項目に関し、委託者へ引継ぎを行うこと。引継ぎの方法については委託者から指示を受けること。また、委託者が開催する引継ぎに関する会議及び現場確認等に参加し、献立内容、アレルギー対応その他必要な事項の確認を行うこと。

17 証憑の保存及び閲覧

受託者は、本業務に係る帳票類を、契約終了の属する年度の翌年度から起算して3年間、適切に保存すること。

18 その他

本仕様に定めのない事項及び不明な点については、委託者と受託者が協議の上決定する。

盛り付け重量基準

性別	年齢	学年	推定エネルギー 必要量	基準	
男女共通	2	乳児	925	40%	2歳
	3	年少	1275	60%	幼児
	4	年中			
	5	年長			
	6	小1	1500	80%	小
	7	小2			
	8	小3	1775		
	9	小4			
	10	小5	2175	120%	大
	11	小6			
	12	中1	2500		
	13	中2			
	14	中3			
	15	高1	2550		
	16	高2			
17	高3				

大から特大への変更は本人からの希望(医療職・CW・栄養士の了承が必要)
月齢・体格・本人の様子などから、変更できるものとします

本基準は、日本人の食事摂取基準を基に作成した参考値です。

- ・身体活動レベルは「ふつう」で計算していますが、生活状況により、個人差があります。
- ・14歳以下については男女の平均値を設定してます。
- ・この基準表は協議により変更できるものとします。

(別表1)業務分担区分

区分	業務内容	委託者	受託者
栄養管理	食事提供業務運営の総括	◎	
	食事基準	◎	
	献立表の作成、食品構成の作成		◎
	献立表の確認	◎	○
	献立の調整(個別対応食、過不足調整)		◎
	食数の指示	◎	
	食数の管理	○	◎
	残食調査・分析等の実施	○	◎
	検食の実施・評価	◎	
	行政監査における帳票類の提出	◎	○
	上記書類の作成・保管	◎	○
	上記以外の各種帳票類の整理保管、報告書の作成		◎
調理管理	作業マニュアル(標準作業書、工程表等)の作成		◎
	作業仕様書の内容確認	◎	
	作業実施状況の確認	◎	
	調理		◎
	温度管理		◎
	盛り付け		◎
	配膳・配茶		◎
	下膳		◎
	食器、トレイの洗浄、消毒、保管管理		◎
	調理器具の洗浄、消毒、保管管理		◎
	配膳車の洗浄、消毒		◎
	作業終了時の片づけ、清掃		◎
	管理点検記録の作成		◎
	管理点検記録の確認	◎	○
材料管理	管理帳票の作成		◎
	管理帳票の確認	◎	
	食材の調達(食材料の選定、成分等の品質確認を含む)		◎
	食材の調達(食材料の選定、品質確認を含む)		◎
	食材の点検・検収(入荷時品質チェック)		◎
	食材の保管、在庫管理		◎
	食材の出納事務		◎
	食材の調達・使用状況の確認	◎	

区分	業務内容	委託者	受託者
施設・備品管理	厨房の主要な設備、備品の設置・改修	◎	
	厨房の主要な設備の衛生、維持管理		◎
	その他の設備(食器、調理器具等)の確保	◎	
	その他の設備(食器、調理器具等)の管理		◎
	上記の管理(棚卸し)		◎
業務管理	勤務表の作成、業務分担、委託業務従事者の業務配置表の提示		◎
	勤務表の作成、業務分担、委託業務従事者の業務配置表の確認	◎	
	調達する食材料の成分等の調査・報告(食物アレルギー物質・産地などの状況)		◎
	給食会議	◎	○
	食物アレルギー除去食対応の指示	◎	
	食物アレルギーチェック(成分チェック含む)※施設に引き渡すまで		◎
	食物アレルギーチェック※厨房から受取後	◎	
	誤食・異物混入 原因追及・再発防止報告		◎
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	◎
	食材の衛生管理		◎
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		◎
	着衣・調理従事者の清潔保持状況等の確認		◎
	保存食の確保・管理		◎
	食材納入業者に対する衛生管理面の指示		◎
	衛生管理簿の作成		◎
	衛生管理簿の点検・確認	◎	○
	緊急対応を要する場合の指示	◎	○
教育研修	食給提供の水準の確保、維持、改善の研修・訓練及びその内容の報告		◎
	給食提供に初めて従事する者に対する教育、訓練及びその内容の報告		◎
	個人情報保護に関する研修及びその内容の報告		◎
労働衛生管理	健康管理計画の作成		◎
	定期健康診断の実施		◎
	健康診断結果の保管		◎
	健康診断実施状況の確認	◎	○
	検便の定期実施		◎
	検便結果の確認	◎	○
	厨房内事故防止対策の策定		◎

※ ◎当該業務の主担当

○当該業務の従担当及び補助

(別表2) 経費負担区分表

委託者負担	受託側負担
厨房施設、設備	食材料に要する経費 (※)
調理用備品、器具類	従業員労務費
搬送用設備、器具類	保健衛生費 (調理等業務従事者の定期健康診断、月1回以上の検便等に要する経費)
食器類	被服費 (クリーニングに要する経費含む)
光熱水費	業務管理費
残さい、厨芥、廃油の処分に要する経費	事務用品 (発注その他の管理に係る通信機器を含む)
害虫駆除消毒費	調理用消耗品 (ラップ・アルミホイル・盛付け手袋・マスク、ペーパータオル等)
グリストラップ、ダクトフードの定期清掃経費	洗浄用消耗品 (洗剤、スポンジ、タワシ、ブラシ等)
休憩室備品 (座卓・下駄箱・ロッカー・ポット等)	厨芥処理用消耗品 (ごみ袋等)
上記設備、備品の調達、修繕、補充に要する経費	日常清掃に必要な用具類、消耗品類の経費
	その他委託者側負担以外の一切の経費

(※) 食材費に要する経費は、設計書内訳書の各食単価に実際の喫食数を乗じた額とする。

別表 3 提出様式

報告書の種類	様式	提出・提示期日等	提出部数
給食業務日誌	様式 1	毎日業務終了後提出	1 部
給食業務完了届	様式 2	月毎に業務終了後遅滞なく提出	1 部
業務従事者報告書	様式 3	受託開始時に提出	1 部
業務従事者変更報告書（臨時業務従事者含む）	様式 4	原則として 2 週間前までに提出	1 部
健康診断結果報告書	様式 5	受託開始時、業務従事者変更時、年 1 回の実施後速やかに提出	1 部
腸内細菌検査結果報告書	様式 6	受託開始時、業務従事者変更時、毎月実施後速やかに提出	1 部
調理用設備・備品一覧表	様式 7	年度末に 1 回	1 部
設備・機器・備品等異常報告書	様式 8	設備・機器・備品等に異常が発生した場合	1 部
調理用器具・食器一覧表	様式 9	年度末に 1 回	1 部
横浜市衛生管理チェックリスト	様式 1 0	毎月実施後に提出	1 部
保存食品在庫表	様式 1 1	月末に 1 回	1 部
受払簿	様式 1 2 ①～⑥	月末に 1 回	1 部
事故報告書	様式 1 3	発生後速やかに提出	1 部
研修報告書	様式 1 4	実施後速やかに提出	1 部
安全管理措置報告書（個人情報保護関連）	様式 1 5	受託開始時に提出	1 部
研修実施報告書・誓約書（個人情報保護関連）	様式 1 6	受託開始時に提出	1 部
給食食数管理表	様式 1 7	毎月実施後に提出	1 部
物品借用書兼預かり書	様式 1 8	施設（厨房）の鍵借用時	1 部
借用物品返却書	様式 1 9	施設（厨房）の鍵返却時	1 部
給食変更届出書	様式 2 0	栄養士、管理者が変更になった場合	1 部

※様式20は栄養士、管理者が変更になった場合委託者が保健所に提出する。

※様式21は、委託者が保健所に提出する。

※各書式は、委託者・受託者協議のうえ、適宜修正して使用できる。

※ 3 月実施分については、3/31までに提出すること。

給食業務日誌

年 月 日 ()

施設長印		庶務係		担当係長印				厨房責任者印	天 候	室 温	湿 度				
		係長	係員	幼児	学童	新学童	はばたき								
										℃	%				
献立名		【朝 食】		【昼 食】		【おやつ】		【夕 食】		【特別食： 】					
アレルギー対応		☐ あり ☐ なし		☐ あり ☐ なし		☐ あり ☐ なし		☐ あり ☐ なし		☐ あり ☐ なし					
調理担当者の勤務状況等		担当名：		担当名：		担当名：		担当名：		担当名：					
		ALチェック：		ALチェック：		ALチェック：		ALチェック：		ALチェック：					
		連絡事項：													
調理担当者の健康状態		良好・異常あり(下痢・発熱・腹痛・嘔吐・手指に傷) ＊異常があった場合の対応()													
使用水の点検 (水道・貯水槽)		作業前： 適 ・ 否 遊離残留塩素濃度(貯水槽あり施設) mg/l													
		作業後： 適 ・ 否 遊離残留塩素濃度(貯水槽なし施設) mg/l													
温度記録	冷蔵庫①()	作業前： ℃		作業後： ℃		冷凍庫①()		作業前： ℃		作業後： ℃					
	冷蔵庫②()	作業前： ℃		作業後： ℃		冷凍庫②()		作業前： ℃		作業後： ℃					
	冷蔵庫③()	作業前： ℃		作業後： ℃		冷凍庫③()		作業前： ℃		作業後： ℃					
原材料の納入状況		適 ・ 否		異常を確認した原材料名とその理由・対処方法		原材料名： 理由・対処方法：									
加熱調理した献立と中心温度		朝	料理名			中心温度 ℃			料理名			中心温度 ℃			
		昼	料理名			中心温度 ℃			料理名			中心温度 ℃			
		夕	料理名			中心温度 ℃			料理名			中心温度 ℃			
【喫食状況】		児童分				指導食分				検食	保存食	予備食	その他 ()	日計	
		幼児	学童	新学童	はばたき	幼児	学童	新学童	はばたき						
一般食	朝食	人	人	人	人	人	人	人	人	1 食	1 食	5 食	人		
	昼食	人	人	人	人	人	人	人	人	1 食	1 食	5 食	人		
	夕食	人	人	人	人	人	人	人	人	1 食	1 食	5 食	人		
	おやつ	人	人	人	人					1 食	1 食	食	人		
	個別対応食	食	食	食	食							食	人		
	行事食	人	人	人	人	人	人	人	人			食	人		
	他()	人	人	人	人	人	人	人	人			食	人		
分類		残食の量		比較的多かった献立又は原材料名				廃棄量		分析(理由等)					
喫食状況把握	朝食	多 ・ 少 ・ 無						kg							
	昼食	多 ・ 少 ・ 無						kg							
	夕食	多 ・ 少 ・ 無						kg							
	おやつ	多 ・ 少 ・ 無						kg							
	他()	多 ・ 少 ・ 無						kg		廃棄計	. kg				
【調理担当者の意見又は調理作業上の注意点】															
清掃状況		床・排水溝・ガスレンジ・オープンレンジ・冷凍庫・冷蔵庫・食品庫・戸棚・換気扇ダクト・給食用エレベーター・熱風消毒保管庫・シンク・窓ガラス・その他()													
備考															

※この様式は適宜修正して使用できるものとする。

様式 2①

年 月 日

横浜市長

給食業務完了届

(年 月履行分)

受託者
住 所

代表者名 印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件 名	_____ 給食業務委託
受 託 場 所	
契 約 年 月 日	_____ 年 _____ 月 _____ 日
履 行 内 容	_____ 年 _____ 月分給食業務
給食実施日数	_____ 日
清掃実施日数	_____ 日

様式 2②

年 月 日

横浜市長

給食業務完了届（食材料費相当分）

（ 年 月履行分）

受託者
住 所

代表者名

印

下記の受託業務を完了したのでお届けします。

件 名	給食業務委託
受 託 場 所	
金 額	¥
備 考	内訳 給食（朝食・昼食・夕食）： おやつ： 小 計 消費税： 合 計

横浜市長

業務従事者報告書

受託者
住 所電 話
代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

1 施設名 _____

2 調理業務従事者

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	勤務形態

※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。

※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

3 各責任者

(1) 受託責任者 _____

(2) 業務責任者 _____

(3) 食品衛生責任者 _____

(4) 防火責任者 _____

年 月 日

横浜市長

業務従事者変更報告書

受託者

住 所

電 話

代表者名

印

このことについて、下記のとおり報告します。

1 施設名 _____

2 変更年月日 年 月 日

3 調理業務従事者

(1) 業務責任者 変更前 変更後

(2) 業務責任者代理 変更前 変更後

(3) 調理業務従事者 変更前 変更後

4 変更後

氏名	性別	年齢	住所	電話	資格免許	勤務形態

※ 勤務形態欄は、正社員、パート、代替要員等を記入してください。

※ 管理栄養士及び栄養士、調理師の免許の写しを添付してください。

様式 5

年 月 日

横浜市長

受託者
住 所

代表者名 印

年度 開始 健康診断結果報告書
定期

このことについて、下記のとおり報告します。

1 施設名 _____

2 受診者名

・ ・
・ ・
・ ・
・ ・

3 受診月日 別紙のとおり

4 受診結果 別紙のとおり

※ 添付書類 医療機関の診断結果等（写・原本証明付）

様式 6

年 月 日

横浜市長

受託者
住 所

代表者名 印

年度 腸内細菌検査結果報告書

このことについて、 月分（上期、下期）の結果を下記のとおり報告します。

1 施設名 _____

2 受診者名

・	・
・	・
・	・
・	・

3 受診月日 別紙のとおり

4 受診結果 別紙のとおり

※ 添付書類 検査機関の結果報告書（写し）

調理用設備・備品一覧表

施設名：

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						

設備・機器・備品等異常報告書

下記の 設備・機器・備品等に異常がありますので報告します。

報告日	年 月 日
設備等の名称	
状況	(いつから、どんな異常が発生しているのか具体的に記入してください。)

<児童相談所処理欄>

対応状況	
対応完了日 (厨房への報告日)	年 月 日

調理用器具・食器一覧表

施設名：

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

年度 衛生管理チェックリスト(施設名:)

[illegible]

【保存食品在庫表】

< 月 >

No.	食品名	在庫数	備考	No.	食品名	在庫数	備考
1	醤油			31	麴		
2	酒			32	凍り豆腐		
3	みりん			33	粉チーズ		
4	酢			34	みかん缶		
5	ごま油			35	黄桃缶		
6	油			36	白桃缶		
7	塩			37	パイン缶		
8	砂糖			38	コーンホール缶		
9	味噌			39	コーンクリーム缶		
10	コンソメ			40	トマトホール缶		
11	ケチャップ			41	トマトピューレ缶		
12	中濃ソース			42	ツナ缶		
13	ウスターソース			43	鮭水煮缶		
14	いちごジャム			44	きざみのり		
15	ブルーベリージャム			45	米		
16	スキムミルク			46	小麦粉		
17	カレー粉			47	白玉粉		
18	粉寒天			48	上新粉		
19	ベーキングパウダー			49	干しうどん		
20	重曹			50	そうめん		
21	白ごま			51	スパゲティ		
22	ねり白ごま			52	マカロニ		
23	すり白ごま			53	きな粉		
24	黒ごま			54	片栗粉		
25	ねり黒ごま			55	せんべい類		
26	削り節(だし用)			56	クッキー		
27	削り節(飾り用)			57	クラッカー		
28	煮干し(だし用)			58	麦茶		
29	煮干し(おやつ用)			59	はちみつ		
30	昆布			60	ベイリーフ		

