

調整食形態表

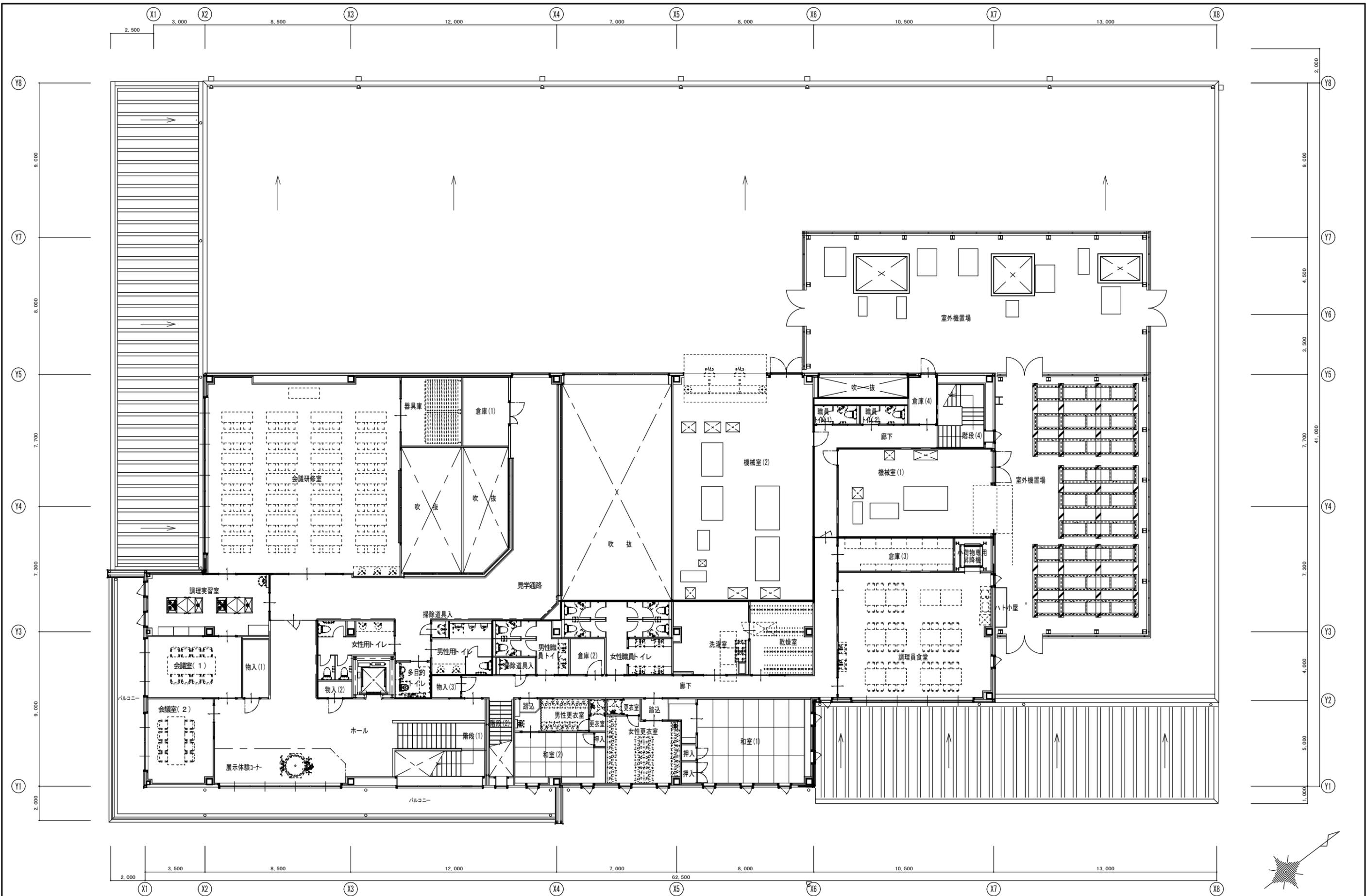
西尾市学校給食センター
(愛知県立にしお特別支援学校)

