

衛生管理簿（令和2年度～）

	衛生管理チェック項目
原材料の取扱い	☐ 原材料の納入に際しては、施設職員が立ち会うとともに、検収簿等に基づき、品質、鮮度、品温、異物の混入等につき点検記録を行っている。 ☐ 食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等については、可能な限り1日で使い切る量を仕入れている。 （注）缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除く。 ☐ 原材料は、食肉類、魚介類、野菜類、豆腐製品等食材ごとに区分して保管している。
食品の調理・加工時における取扱い	☐ 野菜、果物を生で供する場合、十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行っている。 ☐ 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなど、中心部が85℃で1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認している。 （注）保育所や老人ホーム等において、幼児や高齢者等が食べやすいように小さくカットして提供するような場合で、過熱が十分にされていることが確認できる場合はこの限りでない。
食品の調理・加工後における取扱い	☐ 調理後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げるよう工夫している。 ☐ 調理済み食品は2次汚染を受けないように保存している。 ☐ 盛り付けは、素手では行わない。
調理従事者の衛生管理	☐ 調理従事者（臨時職員を含む。）は月に最低1回の検便を実施している。 （注）その際、病原性大腸菌O-157の検査を含めるよう努める。 ☐ 調理従事者に対して、衛生管理及び食中毒防止に関する研修を行うなど、必要な知識・技術の周知徹底を図っている。
調理室の衛生管理	☐ 調理室には、ネズミ、衛生害虫等はいない。 ☐ 調理室内、調理設備、機器の清掃、清潔状態はよい。 ☐ 調理作業中は、それぞれの食材、調理器具に手を触れた後、異なる食材等に手を触れる場合、必ず手洗いを行うなど、他の食材等に汚染を拡大させないようにしている。 ☐ 手洗設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等を定期的に補充し常に使用できる状態にしておき、調理従事者は正しい消毒方法が守られている。
調理器具等の衛生管理	☐ 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意している。 （注）下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用に。調理用にあつては、加熱済み食品用、生野菜用、生食魚介類用にそれぞれ用意すること。 ☐ 使用後は、前面を流水で洗浄し、さらに熱湯消毒して、衛生的に保管している。 （注1）流水は飲用適のものとする。以下同じ。 （注2）熱湯消毒は、80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で行う。 ☐ 使用中も、必要に応じて、使用後と同様の方法で熱湯消毒を行い、衛生的に使用している。
検食の保存	☐ 検食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

別表 2

献立表 及び 給食日誌

所長	副所長	副園長	管理栄養士	調理員

○○○○/○○/○○ (○曜日)

〇〇子ども園(一般)

[illegible]

健康管理チェック表

令和 年 月分 氏名：

1. 下痢・発熱・腹痛・嘔気・嘔吐などの症状はなく、体調は万全ですか。
2. 家族に上記1のような症状はありませんか。
3. 手指や顔面に傷・化膿創・やけどなどありませんか。
4. 爪は短く切っていますか。
5. 毛髪が帽子から出ていませんか。
6. 指輪、マニキュアをしていませんか。
7. 着用する外衣、帽子は専用で清潔なものを使用していますか。
8. 手洗いを適切な時期に、適切な方法で行っていますか。
9. トイレに入るときは、トイレ専用の履物に交換していますか。
10. トイレ使用後は、石鹼液で洗った後に消毒していますか。

上記の項目に、該当するものはありますか？

「×」の場合にはその対処（「手袋使用」など）も記入しておきましょう。

[illegible]

施設清掃点検表 「施設の清掃」について点検しましょう（令和2年度～）

月 日	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／	／
点 検 項 目																								
床の清掃はしたか （毎日／ 16 時点検）																								
作業台の下の清掃はしたか （毎日／ 16 時点検）																								
ゴミ置き場(箱)の清掃 （毎日／ 16 時点検）																								
レンジフードの清掃はしたか （1回／週）																								
冷蔵庫の清掃はしたか （1回／2週）																								
食器戸棚の清掃はしたか （1回／月）																								
グリーンストラップの清掃はしたか （1回／月・週）																								
天井のすす払いをしたか （1回／月）																								
段ボールなど不要物は整理整頓 されているか																								
温度計の校正 （温度計にくるいはないか）																								
害 虫 の 駆 除																								
衛生管理者 印																								
所 長 印																								

ちょっとひと工夫

※ 天井の汚れ

使い捨ての科学ぞうきんを、一方の先端を3cmぐらい残して縦に6等分し、棒の先に付けてハタキを作る。市販のハタキよりススが良く取れる。

※ タイルの汚れ

液体クレンザーを使うと手早くきれいに出来る。ぬれ雑巾にクレンザーを含ませて拭き取る。目地の汚れは落ちにくく、塗料を塗った方が早くきれいになる。
タイルの目地専用の塗料を市販されている。

令和 年 月 日

南房総市長 宛

受託者

印

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり決定しましたので報告します。

記

業務履行場所 南房総市立_____子ども園

1. 業務責任者

氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格

2. 業務副責任者

氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格

3. 業務従事者

氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格	区分	
						正	パ
						正	パ
						正	パ
						正	パ

4. 食品衛生責任者

氏名：

保有資格：

5. 添付書類

- (1) 保有資格免許の写し
- (2) 調理業務従事者経歴書（様式 1 - 2）
- (3) 健康診断結果報告書（様式 3）
- (4) 検便結果報告書（様式 4）
- (5) 4. については食品衛生責任者であることを証明する書類の写し

調理業務従事者経歴書
(配置施設 南房総市立_____子ども園)