■ 調味料受払簿(年度)

[illegible]

■ 缶詰受払簿(年度)

[illegible]

■ 乾物類受払簿(年度)

[illegible]

■ 乾物類受払簿(年度)

[illegible]

■ 乾物類受払簿(年度)

[illegible]

■ 菓子類受払簿(年度)

[illegible]

様式 13

年 月 日

横浜市長

受託者
住 所

代表者名
業務責任者名

印
印

事故報告書

事故発生日時		施設名	
献立名			
発生場所		報告者	
発生状況			
発生後の対応			
発生原因			
今後の対策			
その他			

様式 14

年 月 日

横浜市長

年度 研修報告書

受託者

住所

代表者名

印

[illegible]

(様式 15)

安全管理措置報告書

調 査 項 目	内 容
1 業者名	
2 業務の作業担当部署名	
3 業務の現場責任者役職名	
4 業務の個人情報取扱者の人数	
5 個人情報保護関連資格等	☐ Pマーク ☐ I S M S ☐ その他の資格（ ） ☐ 個人情報関係の損害保険に加入
6 個人情報保護に関する社内規程等	☐ 個人情報の使用、保存、廃棄等に関する管理規程 ☐ 個人情報漏えい・紛失・滅失・盗難等事故時の対応規程・マニュアル等 ☐ 個人情報保護について従業員との雇用契約や誓約書等に明記 ☐ その他の規程（ ） ☐ 規程なし
7 個人情報保護に関する研修・教育	☐ 個人情報保護に関する研修・教育を実施（年__回／従業員１人につき） ☐ その他（ ）
8 個人情報保護に関する点検・検査・監査の方法等	
9 漏えい等の事案の対応規程・マニュアル等の内容	
(1) 対応規程・マニュアル等がある場合	名 称
	内 容
(2) 対応規程・マニュアル等がない場合	（漏えい等の事案が発生した場合にどのような対応を取るのかについて、なるべく具体的に記載してください。）

10 個人情報を取り扱う作業場所の管理体制

- ☐ 作業を実施機関の施設内部のみで行い、かつ、受託者が、実施機関所有のPC、タブレット等の電子計算機のみを使用する場合には記入不要です。
- ☐ 作業を実施機関の施設内部のみで行い、かつ、受託者所有の電子計算機を使用する場合には、(2)のうち電磁媒体の項目、(4)及び(5)を記入してください。

(1) 作業施設の入退室管理	作業期間中の入室可能人数 ☐ 上記4の作業者のみ ☐ 作業者以外の入室可 (☐ 上記外 ____ 名 ☐ その他)	
	入退室者名及び時刻の記録 ☐ なし (施錠のみ、身分証提示のみ等) ☐ あり ☐ 用紙記入 ☐ ICカード等によりID等をシステムに記録 ☐ カメラや生体認証等により特定個人の入退室時刻を記録 ☐ その他 () ☐ その他 ()	
(2) 個人情報の保管場所	紙媒体	☐ 鍵付き書庫 ☐ 耐火金庫 ☐ 専用の保管室 ☐ その他 ()
	電磁媒体	☐ 鍵付き書庫 ☐ 耐火金庫 ☐ 専用の保管室 ☐ その他 ()
(3) 作業施設の防災体制	☐ 常時監視 ☐ 巡回監視 ☐ 耐火構造 ☐ 免震・制震構造 ☐ その他 ()	
(4) 個人情報の運搬方法	紙媒体	
	電磁媒体	
(5) 個人情報の廃棄方法	紙媒体	
	電磁媒体	
(6) 施設外で作業を行う場合の個人情報保護対策 (行う場合のみ記入)		

11 電算処理における個人情報保護対策	
☐ 紙媒体しか取り扱わない業務を行う場合は記入不要です。 ☐ 実施機関所有のPC、タブレット等の電子計算機のみを使用する場合には記入不要です。	
(1) 作業を行う機器	☐ 限定している（ノート型____台、デスクトップ型____台） ☐ 限定していない
(2) 外部との接続	☐ 作業機器は外部との接続をしていない ☐ 作業機器は外部と接続している ● 接続方法： ☐ インターネット ☐ 専用回線 ☐ その他（ ） ● 通信の暗号化： ☐ している ☐ していない
(3) アクセス制限	☐ ID・パスワード付与によりアクセス制限をしている ● IDの設定方法（ ） ● パスワードの付け方（ ） ☐ ID・パスワード付与によりアクセス制限をしていない
(4) 不正アクセスを検知するシステムの有無	☐ あり（検知システムの概要： ） ☐ なし
(5) マルウェアを検知するシステムの有無	☐ あり（検知システムの概要： ） ☐ なし
(6) ソフトウェアの更新	☐ 常に最新のものに自動アップデートするものとなっている ☐ 上記以外（ ）
(7) アクセスログ	☐ アクセスログをとっている（ 年保存） ☐ アクセスログをとっていない
(8) 停電時のデータ消去防止対策	☐ 無停電電源装置 ☐ 電源の二重化 ☐ その他（ ） ☐ なし
(9) その他の対策	
12 外国における個人情報の取扱いの有無	☐ あり ☐ 外国のサーバ上に個人情報が保存されているが、外国のサーバ上での個人情報の取扱いはない ☐ 外国のサーバ上に個人情報が保存されており、外国のサーバ上で個人情報を取り扱っている ☐ なし ※「あり」の場合は、以下も記入してください。
☐ 実施機関所有のPC、タブレット等の電子計算機のみを使用する場合には記入不要です。	
(1) 個人情報の取扱いがある外国の名称	
(2) 当該外国における個人情報の制度・保護措置等	

☐ 実施機関所有のPC、タブレット等の電子計算機のみを使用する場合には記入不要です。

(1) 作業を行う機器	☐ 限定している（ノート型____台、デスクトップ型____台） ☐ 限定していない
(2) 外部との接続	☐ 作業機器は外部との接続をしていない ☐ 作業機器は外部と接続している ●接続方法： ☐ インターネット ☐ 専用回線 ☐ その他（ ） ●通信の暗号化： ☐ している ☐ していない
(3) アクセス制限	☐ ID・パスワード付与によりアクセス制限をしている ●IDの設定方法（ ） ●パスワードの付け方（ ） ☐ ID・パスワード付与によりアクセス制限をしていない
(4) 不正アクセスを検知するシステムの有無	☐ あり（検知システムの概要： ） ☐ なし
(5) マルウェアを検知するシステムの有無	☐ あり（検知システムの概要： ） ☐ なし
(6) ソフトウェアの更新	☐ 常に最新のものに自動アップデートするものとなっている ☐ 上記以外（ ）
(7) アクセスログ	☐ アクセスログをとっている（ 年保存） ☐ アクセスログをとっていない
(8) 停電時のデータ消去防止対策	☐ 無停電電源装置 ☐ 電源の二重化 ☐ その他（ ） ☐ なし
(9) その他の対策	

12 外国における個人情報の取扱いの有無 ☐ 実施機関所有のＰＣ、タブレット等の電子計算機のみを使用する場合には記入不要です。	☐ あり ☐ 外国のサーバ上に個人情報が保存されているが、外国のサーバ上での個人情報の取扱いはない ☐ 外国のサーバ上に個人情報が保存されており、外国のサーバ上で個人情報を取り扱っている ☐ なし ※「あり」の場合は、以下も記入してください。
(1) 個人情報の取扱いがある外国の名称	
(2) 当該外国における個人情報の制度・保護措置等	

☐あり
☐外国のサーバ上に個人情報が保存されているが、外国のサーバ上での個人情報の取扱いはない
☐外国のサーバ上に個人情報が保存されており、外国のサーバ上で個人情報を取り扱っている
☐なし
 ※「あり」の場合は、以下も記入してください。

(1) 個人情報の取扱いがある外国の名称	
(2) 当該外国における個人情報の制度・保護措置等	

年 月 日

(提出先)

(提出者)

団体名

責任者職氏名

研修実施報告書・誓約書

個人情報保護に関する法律第66条第2項の規定により準用される同条第1項に定める措置の一環として、横浜市の個人情報を取り扱う事務に従事する者に対し、個人情報を取り扱う場合に遵守すべき事項並びに個人情報保護に関する法令等に基づく罰則の内容及び漏えい等の事故が発生した場合の民事上の責任についての研修を実施しましたので、報告いたします。

個人情報保護に関する法令等及び個人情報取扱特記事項を遵守し、並びに従事者にも遵守させ、個人情報を適切に取り扱うことを誓約いたします。

物品借用書兼預かり書(厨房用 鍵)

年 月 日

様

会社名

代表者名

鍵管理者

厨房用鍵について次のとおり借り入れます。

- 1 使用目的 ●●児童相談所一時保護所給食業務に係る施設使用と維持管理のため
- 2 借用期間 年 月 日 から 年 月 日 まで
- 3 借用物品 厨房用の鍵 本

鍵ナンバー	使用者名

- 4 その他
- ・借り入れた鍵は適正に管理し、施設管理者の許可なく複製いたしません。
 - ・紛失した場合は速やかに施設管理者に報告し、指示に従います。

以下、児童相談所使用欄

年 月 日

一時保護所級業務委託実施のため、受託者に厨房の鍵を貸し出します。

副所長	係長	担当者

借用物品返却書(厨房用 鍵)

年 月 日

様

会社名

代表者名

鍵管理者

借用していた厨房用鍵について次のとおり返却します。

1 返却理由 受託期間満了のため

2 返却日 年 月 日

3 返却物品 厨房用の鍵 本

鍵ナンバー	使用者名

以下、児童相談所使用欄

年 月 日

一時保護所級業務委託のため、受託者に貸し出していた厨房の鍵を受け取ました。

副所長	係長	担当者

給食変更届出書

(届出先)
横浜市保健所長

年 月 日

施 設 名

所 在 地

電 話

設置者の住所及び氏名

〔 法人にあつては、その
名称、所在地及び代表
者の氏名 〕

管 理 者 氏 名

届出事項に変更が生じたので、健康増進法第20条第2項
横浜市小規模給食施設の栄養管理に関する条例第2条 の規定により、
食品衛生法施行細則第22条の3
次のとおり届け出ます。

変更年月日		年 月 日
変更内容	事 項	
	変更前	
	変更後	

- (注意)
- 1 管理栄養士又は栄養士の変更の場合には、変更後の管理栄養士又は栄養士の免許証の写しを添付してください。
 - 2 給食施設の概要又は平面図の変更の場合には、変更後の給食施設の概要又は平面図(食品衛生法施行細則(昭和31年10月横浜市規則第83号)に規定する営業許可申請書(第4号様式)中2と同一の様式により記載したもの)を添付してください。
 - 3 食品衛生法による給食届出済証の記載事項が変更になる場合には、この届出により、新たな給食届出済証を交付することになりますので、現に交付されている給食届出済証を提出してください。
 - 4 この届出書は、給食施設の所在地を所管する福祉保健センターに提出してください。

8年度ルート回収 分別一覧表(1)

1 古紙

※施設IDと重量を記載して、排出してください。

分別区分	対象物	注意点	排出方法
新聞 	新聞		まとめて、ひもで十字に縛って出してください。
雑誌 	雑誌、書籍、ノート、パンフレット 紙製フラットファイル、紙製パイプ式ファイル	・製本されたものが対象です。 ・金具、表紙のビニール等は外してください。	まとめて、ひもで十字に縛って出してください。
段ボール 	段ボール	・金具、テープ、シールは外してください。 ・外したガムテープは「プラスチック」、紙テープ、シールは「禁忌品(燃やすごみ)」です。	まとめて、ひもで十字に縛って出してください。
紙パック 	紙パック	・内側がアルミ貼りになっているものは「禁忌品(燃やすごみ)」です。 ・洗って、開いて、乾かしてから出してください。 ・ストローやストロー袋は外して「プラスチック類」へ。	まとめて、ひもで十字に縛って出してください。 (大きさが不揃いの場合は紙袋又は半透明袋に入れて出すこともできます。)
白コピー紙 	白コピー用紙(PPC用紙)、 白プリンタ用紙(ざら紙、リサイクルペーパーなど外見が類似している紙も可)	・B5サイズ以上の大きさのそろった紙が対象です。(B5サイズ以下は「その他の紙」へ) ・再生PPC用紙も対象です。 ・クリップ、ガチャックは外してください。 ・ホッチキスは可能な限り外してください。	まとめて、ひもで十字に縛って出してください。
シュレッダーくず 	シュレッダーくず	・職場シュレッダーの使用は必要最小限にとどめ、できるだけ機密文書処理(溶解)を委託するようにしてください。	無色又は白の半透明袋に入れて、出してください。
その他の紙 	色つきプリント用紙、投込ちらし・折込ちらし・リーフレット 包装紙、紙箱、ボール紙、和紙、画用紙、封筒、はがき、名刺、メモ、ふせん紙、ちぎった紙、コピー用紙の包装紙(防水加工がされていない)など	・窓空き封筒の窓部分は、取り除いて「燃やすごみ」へ。 ・以下の禁忌品や古紙以外のものを混入させないでください。	可能なものは、ひもで十字に縛って出してください。 縛って出せないものは、無色若しくは白の半透明袋又は紙袋に入れて、出してください。

【禁忌品】

「燃やすごみ」として古紙で回収に出してはなりません。

- ① 油や汚物等で汚れた紙
- ② 金色、銀色の紙、内側が銀色の紙パック
- ③ 捺染紙(アイロンプリント用紙)
- ④ 感熱発泡紙(点字用紙など)
- ⑤ カーボン紙・ノーカーボン複写紙
- ⑥ 感熱紙
- ⑦ 感光紙(青焼き)
- ⑧ 写真(印画紙)
- ⑨ 圧着はがき
- ⑩ 粘着紙(紙ガムテープ、シールなど)
- ⑪ シールなどの「はく離紙」
- ⑫ 紙コップ、紙皿
- ⑬ 紙製のヨーグルト、アイス、カップ麺、テイクアウトのコーヒーなどの容器
- ⑭ 洗剤紙容器、石鹼包装紙、石灰袋(クラフト紙袋)
- ⑮ 絵の具、墨などで3割以上を塗った紙
- ⑯ 石灰袋

8年度ルート回収 分別一覧表(2)

