

ひまわり荘 調理業務委託公募型プロポーザル
実施要領添付資料

添 付 資 料 一 覧	
1	施設の概要、年齢構成表及び障害等の状況
2	調理業務委託仕様書
3	献立表
4	年齢構成表及び給与栄養目標量表
5	特別食の状況
6	経費の負担区分
7	給食調理の業務分担
8	運営管理の業務分担
9	施設平面図・調理室図面
10	厨房機器一覧

1 施設の概要、年齢構成表及び障害等の状況

1-1 施設の概要

所在地 新潟県胎内市塩沢279番地
名称 救護施設 ひまわり荘
定員 90人
施設の構造 鉄筋コンクリート造り2階建
調理室・食堂 ※9 施設平面図・調理室図面参照

1-2 年齢構成表(令和6年8月1日現在)

(人)

年齢	性別		小計
	男	女	
～19			0
20～29		1	1
30～39	1	2	3
40～49	1	3	4
50～59	12	7	19
60～69	22	9	31
70～79	14	10	24
80～	4	5	9
計	54	37	91
平均年齢	65歳	63歳	
最高齢	82歳	84歳	

1-3 年齢構成表(令和6年8月1日現在)

障 害 種 別 の 状 況

(単位:人)

障 害 種 別		性 別		計	構 成 比
		男	女		
単 一 障 害	知的障害	6	2	8	8.8%
	精神障害	11	6	17	18.7%
	身体障害	5	2	7	7.7%
重 複 障 害	知的障害・精神障害	18	20	38	41.7%
	知的障害・身体障害	4	2	6	6.6%
	精神障害・身体障害	8	1	9	9.9%
	知的障害・精神障害・身体障害	2	3	5	5.5%
その他		0	1	1	1.1%
合 計		54	37	91	100.0%

補 装 具 等 の 状 況

(単位:人)

性 別	種 別						
	車椅子	歩行器	保護帽	補聴器	人工肛門	フォーレ	オムツ
男	5	8	2	2	0	3	20
女	8	5	3	1	1	1	16
計	13	13	5	3	1	4	36

2 調理業務委託仕様書

調理業務委託仕様書

この仕様書は、ひまわり荘の調理業務委託の仕様について、次のとおり定める。

1 委託名 調理業務委託

2 委託場所 胎内市塩沢279番地
救護施設ひまわり荘（定員：90名）
（施設の概要は別紙のとおり）

3 委託期間 令和7年4月1日から令和10年3月31日まで（3年間）

4 献立及び給食材料

（1）給食は、受注者が献立を作成し、栄養の充足と良好な嗜好を有するよう調理するものとする。

（2）主食、副食、調味料等の給食材料費1日あたりの額は次のとおりとする。
（取引に係る消費税及び地方消費税は別途。）

朝食	昼食	夕食	計
250円	350円	300円	900円

※上記は、令和6年度単価であり、令和7年度以降は物価上昇等を踏まえ変更する可能性がある。

その他行事食等の単価については、その都度設定する。

給食材料費は、朝食、昼食、夕食ごとに契約書で定める単価に、毎月提供した実数（食数）を乗じた金額を支払うものとする。

（3）給食材料は受注者が購入し、購入材料の品質検査は発注者及び受注者の栄養士が行うものとする。

（4）材料の購入は、ひまわり荘所在地の地元業者を可能な限り優先するものとする。

5 調理及び給食材料の保管

調理はひまわり荘調理室内で行い、給食材料は施設内の倉庫、冷凍庫等に保管するものとする。

6 配膳・下膳

（1）配膳は、受注者が給食時間直前に厨房に隣接する配膳棚において行う。下膳は、発注者が下膳口に出し、受注者が速やかに洗浄乾燥機を使用し、片付けるものとする。

(2) 残食等は、発注者が下膳時に指定のバケツ等に入れ、受注者が毎日所定の場所に処分し、調理室・厨房用廃棄物置場等は常に清潔に管理するものとする。

7 給食予定数

(1) 1日の給食予定数は次のとおりとする。ただし、予定数と実際の申込み数とに差異があっても、受注者は異議申し立てをしないものとする。

朝食 90食 昼食 90食 夕食 90食 計 270食

(2) 発注者は、食数の変更がある場合、喫食予定日前日の16時までに受注者に連絡し、それ以降の変更にかかる給食材料費は発注者が負担するものとする。

ただし、行事食については、1週間前までに変更を申し出るものとする。

(3) 発注者は、食事内容を変更しようとする場合は、調理に十分間に合うように、受注者へ申し出るものとする。

8 給食時間

給食時間は、次のとおりとする。ただし、これにより難しい場合は発注者と受注者が協議して決めた時間とする。

区分	朝食	昼食	夕食
ゼリー食	午前7時00分から 午前7時20分まで	午前11時35分から 午前11時50分まで	午後5時00分から 午後5時20分まで
朝食	午前7時20分から 午前8時00分まで	午前11時35分から 午後0時10分まで	午後5時20分から 午後6時00分まで
その他の食事	午前7時35分から 午前8時35分まで	午前11時50分から 午後0時50分まで	午後5時35分から 午後6時35分まで