受託者

印

(1) 調理業務責任者

管理栄養士若しくは栄養士又は調理師のいずれかの資格を有したのち、特定給食業務又は乳児保育を実施している保育所給食業務に2年以上従事した実績を有する者

氏 名	
従事期間	～
勤 務 先	

(2) 調理業務副責任者

管理栄養士若しくは栄養士又は調理師のいずれかの資格を有したのち、特定給食業務又は乳児保育を実施している保育所給食業務に1年以上従事した実績を有する者

氏 名	
従事期間	～
勤 務 先	

受託者 印

下記の業務を完了しましたので届けます。

1 業 務 名 南房総市子ども園給食調理等業務委託

2 業務履行場所 南房総市立_____子ども園
南房総市_____番地

3 業務実施月 令和 年 月

業務実施日	調理食数	業務実施日	調理食数
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
日（ ）	食	日（ ）	食
合計		日	食

南房総市長 宛

受託者

印

健康診断結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 業務履行場所 南房総市立_____子ども園

2 受診結果

業務従事者	採用年月日	受診年月日	受診結果

3 添付書類

医療機関の診断結果（写）

（社内代替・・・1年以内に実施した定期健康診断）

（新規採用・・・従事前1箇月以内の雇用時の健康診断書）

令和 年 月 日

南房総市長 宛

受託者

印

検便結果報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 業務履行場所 南房総市立_____子ども園

2 受診結果

業務従事者	受診年月日	受診結果

3 添付書類

検便検査結果（写）

様式 5

令和 年 月 日

南房総市長 宛

受託者

印

調理業務従事者変更報告書

このことについて、下記のとおり変更しますので報告します。

記

業務履行場所 南房総市立_____子ども園

1. 業務責任者

	氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格	変更月日 変更理由
変更前							
変更後							

2. 業務副責任者

	氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格	変更月日 変更理由
変更前							
変更後							

3. 業務従事者

	氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格	区分	変更月日 変更理由
変更前							正 パ	
変更後							正 パ	

4. 食品衛生責任者

	氏名	変更月日	資格
変更前			有・無
変更後			有・無

5. 添付書類

調理業務従事者報告書（様式 1－1）と同様とする。

様式 6

令和 年 月 日

南房総市長 宛

受託者

印

調理業務従事者代替届

このことについて、下記のとおり代替しますので届け出ます。

記

業務履行場所 南房総市立_____子ども園

1. 代替者

	氏名	性別	年齢	住 所	電話	保有資格	代替月日	区分	
欠員								正	パ
変更後								正	パ
						社員採用年月日			

2. 添付書類

- (1) 保有資格免許の写し
- (2) 健康診断結果報告書（様式 3）
- (3) 検便結果報告書（様式 4）

令和 年 月 日

南房総市長 宛

受託者

印

調理室内への備品持込申請書

このことについて、下記のとおり申請します。

記

- 1 業務履行場所 南房総市立_____子ども園
- 2 持ち込もうとする備品の種類

備品名	規 格	数量	備考（電気・ガス等の容量）

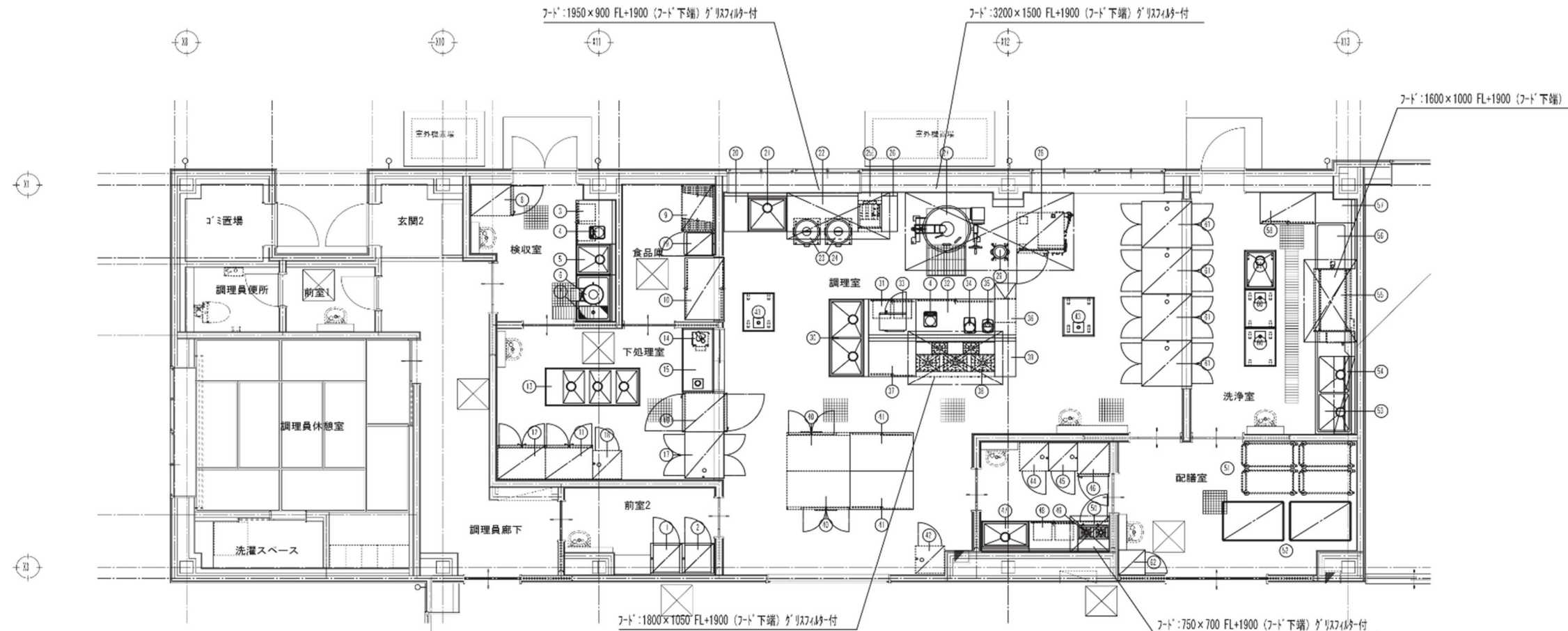
- 3 添付書類

調理室内設置予定図

業務内容

(別紙1)