| | ペースト食 | 細かめミキサー食 | 粗めミキサー食 | 軟菜食 | 普通食 |
|------|---|--|--|---|--|
| 副食 |  食形態段階表…初期食Ⅱ 嚥下調整食分類…まとまりペースト ミキサーにかけて裏ごしし、粒のないペースト状にしてまとめた状態。汁物は粒のないポタージュ状。 ※注入対応 |  食形態段階表…中期食Ⅰ 嚥下調整食分類…まとまりマッシュ ミキサーにかけ、細かい粒(2~3mm程度)のマッシュポテト状にまとめた状態。汁物はポタージュ状。 |  食形態段階表…中期食Ⅱ 嚥下調整食分類…該当なし ミキサーにかけ、粗めの粒(5~7mm程度)にし、とろみを付けてまとめた状態。汁物はポタージュ状。 |  食形態段階表…後期食Ⅱ 嚥下調整食分類…軟菜(サイズ調整) 普通食より軟らかく調理し、一口大に切った状態。汁物は一口大の具にとろみのない汁。 |  食形態段階表…普通食 給食センター受配校の小中学校に提供している給食。 ※一部献立内容が異なる場合あり |
| | 米飯 | 粥ペースト  粒のないゼリー状(スベラカーゼ使用) | 粥  6倍粥 | ミックス粥  「粥」と「軟飯」を半々で盛り付け | 軟飯  3倍粥 |
| パン | パン粥ペースト  パン粥をミキサーにかけて粒のないペースト状 | 細かめパン粥  1cm程度に細かくしたパンを牛乳と水で煮たパン粥 | 粗めパン粥  一口大に切ったパンを牛乳と水で煮たパン粥 | 普通パン  普通パン(必要に応じて普通牛乳で浸す) | |
| | 麺 | 麺ペースト  粒のないペースト状 | 細かめ刻み麺  粗め刻み麺をミキサーにかけ、1cm程度の粒を残した麺 | 粗め刻み麺  普通麺を3cm程度に切り、軟麺よりもさらに軟らかく煮た麺 | 軟麺  普通麺を6cm程度に切り、軟らかく煮た麺 |
| デザート | ゼリー系 | | 粉物系 | | |
| | ペースト | 普通 | ペースト | 普通 | |
| |  ミキサーにかけ、必要に応じてとろみ付け |  普通デザート |  ミキサーにかけ、必要に応じてとろみ付け |  普通デザート | |

配膳業務計画【学校】

| 園名 | 勤務時間 | | 想定人数 |
|---------|---------|---------|------|
| | 開始 | 終了 | |
| 一色中部小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 一色東部小学校 | 9 : 30 | 14 : 00 | 1 |
| 一色西部小学校 | 9 : 45 | 14 : 15 | 1 |
| 一色南部小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 横須賀小学校 | 9 : 00 | 13 : 30 | 2 |
| | 10 : 00 | 14 : 30 | |
| 津平小学校 | 10 : 00 | 14 : 00 | 1 |
| 荻原小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 吉田小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 白浜小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 幡豆小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 東幡豆小学校 | 10 : 00 | 14 : 30 | 1 |
| 一色中学校 | 9 : 00 | 13 : 45 | 2 |
| 吉良中学校 | 9 : 45 | 14 : 15 | 2 |
| 幡豆中学校 | 9 : 30 | 14 : 00 | 1 |

※想定人数は参考のための数値であり、配置人数を確定するものではありません。



| | | | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------|--|----------------|---------|
| 工事(名称) 名 学校給食センター建設工事 | | 建設地の名称 (仮称) 西尾市新学校給食センター | | DATE R02.02 | 20 A |
| 図面名称 2階平面図 | | 図面コード A1 | | 縮尺 1/100 | |
| 設計者 設計 監理 | | 図面番号 2階平面図 | | 縮尺 1/100 | |