2 産業廃棄物

種類	分別区分	対象物	注意点	排出方法
廃プラスチック類 (50cm未満)	プラスチック資源	*プラスチック製容器包装 (プラ以外の素材を含むものを含む) *プラスチック製品 (プラスチックのみでできているもの) <例> ・コンビニで買った弁当容器 ・マーカーペン、定規等のプラ製文具 ・ペットボトルキャップ、ラベル ・カラーボトル、飲料用でないペットボトル	・容器の中を軽く洗うか拭き取って、異物を除去します。 ・貼付されたシールは、剥がさず排出可。 ・お弁当容器とまとめて割りばし、爪楊枝などを混入させないでください。 ・プラスチック製品は可能な限り金属等の他の素材は分離させて排出してください。分離ができないものは「プラスチック混合物」に排出してください。 ・塩化ビニル(塩ビ)製品や合成ゴム製品は「プラスチック混合物」に排出してください。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
	ペットボトル	*透明の飲料用ペットボトルのみ (カラーボトルを除く。)	・キャップ、ラベルは必ず外して、「プラスチック資源」に分別します。 ・飲料用のカラーボトルや、飲料用でないペットボトル(ドレッシングボトル等)は「プラスチック資源」に分別します。 ・軽くゆすいで、潰して排出してください。 ・工作で塗料、接着剤等をつけたものは「プラスチック資源」に分別してください。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
(長さ50cm未満)	プラスチック混合物等	*プラスチックが主な素材である分離困難な混合物(他の素材と一体となっており分離が困難なもの。) *塩化ビニル製品(塩ビ管等) *合成ゴム製品(ゴム長靴、ニトリル手袋等) <例> ・安全靴、被服、ボールペン など ・マスク(不織布)やウェットティッシュ	・塩化ビニル・合成ゴム製品は単一素材でも「プラスチック混合物等」に分別してください。 ・分解・分別が可能なものは可能な限り素材ごとに分別し、分離が難しいもののみ「プラスチック混合物等」に分別してください。 ・主にプラスチック以外の素材からなる混合物は、主たる素材により分別してください。(電球=ガラス・陶磁器類等、延長コード=小さな金属 など)	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
くず	天然ゴム	*天然ゴム製の手袋 *その他の天然ゴム製品		色付(白、黒以外)の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
金属くず (30cm未満)	缶	*飲料・食品品の缶 ※30cm以上のもの(一斗缶など)は、開いて畳んである場合のみ「小さな金属類」として出せます。	・中を軽く洗ってから出してください。 ・アルミ缶・スチール缶ともに対象です。 ※汚れの除去が困難なものは「小さな金属」とします。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
	スプレー缶	*中身を使い切ったスプレー缶 *中身を使い切ったカセットコンロ用ボンベ	・中身が残っているものは収集できません。 ・中身を使い切ってから、穴を開けずに出します。 ・カセットコンロ用以外のガスボンベは収集できません。 ・プラスチックのキャップは、外して「プラスチック資源」に分別します。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
	小さな金属類	*上記以外の金属 ※注射針は未使用・使用後に関わらず、出せません(個別契約)。 ※電子機器など通常の方法で処理が困難な金属混合物は対象外(個別契約)とします。 *金属の割合の多い他素材(プラ等)との混合物	・傘の骨のみ、30cm超でも出すことができます。布やビニール部分は外してください。 ・弁当のアルミカップは、汚れを落とします。 ・刃物は、厚紙などで包み、中身を表示します。 ・一斗缶などの30cm以上のものは、開いて畳んである場合のみ出せます。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
ガラス・コンクリートくず・陶磁器くず (50cm未満)	びん	*飲料・食品品のびん *飲み菓のびん	・びんの中を軽く洗います。 ・金属キャップは外して、「小さな金属」に分別します。 ・飲食料用以外のびんは、「その他のガラス・陶磁器」に分別します。 ・汚れの除去が困難でリサイクルに適さないものは「その他のガラス・陶磁器」とします。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。
	ガラス・陶磁器類等	- びん以外の「ガラス・陶磁器くず・コンクリートくず」 *ガラス製食器、陶磁器製食器 *鏡、窓ガラス *コンクリート片(工事で出たものは不可) *異物除去が困難でリサイクルに適さないびん(屋外清掃、図画工作等で出たもの) ※石膏ボードはルート回収対象外(個別契約)です。	・割れた破片は危険防止のため、厚紙などで包み、中身を表示したうえで出してください。 ・工事によって発生するコンクリートは建設業者の廃棄物ですので、業者に処理させてください。 ・石膏ボードはルート回収対象外(個別契約)です。	色付(白、黒以外)の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。 袋に入れられない場合は業者と相談し適切な方法で出してください。

8年度ルート回収 分別一覧表(3)

3 一般廃棄物(「燃やすごみ」)

	対象物	注意点	排出方法
一般廃棄物	*「禁忌品」の紙 *生ごみ *木、木製品、枝、葉、草 *天然繊維の布 	・「禁忌品」⇒「1 古紙リサイクル」の説明 ・生ごみは水切りをしてから出してください。 ・50cm以上のものはルート回収では処理できません。→ 個別契約 ・素材の50%以上が化学繊維、合成繊維の布類は、「プラスチック資源」になります。	無色又は白の半透明袋に入れ、施設IDと品目、袋の重量を記載して出してください。 枝など袋に入れられないものは束にしてひもで縛って出してください。

4 ルート回収に出せないもの

種類	対象物	注意点	排出方法
一時多量ごみ	施設の移転、イベント、行事、事業等で発生したごみ等	一時的に発生する多量なごみは、対象外です。	対象物の許可を持つ廃棄物処理業者に委託してください。
機密文書	*個人情報が入った書類等	・職場シュレッダーの使用は必要最小限にとどめ、できるだけ機密文書処理(溶解)を委託するようにしてください。	古紙リサイクル業者に溶解処理等を委託してください。
粗大ごみ	金属30cm以上のもの その他50cm以上のもの	・枝、木製品は一般廃棄物ですが、直径20cm・長さ50cm以上のものは焼却工場投入前に破砕が必要です。委託時に業者に確認してください。 ・金属、プラスチック、ガラス等は産業廃棄物です。委託するときは、収集運搬と処分(中間処理)の両方について契約する必要があります。	対象物の許可を持つ廃棄物処理業者に委託してください。
通常の方法で処理が困難な混合物	①電子機器(パソコン周辺機器、電卓、電話機など) ②表紙と金具が分離できない多穴バイندر等 ③水銀使用製品(体温計、血圧計、蛍光灯など) ④中身が残っている容器 ⑤石膏ボード ⑥石綿含有物(Pタイル(製造年に関わらず)等) ⑦その他、資源循環局が随時通知する処理困難物 ⑧AED(本体、バッテリー)	・粗大ごみ等のように産業廃棄物処理の契約を行うときに対象物に加え、いっしょに見積もってもらうのが一般的な方法です。 ・石膏ボードは管理型最終処分場で処理する必要がありますので、委託時に注意してください。 ・工事によって発生する石綿含有物は工事業者の廃棄物ですので、業者に処理させてください。	対象物の許可を持つ廃棄物処理業者に委託してください。
家電リサイクル対象品	*エアコン *テレビ(ブラウン管、液晶、プラズマ) *冷蔵庫・冷凍庫 *洗濯機・衣類乾燥機	・家電リサイクル法により、購入店を通してリサイクルすることが定められています。	購入店にリサイクルを依頼してください。
パソコン	*パソコン *パソコンのモニター	・パソコンメーカーは、自社のものに限り、国内のパソコン等について処理する認定をうけています。	メーカー毎にリサイクルを依頼してください。
電池類	*乾電池 *充電電池 *ボタン電池	・充電電池はJBRCが、ボタン電池は電池工業会が回収して資源化しています。	対象物の許可を持つ廃棄物処理業者に委託してください。
特別管理産業廃棄物	爆発性、毒性、感染性などを有するもの		対象物を扱える業者を探して、処理を委託してください。
PCB廃棄物	*高圧トランス、高圧コンデンサ *蛍光灯安定器(昭和47以前製造のもの)	・PCB特措法の届出を資源循環局事業系廃棄物対策課に提出し、国が受け入れるまで保管してください。	資源循環局事業系廃棄物対策課ホームページを確認してください。
他の産業廃棄物(廃プラスチック類、金属くず、ガラス・陶磁器くず、廃食用油等以外のもの)	*食用油以外の油 *ペンキ *洗剤 *薬品類 *汚泥 など		対象物を扱える業者を探して、処理を委託してください。

調理用設備・備品一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	ミキサー			1		
2	フードカッター	大		1		
3	"	小		1		
4	オイルポット	AOI-04	SL	1		
5	口付水マス	BMZ01	2L	1		
6	"	"	1L	1		
7	"	"	200ml	1		
8	深型角キッチンボット	AKK-06	16.2 × 16.1	2		
9	アルミ円付鍋	TKG AEV-17	53 × 20	1		大
10	エコクリーンマイスターアルミ極厚円付鍋	AEK-9	44.0 × 17.0	2		中
11	"	"	37.7 × 16	2		小
12	TKGアルミ半寸銅鍋	AHV-62	385 × 230	1		
13	ホイッパー			2		
14	ラーメン用スープ漉し	BSC-36		3		
15	シェイプライン共柄すくいザル	BSK-55		1		
16	アルミ手付番重	ABV-08	550 × 370 × 110	5		
17	番重バッド蓋	ABV-13	560 × 380 × 20	7		
18	M urano 真空食缶(フック付き)	ASY-A8		1		
19	真空断熱容器(シャトルドラム)	ADV-09		1		
20	TKGアルミ片手深型鍋	AKT-82	24.5 × 14	2		
21	"	"	15 × 9	1		
22	"	"	18 × 10	1		
23	トンゲ			3		
24	穴あき横レードル		70cc	3		
25	横レードル		70cc	2		
26	150ccレードル		150cc	2		
27	180ccレードル		180cc	3		
28	1000ccレードル		1000cc	1		
29	鉄中華お玉			1		
30	黒レードル			1		

調理用設備・備品一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	角バット網目		25 × 36	3		
2	"		28 × 42	2		
3	深型組バット	ABT-07	27 × 18.8	1		
4	"	"	10.5 × 67	6		
5	"	"	36.5 × 26.0 × 90	2		学童ご飯用
6	キッチンポット	大	19 × 17	1		
7	"	中	15 × 14	2		
8	"	小	100 × 10	1		
9	ステンレスプラ柄厚板実用	鍋	36.2 × 15	2		味噌汁用
10	エスレンコンテナ			1		
11	まな板	黄		3		
12	"	赤		1		
13	"	緑		2		
14	"	青		1		
15	"	白		1		
16	"	薄白		2		
17	"	薄緑		1		
18	フライヤー用油缶(身)	AHL-84	25.5	1		
19	" (蓋)	AHL-G3		1		
20	並カス揚			1		
21	天ぷら用トンゲ			5		
22	スーパースパテラ角			1		
23	包丁	黄		1		
24	"	赤		1		
25	"	緑		3		
26	"	青		1		
27	"	白		1		
28	ペティナイフ	黄		1		
29	"	緑		1		
30						

調理用設備・備品一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	フライパン		21cm	2		
2	"		29cm	1		
3	鉄プレス北京鍋		36cm	1		
4	鉄厚板揚げ鍋	AAG-09		1		てんぷら用
5	ホテルパン	穴あき	35.5 × 32.5	3		スチコン
6	"	鉄板	"	3		"
7	ボウル		48cm	3		
8	"		39cm	7		
9	"		32cm	3		
10	"		26cm	3		
11	"		19.5cm	1		
12	"		19cm	1		
13	イケダDX丸ザル	DX-1		4		
14	"	DX-420		2		
15	"	DX-470		2		
16	UK18-8パンチング水切りザル	AMZ-0.5	32 × 12.5	3		
17	T KGステンレスNEW マンモス浅型ザル	AZL-43	37.5 × 13.5	2		
18		"	42.7 × 16.5	3		
19		"	48.7 × 18.7	1		
20	ステンレス角バット	ABT-F9	33.6 × 47.7	2		
21	"	"	29.3 × 40.5	3		
22	"	"	26.6 × 35.2	3		
23	"	"	25.6 × 32.1	3		
24	"	"	23.2 × 29.6	2		
25	"	"	20.5 × 26.7	1		
26	サーモステンレスポット		1.5L	4		
27	幼児用プルージャグ		2.2L	12		
28	ヤカン			5		
29	ボウル		14.5cm	1		
30						

調理用器具・食器一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	大スプーン		18cm	90		
2	小スプーン(ティースプーン)		13.5cm	68		
3	大フォーク		18.3cm	86		
4	小フォーク(デザートフォークナ)		15.3cm	103		
5	幼児用スプーン		11.7cm	26		
6	幼児用フォーク		12.7cm	32		
7	幼児用はし		19.5cm	35		
8	幼児用介助スプーン		18cm	5		
9	トレイ赤		33×33	8		
10	トレイ緑		33×33	39		
11	トレイ黄		33×33	25		
12	トレイピンク		41×30	6		
13						
14	丼(花柄・青)		16cm	33		
15	丼(茶)	ミ315- 41	14cm	22		
16	飯丼		125×65 450CC	30		
17	箸	オリーブ		19		
18		赤		24		
19		緑		30		
20		あずき		28		
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

調理用器具・食器一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	大皿(白)	丸	20cm	37		
2	大皿(青)	丸	20.2cm	9		
3	ヤマザキ白皿(小)	丸深皿	16.4cm	43		
4	ヤマザキ白皿(中)	丸深皿	17.6cm	8		
5	ヤマザキ白皿(大)	丸	20.5cm	34		カレー皿
6	角小鉢(花)	角 16120- YB	10.9cm × 5cm	48		学童中皿用
7	角小鉢(青)	角	8.6cm × 5.5cm	36		学童小皿用
8	角小鉢(白・花柄)	角	9.6cm × 5.5cm	10		
9	丸小鉢	丸	9.5cm × 5.5cm	7		自立用
10	小皿・茶	丸	9.7cm	27		フルーツ用
11	小皿・白	丸	10.2cm	74		フルーツ用
12	平皿	丸	16.3cm	14		
13	大平皿	丸	20cm	69		
14	丸小鉢(青柄)	強化磁器食器	9.5cm × 4cm	41		ゼリー・和え物用
15	丸小鉢(無地)	強化磁器食器	9.5cm × 4cm	58		ゼリー・和え物用
16	丸小鉢		Φ127 × H43	20		幼児用
17	角皿	長方形	17.7cm × 15.7cm	35		魚用
18	角皿	長方形	22.2cm × 12cm	24		魚用
19	茶碗(小)	メラミン	11.5cm × 4cm	20		学童小皿用
20	茶碗(大)	メラミン	13.5cm × 5cm	15		自立用
21	茶碗(小・青杓)	陶器・ごす帯803- 40	12cm × 5cm	6		学童小皿用
22	茶碗(中・青柄)	陶器・	12cm × 5cm	10		学童中皿用
23	茶碗(中)	陶器・十草梅テ347-80	11.5cm × 6cm	10		学童中皿用
24	茶碗(中)	陶器・十草梅テ347-79	12.5cm × 5.7cm	6		学童中皿用
25	汁碗	黒内朱41919-1401	11.5cm × 5.4cm	62		
26	汁碗	角柄	10.5cm × 6.5cm	6		
27	汁碗赤	丸	9cm × 6.5cm	3		
28	茶碗	メラミン		35		学童「中皿用
29	深皿	アイボリー	16cm	30		
30						

調理用器具・食器一覧表

施設名：中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	パン皿(青)		16cm	28		学童中皿用
2	パン皿(柄)		16cm	10		学童小皿用
3	白皿	プラ	16.4cm	10		
4	幼児用角小鉢	クリーム	9.4×6	38		幼児用
5	幼児用角小鉢	茶	9×4.5	31		幼児用
6	深					幼児用
7	丸小鉢(クマ)	MC-35-DM	12.7×4.3	21		幼児用
8	茶碗(クマ)	MC-18-DM	11.1×5.0	25		幼児用
9	フルーツ皿(クマ)	丸	11cm	25		幼児用
10	丸小鉢(コアラ)		11.7×5	22		幼児用
11	両手付きコップ(クマ)		8.2×5.3	21		幼児用
12	白皿	プラ	14.3cm	27		
13	緑大皿		16.4cm	21		幼児用
14	介助皿(大・花柄)		16.4cm	5		幼児用
15	介助皿(小・花柄)		11.2cm			幼児用
16	大皿(コアラ)		18.2cm	22		幼児用
17	きつね皿		13.2cm	36		
18	幼児コップ	白・メラミン	7.3×6	79		幼児用
19	学童コップ	柄・メラミン	7.3×6	31		
20	自立コップ	陶器		17		
21	幼児コップ		70×70	72		
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