食中毒防止のため、給食時間を経過したものについては、処分するものとする。ただし、通院等で当該時間により難しい場合は個別に対応するものとする。

9 給食内容

(1) 給食の種類は次のとおりとする。

- ① 常食
- ② 療養食（糖尿病治療食、塩分調整食、たん白調整食）
- ③ 代替食（アレルギー等）
- ④ 行事食

(2) 給食の形態は次のとおりとする。

- ① みじん食
- ② 一口大食
- ③ ミキサー食

④ ムース食

- (3) 受注者は、食品衛生法令に従い、調理したものを保存食として汚染又は腐敗することのないようにして14日間(336時間)保存するものとする。なお、保存食の給食材料費は発注者が負担する。

10 検食用給食の提供

- (1) 受注者は、発注者が毎食について検食を行うため、1人前の給食を発注者に提供するものとする。
- (2) 検食用給食の費用は、受注者が負担するものとする。

11 安全衛生管理

- (1) 受注者は、食品衛生法等関係法令を遵守し、常に給食の安全を保ち、給食従業員に対しては、給食にかかる責任を自覚させ、いやくも集団食中毒や消化器系感染症などが発生することのないよう厳しく注意しなければならない。
- (2) 受注者は、従業員の健康管理に留意し、月1回以上の検便とその他の健康診断を行い、その結果や実施状況等を発注者に報告しなければならない。
- (3) 受注者は、給食食品を清潔で、衛生的に取扱い病原性微生物、じん埃、有害物質等に汚染されることのないよう注意しなければならない。

12 給食従業員の服装

受注者は、給食従業員に業務中清潔な一定の作業衣、マスク、頭巾又は帽子を使用させるものとする。

13 経費の負担区分

発注者、受注者それぞれの経費の負担区分は別紙のとおりとする。

14 業務分担

発注者、受注者それぞれの業務分担は別紙のとおりとする。

15 給食関係の帳簿

受注者は、発注者の指示する給食関係諸帳簿を備え、必要事項を報告しなければならない。

16 入所者等の個人情報の保護

受注者は、発注者の施設における入所者等の個人情報の取扱いに関して、次の事項を遵守する。

- (1) 受注者は、入所者の個人情報を受託した業務範囲のみで取扱うこと。
- (2) 食事箋の授受・管理・保管は、発注者が定めた場所・手順等に従うこと。
- (3) 入所者等の個人情報の記載された書面は整理整頓し、開示・漏洩・改ざん等の事故のないよう取扱わなければならない。
- (4) 受注者は、廃棄する場合には、判別不能な状態にして処理をすること。
- (5) 受注者は、従業員に個人情報に関し、守秘する旨の同意を得ること。また、必要な教育をしなければならない。