| 品番 | 名称 | 規格仕様 | 外形寸法 (m/m) | | | 数量 | 給排水 | | | | ガス (LPガス) | | 電気 (kw) | | | 蒸気 | | | 備考 |
|--------------|--------------|--------|------------|------|------|----|--------|--------|-----------|-----|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------------------|
| | | | 間口 | 奥行 | 高さ | | 給水 (A) | 給湯 (A) | 排水 (A) | ヒット | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | |
| ＜荷受室1・検収室1＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A1 | 荷受台 | | 1500 | 750 | 600 | 2 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| A2 | 秤カート | | 350 | 600 | 485 | 1 | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| A3 | デジタル台秤 | | 350 | 605 | 795 | 1 | | | | | | | | | | | | | 秤量50kg 防水型 |
| A4 | 検収台 | | 900 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| A5 | 検食用冷凍庫 | | 625 | 650 | 1910 | 1 | | | 40 | | | 0.370 | | | | | | | 定格内容積34L |
| A6 | スタッキングカート | | 875 | 700 | 800 | 10 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| A7 | モビールシンク | | 900 | 750 | 800 | 3 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| A8 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| A9 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 0.039 | | | | | | | 設置灯付 |
| ＜食品庫・調味料計量室＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 冷凍庫 | | 1500 | 800 | 1910 | 1 | | | 40 | | | 0.294 | | | | | | | 定格内容積134L |
| B2 | トップトラックシステム | | 4009 | 1284 | 2194 | 1 | | | | | | | | | | | | | 固定ユニット2台+移動ユニット3台 |
| B3 | スタッキングカート | | 875 | 700 | 800 | 3 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| B4 | 高速度ミキサー | | 500 | 520 | 1690 | 1 | | | | | | 0.260 | | | | | | | 移動式 |
| B5 | 一槽シンク | | 750 | 750 | 800 | 1 | 15 | 15 | 40 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| B6 | 台下戸棚 | | 1500 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| B7 | 電動缶切機 | | 230 | 450 | 388 | 1 | | | | | | 0.100 | | | | | | | |
| B8 | デジタル式上皿自動はかり | | 242 | 292 | 122 | 2 | | | | | | | | | | | | | 秤量15kg 防水形 |
| B9 | U I S カート | | 759 | 461 | 922 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| B10 | 三槽シンク | | 2100 | 750 | 800 | 1 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| B11 | 作業台 | (560) | 750 | 800 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | | ドライ仕様 ※現場合わせ |
| B12 | 消毒保管機 | | 900 | 750 | 1900 | 1 | | | | | | | 5.400 | | | | | | φ=75mm仕様 |
| B13 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 1 | | | | | | | 9.750 | | | | | | ※アジャスト位置特 |
| B14 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| B15 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 0.039 | | | | | | | 設置灯付 |
| ＜処理室(野菜/果物)＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C1 | シンク一体型ピーラー | | 1200 | 750 | 600 | 2 | 15 | | | | | | 0.750 | | | | | | ドライ仕様 |
| C2 | ピーラーカート | | 900 | 600 | 600 | 3 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C3 | 三槽シンク | | 2400 | 750 | 800 | 1 | 20×3 | 20×3 | 50×3 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| C4 | 作業台 | (1068) | 750 | 600 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | | ドライ仕様 ※現場合わせ |
| C5 | 移動台 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C6 | 粉砕機内蔵シンク | | 1500 | 750 | 850 | 1 | 20 | 15 | 40 (スラリー) | | | 2.300 | | | | | | | ※排水機設置とスラリー配管/番号継要 |
| C7 | 移動台 | | 1200 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C8 | 移動台 | | 900 | 750 | 800 | 5 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C9 | 野菜洗浄機 | | 900 | 750 | 800 | 1 | 15 | | 40 | | | 2.200 | | | | | | | 高圧洗浄機-300型付 ※φ=300仕様 前カマ付 |
| C10 | 三槽シンク | | 2400 | 750 | 800 | 3 | 20×3 | 20×3 | 50×3 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| C11 | 三槽シンク | | 2400 | 750 | 800 | 3 | 20×3 | 20×3 | 50×3 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| C12 | 作業台 | | 750 | 750 | 600 | 3 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C13 | 作業台 | | 750 | 750 | 600 | 3 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C14 | 三槽シンク | | 2100 | 750 | 800 | 1 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| C15 | 作業台 | (600) | 750 | 800 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | | ドライ仕様 ※現場合わせ |
| C16 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 2 | | | | | | 9.750 | | | | | | | 片面式 天井ハンチング板付 |
| C17 | 包丁まな板消毒保管機 | | 900 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 5.200 | | | | | | | 縦断付仕様 |
| C18 | ブレハブ冷凍庫1 | (2385) | (4680) | 2760 | 1 | | | 40 | | | 0.128 | | | | | | | | 内外扉ステンレス鋼板 ※扉外側冷媒配管接続要 |
| C19 | ブレハブ冷凍庫1用室外機 | | 850 | 315 | 1120 | 1 | | | | | | 3.952 | | | | | | | ※室内冷凍機と冷媒配管接続要 |
| C20 | ブレハブ冷凍庫1 | (2385) | (2600) | 2810 | 1 | | | 40 | | | 1.334 | | | | | | | | 内外扉ステンレス鋼板 ※扉外側冷媒配管接続要 |
| C21 | ブレハブ冷凍庫1用室外機 | | 850 | 315 | 1120 | 1 | | | | | | 3.702 | | | | | | | ※室内冷凍機と冷媒配管接続要 |
| C22 | 移動ラック | | 1000 | 650 | 1100 | 13 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| C23 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| C24 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 0.039 | | | | | | | 設置灯付 |
| ＜荷受室2・検収室2＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D1 | 荷受台 | | 1500 | 750 | 600 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| D2 | 秤カート | | 350 | 600 | 485 | 1 | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| D3 | デジタル台秤 | | 350 | 605 | 795 | 1 | | | | | | | | | | | | | 秤量50kg 防水型 |
| D4 | 検収台 | | 900 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| D5 | 検食用冷凍庫 | | 625 | 650 | 1910 | 1 | | | 40 | | | 0.370 | | | | | | | 定格内容積34L |
| D6 | スタッキングカート | | 875 | 700 | 800 | 5 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| D7 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| D8 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 0.039 | | | | | | | 設置灯付 |