	時間	作業項目	内容	
物資受取・保管	当日～10日前	検収表・納品伝票への記入	物資入荷時、その都度検収する。食材に適した温度管理。納品日時・品質・鮮度・包装容器の状況・品温・異臭・異物混入の有無・賞味期限表示・数量等を記録する。	
調理	7：45～9：45	準備、消毒	身支度・個人衛生点検表の記入・手指の洗浄・消毒・調理器具（ざる、ボール）・機械器具等の消毒、水質チェック、調理方法等の確認、打合せ、保存食（食材）の採取と保管（－20℃ 2週間）、温度（気温・冷蔵庫・冷凍庫等）、湿度を記入する。	
		点火・計量	お茶を沸かし、冷却。調味料を計量する。	
		朝礼へ参加	アレルギー除去食品の最終確認等	
		下処理	野菜の洗い方、洗米、割卵。 下処理用の庖丁・まな板使用。	
		切裁	野菜を切る。試食可能な食品は味見をする。	
	9：45～10：45	盛りつけ	園長等に検食をしてもらい、未満児用おやつを盛りつける。	
		加熱処理	調理後の二次汚染がないよう、保管場所や保管器具に配慮する。 献立ごとに中心温度（85℃以上 90秒間）調理終了時間を確認し、記入する。	
		味付け	煮崩れがないか、適切な味付けであるか注意する。	
	給食	10：45～12：00	盛りつけ	園長等に検食をしてもらい、盛りつけし、取りやすいようにカートに並べる。 展示食の準備、食器の並べ方を示す。保存食（出来上がり）を採取し、保管する。牛乳は取りに来たら冷蔵庫から出して渡す。
			提供	試食をする。安全面を配慮し、必要に応じ給食を保育室まで運搬する。 運搬途中のほこり、ごみ、虫などに汚染されないよう注意する。
巡回			給食を食べている様子を巡回し、状況を把握する。	
その他			お茶を沸かし、冷却。	
洗浄・消毒・調理	12：00～15：20	洗浄	返却された食器具の浸漬→洗浄→食器消毒保管庫へ	
		その他	スプーン、はし、コップ等の洗浄。 調理器具、調理台、運搬車、ワゴンの洗浄、消毒。 冷蔵庫、冷凍庫、棚、食器保管庫、カウンター拭き掃除	
		切裁	果物を洗浄、切る。果物用の庖丁、まな板を使用。	
		盛りつけ	園長等に検食してもらい、盛りつけし、おやつの準備、展示食の準備	
		提供	試食をする。安全面を配慮し、必要に応じおやつを保育室まで運搬する。 運搬途中のほこり、ごみ、虫などに汚染されないよう注意する。 お茶を沸かし、冷却。	
		巡回	おやつを食べている様子を巡回し、状況を把握する。	
清掃・翌日の準備	15：20～16：30	洗浄	返却された食器具の洗浄→食器消毒保管庫へ	
		調理室の清掃	ゴミの処理、排水溝、調理室の床、食品庫、休憩室、トイレ等の清掃	
		翌日の準備	調味料・在庫食品、翌日の献立、物資の確認	
		帳票整理	物資伝票の整理、食事日誌等の帳票記入	
		その他	アレルギー児献立打合せ、園長への報告、終礼の参加	