17 その他

調理業務の細部について、必要あるときは、発注者と受注者とが協議して定めるものとする。

3 献立表

◎献立表

	行事	朝食		昼食		夕食	
4/1 (月)		ご飯 ねり梅 牛乳 キャベツのフレンチサラダ 五目大豆煮	551 kcal	焼きそば みかん缶 コンソメスープ 漬物 しらす和え	590 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 カレイのムニエル チンゲン菜の和え物	451 kcal
4/2 (火)		ご飯 のり佃煮 牛乳 ほうれん草のペーコンソテー 大根甘辛煮	553 kcal	ロールパン・シガーロール 春野菜スープ 鮭の和風生姜ソースかけ 中華サラダ 黄桃缶	522 kcal	ご飯 すまし汁 漬物 鶏肉のケチャップ焼 カレーポテサラ	530 kcal
4/3 (水)		ご飯 ふりかけ 牛乳 かにかま玉子 キャベツの煮込み	538 kcal	ご飯 味噌汁 オレンジ チンジャオロース クリーム煮 生姜和え	576 kcal	ご飯 かき玉汁 煮豆 ホッケの山椒焼 切干大根煮	503 kcal
4/4 (木)	誕生会 (昼食)	ご飯 まぐろ佃煮 信田そぼろ煮 ゆかりあえ 牛乳	575 kcal	山菜ご飯 のっぺい汁 鯖のふきみそ焼 キウイ 茶碗蒸し 誕生会デザート 菜の花とえびのスパゲティサラダ	803 kcal	きのこ雑炊 カリフラワーコンソメ煮 小松菜の胡麻和え	329 kcal
4/5 (金)		ご飯 ふりかけ 牛乳 ツナじゃが煮 青じそサラダ	533 kcal	ご飯 味噌汁 バナナ 親子煮 きんぴらごぼう おさつサラダ	694 kcal	ご飯 すまし汁 漬物 白身魚のバタポン焼 ブロッコリーとかぶのスープ煮	419 kcal
4/6 (土)		ご飯 のり佃煮 牛乳 豚肉ピリ辛炒め 茄子と豆のトマト煮	584 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 赤魚のごま焼 五目ビーフン 洋ナシ缶	508 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 スペイン風オムレツ 冬瓜の洋風煮	560 kcal
4/7 (日)		ご飯 たいみそ 牛乳 大豆のカレー煮 和風おろしサラダ	535 kcal	中華丼 若竹汁 菜の花からし和え りんごプリン	532 kcal	ご飯 味噌汁 煮豆 焼き鯖の香味ソース 春キャベツのサラダ	560 kcal
4/8 (月)		ご飯 ふりかけ 牛乳 白菜のポトフ 菜の花のお浸し	465 kcal	広東麺 春キャベツのサラダ ほうじ茶プリン	640 kcal	ご飯 味噌汁 たらの治部煮 小松菜炒め 卵豆腐	471 kcal
4/9 (火)		ご飯 のり佃煮 牛乳 キャベツの中華ソテー 大根の含め煮	461 kcal	ナイスティック・レーズンパン チキと豆のカレースープ フライ盛合せ みかん缶 ほうれん草の磯和え	671 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 洋風オムレツ ふきの土佐煮	550 kcal
4/10 (水)		ご飯 ふりかけ 牛乳 里芋の煮つけ 海藻サラダ	544 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 豚卵とじ バナナ 梅おかかあえ	531 kcal	ご飯 味噌汁 あじのきのこソース がんと煮物 中華風冷奴	526 kcal
4/11 (木)		ご飯 梅干し 牛乳 玉子焼き ピーナツあえ	538 kcal	ご飯 味噌汁 ゆず浸し ほっけの胡麻みりん焼 ジャガ芋そぼろ煮 レンジ	523 kcal	ご飯 わかめスープ 擬製豆腐 煮豆 なすの味噌炒め	531 kcal
4/12 (金)		ご飯 ゆず味噌 牛乳 昆布煮 白菜しらすあえ	504 kcal	ご飯 味噌汁 納豆 鶏の南蛮漬風 もも缶 和風おろしサラダ	595 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 赤魚の煮つけ ジャーマンポテト	468 kcal
4/13 (土)		ご飯 ごま昆布 牛乳 ケチャップ炒め 酢味噌あえ	563 kcal	ご飯 味噌汁 鯖の照焼き リンゴ缶 白菜油炒め おからサラダ	565 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 鶏の幽庵焼き 高野豆腐の煮つけ	491 kcal
4/14 (日)		ご飯 鯛みそ 牛乳 焼あじ もやしのコンソメソテー	475 kcal	豚チャーハン 中華スープ 大根なます レモンゼリー	530 kcal	ご飯 味噌汁 漬物 ぶりの和風おろしかけ 中華チャンプルー	553 kcal

4 年齢構成表及び給与栄養目標量表

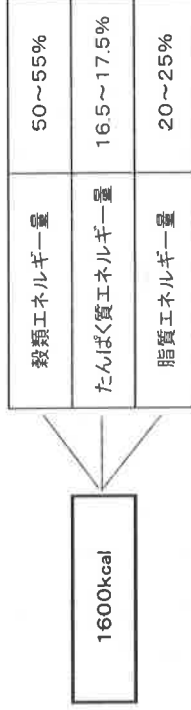
4 年齢構成表及び給与栄養目標量表

年齢	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量											給与栄養目標量 合計					備考			
			エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽脂肪 g	n-6脂肪 g	n-3脂肪 g	炭水化物 g	食物繊維 g	ビタミンA μgRAE	ビタミンD μg	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	飽脂肪 g	n-6脂肪 g	n-3脂肪 g		炭水化物 g	食物繊維 g	ビタミンA μgRAE
18~29	男	0	2300	75	65	7	11	2	355	21	850	8.5	1700	60	50	7	8	1.6	265	18	650	8.5
	女	1	1700	60	50	7	8	1.6	265	18	650	8.5		1700	60	50	7	8	1.6	265	18	650
30~49	男	2	2300	75	65	18	10	2	355	21	900	8.5	4600	150	130	36	20	4	710	42	1800	17
	女	5	1750	60	50	14	8	1.6	265	18	700	8.5	8750	300	250	70	40	8	1325	90	3500	42.5
50~64	男	21	2200	85	60	17	10	2.2	330	21	900	8.5	46200	1785	1260	357	210	46.2	6930	441	18900	178.5
	女	11	1650	60	45	13	8	1.9	250	18	700	8.5	18150	660	495	143	88	20.9	2750	198	7700	93.5
65~74	男	23	2050	80	55	16	9	2.2	300	20	850	8.5	47150	1840	1265	368	207	50.6	6900	460	19550	195.5
	女	11	1550	60	45	12	8	2	235	17	700	8.5	17050	660	495	132	88	22	2585	187	7700	93.5
75~	男	9	1800	70	50	14	8	2.1	270	20	800	8.5	16200	630	450	126	72	18.9	2430	180	7200	76.5
	女	9	1400	55	40	11	7	1.8	210	17	650	8.5	12600	495	360	99	63	16.2	1890	153	5850	76.5
合計 a	92		給与栄養目標量 計 b											一人一日あたり荷重平均栄養目標量 b/a					782			
	92		172400											71.5						280.2	19.2	791.8
			荷重平均																			