調理用器具・食器一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	煮物碗 身	G-31780	162×47	1		アレルギー用ボレロ
2	煮物碗 蓋	G-11480	15 39	1		アレルギー用ボレロ
3	丸小鉢 身	G-46780	110×50	1		アレルギー用ボレロ
4	丸小鉢 蓋	G-467FBO	11伍 31	1		アレルギー用ボレロ
5	角小鉢 身	AI-15180	105×105×41	1		アレルギー用ボレロ
6	角小鉢 蓋	AI-151FBO	93×93×36	1		アレルギー用ボレロ
7	小皿	G-45380	100×18	1		アレルギー用ボレロ
8	角 皿	G-79280	155×110×20	1		アレルギー用ボレロ
9	小皿	G-453KM	10(),c18	1		アレルギー用
10	角皿	G-407KM	165×125×21	1		アレルギー用
11	角小鉢身	Y-151KM	110×110×40	1		アレルギー用
12	角小鉢蓋	Y-152FKM	11())fc110×36	1		アレルギー用
13	丸小鉢身	Y-142KM	11(),ic40	1		アレルギー用
14	丸小鉢蓋	Y-142FKM	110×31	1		アレルギー用
15	煮物碗身	G-317KM	162×47	1		アレルギー用
16	煮物碗蓋	G-114KM	15(),ic39	1		アレルギー用
17	飯丼身	GA-223KM	130×69	1		アレルギー用
18	飯丼蓋	G-224KM	117×34	1		アレルギー用
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

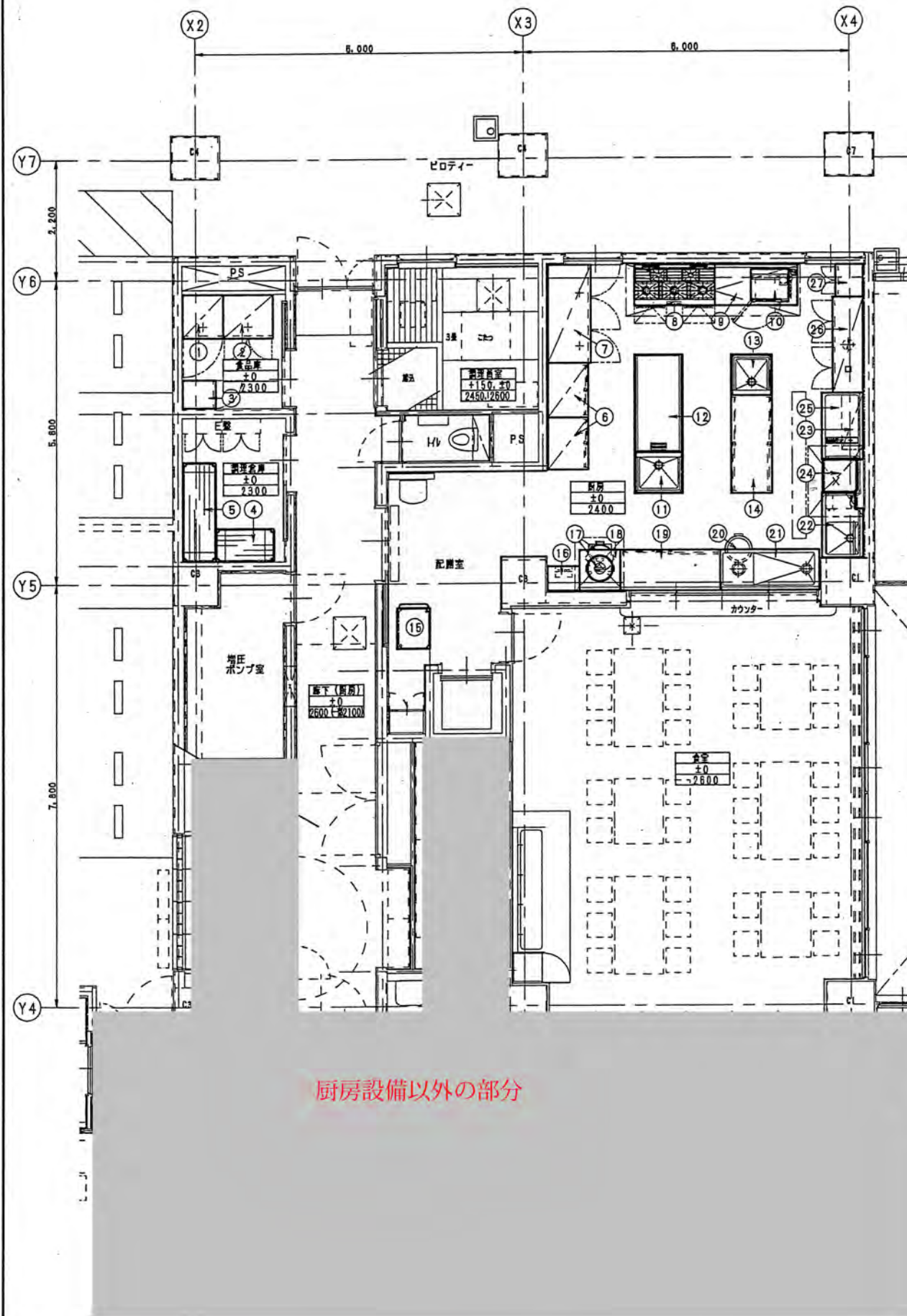
調理用器具・食器一覧表

施設名: 中央児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	煮物碗 身	G-3171	162×47	1		アレルギー用ハミング
2	煮物碗 蓋	GER-114	150×39	1		アレルギー用ハミング
3	丸小鉢 身	GER-464	11 40	1		アレルギー用ハミング
4	丸小鉢 蓋	GER-464F	110×31	1		アレルギー用ハミング
5	角小鉢 身	GER-306	97×97×60	1		アレルギー用ハミング
6	角小鉢 蓋	GER-306F	98×98×25	1		アレルギー用ハミング
7	小皿	GER-453	100×18	1		アレルギー用ハミング
8	角皿	GER-407	165×125×21	1		アレルギー用ハミング
9	飯丼 身	GA-22380	10Q:lc18	1		アレルギー用ハミング
10	飯丼蓋	GA-22480	165×125×21	1		アレルギー用ハミング
11	飯丼身	GA-223B0	130×69	1		アレルギー用ハミング
12	飯丼蓋	GA-22480	117×34	1		アレルギー用ハミング
13						
14	汁碗身	GW-332	94×56	4		アレルギー
15	汁碗蓋	GW-333	84×28	4		アレルギー
16	麺丼	GHS-555	152×88	1		アレルギー用シーズン2
17	飯丼身	GHS-223	130×69	1		アレルギー用シーズン2
18	飯丼蓋	GHS-224	117×34	1		アレルギー用シーズン2
19	角皿	GHS-407	165×125×21	1		アレルギー用シーズン2
20	煮物碗身	GHS-787	17 63	1		アレルギー用シーズン2
21	煮物碗蓋	GHS-788	144×41	1		アレルギー用シーズン2
22	丸小鉢身	GHS-467M	11 50	1		アレルギー用シーズン2
23	丸小鉢蓋	GHS-467F	110×31	1		アレルギー用シーズン2
24	角小鉢身	GHS-306M	97×97×60	1		アレルギー用シーズン2
25	角小鉢蓋	GHS-306F	98×98×25	1		アレルギー用シーズン2
26	小皿	GHS-453	100×18	1		アレルギー用シーズン2
27						
28						
29						
30						

厨房・食品庫機器一覧表

	品名	寸法(mm)					備考
		間口	奥行	高さ	バック高	台数	
厨房	ガス炊飯器	450	421	408		1	2.0～6.0L
	電気炊飯器	426	360	383		1	2升炊き、タイガーJNO-A360
	炊飯器台	600	600	600	150	1	
	ガススチームコンベクションオーブン	820	750	1410		1	2/3サイズ5枚
	ドライー槽シンク	1000	750	800	150	1	
	ドライー槽シンク	1200	900	800	150	1	
	作業台(スノコ板付)	1500	900	800		1	
	作業台(引戸付)	1500	600	800	300	1	
	作業台(引戸付)	1500	750	820		1	
	作業台	890	600	820		1	
	盛り付け台	1350	600	820		1	
	食器洗浄機(ブースタータイプ)	640	655	1432		1	ブースター付
	クリーンテーブル	1170	750	800		1	
	ソイルドテーブル(一槽)	1180	750	800		1	パンチングごみかご付
	食器消毒保管庫	1300	426	1850		1	かご数15個
	包丁俎板殺菌庫	600	500	1030		1	
	吊戸棚(ステンレス戸)	1500	450	700		3	
	冷凍冷蔵庫	745	800	2000		1	冷凍:289L 冷蔵:353L
	冷蔵庫	745	800	2000		1	
	ライスタンク	600	450	800		1	
食品庫	電子レンジ					1	
	ごはん保温ジャー					2	
	オールマイティカート(三段)	600	450	800		4	
	冷凍庫	900	800	2000		1	853L
	冷蔵庫	900	800	2000		1	859L
	検食用冷凍庫	460	585	1110		1	112L
	ワイヤーシェルフ(4段)	1217	610	1895		2	



厨房設備器具明細表

No	品名	形式	規格寸法			台数	配管接続口径			ガス (13A)		電気 (50Hz) kW			本体SUS材質		メーカー名	備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V	SUS430	SUS304		
1	冷凍庫	251LSS	750	800	1905	1			間接40			0.424			●		大和冷蔵工業 (株)	有効内容積: 626L
2	冷凍庫	321CD	900	800	1905	1			間接40			0.443			●		大和冷蔵工業 (株)	有効内容積: 768L
3	複食用冷凍庫	MA-118	515	808	1040	1						0.110			—	—	三ツ星貿易 (株)	有効内容積: 118L
4	ラック		1060	609	1892	1									●		エレクター (株)	層4段
5	ラック		1822	609	1892	1									●		エレクター (株)	層4段
6	戸棚		1000	750	1800	1									●	○	日本調理機 (株)	
7	冷凍冷蔵庫	671S2	1800	800	1905	1			間接40×2			0.983			●		大和冷蔵工業 (株)	有効内容積: 冷凍 500L 冷蔵 1082L
8	ガスレンジ	XY-1575	1500	750	800	1				25	81.4				G		(株) コメットカトウ	
9	テーブル		1500	750	800	1									●	○	日本調理機 (株)	
10	スチームコンベクションオーブン	CSS2-K3	680	800	550	1	15		高温20	15	13.0	0.065			G		(株) コメットカトウ	最大: 5段 パンサイズ: 2/3
11	1槽シンク		900	750	800	1	15	15	40						●	○	日本調理機 (株)	ドライ仕様
12	テーブル		1800	900	800	1			40						●	○	日本調理機 (株)	ドライ仕様
13	1槽シンク		750	750	800	1	15	15	40						●	○	日本調理機 (株)	ドライ仕様
14	盛付台		1800	750	800	1									●	○	日本調理機 (株)	下部戸棚 (両面扉)
15	配膳カート	UTT3U	614	759	1077	1									●		日本調理機 (株)	日本製(代用扉=エレクター (株) 製造元=ラバーメイド (株))
16	貯米庫	KNL-6045	600	450	800	1				13mm	11.2				H	—	パロマ (株)	貯米庫: 55Kg
17	炊飯器	PR-101DSS	506	470	449	2									●	○	日本調理機 (株)	炊飯カート付
18	炊飯器		750	750	820	1									●	○	日本調理機 (株)	下部戸棚
19	配膳台		1830	750	820	1									●	○	日本調理機 (株)	
20	ゴミカート	2619, 2620, 2640	570	500	710	1									—	—	エレクター (株)	容量: 76L
21	下膳シンク		1800	750	820	1	15	15	40						●	○	日本調理機 (株)	ダストホール付
22	ソイルドテーブル		1200	750	820	1	15	15	40						●	○	日本調理機 (株)	
23	ラックシェルフ		1050	400	1段	1									●	○	日本調理機 (株)	
24	食器洗浄機	S-60B	900	615	1430	1		15	高温25 高温40	15	11.6			1.25	H	●	石川重信洗器サービス (株)	
25	クリーンテーブル		1200	750	820	1			25						●	○	日本調理機 (株)	
26	食器消毒保管庫	ISC-S20F-E	1785	550	1880	1								7.6	●		日本調理機 (株)	ウォーム乾燥付 20カゴ収納可
27	包丁まな板殺菌庫	DS-113	600	500	1030	1						0.537			●		インダストリアル (株)	
... 総使用量 ...											117.2	2.562	8.65					

注: 上記接続工事並びに消費電力各器具二於ケル1台ヲ示ス

調理用備品・器具一覧表

施設名：北部児童相談所

NO.	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	備考
1	大鍋			2	フタ付
2	中鍋			2	フタ付
3	片手鍋			2	フタ付
4	雪平鍋		24 c m	2	
5	雪平鍋		18 c m	2	
6	中華鍋 両手			1	小
7	中華鍋 両手			1	大
8	フライパン			1	小
9	雪平鍋			1	取っ手無し
10	幼児おかわり用鍋				
11	電子スケール	2 kg		2	
12	窯付き調味料入れ		13cm * 13cm	3	
13	温度計			1	
14	フードプロセッサー			1	
15	ミキサー			1	
16	ポット			1	
17	ウォータージャグ		8 L	6	
18	まな板 黄			1	
19	まな板 緑			1	
20	まな板 赤			1	
21	まな板 青			1	
22	まな板 白			1	小
23	ボール		42 c m	2	
24	ボール		32 c m	2	
25	ボール		26 c m	3	
26	ボール		25 c m	2	
27	ボール		21 c m	2	
28	ボール		19.5 c m	2	

調理用備品・器具一覧表

施設名：北部児童相談所

NO.	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	備考
29	ボール		19 c m	2	
30	ボール		18 c m	2	
31	ボール		17 c m	2	
32	パンチザル		42 c m	2	
33	パンチザル		35.5 c m	2	
34	パンチザル		32.5 c m	2	
35	パンチザル		27.5 c m	2	
36	パンチザル		25.5 c m	2	
37	パンチザル		22.5 c m	1	
38	パンチザル		19.5 c m	2	
39	パンチザル		16 c m	2	
40	スチームコンベクション用鉄板			5	
41	スチームコンベクション用深鉄板			3	
42	スチームコンベクション用深穴あき			5	
43	バット		40 * 29	2	
44	バット		35 * 27	3	
45	バット		29 * 23	3	
46	油切り網		36 * 24	3	
47	油切り網		25 * 19	2	
48	レードル		150cc	2	
49	レードル		80cc	2	
50	レードル		70cc	2	
51	レードル		360cc	1	
52	麺湯切り			1	
53	トンゲ			3	
54	トンゲ 小			1	
55	マッシャー			1	
56	すくい網			1	

調理用備品・器具一覧表

施設名：北部児童相談所

NO.	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	備考
57	ホイッパー			1	
58	計量カップ		2 L	1	
59	計量カップ		500ml	1	
60	包丁 緑			1	
61	ペティナイフ 黄			1	
62	ペティナイフ 緑			1	
63	ハサミ			3	
64	缶切り			1	
65	計量スプーン			1	
66	アイスピック			1	
67	かすあげ			1	
68	ヘラ 大			2	
69	ヘラ 小			2	
70	スパチュラ			1	
71	ピーラー			2	
72	マッシャー			1	
73	しゃもじ			4	