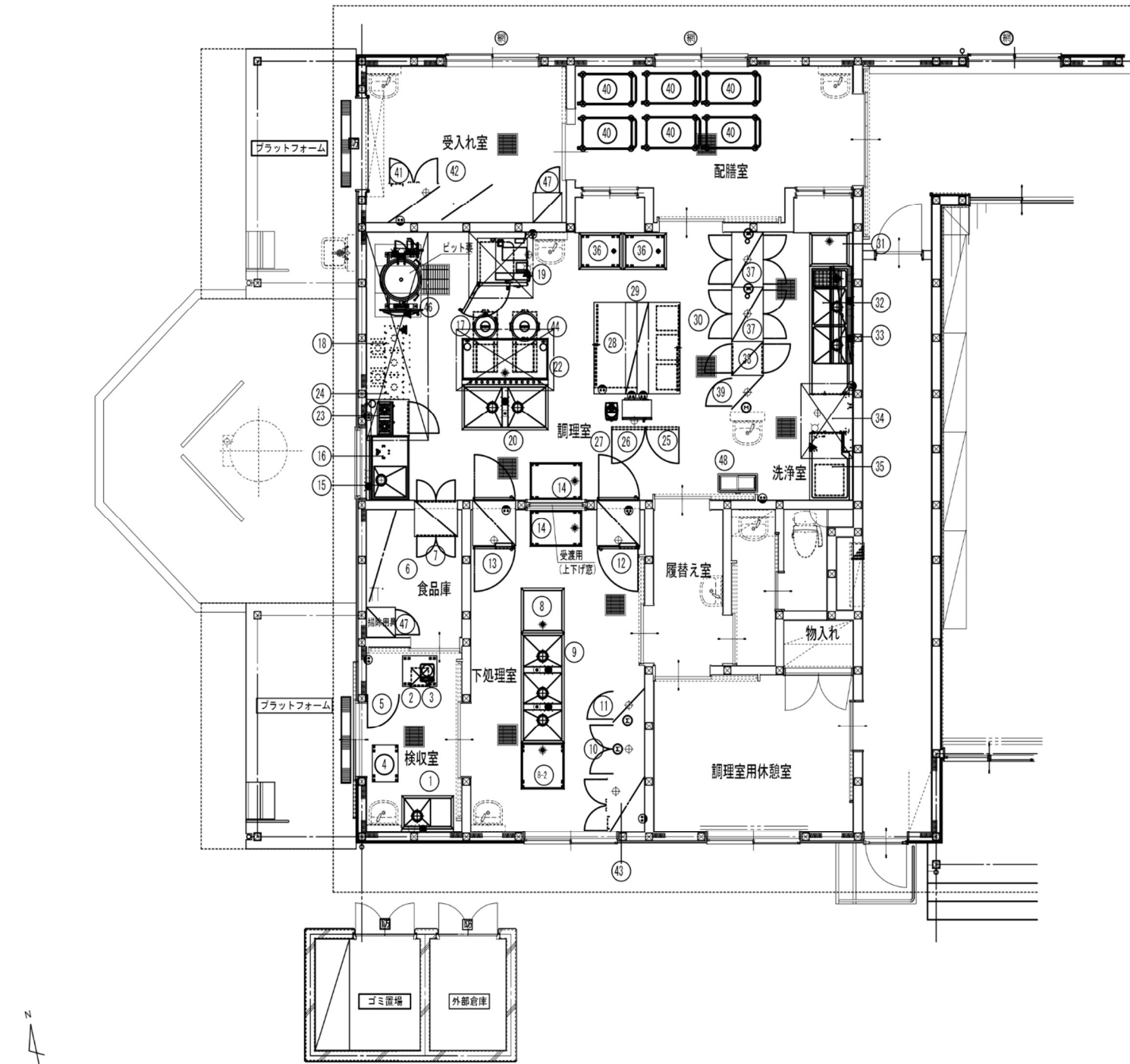
品番	品名	規格仕様	外形寸法 (mm)			数量	給排水				ガス (LPガス)		電気 (kW)		蒸気 (kg)		備考
			間口	奥行	高さ		給水 (L)	排水 (L)	排水 (L)	ヒートポンプ	ガス (L)	消費電力 (W)	消費電力 (W)	消費電力 (W)	消費電力 (W)		
1	衣類乾燥機	乾燥機	950	600	1900	1							0.75				
2	シューズ乾燥機	乾燥機	950	600	1900	1							0.75				
3	引出付作業台		1000	750	800	1											
4	デジタル式上皿自動はかり	デジタル式上皿自動はかり	240	292	122	2											デジタル式上皿自動はかり
5	一槽シンク		620	750	800	1	15	15	40								ドライイロ
6	ピーラー	ピーラー	320	450	720	1	15						0.300				動力：100V/1φ 電気：200W
7	ピーラーシンク		950	750	800	1	15										ドライイロ
8	冷蔵庫	冷蔵庫	910	600	1950	1							0.300				消費電力：240W
9	スーパーエレクトラセル	冷蔵庫	910	610	1950	1											
10	バススルー戸棚		1250	750	1800	1											
11	冷蔵庫	冷蔵庫	950	600	1950	1							0.300				消費電力：240W
12	冷凍庫	冷凍庫	950	600	1950	1							0.450				消費電力：240W
13	三槽シンク		1820	750	800	1	15x3	15x3	40x3								動力：100V/1φ
14	多機能野菜スライサー	スライサー	380	210	265	1							0.800				動力：100V/1φ
15	水切カウンター		1250	600	800	1											ドライイロ
16	バススルー冷蔵庫	冷蔵庫	750	640	1950	1							0.370				消費電力：240W
17	器具消毒機	器具消毒機	950	750	1900	1								2.000			動力：100V/1φ
18	包丁まな板消毒機	包丁消毒機	550	550	1900	1								2.000			動力：100V/1φ
19	検査用冷凍ストッカー	冷凍ストッカー	450	585	1110	1							0.100				消費電力：100W
20	作業台	作業台	450	750	800	1	15	15	40								ドライイロ
21	作業台	作業台	1250	750	800	1											
22	ガス炊飯器	炊飯器	520	480	430	2				15	15	12					消費電力：100W
23	炊飯器	炊飯器	520	500	420	2											消費電力：100W
24	ガスフライヤー	フライヤー	450	600	800	1				15	15	3.40					消費電力：100W
25	作業台	作業台	320	750	800	1											
26	スーパーガスケット 2	ガスケット	1380	750	1750	1	15	15	40x2	23	23	23					消費電力：100W 電気：200W 動力：100V/1φ
27	スチームコンベクションオーブン	オーブン	920	780	1750	1	15	15	40					18.00			消費電力：100W
28	移動式パステラスタンド	パステラスタンド	440	440	820	1											消費電力：100W
29	二槽シンク		1520	750	800	1	15x2	15x2	40x2								ドライイロ
30	引出付台下戸棚		950	750	800	1											
31	台下戸棚		1520	750	800	1											
32	電子レンジ	レンジ	510	380	380	1							1.000				
33	ロボカップミキサー	ミキサー	220	220	430	1							0.300				
34	フードプロセッサ	プロセッサ	210	280	430	1							0.600				
35	製氷機	製氷機	310	750	800	1	15						0.150				消費電力：100W 電気：200W 動力：100V/1φ
36	台下戸棚		950	750	800	1											
37	ガステーブル	ガス台	1520	750	800	1				23	23	63.00					消費電力：100W
38	作業台	作業台	310	750	800	1											消費電力：100W
39	コールドテーブル冷蔵庫	冷蔵庫	1250	750	800	2							0.220				消費電力：100W
40	台下戸棚		1250	750	800	1											
41	台下戸棚		1750	750	800	1											
42	包丁まな板消毒機	包丁消毒機	550	550	1900	1								2.000			ドライイロ
43	移動機	移動機	750	600	800	2											
44	包丁まな板消毒機	包丁消毒機	550	550	1900	1								2.000			ドライイロ