エネルギー必要量は体格、活動量より個人別に算出し、それぞれもとも近いエネルギー量に割り振り、決定する。

献立作成は1600kcalを基準とし、1400・1800kcalは主食量を調整、2000kcal以上・1200kcal以下は主食と副食の量を調整し提供する。

提供エネルギー量	主食(ご飯)	主食(粥)	米
1 2300kcal	特大(260g)		120g
2 2000kcal	特大(240g)		110g
3 1800kcal	大(200g)	特大(550g)	92g
4 1600kcal	中(160g)	大(450g)	75g
5 1400kcal	小(125g)	中(350g)	58g
6 1200kcal	小小(90g)	小(250g)	41g
7 1000kcal		小小(150g)	24g



4 年齢構成表及び給与栄養目標量表

年齢	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量													給与栄養目標量 合計					備考				
			ビスC mg	ナトリウム mg	炭水化物 g	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	ビスC mg	ナトリウム mg	炭水化物 g	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg		亜鉛 mg	銅 mg		
18~29	男	0	100	3000	7.5	2500	800	340	1000	7.5	11	0.9													
	女	1	100	2600	6.5	2000	650	270	800	10.5	8	0.7	100	2600	6.5	2000	650	270	800	10.5	8	0.7			
30~49	男	2	100	3000	7.5	2500	750	370	1000	7.5	11	0.9	200	6000	15	5000	1500	740	2000	15	22	1.8			
	女	5	100	2600	6.5	2000	650	290	800	6.5	8	0.7	500	13000	32.5	10000	3250	1450	4000	32.5	40	3.5			
50~64	男	21	100	3000	7.5	2500	750	370	1000	7.5	11	0.9	2100	63000	157.5	52500	15750	7770	21000	157.5	231	18.9			
	女	11	100	2600	6.5	2000	650	290	800	6.5	8	0.7	1100	28600	71.5	22000	7150	3190	8800	71.5	88	7.7			
65~74	男	23	100	3000	7.5	2500	750	350	1000	7.5	11	0.9	2300	69000	172.5	57500	17250	8050	23000	172.5	253	20.7			
	女	11	100	2600	6.5	2000	650	280	800	6	8	0.7	1100	28600	71.5	22000	7150	3080	8800	66	88	7.7			
75~	男	9	100	3000	7.5	2500	700	320	1000	7	10	0.8	900	27000	67.5	22500	6300	2880	9000	63	90	7.2			
	女	9	100	2600	6.5	2000	600	260	800	6	8	0.7	900	23400	58.5	18000	5400	2340	7200	54	72	6.3			
合計 a	92		給与栄養目標量 計 b																				b/a		荷重平均
	92		9200	261200	653	211500	64400	29770	84600	642.5	892	74.5	100	2839.1	7.09	2298.9	700	323.5	6.9	9.6	0.8				

4 年齢構成表及び給与栄養目標量表

年齢	性別	人数	一人一日あたり給与栄養目標量													給与栄養目標量 合計					備考			
			ビタミンE mg	ビタミンK ug	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ナイアシン mgNE	ビタミンB6 mg	ビタミンB12 ug	葉酸 ug	カルシウム mg	ビタミンC ug	ビタミンE mg	ビタミンK ug	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ナイアシン mgNE	ビタミンB6 mg	ビタミンB12 ug	葉酸 ug		カルシウム mg	ビタミンC ug	
18~29	男	0	6	150	1.2	1.3	13	1.4	2.4	240	5	50												
	女	1	5	150	0.9	1	1.1	2.4	240	5	50													
30~49	男	2	6	150	1.2	1.4	13	1.4	2.4	240	5	50												
	女	5	5.5	150	0.9	1.1	10	1.1	2.4	240	5	50												
50~64	男	21	7	150	1.2	1.3	13	1.4	2.4	240	6	50												
	女	11	6	150	0.9	1	10	1.1	2.4	240	5	50												
65~74	男	23	7	150	1.1	1.2	12	1.4	2.4	240	6	50												
	女	11	6.5	150	0.8	0.9	9	1.1	2.4	240	5	50												
75~	男	9	6.5	150	1	1.1	10	1.4	2.4	240	6	50												
	女	9	6.5	150	0.8	0.8	8	1.1	2.4	240	5	50												
合計 a	92		給与栄養目標量 計 b													一人一日あたり荷重平均栄養目標量 b/a								
																荷重平均								

5 特別食の状況

5 特別食の状況（令和6年8月1日現在）

【療養食】

療養食名	人数	主な対応
糖尿病食	8	食事対応は1,200、1,400、1,600kcalのみ
減塩食	7	塩分7g以下
腎臓食	1	たん白、塩分制限
エンシュアゼリー	4	
軟菜食	4	

【食事形態】

	ご飯	粥	人数	備考
常食	45	2	47	
一口大	13	5	18	主に主菜を1.5cm角程度刻んで提供する。基本的に副菜は常食と同じ大きさ。
みじん	4	18	22	
ミキサー		3	3	
合計	62	28	90	