| 品番 | 名称 | 規格仕様 | 外形寸法 (m/m) | | | 数量 | 給排水 | | | | ガス (LPガス) | | 電気 (kw) | | | 蒸気 | | | 備考 |
|---------------|---------------|--------|------------|--------|------|------|--------|--------|--------------|-----|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|--|---|
| | | | 間口 | 奥行 | 高さ | | 給水 (A) | 給湯 (A) | 排水 (A) | ヒット | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | 消費量 (kg) | | |
| ＜下処理室(肉魚卵)＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E1 | ブレハブ冷凍庫2 | | (4300) | (2380) | 2780 | 1 | | | 40 | | | 0.244 | | | | | | | 内外扉ステンレス鋼板 ※扉外側冷媒配管接続要 |
| E2 | ブレハブ冷凍庫2用室外機 | | 850 | 315 | 1120 | 1 | | | | | | 3.952 | | | | | | | ※室内冷凍機と冷媒配管接続要 |
| E3 | ブレハブ冷凍庫2 | | (4960) | (3105) | 2810 | 1 | | | 40 | | | 1.286 | | | | | | | 内外扉ステンレス鋼板 ※扉外側冷媒配管接続要 |
| E4 | ブレハブ冷凍庫2用室外機 | | 950 | 370 | 1200 | 1 | | | | | | 7.672 | | | | | | | ※室内冷凍機と冷媒配管接続要 |
| E5 | 移動ラック | | 1000 | 650 | 1100 | 12 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| E6 | 二槽シンク | | 2100 | 750 | 800 | 2 | 15×2 | 15×2 | 40×2 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 ハンチング蓋付 |
| E7 | 移動台 | | 1200 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| E8 | バスルーフ冷凍庫 | | 1500 | 850 | 1910 | 2 | | | 40×2 | | | 0.794 | | | | | | | 定格内容積142L ガラス扉仕様 |
| E9 | 三槽シンク | | 2100 | 750 | 800 | 1 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 |
| E10 | 作業台 | (900) | 750 | 800 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | | ドライ仕様 ※現場合わせ |
| E11 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 2 | | | | | | 9.750 | | | | | | | 片面式 |
| E12 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 0.039 | | | | | | | 設置灯付 |
| ＜器具洗浄室1＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F1 | 三槽シンク | (2100) | 750 | 800 | 1 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | | | | | | | | | | | 【足踏水栓仕様】ドライ仕様 ※現場合わせ |
| F2 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| F3 | 移動台 | | 900 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| F4 | 器具洗浄機 | | 3860 | 940 | 1600 | 1 | 25 | 20 | 50×4 20×2 25 | | | 4.695 | 20 | | 120.0 | | | | 水栓カラン(流水機能)、ショックリレー、排水装置、仕上げ自動運転、オートスタンバイ付 ※25分排水仕様 |
| F5 | 移動台 | | 900 | 750 | 750 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| F6 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 3 | | | | | | 9.750 | | | | | | | ※アジャスト位置特 |
| F7 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | 0.039 | | | | | | | 設置灯付 |
| ＜上処理室(野菜/果物)＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G1 | 作業台 | | 900 | 900 | 600 | 2 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| G2 | スライサーシンク | | 1950 | 900 | 600 | 2 | 15 | 15 | 側溝 | | | | | | | | | | ドライ仕様 移動式 |
| G3 | マイコンスライサー(脚無) | | 965 | 655 | 850 | 2 | 15 | | | | | 0.950 | | | | | | | ドライ仕様 |
| G4 | 作業台 | | 900 | 900 | 600 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| G5 | サイの目シンク | | 1950 | 900 | 600 | 1 | 15 | 15 | 側溝 | | | | | | | | | | ドライ仕様 移動式 |
| G6 | サイの目切り機 | | 943 | 679 | 904 | 1 | 15 | | | | | 0.750 | | | | | | | ドライ仕様 |
| G7 | 作業台 | | 750 | 750 | 600 | | | | | | | | | | | | | | |