注) 設備容量の数は各1台当たりを示す。

品番	品名	規格仕様	外形寸法 (mm)			数量	給排水				ガス (LPガス)			電気			熱気			フ ィ ー ド	備 考
			間口	奥行	高さ		給水 (L) △	排水 (L) ●	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +	排水 (L) +		
45	洗濯機	洗濯機	550	550	1900	1			40							2.00				洗濯機	
46	冷凍冷蔵庫	冷凍冷蔵庫	610	650	1950	1			40							3.50				冷凍冷蔵庫	
47	一槽シンク		900	600	800	1	15	15	40											一槽シンク	
48	引出台下戸棚		900	600	800	1															
49	ガスコンロ		540	770	110	1														①	
50	台下戸棚		600	600	800	1															
51	U I S カート		910	650	810	2															
52	冷凍カート		1170	770	1100	2														②	
53	ソイルドテーブル		2100	750	820	1	15x3	15x3	40x3												
54	ラックシェルフ		1600	600	180	1															
55	自動食器洗浄機		1470	660	1400	1		15	40x3	15	15.00									③	
56	クリーンテーブル		960	750	820	1															
57	扉		580	750	820	1															
58	戸棚		1550	600	1800	1															
59	モーターシンク		750	600	820	1														④	
60	移動機		750	600	820	2														⑤	
61	洗濯機		900	650	1900	2		40								3.50				⑥	
62	冷凍冷蔵庫		610	650	1950	1															

注) 設備容量の数は各1台当たりを示す。
凡例) ① ... ② ... ③ ... ④ ... ⑤ ... ⑥ ... ⑦ ... ⑧ ... ⑨ ... ⑩ ...

別紙 2－2（南房総市立富山子ども園）



品番	名 称	規 格 仕 様	外 形 寸 法 (m/m)			数 量	給 排 水			ガ ス (都市ガス)		電 気 (kV)			蒸 気			フ イ ド	備 考
			間 口	奥 行	高 さ		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	口 径 (A)	消 費 量 (kV)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消 費 量 (kg /h)		
1	水 切 付 ー 槽 シ ン ク	1SW-96D	900	600	800	1	15	15	40										ドライ仕様 86付 下廻スノコ付
2	引 出 付 移 動 検 収 台	UT-65	600	500	800	1													
3	デジタル式上面自動はかり	UDS-1V2-WP-15	242	292	122	1													秤量15kg 防水形
4	移 動 台	CT-64	600	450	800	1													
5	検食用冷凍ストッカー	SD-137	553	649	855	1						0.075							右開閉式 検査用
6	スーパーエレクターシェルフ	P1590-4/BS1520-4	1518	536	1587	1													
7	パ ス ス ル ー 戸 棚	KCP-76	750	600	1800	1													
8	調 理 台	T-770	750	750	800	1			40										ドライ仕様 下廻スノコ付
8-2	調 理 台 (移 動 式)	T-770T	750	750	800	1			40										ドライ仕様
9	三 槽 シ ン ク	3S-1870	1800	750	800	1	15×2	15×2	50×3										ドライ仕様 下廻スノコ付
10	消 毒 保 管 機	MCSK-10-e	900	550	1900	1			40						4.200				片面式 食器かごは別途
11	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						3.100				
12	パ ス ス ル ー 冷 凍 庫	HF-75C23-2B2D (RR)	750	850	1890	1			40						0.449				
13	パ ス ス ル ー 冷 蔵 庫	HR-75C2-2B2G (LR)	750	850	1890	1			40				0.360						ガラス扉 ※扉裏面開き 窓センシ
14	移 動 台	CT-96D	900	600	800	2			40										ドライ仕様
15	水 切 付 ー 槽 シ ン ク	1S-1070T	1050	750	800	1	15	15	40										ドライ仕様 86付 下廻スノコ付
16	フードプロセッサー	DLC-N7JSS	304	298	337	1						0.360							
17	ガ ス 炊 飯 器	RR-30S1	450	421	408	1					φ13ゴム	5.52							○ 3升炊 (6リットル)
18	ガ ス テ ー ブ ル	XY-1275ST	1200	750	800	1					20	66.30							④
19	スチームコンベクションオーブン	CSMH-GM101T-T	870	780	1830	1	15		40 (新設)		20	29.10			1.000				④ 芯温センサー3点感知 1/1ホチキスパン10段仕様可
20	ニ 槽 シ ン ク	2S-1570	1500	750	800	1	15	15	50×2										ドライ仕様 下廻スノコ付
21	欠 番																		
22	炊飯器置台付調理台	T-1570T	1500	750	800	1			40										ドライ仕様 下部炊飯スライユニット2ヶ付
23	下部戸棚付コンロ置台	UT-61T	600	750	650	1													86付
24	ガ ス コ ン ロ	RSP-206SV	542	275	118	1					φ9.5ゴム	7.44							⑤ 血測安全装置付
25	テ ー ブ ル 形 冷 蔵 庫	RT-1500NF	1500	600	800	1			40				0.171						定機内容積 22L
26	電 子 レ ン ジ	NE-710SP	510	360	306	1							1.250						
27	フードプロセッサー	DLC-NXJDPG	221	315	435	1						0.370							
28	台 下 戸 棚	UT-157	1500	750	800	1													
29	上 棚	U-154	1500	400	600	1													
30	引 出 付 台 下 戸 棚	UT-157T	1500	750	800	1													
31	水 切 台	MS-57	550	750	820	1			40										86付 下廻スノコ付
32	ソ イ ル ド テ ー ブ ル	SN-217	2100	750	820	1	15×3	15×2	40×3										86付 下廻スノコ付
33	ラ ッ ク シ ェ ル フ	NR-154	1600	400	430	1													
34	食 器 洗 浄 機	1550-GMA2BN	947	748	1625	1	15		40		15	30.20	1.000						○ ブースター石 給湯条件: 温水 すすぎ消費水量
35	ク リ ー ン テ ー ブ ル	NK-117	1100	750	820	1													※下部ラック量増付 86付
36	移 動 水 切 台	CT-76	750	600	800	2													
37	消 毒 保 管 機	MCS-10-e	900	550	1900	2			40						4.200				※食器・食器かごは別途
38	戸 棚	KO-55	550	550	1900	1													両面扉
39	包丁まな板消毒保管機	KCSK-5-eT	550	550	1900	1			40						3.100				
40	キ ッ チ ン ワ ゴ ン	E-3F	950	518	850	6													※棚3段高さ20mmピッチで調整可能
41	冷 蔵 庫	HR-902T-ML	900	650	1890	1			40				0.314						定機内容積60L
42	スーパーエレクターシェルフ	P1900-4/LS910-4	910	613	1892	1													
43	冷 凍 冷 蔵 庫	HRF-902T	900	650	1890	1			40				0.379						定機内容積55L (冷蔵室43L 冷凍室12L)
44	ガ ス 炊 飯 器	RR-40S1	525	481	408	1					φ13ゴム	9.30							○
45	欠 番																		
46	ガ ス 煮 炊 釜	K1G2DX-10KH	1240	930	1500	1	20	20	ピット用とし	要	20	18.00							⑤ 血測安全装置・自動火災警報付
47	掃 除 用 ロ ッ カ ー		500	500	1800	2													※扉裏面開き
48	冷 凍 ス ト ッ カ ー	PF-070KE	696	327	860	1							0.090						有効内容積: 65L (1.1kgづつ氷約30kg)
設 備 容 量 合 計												165.66	4.379		20.249				