【禁食】

種類	人数
パン	20
麺	15
牛乳	22
納豆	9
とろろ	1
粕煮、粕漬、ワイン煮	4
青魚	1
魚	2
肉	1

6 経費の負担区分

6 経費の負担区分

・経費の負担区分

	経 費 負 担 区 分 事 項	発注者	受注者
1	貸与する給食施設及び設備等の維持修繕費	○	※1
2	燃料費及び光熱水費	○	
3	食器	○	
4	洗剤等厨房用消耗品費（ごみ指定袋を含む）		○
5	給食従業員の人件費及び被服費		○
6	給食材料費		○
7	負担区分以外の経費（コピー代等）		○
8	その他給食業務に必要な経費	○	

※1 受注者側の故意又は過失により修繕等が必要となった場合は受注者負担とする。

7 給食調理の業務分担

7 給食調理の業務分担

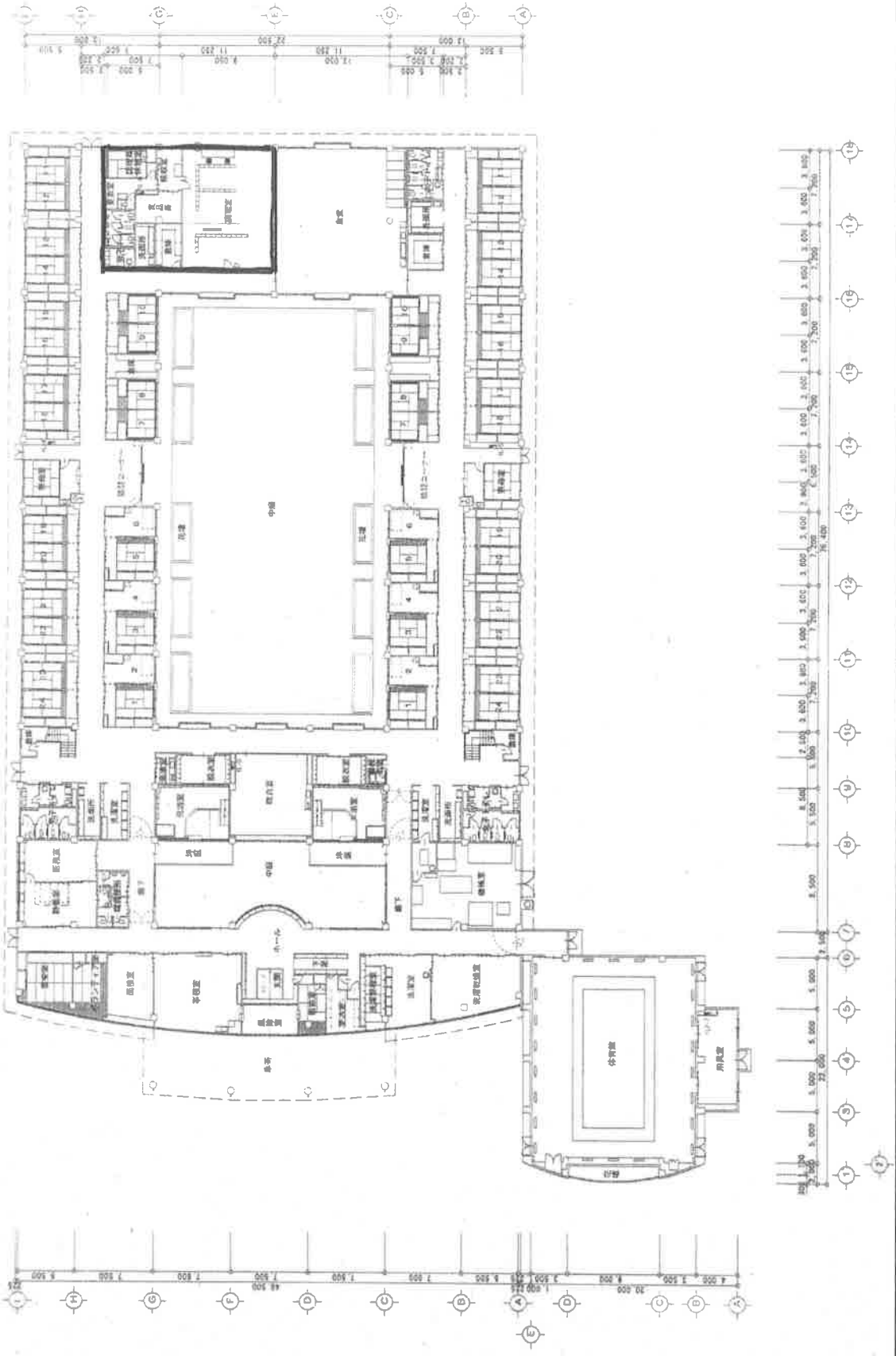
区分	業 務 内 容	発注者	受注者
栄 養 管 理	給食運営の総括	○	
	給食連絡会の開催、調整	○	
	施設内関係部門との連絡、調整	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示、管理	○	
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施	○	
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係書類の確認、提出、保管、管理	○	
	上記書類の作成	○	
	上記以外給食関係伝票の整理、報告書の作成保管		○
材 料 管 理	給食材料の調整（契約から検収まで）		○
	給食材料の点検	○	○
	給食材料の保管・在庫管理		○
	給食材料費の出納事務		○
	給食材料の使用状況の管理・確認	○	○
調 理	業務仕様書の作成（特食、治療食等の調理に対する指示を含む）	○	○
	業務仕様書の確認（特食、治療食等の調理に対する指示を含む）	○	