食器一覧

施設名：北部児童相談所

NO.	品名	数量	備考
1	平皿 花柄 ピンク	30	
2	平皿 花柄 青	10	
3	平皿 三つ葉柄 大	3	
4	平皿 三つ葉柄 中	11	
5	平皿 三つ葉柄 小	13	副菜用
6	小橋 三つ葉柄 小	8	
7	平皿 花柄 青 小	14	
8	グラタン皿	36	
9	平皿 大	4	アレルギー除去食用
10	平皿 中	6	アレルギー除去食用
11	平皿 大	15	幼児用
12	平皿 小	15	幼児用
13	コレール 白 大	5	
14	丼ぶり	3	ミッフィー柄
15	角皿	18	幼児用
16	角皿 三つ葉柄	39	
17	角皿 大	5	アレルギー除去食用
18	角皿 小	6	アレルギー除去食用
19	小鉢 大	5	アレルギー除去食用
20	小鉢 小	6	アレルギー除去食用
21	コレール 小鉢 花柄	13	
22	コレール 小鉢	22	
23	コレール 小鉢 梅の花柄	15	
24	小鉢 三つ葉柄	11	強化磁器
25	汁碗	16	MB-28
26	汁碗	38	MB-27
27	茶碗 中	3	アレルギー除去食用
28	茶碗 小	5	アレルギー除去食用

食器一覧

施設名：北部児童相談所

29	茶碗 中 三つ葉柄	43	
30	茶碗 大 三つ葉柄	17	
31	丼ぶり 動物柄	17	
32	茶碗 中	17	幼児用
33	茶碗 小	1	幼児用
34	丼ぶり プーさん	4	幼児用
35	丼ぶり 動物柄	6	幼児用
36	グラタン皿	20	幼児用
37	ランチ皿 動物柄	16	幼児用
38	ランチ皿	15	幼児用
39	ランチ皿 中	27	学童用
40	ランチ皿 大	36	学童用
41	特大鉢	10	オードブル用
42	介助皿 小	5	
43	ラーメン丼ぶり	5	
44	青皿 大	29	デザート用
45	青皿 小	37	デザート用
46	ピンク皿	68	デザート用
47	コップ 白	21	学童用
48	コップ 動物柄	71	幼児用
49	汁カップ	9	幼児用
50	おぼん ピンク 長方形	37	
51	おぼん ピンク 正方形 中	15	
52	おぼん ピンク 正方形 小	7	
53	おぼん 緑 長方形 大	26	
54	おぼん 緑 長方形 小	19	
55	おぼん 緑 正方形	2	
56	箸 大	49	
57	箸 中	28	

食器一覧

施設名：北部児童相談所

58	箸 小	10	
59	スプーン 大	45	
60	スプーン 小	60	
61	フォーク 大	60	
62	フォーク 小	36	
63	幼児用 スプーン	30	
64	幼児用 フォーク	24	
65	どんぶり 三つ葉柄	33	
66	グラタン皿 ひも柄	10	
67	平皿 白 大	16	
68	平皿 白 中	18	
69	深皿 白 中	16	
70	深皿 白 大	3	
71	深皿 その他	7	
72	平皿 その他	12	
73	小鉢 その他	2	
74	コップ その他	2	
75	プラどんぶり	3	
76	プラ楕円皿	3	
77	プラ丸平皿	1	
78	プラ丸深皿	1	
79	プラ深皿 小	5	
80	プラ平皿 小	2	

厨房・食品庫機器一覧表

施設名：北部児童相談所

	品 名	厨房機器 配置図 番号	寸 法 (mm)			台数	備考
			間口	奥行	高さ		
厨 房	包丁まな板殺菌庫	6	300	450	1550	1	タニコー
	冷凍冷蔵庫	7	900	650	1890	1	HRF-90ZT3 (ホシザキ電気) 冷凍：129L 冷蔵：403L
	炊飯台車付ワークテーブル	8	900	600	800	1	
	ガス炊飯器	9	450	421	408	2	2.0～6.0L
	電子炊飯器	—					5合炊き
	電子炊飯器	—					10合炊き
	二槽シンク	11	1200	600	800	1	
	ワークテーブル	12	300	600	800	2	
	ガステーブル	13	900	600	800	1	タニコー
	キャビネットテーブル	14	1500	600	800	1	
	スチームコンベクション架台	15	1000	600	800		
	ガススチームコンベクションオーブン	16	750	560	685	1	MIC-5TB3-GA (ホシザキ電気) ホテルパン2/3サイズ5枚
	キャビネットテーブル	17	1680	600	800	1	
	電子レンジ	19				1	HITACHI
	吊戸棚	20	1500	350	600	1	ステンレス製
	引出付キャビネットテーブル	22	900	600	800	1	
	二槽ダスト付シンク	23	1500	600	800	1	
	食器洗浄機	24	600	600	800	1	JWE-400TUA3 (ホシザキ電気)
	食器消毒保管庫	25	540	550	1900	1	カゴ数：5
	パイプシェルフ	26	1200	350	300	1	
食 品 庫	吊戸棚	27	1200	350	600	1	
	移動台車 (ステンレスエレクターカート)	28	87	74	39	3	
	アレルギー専用ラック	—	74	34	55	1	
	冷凍庫	1	900	800	1890	1	HF-90Z3 (ホシザキ電気) 766L
	冷蔵庫	2	900	800	1890	1	HR-90Z3 (ホシザキ電気) 766L
	検食用冷凍庫	3				1	
	ワイヤーシェルフ (4段) (ストックマスター)	5	1524	609	1900	1	

調理用器具・食器一覧表

施設名: 南部児童相談所一時保護所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	鍋		43.5cm	3		
2	鍋		41.0cm	1		
3	鍋		37.5cm	1		
4	鍋		34.5cm	1		
5	鍋		23.0cm	2		
6	トング大		23.5cm	6		
7	トング小		18.0cm	3		
8	おたま		90cc	3		
9	おたま		150cc	2		
10	おたま		180cc	2		
11	穴あきレードル		70cc	1		
12	横向きレードル		70cc	2		
13	泡立て器		36cm	2		
14	木べら小		30cm	2		
15	木べら大		33cm	1		
16	しゃもじ小		19cm	2		
17	しゃもじ大		24cm	2		
18	計量カップ		2ℓ	1		
19	計量カップ		500cc	1		
20	計量カップ		200cc	1		
21	マッシャー		26cm	1		
22	フードプロセッサー	d1c7 スーパープロ		1		
23	バット		49.5cm × 35cm	4		
24	バット		41cm × 30.5cm	3		
25	バット		40cm × 29cm	2		
26	バット		35cm × 26cm	3		
27	バット		30cm × 23cm	2		
28	ボウル		42cm	2		
29	ボウル		38.5cm	2		
30	ボウル		30.5cm	1		
31	ボウル		32cm	1		
32	ボウル		29cm	1		
33	ボウル		26cm	6		

調理用器具・食器一覧表

施設名: 南部児童相談所一時保護所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
34	ボウル		23cm	2		
35	ボウル		21cm	3		
36	ボウル		19.5cm	1		
37	ボウル		17cm	2		
38	ザル		40cm	1		
39	ザル		37.5cm	3		
40	ザル		32cm	1		
41	ザル		30cm	1		
42	ザル		27cm	3		
43	ザル		22cm	1		
44	ザル		20cm	1		
45	ザル		15cm	2		

調理用器具・食器一覧表

施設名: 南部児童相談所一時保護所

No		品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	幼児用	茶碗	YB-1	11cm	3		
2	幼児用	茶碗	YB-2	13cm	13		
3	幼児用	茶碗	YB-3	12cm	7		
4	幼児用	茶碗	WFP-1B	11cm	4		
5	幼児用	深皿	YB-13	16cm	24		
6	幼児用	深皿	WFP-13S	16cm	6		
7	幼児用	平皿	YS-5	17cm	7		
8	幼児用	平皿	WFP-5S	17cm	2		
9	幼児用	サラダ皿	YS-7010	13cm	20		
10	幼児用	果物皿	YS-22	11cm	29		
11	幼児用	コップ	YC-9	8cm	17		
12	幼児用	コップ	YC-11	8cm	8		
13	幼児用	コップ	YC-10	8cm	14		
14	幼児用	両手マグ	YB-3011	11cm	10		
15	幼児用	幼児用コップ	CD-23	8cm	10		
16	幼児用	スプーン		14cm	29		
17	幼児用	スプーン		13cm	19		
18	幼児用	フォーク		12cm	17		
19	幼児用	フォーク		14cm	13		
20	幼児用	箸		16cm	25		
21	学童用	茶碗		12.7cm	72		
22	学童用	茶碗		14cm	15		
23	学童用	お椀	MB-27	12cm	51		
24	学童用	スープ皿	CORELLE	12.5cm	25		
25	学童用	スープ皿	power-cera	11.7cm	33		
26	学童用	コップ	YC-15	7.8cm	32		
27	学童用	コップ	MC-19	7.1cm	29		
28	学童用	コップ	PC-82	7.5cm	54		
29	学童用	深皿	power-cera青	18.7cm	21		
30	学童用	深皿	YS-7026ピンク	19.5cm	19		
31	学童用	平皿	power-cera青	18cm	45		
32	学童用	大皿	CORELLE	26cm	8		
33	学童用	プレート	MS-541	23.5cm	32		
34	学童用	プレート	CORELLE	21.5cm	24		

調理用器具・食器一覧表

施設名: 南部児童相談所一時保護所

No		品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
35	学童用	サラダ皿	power-cera緑	13.7cm	68		
36	学童用	果物皿		10.5cm	63		
37	学童用	どんぶり小	power-cera	17cm	6		
38	学童用	どんぶり中	三信 強化磁器	16.5cm	21		
39	学童用	どんぶり大	power-cera	18cm	24		
40	学童用	箸(低学年用)		16cm	27		
41	学童用	箸(高学年、中高生用)		21cm	40		
42	職員用	箸		22cm	29		
43		フォーク小		14cm	49		
44		フォーク大		18cm	58		
45		スプーン小		13cm	44		
46		スプーン大		18cm	51		
47		トレイ大	SG-52	33.5cm × 27cm	39		
48		トレイ中	SE-25	44cm × 33.9cm	16		
49		トレイ小	SE-12	21.5cm × 20.4cm	22		
50		銀盆		45cm × 31.5cm	10		
51		幼児用おひつ		23cm × 16cm	2		
52		幼児用食缶		23cm × 18cm	1		

調理用設備・備品一覧表

施設名： 南部児童相談所一時保護所

No	品名	形式・規格	寸法 (mm)				数量	入庫年月	備考
			間口	奥行	高さ	バック高			
1	ガス炊飯器		450	421	408		2		2.0L～6.0L
2	炊飯器台		600	600	800	150	1		
3	ガススチームコンベクションオープン		820	750	1410		1		2/3サイズ 5枚
4	ドライー槽シンク		1000	750	800	150	1		
5	ドライー槽シンク		1200	900	800	150	1		
6	作業台(スノコ板付)		1500	900	800		1		
7	コールドテーブル冷蔵庫		1200	750	800		1		316L
8	NEW/パワークックレンジ		1500	750	800	200	1		大3ヶ、小2ヶ、オープン2ヶ
9	作業台(引出・引戸付)		1200	600	800		1		
10	作業台(引戸付)		1500	600	800	(300)	1		
11	ソイルドテーブル(二槽)		1400	715	820	150	1		パンチングゴミカゴ付
12	食器洗浄機(ドアタイプ)		970	670	820		1		ブースター付
13	クリーンテーブル		1300	715	820	150	1		
14	食器消毒保管庫		1300	530	1850		1		カゴ数:14ヶ
15	包丁俎板殺菌庫		600	500	1030		1		包丁:17本、俎板:11枚
16	作業台(引戸付)		1500	750	820		1		
17	電子ジャー		435	358	315		1		5.4L(3升)
18	電子レンジ		525	432	335		1		
19	吊戸棚(ステンレス戸)		1500	450	700		3		
20	冷凍冷蔵庫		745	800	2000		1		冷凍:286L、冷蔵:353L
21	冷蔵庫		745	800	2000		1		681L
22	ライスタンク		600	450	800		1		55kg
23	作業台		890	600	820		1		
24	盛り付け台		1350	600	820		1		
25	オールマイティカート(3段)		600	450	800		1		55kg
26	冷凍庫		900	800	2000		1		853L
27	冷蔵庫		900	800	2000		1		859L
28	検食用冷凍庫		525	573	1342		1		150L
29	ワイヤーシェルフ(4段)		1217	610	1895		3		
30	食器棚		1200	750	1800		1		

[illegible]

	種類	大きさ	規格	数量	在庫	備考
1	ご飯茶碗	160×60	メラニン	20	11	
2	汁	125×55	メラニン	20	15	
3	コップ	85×85	メラニン	19	18	
4	小皿 浅	130×25	メラニン	19	19	
5	小皿 深	120×55	メラニン	20	20	
6	皿		メラニン	20	0	
7	皿 大	220×40	メラニン	20	10	
8	皿 中	180×250	メラニン	18	3	
9	皿 中	180×40	メラニン	19	11	
10	どんぶり	180×70	メラニン	19	8	
11	箸	200	樹脂	18	8	
12	箸	205	樹脂	17	18	
13	スプーン	180	ステンレス	14	26	
14	フォーク	180	ステンレス	26	19	
15	デザートスプーン	155	ステンレス	19	14	
16	デザートフォーク	155	ステンレス	17	12	
17	スプーン小				14	
18	フォーク小				10	
19	フォーク				12	
20	レンゲ	165	樹脂		12	
21	しゃもじ	190			2	
22	トング		ステンレス		3	
23	トング先割れ		樹脂		1	
24	へら	90×220	ステンレス		4	
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						

西部 食器①

	種類	大きさ	規格	数量	在庫	備考
1	ご飯茶碗 大	140×60	強化磁器	8	16	
2	ご飯茶碗 大	140×60	強化磁器	3	11	
3	ご飯茶碗 中	160×35	強化磁器	22	33	
4	ご飯茶碗 小	120×55	強化磁器	11	23	
5	ご飯茶碗 幼児	10.5×50	強化磁器	11	18	
6	汁	120×60	プラスチック	19	37	
7	汁	105×50	プラスチック	29	8	
8	汁食器					
9	幼児	95×50	強化磁器	11	11	
10	コップ	70×80	プラスチック	47	54	
11	コップ	80×65	強化磁器	49	49	
12	コップ 幼児	80×65	強化磁器	20	10	
13	3切プレート	215×30	強化磁器	19	30	
14	3切プレート	215×30	強化磁器	10	0	
15	3切プレート	260×25	コレール	33	31	
16	3切プレート	215×20	コレール	46	40	
17	3切プレート	260×25	コレール	8	7	
18						
19	2切プレート	205×20	強化磁器	23	24	
20	箸 黒	210	樹脂	38	35	
21	箸 赤	215	樹脂	15	10	
22	箸 小	145	木製	28	15	
23	幼児スプーン	135	ステンレス	28	28	
24	幼児フォーク	135	ステンレス	28	28	
25	スプーン 大	180	ステンレス	61	70	
26	小	160	ステンレス	19	30	
27	フォーク 大	180	ステンレス	53	50	
28	フォーク 小	150	ステンレス	23		
29	デザートスプーン	145	ステンレス	25	25	
30	デザートフォーク	135	ステンレス	27	25	
31	デザートスプーン	150	ステンレス	33	30	
32	デザートフォーク	150	ステンレス	27	30	
33	ナイフ	195	ステンレス		45	
34						