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。

※厨房工事区分

	厨房業者工事	厨房業者外工事 (設備工事)
厨房機器 搬入・授付	○	—
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
厨房機器 配管工事 (機器までの接続を含む)	—	○
配管・配線部材一式 (カラン・バルブ・手元開閉器 リーダーコンセント、水栓柱等)	—	○

排気フード (設備工事)

手 洗 器 (設備工事)

※下記項目については、施工済のため位置等変更不可とする。

● 樹、側溝 (建築工事)

● グリストラップ (設備工事)

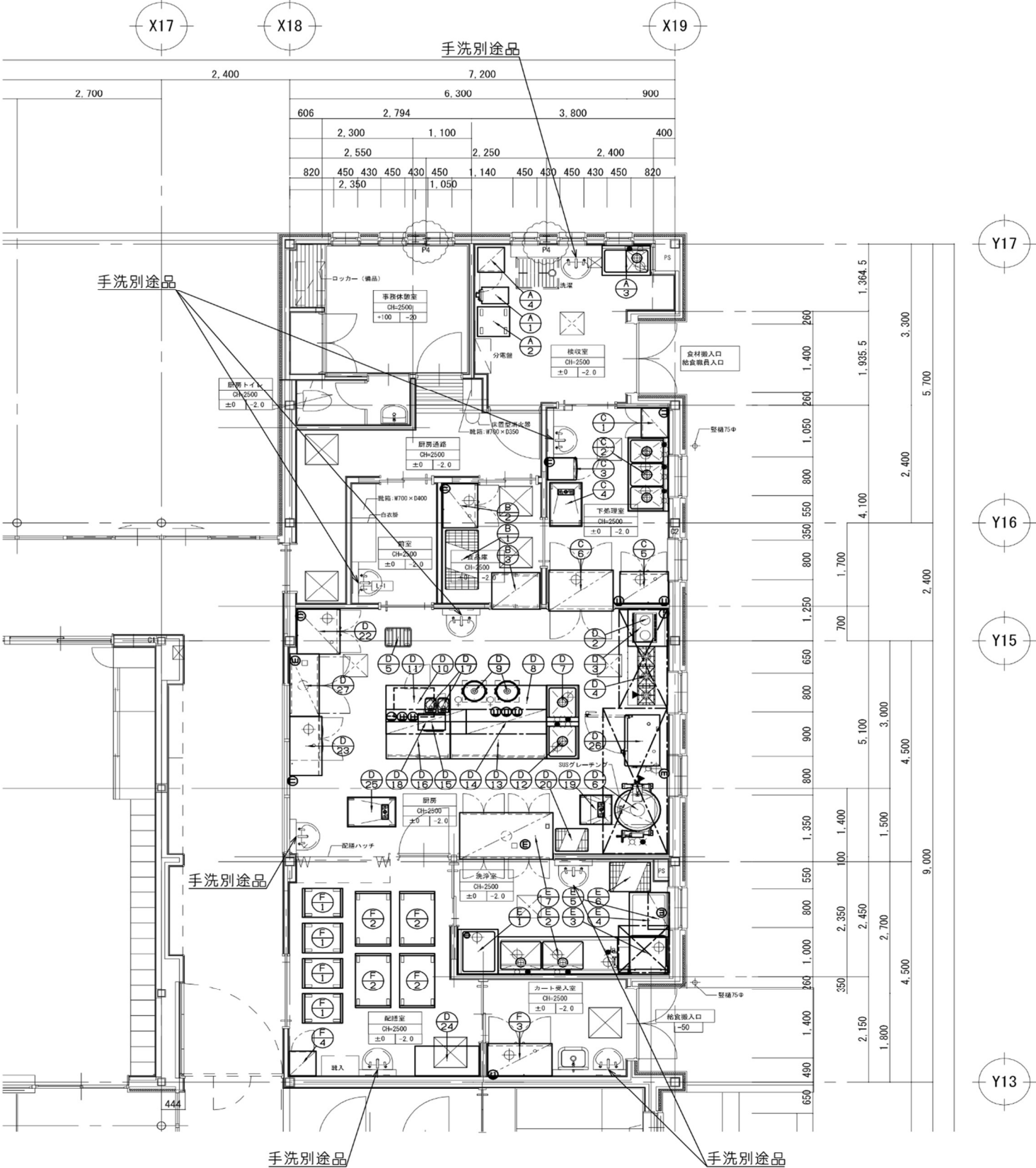
● 給湯器 (設備工事)