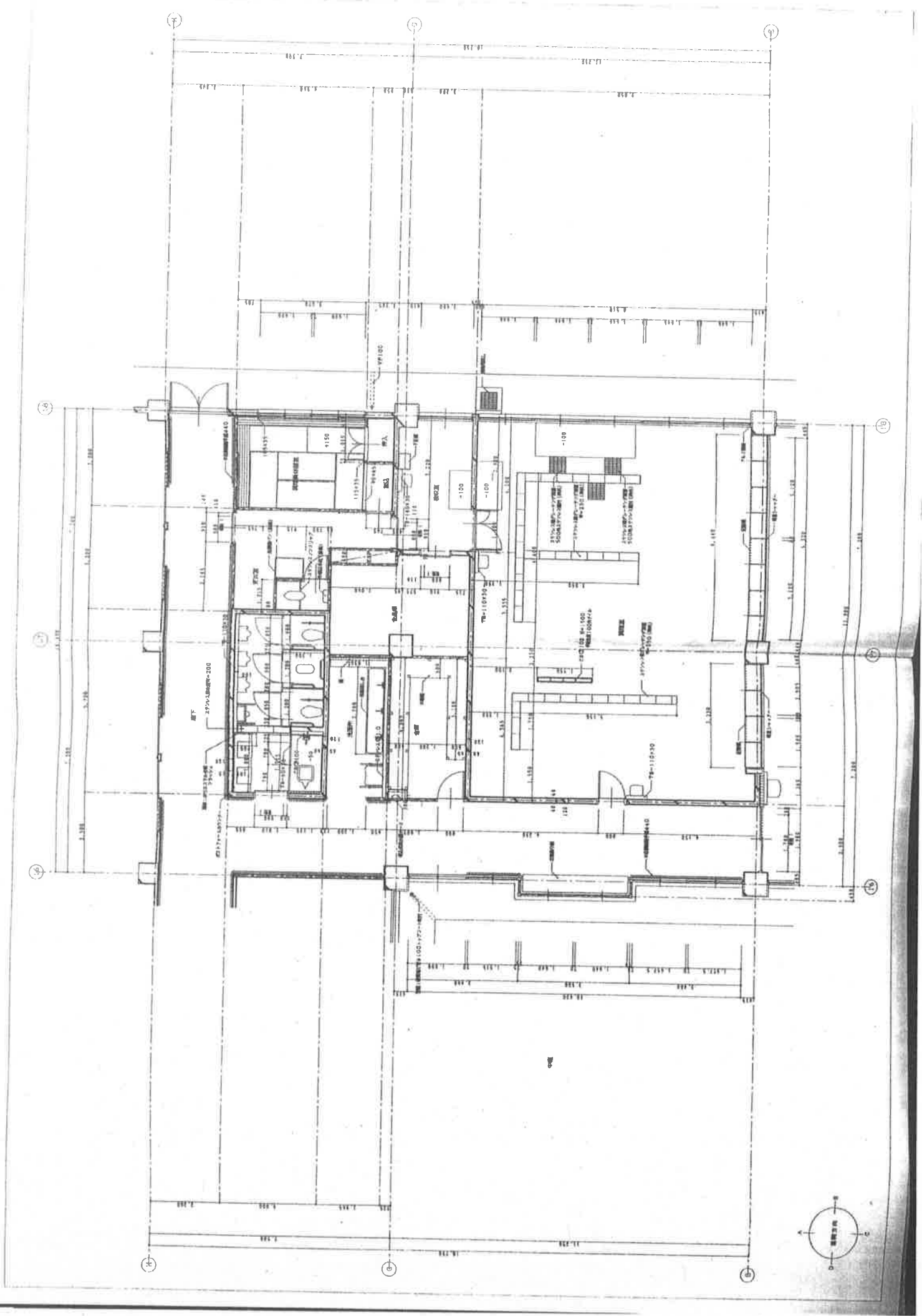
8 運営管理の業務分担

8 運営管理の業務分担

区分	業 務 内 容	発注者	受注者
作 業 管 理	業務計画書の作成		○
	業務実施状況の確認	○	
	調理・盛付け・配膳・下膳・食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
施 設 等 管 理	給食施設、主要な設備の改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他設備（調理器具・食器等）の保守・管理		○
	使用食器の確認	○	
	ゴミ置場・トレー置場の清掃・管理	○	○
業 務 管 理	従業員の勤務表の作成		○
	従業員の勤務表の確認	○	
	業務分担・従業員配置表の作成		○
	業務分担・従業員配置表の確認	○	
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		○
	衣服・給食従業員等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確認		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	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	○		
研 修	給食従業員等に対する研修・訓練		○
労 働 安 全 衛 生	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		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策等の策定		○