西部 食器②

	種類	大きさ	規格	数量	在庫	備考
1	平皿 大	220×35	強化磁器	31	48	
2	中	185×35	強化磁器	22	20	
3	小皿	130×30	強化磁器	13	63	
4	深皿 中	180×45	強化磁器	19		
5	どんぶり大		陶器	7	8	
6	どんぶり	185×75	陶器	6	7	
7	どんぶり	180×65	陶器	32	30	
8	どんぶり	180×65	陶器	5	4	
9	どんぶり	150×65	陶器	12	9	
10	どんぶり	125×60	陶器	10	9	
11	どんぶり	120×85	陶器	6	6	
12	小鉢 角	9.5×9.5×50	陶器	27	25	
13	小鉢 丸	90×40	陶器	17	14	
14	皿 丸	90×50	陶器	29	30	
15	皿	90×50	陶器	18	10	
16	皿 白	95×40	コレール	33	33	
17	皿 青	95×45	コレール	6	5	
18	小鉢	130×55	陶器	13	1	
19	グラタン皿	125	陶器		42	
20	小鉢	85			5	
21	小皿	25×95			54	
22						

西部 調理器具①

	種類	寸法	数量	備考 在庫
1	アルミ円付鍋	46×20	1	1
2	アルミ円付鍋	45×16	2	1
3	アルミ円付鍋	43×20	2	1
4	アルミ円付鍋	40×20	2	1
5	アルミ円付鍋	40×17	2	1
6	アルミ円付鍋	35×15	3	0
7	アルミ円付鍋	30×10	1	0
8	ステンレス鍋	23×15	2	2
9	ステンレス鍋	15×10	1	1
10	アルミ片付鍋	20×8	1	0
11	アルミ片付鍋	18×9	2	2
12	アルミ片付鍋	17×8	1	0
13	アルミ鍋蓋	43	2	2
14	アルミ鍋蓋	45	1	1
15	アルミ鍋蓋	40	1	1
16	アルミ鍋蓋	35	6	4
17	アルミ鍋蓋	32	2	2
18	アルミ鍋蓋	30	1	1
19	アルミ鍋蓋	25	1	1
20	アルミ鍋蓋	23	1	0
21	アルミ鍋蓋	20	2	0
22	アルミ鍋蓋	18	2	0
23	揚げ鍋	28×9	1	1
24	中華鍋	34	1	1
25	中華鍋	45	1	1
26	中華鍋	52	1	1
27	炊飯器	40×16	1	2
28	フライパン	20	1	0
29	フライパン	22	1	0
30	フライパン	25	1	0
31	フライパン	23	1	0
32	フライパン	28	3	1
33	フライパン	30	2	0
34	深型	30	1	0

西部 調理器具②

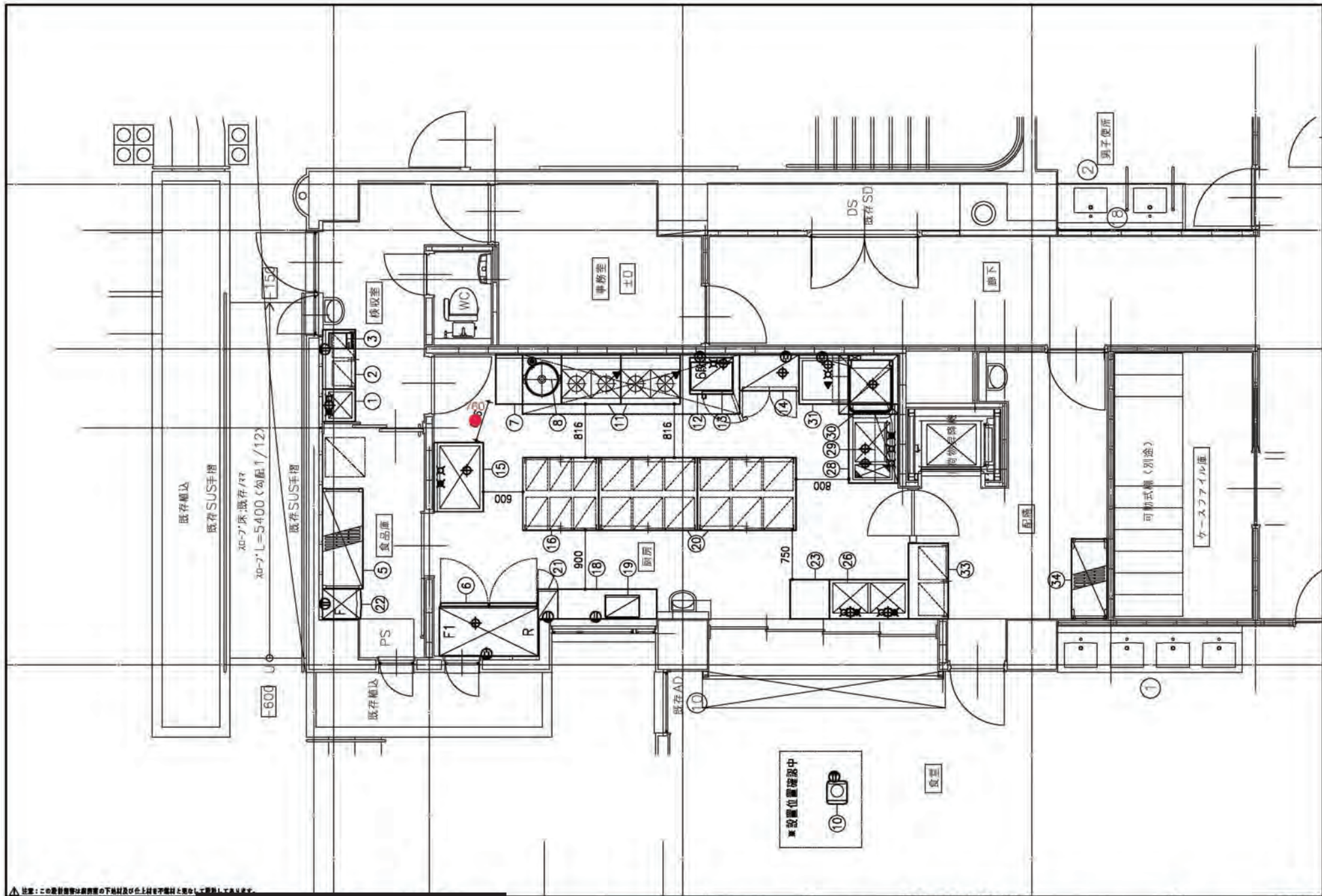
	種類	寸法	数量	備考 在庫
1	卵焼きフライパン		1	0
2	卵焼きフライパン	13×18	1	0
3	ボウル	42	2	3
4	ボウル	38	2	2
5	ボウル	35	9	8
6	ボウル	30	10	8
7	ボウル	28	1	3
8	ボウル	25	7	6
9	ボウル	22	9	9
10	ボウル	20	7	6
11	ボウル	17	3	2
12	金ザル	35	5	2
13	金ザル	30	5	5
14	金ザル	28	1	3
15	金ザル	27	5	5
16	金ザル	24	8	8
17	金ザル	21	1	0
18	金ザル	18	7	8
19	取手付	18	3	0
20	プラスチック	40	1	1
21	バット	30×40×10	1	3
22	穴あきバット	30×40×10	3	1
23	バット用網	30×40×10	1	1
24	バット	25×35×7	3	0
25	バット	22×28×5	2	2
26	穴あきバット	22×28×5	2	2
27	食缶	13×10×4	2	3
28	食缶	13×10×5.5	4	3
29	食缶	18×14×7.5	1	3
30	食缶	21.5×17×9	3	6
31	食缶	26.5×19.5×7	1	2
32	食缶	26.5×19.5×10	1	0
33	食缶	31×22×10.5	1	2
34	やかん	24×13	3	1

西部 調理器具③

	種類	寸法	数量	備考 在庫
1	網じゃく	15.5×28	3	1
2	網じゃく	13.5×28	1	0
3	網じゃく	10.5×28	1	0
4	網じゃく	9×24	1	0
5	トング	30 c m	1	0
6	トング	24	4	6
7	トング	22	2	2
8	レードル 180cc	35	2	3
9	90cc	30	4	3
10	90cc	30	2	2
11	150cc	30	1	1
12	100cc	24	1	1
13	45cc	27	2	1
14	穴あきレードル	25	2	1
15	木べら	35	2	0
16	木べら	32	1	0
17	木べら	30	3	0
18	木べら	29	1	0
19	木べら	25	1	2
20	ゴムベラ	25	2	1
21	ゴムベラ	23	1	0
22	金ベラ	25	2	0
23	しゃもじ	30	3	1
24	しゃもじ	24	1	0
25	しゃもじ	20	6	4
26	ゴムはけ	25	1	1
27	フライがえし ゴム	32	1	0
28	ゴム	30	2	1
29	金	35	2	1
30	金	26	1	3
31	マッシャー	32	2	0
32	ホイッパー	32	1	1
33	ホイッパー	26	1	1
34	デッシャー	6×20	2	0

西部 調理器具④

	種類	寸法	数量	備考 西部在庫
1	菜箸	32	5	0
2	スライサー	20×12	1	1
3	おろしがね	20×12	2	1
4	ハサミ		5	5
5	心湿計		1	1
6	金属メジャーカップ	13×15	1	1
7	金属メジャーカップ	8×7	1	0
8	包丁	43 c m	1	1
9	包丁	30	1	1
10	包丁	29	4	2
11	包丁	27.5	1	1
12	パン切り包丁	37	1	1
13	ベティナイフ	23	1	1
14	まな板	50×27×2	2	2
15	まな板	40×22.5×1.5	1	1
16	まな板	33×24×1	2	2
17	まな板	41×23×1.5	1	1
18	まな板	25×15×0.7	1	1
19	まな板	32×17.5×0.5	1	0
20	はかり ～10kg	大		1
21	はかり ～2～3 kg	小		3
22	雪平鍋	200×70		1
23	雪平鍋	220×80		2
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				



▲ 注意：この設計図書は最良の下部材及び仕上材を前提として製作してあります。

建設工事
 設計No 101H
 図面No 00229-040-010-002

fujimak

西条児童館

図面配置平面図

作成日 2021.09.20
 図元 A3=1/50
 図面No 00229-040-010-002

セクション	No.	品 名	MODEL	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガ ス		高 気		電 気			冷 却 水 ()			フ ィ ド	備 考 2729-0025
				幅口	奥行	高さ		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	配管口径 (A)	消費電 力(W) Q _{max} (h)	給気 (A)	排気 (A)	消費電 力(kg/h)	1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	3φ200V (kW)	入口 管(A)	出口 管(A)	消費電 力(L/h)	
	1	一槽シンク		500	500	850	1	15	15	50												
	2	引出し付台下戸棚		900	500	850	1															
	3	卓上デジタルはかり	別添				1									0.1						
	4	欠 香																				
	5	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツ	ESU246072V4	1520	610	1830	1															NSF仕様
	6	冷凍冷蔵庫	FR1580FK3	1500	805	1950	1			50								0.475				冷凍977L 冷凍298L ライン取手
	7	台		1000	750	650	1															
	8	ガス炊飯器	別添 RR-S500CF	566	506	442	1				15	11.0 (9500)										○ 低騒音タイプ
	9	欠 香																				
	10	IHコンロ	別添 KZ-PH33	304	345	54	1									1.4						
	11	ガステーブル	FGTNS097520	900	750	850	2				20×2	34.8×2 (30000)×2										G
	12	アイコンビ プロ	FICPXS	655	621	595	1	20		50								5.3				G 棚板数6枚 2/3サイズ6枚収納
	13	コンビオープンXS専用架台	BS-XS	630	425	850	1															ラックレール付
	14	電気消毒保管庫	FEDB10	900	550	1900	1			25								5.00				収容お箸数：1000コ 庫内温度1層24℃維持、予約タイマー付
	15	一槽シンク		1050	750	850	1	15	15	50												
	16	引出し付台下戸棚（前面）		1150	1100	850	1															
	17	欠 香																				
	18	台		1500	450	850	1															
	19	電子レンジ	別添 NE-711G	510	360	306	1									1.26						
	20	引出し付台下戸棚（前面）		1500	1100	850	2															
	21	殺菌庫	FSCD0345B	300	450	1550	1									0.230						収納庫（高15、幅4） 紫外線消毒・乾燥機能付
	22	稼食用冷蔵庫	VF-K120X	460	585	1110	1									0.130						庫内容積：6.8ℓ×6×7段
	23	台		600	600	850	1															
	24	欠 香																				
	25	欠 香																				
	26	二槽シンク		1200	600	850	1	15×2	15×2	50×2												フタ付
	27	欠 香																				
	28	ソイルドテーブル		1200	750	850	1	15×2	15	50 40												拭拭カゴ付
	29	上棚		1050	350	18	1															
	30	ドアタイプ洗浄機	(FDW60J75R)	670	750	1390	1	15		40 50	15	24.0 (20750)						5.0				○ 1人1台 2人1台1854 3人1台
	31	クリーンテーブル		750	750	850	1															
	32	折りたたみワゴン	別添 FGA-3	613	505	958	4															
	33	引出し付台下戸棚		1150	600	850	1															
	34	移動式シェルフ（ベンチ4段）エレメンツ	EMU214870V4	1220	540	1778	1															NSF仕様

△ 注意：この設計図書は厨房室の下地材及び仕上材を特定不燃材料と見なして設計してあります。

管理元事務所 ファイルNo L01H 物件No 002729-0340-2018-0025	fujimak	2021.09.10 更新 監理 監理者 監理名 西部児童相談所	図 名 厨房機器リスト表	年月日 2021.09.28 縮 尺 図面No 1/8 A2001-A2
---	----------------	---	-----------------	---