※厨房業者の工事範囲は機器の設置 (レベル出し) のみ

とし給排水・電気・ガス等の配管・配線工事は一次、

二次とも厨房業者外工事 (設備工事) とします。

※厨房内の下地及び仕上材は、不燃材料とします。



発注件名

三芳幼保一体施設

図面名称

厨房機器配置図

SCALE

A1 : 1/50

A1 : 1/100

別紙２－４（南房総市立三芳子ども園 厨房機器一覧表）

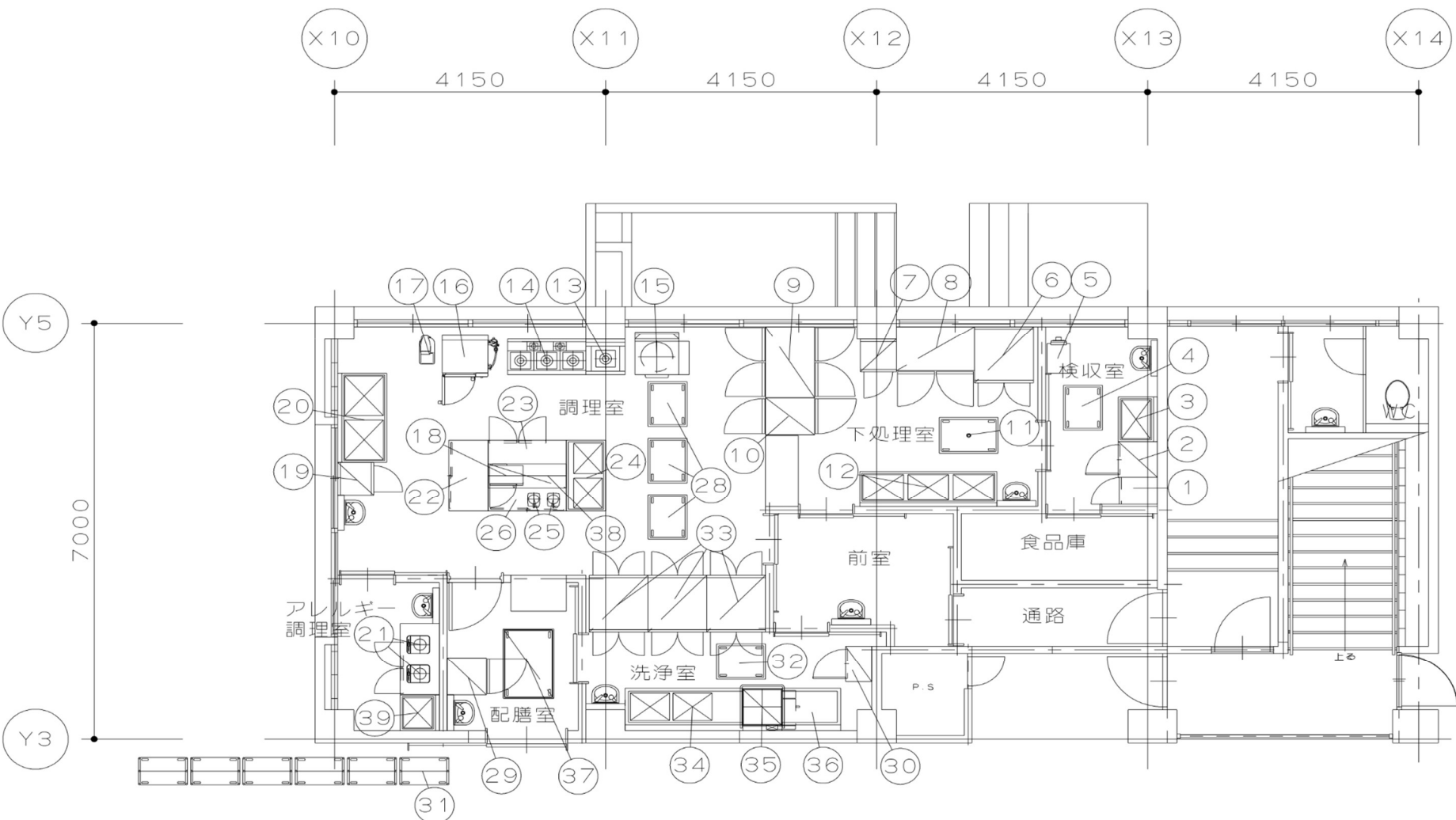
厨房設備器具明細表																
No	品名	型式	規格寸法			台数	配管接続口径（A）			ガス（LPG）		電気（50Hz）kW			フイード	備考
			W	D	H		給水	給湯	排水	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
	＜A:採収室＞															
1	デジタル台秤	DP-6700K	350	605	795	1										
2	移動台		600	600	850	1										
3	水切付一槽シンク		900	600	850	1	15	15	40							
4	掃除用具入れ		500	500	1800	1										
	＜B:食品庫＞															
1	ラック	LS1220-15	1212	613	1587	1										
2	冷凍冷蔵庫	HRF-90ZT	900	650	1890	1			標準40			0.378			冷蔵 430L 冷凍 129L	
3	戸棚		900	750	1800	1										両面式
	＜C:下処理室＞															
1	包丁まな板殺菌庫	CS-2005	600	500	1030	1						0.045				紫外線式
2	三槽シンク	DSF3-157B	1500	750	850	1	15×3	15×3	40×3							シンプルフライ仕様
3	稼食用冷凍ストッカー	VF-K120X	460	585	1100	1						0.13				冷凍 117L
4	移動台	DTM-96	900	600	850	1										フライ仕様
5	冷凍冷蔵庫	HRF-90ZT	900	650	1890	1			標準40			0.378			冷蔵 430L 冷凍 129L	
6	バススルー冷蔵庫	HR-120CZ-4G4G	1200	850	1890	1			標準40			0.419			冷凍 1132L	
	＜D:厨房＞															
1	ー欠番ー															
2	テーブル	NT-77B	750	750	750	1										
3	電磁調理器	T1C-CK2020	600	453	100	1						4.0			G	
4	ガステーブル	XY-12753T	1200	750	850	1				20	52.3				G	
5	ザル置台		500	400	460	1										
6	ガス回転釜	DGK-30J-D	1256	860	1741 780	1	15	15	グレーチング	20	29.1				G	湯水量 100L
7	一槽シンク	DSF1-67	600	750	850	1	15	15	40							シンプルフライ仕様
8	テーブル		1800	750	850	1										下部炊飯器収納
9	ガス炊飯器	RR-30G1	466	430	460	2				9、5ミリ	8.37	0.022			S	炊飯量 6、0L（3升）
10	テーブル		1200	750	850	1										
11	包丁まな板殺菌庫	NSC-85T	750	600	800	1						0.038				SUS304仕様
12	一槽シンク	DSF1-67	600	750	850	1	15	15	40							シンプルフライ仕様
13	戸棚付作業台		1800	750	850	1										
14	上棚		1500	500		1										
15	電子レンジ	NE-920GP	510	360	306	1						1.57				
16	戸棚付作業台		1200	750	850	1										
17	フードプロセッサー	DLC-N7JPS	212	298	337	2						0.36				容量 3、0L
18	上棚		1500	500		1										
19	移動台	DTM-66	600	600	850	1										フライ仕様
20	ラック	MS610-15	605	460	1587	1										
21	ー欠番ー															
22	冷蔵庫	HR-90Z	900	800	1890	1			標準40			0.28			冷蔵 766L インバーター	
23	コールドテーブル	RT-120SNF	1200	600	850	1			標準40			0.168			冷蔵 240L	
24	テーブル		1200	600	850	1										