9 施設平面図・調理室図面





10 厨房機器一覽

施設設備及び備品目録

ひまわり荘

令和6年4月1日

品名	使用数	在庫数	品名	使用数	在庫数
ガス回転釜	2		上棚（2段）	1	
スチームコンベクション	1		油置き台	1	
フライヤー	1		ライスタック	1	
スライサー	1		ブースター	1	
スライサー刃	5		電子レンジ	1	
ガステーブル	1		内線受話器	2	
炊飯器	1		靴棚	3	
洗米機	1		ホワイトボード	2	
洗浄機	1		はしご	1	
まな板殺菌庫	1		ペーパーボックス	2	
食器消毒保管庫	2				
掃除ロッカー（殺菌灯付）	1		台車（食品庫内）	1	
冷蔵庫	1		アルミペール台車（ポリバケツ用）	2	
冷蔵庫（調味料・牛乳用）	1		平床型ハンドカー（下膳時のポット用）	1	
冷凍庫	1		ランタ2個、懐中電灯1個、乾電池（6個）	1式	
冷凍庫（保存食用）	1		掃除機パナソニック	1	
ピーラー（皮むき機）	1				
パンラック（厨房内） <small>洗剤用</small>	1		回転釜用蒸板	2	
パンラック（食品庫内）	5				
調理台	3		ステンレス鍋 非常食倉庫	2	
移動調理台	3		ラーメン用持ち手付ザル <small>非常食倉庫</small>	1	
コールドテーブル	2		スープレードル（300cc） <small>非常食倉庫</small>	5	
配膳台（食器棚）	4		スープレードル（400cc） <small>非常食倉庫</small>	4	
一層シンク	2		キッチンバサミ <small>非常食倉庫</small>	7	
二層シンク	2				
下処理用シンク	1				
移動シンク	4				
受台	2				
台	3				
置台	4				
洗剤置台	1				
水切り台	1				
移動水切り台	1				
洗面台	3				

品名	使用数	在庫数	品名	使用数	在庫数
炊飯ジャー 5.5合用	1		ボール60cm		1
炊飯ジャー 1升用	1		ボール55cm	3	
炊飯ジャー 2升用	1		ボール50cm		持ち手付1
			ボール45cm	3	
ロボクープ R3D 一式	1		ボール42cm	1	
ロボクープ R3D 用蓋		1	ボール40cm	1	
ロボクープ ブリクサー3D	1		ボール39cm	1	
ミキサー SML-G30 (ガラス)	1		ボール33cm	7	5
ハイスピードプロセッサ 一式	1		ボール30cm	5	1
クラッシュミルサー 1台	1		ボール25cm		3
アルミ鍋 (大)	3		ボール22cm		2
アルミ鍋 (中)	3		カラーボール45cm 赤・青・黄	各1	
銅玉子焼 24cm	2		カラーボール42cm 青・黄		各1
アルミ鍋 (味噌汁専用)	5	1	カラーボール40cm 赤・黄	各1	
ステンレス鍋	1		カラーボール30cm 黄	1	
鉄鍋	2	2	ボール用ふた39cm	2	
雪平両手鍋 (大)	1		米ザル	2	
雪平両手鍋	3		ザル 50cm	2	
雪平片手鍋	7		ザル 43cm	3	
片手鍋 (職員汁用)	1		ザル 40cm	3	
お茶鍋	1		ザル 35cm	2	
ごはん釜	3		ザル 33cm	3	
フライパン	3		ザル 30cm	7	
			ザル 小小	3	
蒸し用バット	4		大ザル (下処理用)	2	
焼用バット 60mm	9		中ザル (下処理用)	1	
焼用バット 20mm	7		小ザル (下処理用)	4	
焼あみ	4		小小ザル (下処理用)	1	
			浅型ザル 40cm ステン(保管庫、食器棚)	2	
4kg 秤 50g 単位	1		カラーザル 青 34cm	1	
1kg 秤 5g 単位	1		深型ふたつきバット (大)		3
台はかり (50kg)	1		深型ふたつきバット (小)	2	1
残食用はかり (4kg) 50g 単位	1		浅型バット (大)	3	
デジタル式上皿自動秤 1kg1g	1		浅型バット (中)	2	1
			バット中 (ふた、あみ付き)	3	
ガステーブル汁受け	5		バット小 (ふた、あみ付き)	2	
			アルミ穴あきバット (スプーン、箸)	4	