調理用設備・備品一覧表

※現時点の予定になります。変更になる場合があります。

施設名: 横浜市東部児童相談所

No	品名	形式・規格	寸法・容量	数量	入庫年月	備考
1	飯碗	三信化工 YB-5HG	141×60・440ml	30		
2	飯碗蓋	三信化工 KF-829SEI	115×27	15		
3	飯碗	三信化工 KB-828SEI	124×53・300ml	20		
4	うどん丼	三信化工 YB-30HG	183×77・1,000ml	30		
5	丼	三信化工 KB-988AIB	146×82・750ml	20		
6	丼	三信化工 KB-988AKZ	146×82・750ml	4		
7	汁椀蓋	三信化工 MB-227KUS	111×35	15		
8	汁椀	三信化工 MB-27KUS	120×56・330ml	50		
9	フリーカップ	三信化工 MB-276NNA	114×55・300ml	35		
10	フリーカップ	三信化工 MB-276PIT	114×55・300ml	35		
11	小皿	三信化工 YS-1HG	107×21	35		
12	小皿	三信化工 KS-844RIO	97×20	35		
13	深皿	三信化工 MS-246PIT	180×40・600ml	35		
14	深皿	三信化工 MS-246NNA	180×40・600ml	35		
15	クープ皿	三信化工 MS-566CAR	190×40・610ml	35		
16	角皿	三信化工 KS-864HH	199×132×25	35		
17	小鉢	三信化工 CB-87AQC	84×40・130ml	35		
18	丸小鉢	三信化工 KB-833RIO	92×40・165ml	35		
19	コップ	三信化工 PC-82AQC	70×87・230ml	50		
20	マグカップ	三信化工 YC-11FH	110×80×64・220ml	50		
21	アミハード箸	三信化工 AH-180C	180mm	15		
22	アミハード箸	三信化工 AH-195GR	195mm	15		
23	アミハード箸	三信化工 AH-210AA	210mm	30		
24	PBT箸	三信化工 TH-195SU	195mm	2		
25	PBT箸	三信化工 TH-195SANZ	195mm	2		
26	PBT箸	三信化工 TH-195SR	195mm	2		
27	デザートスプーン	三信化工 TAS-01	175mm	40		
28	デザートフォーク	三信化工 TAS-02	187mm	40		
29	ティースプーン	三信化工 TAS-03	127.5mm	40		
30	ヒメフォーク	三信化工 TAS-04	124.5mm	40		
31	木目調エスタートレイウェーブトレイ	三信化工 SE-65NMPL	440×330×20	40		
32	エスタートレイ長方形	三信化工 SE-25FP	440×330×19	1		
33	エスタートレイ長方形	三信化工 SE-25FYE	440×330×19	1		
34	エスタートレイ長方形	三信化工 SE-25FGR	440×330×19	1		
35	エスタートレイ長方形	三信化工 SE-25O	440×330×19	1		
36	エスタートレイ長方形	三信化工 SE-25FW	440×330×19	1		
37	エスタートレイ長方形	三信化工 SG-52FBL	355×270×18	40		
38	抗菌ホリデージョイスタッキングカップ5個組	ギャブデンスタック JANコード 4976790795128	82×73・230ml	12		
39	菜皿	三信化工 YSH-707NAT	183×28	40		

40	菜皿	三信化工 YS-707TP	182×27	40		
41	深皿	三信化工 KS-891MK	138×37・250ml	40		
42	汁碗	三信化工 YB-3LTP	121×55・280ml	2		
43	深小皿	三信化工 YS-2LTP	99×26・100ml	2		
44	深皿	三信化工 YS-22LTP	106×37・160ml	2		
45	深皿	三信化工 YS-11LTP	132×32・200ml	2		
46	深皿	三信化工 YS-13LTP	162×38・400ml	2		
47	マグカップ	三信化工 YC-11LTP	110×80×64・220ml	2		
48	汁碗	三信化工 YB-3LTY	121×55・280ml	2		
49	深小皿	三信化工 YS-2LTY	99×26・100ml	2		
50	深皿	三信化工 YS-22LTY	106×37・160ml	2		
51	深皿	三信化工 YS-11LTY	132×32・200ml	2		
52	深皿	三信化工 YS-13LTY	162×38・400ml	2		
53	マグカップ	三信化工 YC-11LTY	110×80×64・220ml	2		
54	19.5角丸箸	国際化工 H49 (LY)	195mm	2		
55	19.5角丸箸	国際化工 H49 (LP)	195mm	2		
56	スプーン	三信化工 48SPR	175mm	1		
57	スプーン	三信化工 48SPBR	175mm	1		
58	スプーン	三信化工 48SPT	175mm	1		
59	フォーク	三信化工 47FOR	175mm	1		
60	フォーク	三信化工 47FOBR	175mm	1		
61	フォーク	三信化工 47FOT	175mm	1		
62	スプーン	三信化工 38SPR	144mm	1		
63	スプーン	三信化工 38SPBR	144mm	1		
64	スプーン	三信化工 38SPT	144mm	1		
65	フォーク	三信化工 37FOR	144mm	1		
66	フォーク	三信化工 37FOBR	144mm	1		
67	フォーク	三信化工 37FOT	144mm	1		
68	飯椀蓋	三信化工 BHK-5066KHB	132×33	1		
69	飯椀	三信化工 BHK-5006KHB	144×74・380ml	1		
70	飯椀蓋	三信化工 BHK-5066ELO	132×33	1		
71	飯椀	三信化工 BHK-5006ELO	144×74・380ml	1		
72	飯椀蓋	三信化工 BHK-5066YUK	132×33	1		
73	飯椀	三信化工 BHK-5006YUK	144×74・380ml	1		
74	汁椀蓋	三信化工 BHK-1844SUA	118×38	1		
75	汁椀	三信化工 BHK-1804SUA	127×73・280ml	1		
76	汁椀蓋	三信化工 BHK-1844TUS	118×38	1		
77	汁椀	三信化工 BHK-1804TUS	127×73・280ml	1		
78	汁椀蓋	三信化工 BHK-1544KUS	120×36	1		
79	汁椀	三信化工 BHK-1504KUS	131×72・280ml	1		
80	スープ皿	三信化工 YS-375CAN	231×38・660ml	1		
81	ケーキ皿	三信化工 YS-373CAN	180×20	1		
82	フルーツ皿	三信化工 YS-371CAN	140×33	1		
83	パン皿	三信化工 YS-372CAN	160×18	1		

84	兼用カップ	三信化工 YC-358CAN	112×85×65・240ml	1		
85	フリーカップ	三信化工 YC-359CAN	87×49・170ml	3		
86	ケーキ皿	三信化工 YS-373PLA	180×20	1		
87	パン皿	三信化工 YS-372PLA	160×18	1		
88	スープ皿	三信化工 YS-375PLA	231×38・660ml	1		
89	兼用カップ	三信化工 YC-358PLA	112×85×65・240ml	1		
90	フルーツ皿	三信化工 YS-371PLA	140×33	1		
91	スープ皿	三信化工 MS-569W	230×36・750ml	1		
92	マグカップ	三信化工 MC-18LNA	107×80×70・250ml	1		
93	菜皿	三信化工 MS-662LNA	165×28	1		
94	菜皿	三信化工 MS-664LNA	180×30	1		
95	角小鉢	三信化工 MB-610LNA	91×91×50・190ml	3		
96	ベリー皿	三信化工 MS-564LNA	140×35・280ml	1		
97	バターナイフ	ワタコーポレーション ニコ プチバターナイフ	114ml	40		
98	ルームカップ	国際化工 C8 (WI)	73φ×H90	40		
99	マグカップ	国際化工 C6 (IW)	横116×縦84×H65mm	1		
100	13オンスタンブラー	国際化工 CT76 GN	82φ×H128mm	2		
101	13オンスタンブラー	国際化工 CT76 AMB	82φ×H128mm	2		
102	13オンスタンブラー	国際化工 CT76 B	82φ×H128mm	2		
103	8オンスタンブラー	国際化工 CT78 CL	80φ×H84mm	2		
104	ココット	三信化工 YB-256SRI	79×37・110ml	3		
105	デザートスプーン	国際化工 H373 (Y)	181mm	1		
106	デザートスプーン	国際化工 H373 (PK)	181mm	1		
107	デザートフォーク	国際化工 H372 (Y)	183mm	1		
108	デザートフォーク	国際化工 H372 (PK)	183mm	1		
109	ティースプーン	国際化工 H377 (Y)	140mm	1		
110	ティースプーン	国際化工 H377 (PK)	140mm	1		
111	ヒメフォーク	国際化工 H376 (Y)	142mm	1		
112	ヒメフォーク	国際化工 H376 (PK)	142mm	1		
113	ユニレンゲ	国際化工 L5 (W)	170mm	40		
114	ユニレンゲ	国際化工 L5 (G)	170mm	1		
115	ユニレンゲ	国際化工 L5 (R)	170mm	1		
116	ユニレンゲ	国際化工 L5 (B)	170mm	1		
117	ウェーブトレイ	三信化工 SE-26SFY	440×330×24	1		
118	ウェーブトレイ	三信化工 SE-26FP	440×330×24	1		
119	深皿	三信化工 MS-246FEL	180×40・600ml	1		
120	深皿	三信化工 MS-248FEL	198×43・780ml	1		
121	多用椀蓋	三信化工 MB-239FEL	143×35	1		
122	多用椀	三信化工 MB-238FEL	140×68・620ml	1		
123	飯椀蓋	三信化工 MB-235FEL	124×34	1		
124	飯椀	三信化工 MB-234FEL	122×65・450ml	1		
125	兼用蓋	三信化工 MB-233FEL	112×33	1		
126	多用椀	三信化工 MB-230FEL	110×52・280ml	1		
127	フリーカップ	三信化工 MB-276FEL	114×55・300ml	1		

128	多用鉢	三信化工 MB-264FEL	150×46・520ml	1		
129	浅鉢	三信化工 MB-272FEL	110×38・180ml	1		
130	深皿	三信化工 MS-246KNA	180×40・600ml	1		
131	深皿	三信化工 MS-248KNA	198×43・780ml	1		
132	多用椀蓋	三信化工 MB-239KNA	143×35	1		
133	多用椀	三信化工 MB-238KNA	140×68・620ml	1		
134	飯椀蓋	三信化工 MB-235KNA	124×34	1		
135	飯椀	三信化工 MB-234KNA	122×65・450ml	1		
136	兼用蓋	三信化工 MB-233KNA	112×33	1		
137	多用椀	三信化工 MB-230KNA	110×52・280ml	1		
138	フリーカップ	三信化工 MB-276KNA	114×55・300ml	1		
139	浅鉢	三信化工 MB-272KNA	110×38・180ml	1		
140	多用鉢	三信化工 MB-264KNA	150×46・520ml	1		
141	カラー食札 トレイ用	三信化工 CSYK (P)	95mm	2		
142	カラー食札 トレイ用	三信化工 CSYK (Y)	95mm	2		
143	カラー食札 トレイ用	三信化工 CSYK (O)	95mm	3		
144	カラー食札 トレイ用	三信化工 CSYK (GR)	95mm	3		