注：上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

注：上記接続工事並消費量ハ各器具ニ於ケル1台ヲ示ス

発注件名	三芳幼保一体施設	図面名称	厨房機器一覧表	SCALE	
				A1：1/50	
				A1：1/100	

別紙 2-5 (南房総市立千倉子ども園)



 給 水	 ガス立ち上り	 スイッチ (単相)	 電動機 (単相)
 給 湯	 ガスボイラ	 スイッチ (三相)	 電動機 (三相)
 排 水	 給 気	 コンセント (単相)	 換気扇
 床排水	 排 気	 コンセント (三相)	 換気フード

No	品 名	寸 法			数	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガス (LPG)		電 気 (50Hz)			フード	備 考	
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V			
																				
1	焼食保存用冷蔵庫	460	585	1110	1	RF-U11AFK										110W				階段数：7段
2	掃除用具入れ	600	600	2000	1	DS-66C														
3	1槽シンク	750	600	850	1	S1-76BDB	15A-1	15A-1	40A-1											
4	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDB														
5	防水形タタリ台はかり	350	605	795	1	DP-6700K														
6	器具消毒保管機	900	950	1860	1	EWK-1004N特											6.75kW			構造：3段 片蓋式
7	包丁 きな板消毒保管機	550	550	1860	1	EGK-254N特											2.2kW			収納能力：包丁20本 きな板10枚
8	冷凍冷蔵庫（1室冷凍）	1200	800	1890	1	HRF-120Z特			40A-1							601W				有効内容積：冷凍室234ℓ 冷蔵室764ℓ
9	バススルー冷蔵庫	1200	850	1890	1	HR-120CZ-4G4G特			40A-1							419W				有効内容積：1132ℓ
10	バススルー冷蔵庫	625	850	1890	1	HR-63CZ-2020G			40A-1							337W				有効内容積：540ℓ
11	移動台	900	600	850	1	TK-96MDVB														
12	3槽シンク	2100	600	850	1	S3-216BDB	15A-3	15A-3	40A-3											
13	ローレンジ	600	600	450	1	AXY-660L2特						20A-1	16.8						要	
14	ガステーブル	1200	600	850	1	AXY-1260ST特						20A-1	48.8						要	
15	ガス式立体炊飯器 （低騒音仕様）	830	720	1355	1	RMG-103R特						20A-1	24.4	25W					要	炊飯量7kg×2 テーブル着付・低騒音仕様
16	スチーマコンベクションオーブン	700	700	1900	1	CSV-G55-AH	15A-1		40A-2			15A-2	36.0	220W					要	2/3ホトリフト 5段×2
17	全自動軟水器	230	566	648	1	RP-06D	15A-1		40A-1					4W						
18	電子レンジ	510	360	306	1	NE-710GP								1260W						
19	包丁・きな板消毒保管機	550	550	1860	1	ESK-254N特											2.2kW			収納能力：包丁20本 きな板10枚
20	2槽シンク	1500	750	850	1	S2-157BDB	15A-2	15A-2	40A-2											
21	卓上IH調理器	304	345	53	2	KZ-PH32								1400W					要	
22	台（片蓋引違戸付）	1200	600	850	1	TKD-126														
23	テーブル形冷蔵庫	1200	600	850	2	RF-1200F-E-4L-N			40A-1					150W						有効内容積：242ℓ
24	2槽シンク	1200	600	850	1	S2-126DB	15A-2	15A-2	40A-2											
25	フードプロセッサー	182	252	348	2	DLC-10PRO								330W						容量：1.9㍑

[illegible]