品名	使用数	在庫数	品名	使用数	在庫数
フライヤー用油缶	2				1
フライヤー用油籠	2				
フライヤー用油蓋	2				
			裏ごし器	2	
食器かご	3	2	泡立て器 (大)	3	
			泡立て器 (小)	2	
			玉子スライサー	1	
衣装ケース (食品庫内)	1	2	醤油さし	8	
キッチンポット (調味料入)	4		アイスデッシャー	1	
キッチンポット 大	2		ライス型メロン (小)	1	
ふた付き調味缶	8				
トレイ (調味料入れ) 配膳台下	3		型抜き 花 大	2	
			型抜き 花 小	2	
I Hステン広口ケトル	1		飯べら	1	
計量カップ (2 l)	1				
計量カップ (500ml)	1		すりこぎ棒	1	
計量カップ	1		寿司巻す	3	
			ご飯型 (梅)	1	
ハイテックス® テラハート® H 丸 400*111	1				
ハイテックス® テラハート® H 丸 500*124	1		皮むき器 (ステン)	1	
ハイテックス® テラハート® H 丸 750*150	1		皮むき器(下処理用)	1	
水ひしゃく (パイプ柄) 1600cc	1		缶切り	2	
水ひしゃく (パイプ柄) 1800cc	2		はさみ (白) キッチンハサミ	1	
カス揚げ (揚げもの、お茶)	2		はさみ (青)	1	
すくい網 大	1		はさみ (赤)	1	
スープレードル (100cc)	1		包丁 (生食用) 黄色テープ	3	
スープレードル (200cc)	8		包丁 (果物生食用) 緑テープ	1	
横口レードル (70cc)	1		包丁 (野菜用) 白テープ	2	
横口レードル (90cc)	7		包丁 (食肉類用) 赤テープ	1	
横口レードル (180cc)	2		包丁 (魚介類用) 青テープ	1	
穴あきおたま	1		包丁 (下処理用) 黒テープ	3	
フライ返し	2		包丁 (生食魚介用) 青緑テープ	1	
ステンレス頑丈なストレーナー (果物用の濾し器)	1		ペティナイフ 緑テープ	2	
卸し金	1		ペティナイフ 白テープ	1	
マッシャー	1		フルーツナイフ	6	
検食フリーザー霜取りヘラ	1		三徳包丁 非常食倉庫	2	

品名	使用数	在庫数	品名	使用数	在庫数
お盆 (オレンジ)	100		湯呑み (茶) 三信 MC-13	115	
お盆 (緑)	11	15	コップ(オレンジ・イエロー)関プラ M-64	105	
お盆 (黄)	19	5	手付コップ (白) 信濃 63	38	
お盆 (茶)	137		ストローコップ	3	2
ご飯茶碗 信濃 701 ラズベリー 525cc	170		アメニティカップピンクスライム M-354P	37	
小小ご飯茶碗 三信 MB-805F 260cc	8		アメニティカップ 青 スライム M-354SR	15	
味噌汁椀 関プラ M-72. 亀甲椀身黒内朱	81		ストローコップ ピジョン	1	
味噌汁椀蓋 関プラ M-172.	93		箸 21cm 信濃 523 あずき色 角	195膳	
ラーメン丼 (大) 関プラ M-56 1490cc	93		れんげ (白) 信濃 C77	120	
ラーメン丼 (小) 関プラ M-54 1050cc	33		大スプーン	150	
うどん丼 クリーム色 信 112 ※廃盤	9		先割れスプーン	115	
そば丼 黒色 信濃 112-B 770cc	105		ティスプーン	130	
そば丼大 黒色 信濃 117-B 1080cc	30		大フォーク	104	
カレー皿 スライム (ブルーレーフ) BL-101 23cm	78		小フォーク	2	
茶丼 スライム MG-115 550cc	7		自助食器	2	
カレー皿 信濃 (ラズベリー) 708 23cm	41		自助スプーン、はし	32	
スープ皿 関プラ MS-610D ボール 430cc	104				
花皿 (小) 信濃 (コーラス) 657-CR 16.5cm	131		DAM-S10 シガ印愛情膳・本体・中蓋・止め具	2	
花皿 (大) 信 52 19cm ※廃盤	66		信濃 601 丼(大)身深山	4	
深皿 (メルヘン) 三信 MS3234MR 470cc	118		信濃 135 のぞき 深山	2	
三ツ山小鉢 うず花内薄緑	100		信濃 DA-SNKO2 汁椀セット	2	
角皿 信濃 (スライム) 629	81		信濃 662 深角小鉢身赤絵	2	
サラダボール スライム (ペリア) JR-215	46		信濃 774 主菜入白	2	
11cm丸小鉢 M-474	90		信濃 775 仕切り 白	2	
三ツ山小鉢 信濃 (潮路) 671-SZ	103				
深小鉢 (茶) 三信 MB-618MDS 320cc	95		黄色マグカップ (おやつ用)	97	
角小鉢 (小) 信濃 (ごてんまり) 138-GM 140cc	106		取手付き 汁椀 (木目)	3	
姫小鉢 六角小 信濃 2523-KGI 155cc	120		スープカップ (取手付)	13	
漬物皿 スライム G-453KM	129				
フルーツ皿 信濃 627-LF 11cm	73				
小判小鉢 三信化工 MB-637 HKK 花こころ	142		小判札 赤	49	
面取丸小鉢 マルケイ (国際) G51HSS	165		小判札 青	50	
775-y 菊小鉢 イエロー	90		小判札 黄	50	
茶碗蒸し椀 (ふた付) ※廃盤	(身) 124				
スライム(ローズマリー)GKR467 丸小鉢	(蓋) 120				

*使用数には在庫数は含まれていない