調理用設備・備品一覧表

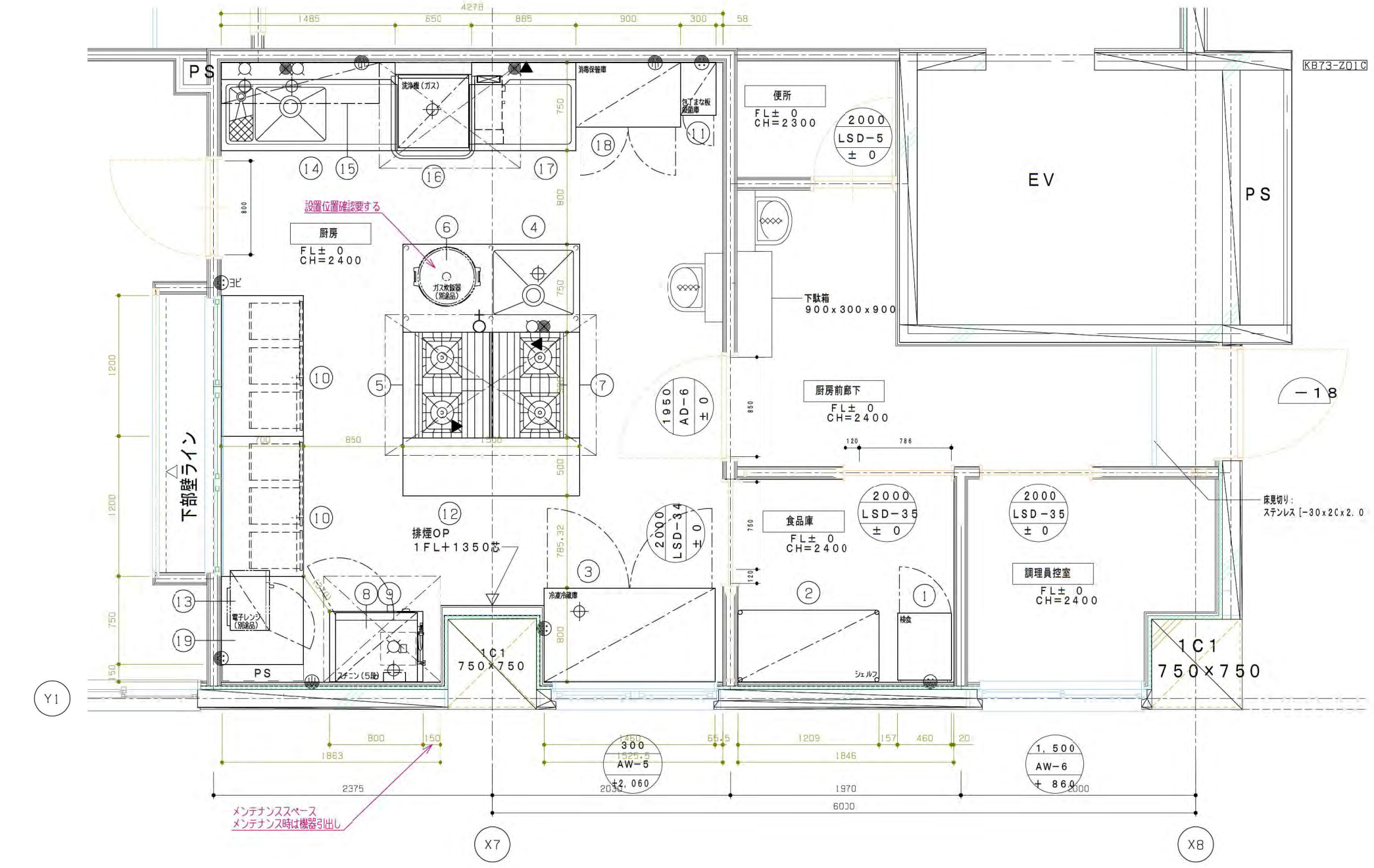
※現時点の予定になります。変更になる場合があります。

施設名: 横浜市東部児童相談所

No	品名	商品名	メーカー名	寸法・容量	数量	備考
1	雪平鍋	KOアルミ雪平鍋18cm(ネジ釘式)	(株)本間製作所	18cm	2	
2	鍋蓋	SSアルミ雪平鍋用 兼用蓋小(15・16・18cm用)	北陸アルミニウム(株)		2	
3	雪平鍋	アルマイト打出雪平鍋(上物)18cm 目盛付	北陸アルミニウム(株)	18cm 目盛付 180×80×1.7 1.6ℓ	2	
4	段付鍋	KOアルミ円付鍋42cm	(株)本間製作所	42cm 390×180 20ℓ	1	
5	鍋蓋	KO アルミ鍋蓋 内径39cm	(株)本間製作所	39cm(落とし込みタイプ)	1	
6	段付鍋	KOアルミ円付鍋36cm	(株)本間製作所	36cm 330×166 12.7ℓ	2	
7	鍋蓋	KO アルミ鍋蓋 内径33cm	(株)本間製作所	33cm(落とし込みタイプ)	2	
8	段付鍋	KOアルミ円付鍋33cm	(株)本間製作所	33cm 305×150 10ℓ	2	
9	鍋蓋	KO アルミ鍋蓋 内径30cm	(株)本間製作所	30cm(落とし込みタイプ)	2	
10	中華鍋	山田 鉄打出 中華鍋(板厚1.6mm)36cm	(株)山田工業所	36cm	1	
11	天ぷら鍋	19-0ロイヤルセカンド天ぷら鍋(SPD)39cm	(株)フジノス	39cm 390×120 1.2ℓ	1	
12	フライパン	センレンキャストFAN深型フライパン26cm	北陸アルミニウム(株)	26cm 269×80 630g	1	
13	ザル	UK18-8HACCP対応パンチング浅型ザル37.5cm	三宝産業(株)	37.5cm	4	
14	ザル	UK18-8HACCP対応パンチング浅型ザル33cm	三宝産業(株)	33cm	1	
15	ザル	UK18-8パンチング水切りザル30cm 穴径φ2.2	三宝産業(株)	30cm	3	
16	ザル	ステンレス 頑丈なザル 22cm	(株)新越ワークス	22cm	1	
17	ザル	ステンレス 頑丈なザル 19cm	(株)新越ワークス	19cm	1	
18	ザル	ステンレス 頑丈なザル 15cm	(株)新越ワークス	15cm	1	
19	ザル	アシスト抗菌角ざる深2型ブルー	新輝合成(株)	深2型	5	
20	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール42cm	(株)藤井器物製作所	42cm	2	
21	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール39cm	(株)藤井器物製作所	39cm	2	
22	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール36cm	(株)藤井器物製作所	36cm	2	
23	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール33cm	(株)藤井器物製作所	33cm	2	
24	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール30cm	(株)藤井器物製作所	30cm	3	
25	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール27cm	(株)藤井器物製作所	27cm	3	
26	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール24cm	(株)藤井器物製作所	24cm	3	
27	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール21cm	(株)藤井器物製作所	21cm	1	
28	ボール	IKD18-8抗菌ミキシングボール18cm	(株)藤井器物製作所	18cm	2	
29	てぼ	スリースノー 平木柄うどんてぼ 丸底	(株)新越ワークス		1	
30	背脂こし	18-8背脂こし 21cm 中目(11メッシュ)	(株)新越ワークス	21cm	1	
31	味噌こし	ビ)18-8木柄味噌こし大	(株)ミネックスメタル	大	1	
32	ストレーナー	ステンレス プロストレーナー 175mm	(株)新越ワークス	17.5cm	1	
33	すくい網	18-8木柄ブロスイノー大(6.5ms)	(株)新越ワークス	大	1	
34	かす揚	スリースノー軽量丸かす揚18cm細(40メッシュ)	(株)新越ワークス	18cm	1	
35	バット	AG18-8角バット8枚取	(株)赤川器物製作所	8枚取	3	
36	バット用網	SN18-8角バット網8枚取(細目)	(株)エムテートリマツ	8枚取	3	
37	ターナー	TNR-35ウルトラ耐熱ハセガワターナー丸35cm	長谷川化学工業(株)	350×80	1	
38	ターナー	TN-30ウルトラ耐熱ハセガワターナー斜め30cm	長谷川化学工業(株)	300×74	1	
39	ピーター	9981-144 シェアラント パターピーター	佐藤金属工業(株)	305mm	1	
40	ピーター	カラフル耐熱抗菌バターピーター黒	(株)田辺金具	74×315	2	
41	ターナー	AG18-0ターナー 大	(株)赤川器物製作所	大80×95×263	1	
42	ターナー	カラフル耐熱抗菌ターナー黒	(株)田辺金具	70×310	1	
43	しゃもじ	PM-722マジックしゃもじ30cm業務用 大	(株)曙産業	30cm	1	
44	しゃもじ	PM-721マジックしゃもじ24cm業務用 中	(株)曙産業	24cm	2	
45	しゃもじ	PM-750マジックしゃもじ21cm	(株)曙産業	21cm	3	
46	レードル	MA18-8横口レードル70cc	(株)玉虎堂製作所	70cc	2	
47	スキナー	MA18-8横口スキナー70cc	(株)玉虎堂製作所	70cc	1	
48	レードル	MA18-8両口レードル90cc	(株)玉虎堂製作所	90cc	3	
49	レードル	MA18-8レードル150cc	(株)玉虎堂製作所	150cc	2	
50	レードル	MA18-8両口レードル180cc	(株)玉虎堂製作所	180cc	2	
51	タイマー	タニタTD-377-RD防水大音量タイマー赤	(株)タニタ		1	
52	はさみ	C-12ステンレス取り外し式料理鋏NEWコックさん	(株)インテックカネキ		2	
53	塩分計	EN-907WT「しおびかるん」	(株)ドリテック		1	
54	計量スプーン	SHJNo.173 ステンレス計量スプーン3本組(PCヘラ付)	(株)セキヤ		2	

55	軽量カップ	18-8入れ子式メジャーカップ 200cc	一菱金属(株)	200cc	1	
56	軽量カップ	18-8入れ子式メジャーカップ 500cc	一菱金属(株)	500cc	1	
57	軽量カップ	MT18-8口付計量水マス 2000cc	(株)エムテートリマツ	2000cc	1	
58	キッチンポット	KO19-0深型丸キッチンポット16cm	(株)本間製作所	16cm	1	
59	キッチンポット	KO19-0深型丸キッチンポット14cm	(株)本間製作所	14cm	1	
60	キッチンポット	KO19-0深型丸キッチンポット12cm	(株)本間製作所	12cm	1	
61	シャープナー	京セラダイヤモンドシャープナーDS-38	京セラ(株)		1	
62	ミトン	シリコン オープンミトン ロング ブルー (片手1枚)	(株)岡部洋食器製作所	ロング	2	
63	ミトン	シリコン オープンミトン 小 ブルー (片手1枚)	(株)岡部洋食器製作所	小	2	
64	裏ごし	ビ)18-8裏ごし中(18cm)	(株)ミネックスメタル	中18cm	1	
65	おにぎり型	WE-116 マジックおにぎり型(大)	(株)曙産業	大	2	
66	トング	先がつかないワンプーンス万能トング足付大28cm	(株)エムテートリマツ	大28cm	1	
67	トング	先がつかないワンプーンス万能トング足付中24cm	(株)エムテートリマツ	中24cm	3	
68	トング	MT先がつかないワンプーンス万能トング足付小	(株)エムテートリマツ	小	3	
69	トング	MA-40スパゲティートング	(株)玉虎堂製作所		1	
70	トング	18-8IKD抗菌棒アイストング15cm	(株)藤井器物製作所	15cm	3	
71	トング	MT18-0極厚レモントンング	(株)エムテートリマツ		3	
72	盛箸	黒檀柄盛箸150mm	(株)金口製作所	15cm	1	
73	盛箸	黒檀柄盛箸165mm	(株)金口製作所	16.5cm	1	
74	ハケ	シリコン刷毛 M イエロー	(株)岡部洋食器製作所	M	1	
75	泡立	KMT18-8パイプ柄泡立#12 360mm	(株)エムテートリマツ	#12 360mm	2	
76	マッシャー	18-8パイプ柄業務用ホテマッシャー 小(φ80)	リスパック(株)	小	1	
77	骨抜	18-0美粧骨抜 関西型 4寸	(株)エムテートリマツ	4寸	1	
78	ピーラー	リッター皮むき器(ハガネ刃)	Ritter社(ドイツ)		1	
79	野菜拔型	S印№.134 18-8野菜拔型(小)4ヶ入	(株)セキヤ	小	1	
80	拔型	PP-593拔型(星)4cm	(株)サンクラフト	4cm	1	
81	拔型	PP-590拔型(ハート)6cm	(株)サンクラフト	6cm	1	
82	プリンカップ	FKアルミプリンカップ#2	(株)霜鳥製作所	#2 90cc	40	
83	缶切	ガンジー缶切 大 #300	(株)新考社	大 #300	1	
84	スライサー	ベソリナープロフェッショナルシリーズNO.64	(株)ベソリナー		1	
85	はかり	防水型デジタル上皿はかりUDS-211W10kg	大和製衡(株)	10kg	1	
86	はかり	ヤマト大型上皿はかり平皿付30kg(SDX-30)*	大和製衡(株)		1	
87	温度計	デジタル温度計(防水タイプ)TT-508N ホワイト	(株)タニタ		2	
88	温度計	SATO 赤外線放射温度計 SK-8750	(株)佐藤計量器製作所		1	
89	スケール	タニタKD-313デジタルクッキングスケール3kgアイボリー	(株)タニタ	3kg	1	
90	温湿度計	エンベックス温湿度計TM-2441	エンベックス気象計(株)		1	
91	温湿度計	食中毒防止温湿度計SN-900	(株)熱研		1	
92	フードプロセッサ	クイジナートフードプロセッサ-DLC-N7JPS(中型)	コンエアージャパン合同会社		1	
93	フードプロセッサのカバー	N中型用S用シンプルカバー-DLC-N7CS	コンエアージャパン合同会社		1	
94	フードプロセッサのワークボール	N中型用ワークボールDLC-N7WBP	コンエアージャパン合同会社		1	
95	フードプロセッサのメタルブレード	N中型用メタルブレードDLC-N7MBI	コンエアージャパン合同会社		1	
96	フードプロセッサのスパチュラー	10PRO・中型兼用プラスチックスパチュラー-DLC-650	コンエアージャパン合同会社		1	
97	フードプロセッサのクリーニングブラシ	N中型用クリーニングブラシDLC-N7B	コンエアージャパン合同会社		1	
98	フードプロセッサのドゥブレード	N中型用ドゥブレードDLC-N7DB	コンエアージャパン合同会社		1	
99	フードプロセッサのブレードクリーナー	大/X型用ブレードクリーナー-DLC-303	コンエアージャパン合同会社		1	
100	クリーナーケース	3A 18-0クリーナーケース(掛式)シングル 大	(株)浅野製作所	大	1	
101	デッシャー	OK 18-8DXアイスデッシャー#16 50cc	(有)岡村プレス工業所	50cc	1	
102	包丁	11214イノックス抗菌牛刀210mmイエロー	(株)青木刃物製作所	210mm	1	
103	包丁	11204イノックス抗菌牛刀210mmレッド	(株)青木刃物製作所	210mm	1	
104	包丁	11234イノックス抗菌牛刀210mmグリーン	(株)青木刃物製作所	210mm	1	
105	包丁	11413イノックス抗菌牛刀240mmブラック	(株)青木刃物製作所	240mm	1	
106	包丁	11211イノックス抗菌ベティ120mmイエロー	(株)青木刃物製作所	120mm	1	
107	包丁	11231イノックス抗菌ベティ120mmグリーン	(株)青木刃物製作所	120mm	1	
108	包丁	スカットパン切庖丁250mm100-10P	(株)エムテートリマツ	250mm	1	
109	まな板	軽量抗菌スーパー耐熱まな板 WKSLO黄	住ベテクノプラスチック(株)	370*210	1	
110	まな板	軽量抗菌スーパー耐熱まな板 WKSLO緑	住ベテクノプラスチック(株)	370*210	1	
111	まな板	軽量抗菌スーパー耐熱まな板 WKSLO赤	住ベテクノプラスチック(株)	370*210	1	
112	まな板	軽量抗菌スーパー耐熱俎板 SSKLO緑	住ベテクノプラスチック(株)	500*270	1	
113	まな板	軽量抗菌スーパー耐熱俎板 20SKL白	住ベテクノプラスチック(株)	600*300	1	
114	食器かご	MT18-8食器籠積み重ね式B-2	(株)エムテートリマツ		12	

115	ガストロノームパン	18-8GNパンEM8023100 2/3 100mm	(株)エムテートリマツ	100mm 2/3	4	
116	ガストロノームパン	18-8GNパンカバーEM8023000C 2/3	(株)エムテートリマツ	取手付 カバー2/3	7	
117	ガストロノームパン	18-8ノンスティックGNパンⅡ 2/3 65	(株)エムテートリマツ	65mm 2/3	3	
118	ケース	ラストPB-1882TBタフキーパージャンボケース(S)	岩崎工業(株)	190*257*89 3L	2	
119	ケース	ラストPB-1883TBタフキーパージャンボケース(M)	岩崎工業(株)	227-30-103 5L	1	
120	ケース	タフキーパーB-1816TNバックケース(M)フタ透明	岩崎工業(株)	158*220*8 2.1L	6	
121	かご	UKパンチング箸消毒かごL	三宝産業(株)		4	
122	箸立て	MT18-8プレス寸胴はし立 小	(株)エムテートリマツ		2	
123	ケース	タフキーパーB-1837TNフレッシュケスカカクタ(L)	岩崎工業(株)	158*220*81	3	
124	ごみ箱	トンボ ニュースレイトヘル角NC-60本体ブルー	新輝合成(株)	350*490*550	5	
125	ごみ箱	トンボ ニュースレイトヘル角NC-60蓋ブルー	新輝合成(株)	360*500*115	5	
126	ごみ箱	トンボ ファブフレーム25 グレー	新輝合成(株)	330*225*495	2	
127	ごみ箱	トンボ セパスリムペダル20	新輝合成(株)	340*240*460 19.7L	2	
128	ザル	PP弁慶ざる24cm(ブルー)	本間冬治工業(株)	270*110	1	
129	バケツ	セキスイポリバケツエース型本体#8	積水化学工業(株)	255*245 8L	2	
130	バケツ	セキスイポリバケツエース型蓋#8	積水化学工業(株)	260mm	2	
131	マット	SIG-11シリコンホットマット(ブルー)	(株)サンクラフト	177*178*	2	
132	ガストロノームパン	18-8GNパンEM8023100PF 2/3 100穴明	(株)エムテートリマツ	100mm 2/3	4	
133	ホテルパン	Nマイスターノンスティックホテルパン2/3×25mm	北陸アルミニウム(株)	25mm 2/3	6	
134	ワゴン	アボジワゴン3段(折りたたみ式) KEA-3	(株)トクヤマ	6613*505*958	2	
135	重番	手付番重 110中	アカオアルミ(株)	中110	1	
136	重番	番重蓋 中 484×363×20mm	アカオアルミ(株)	484×363×20mm	1	
137	盆	脇取盆 小 462×305×24mm	アカオアルミ(株)	462×305×24mm	1	
138	ウォーターポット	ラストBK-2917フローズハンディブッシュ 2.0L	岩崎工業(株)		8	
139	巻きす	抗菌ハセガワ巻きすMグリーン	長谷川化学工業(株)	M	1	
140	ドリンクディスペンサー	ピーコックキーパーシルバーINC-80 8.1L	ピーコック魔法瓶工業(株)	8.1L	6	
141	皿	ワインターフrostホワイトコレール ワインターフrostホワイト太皿	Corelle Brands LLC	φ260*H19	5	
142	配膳カート	配膳カート HCUシリーズ759*461*1072	エレクトー(株)	・759×461×1072 ・段数・4段	1	
143	オイルポット	18-8 オイルポット 5L	遠藤商事(株)	5L	1	
144	トレイ	エスタートレイ SG-56 長方形	三信化工(株)	380*290*18	2	
145	トレイ	エスタートレイ SE-12 スナック	三信化工(株)	325*235*18	2	
146	トレイ	エスタートレイ SE-13 スナック	三信化工(株)	350*260*18	15	



△ 当厨房設計図書は、厨房室の地下材及び仕上材は、不燃材料と見なしてあります。		建築設備図		設備シンボル凡例		設計		縮尺		現場		図番	
注記 別途工事—給水・給電・給気・ガス・電気等の一次配線工事・二次配線工事、給湯器、水栓、配管、グリッドラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地処理		建築設備図		設備シンボル凡例		設計		縮尺		現場		図番	
本図面上でトラップ付属の厨房機器はシンク類・冷蔵庫のみとなります。排水温度が100℃になる可能性のある機器製品には「耐熱型」と表記してあります。		建築設備図		設備シンボル凡例		設計		縮尺		現場		図番	
特記 2025/04/21 変更		RC		給水		1/30 (A3)		東部児童相談所(仮称)新築工事		最終更新日		作成日	
2025/11/25 変更		RC		給電		営業		名称		2025/12/12		2025/01/24	
2025/12/12 変更		RC		給気		厨房配置平面図		厨房配置平面図					