| 品番 | 名称 | 規格仕様 | 外形寸法(m/m) | | | 数量 | 給排水 | | | | ガス(LPG) | | 電気(kw) | | | 蒸気 | | | 備考 |
|--------------|-----------------|------|-----------|--------|------|----|------------|-------|-----------------|-----|---------|-----|--------|--------|--------|-------|-------|-----------|--|
| | | | 間口 | 奥行 | 高さ | | 給水(A) | 給湯(A) | 排水(A) | ヒット | 消費量 | 消費量 | 単相100V | 単相200V | 三相200V | 給気(A) | 排気(A) | 消費量(kg/日) | |
| i4 | リターンコンベヤ | | 10000 | 530 | 890 | 1 | | | | | | | | | | | | | 分割仕様 |
| i5 | 移動台 | | 1500 | 750 | 800 | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| i6 | 電気式フライヤー | | 6230 | 1530 | 1860 | 1 | 15×2 20 | 15×2 | 側溝 | | | | 79.150 | | | | | | ② 油煙除去装置・冷却装置・油戻り装置付 新油・油濾り配管・油戻り配管 |
| i7 | 電気式フライヤー | | 6230 | 1530 | 1860 | 1 | 15×2 20 | 15×2 | 側溝 | | | | 79.150 | | | | | | ② 油煙除去装置・冷却装置・油戻り装置付 新油・油濾り配管・油戻り配管 |
| i8 | 配缶台車 | | 1350 | 750 | 600 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| i9 | 検収台 | | 900 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| i10 | カートイン消毒保管機 | | 1050 | 2600 | 1997 | 3 | | | 側溝 | 要 | | | 21.000 | | | | | | フルリモコン付 |
| i11 | 消毒カート | | 1140 | 840 | 1580 | 6 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| i12 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| i13 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 2 | | | | | | | 0.039 | | | | | | 殺菌灯付 |
| i14 | 新油タンク | | 2860 | 1100 | 2175 | 1 | | | | | | | 0.750 | | | | | | 容量:800L×2 |
| i15 | 廃油タンク | | 1390 | 1210 | 2780 | 1 | | | | | | | | | | | | | 容量:1,600L |
| ＜器具洗浄室2＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| J1 | 一槽シンク | | 1200 | 750 | 800 | 2 | 15 | 15 | 40 | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】ドライ仕様 |
| J2 | 作業台 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| J3 | 器具洗浄機 | | 1468 | 870 | 2070 | 1 | 20 | | 40 (前後向き) | | | | 16.800 | | | | | | ○ |
| J4 | 移動台 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| J5 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 3 | | | | | | | 9.750 | | | | | | ※アジャスト位置特 |
| J6 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| J7 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | | 0.039 | | | | | | 殺菌灯付 |
| ＜器具洗浄室3＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K1 | 三槽シンク | | 2100 | 750 | 800 | 1 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】ドライ仕様 |
| K2 | 作業台 | | 750 | 750 | 800 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| K3 | 移動台 | | 900 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| K4 | 器具洗浄機 | | 3860 | 940 | 1600 | 1 | 25 20 | 20 | 50×4,25×2 25 | | | | 4.665 | 20 | | 120.0 | | | ○ 水栓カラン(湯水混合)・ショックリレー・排水線置 仕上げ水自動運転・オートスタンバイ付 ※2分排水仕様 |
| K5 | 移動台 | | 900 | 750 | 750 | 1 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| K6 | 床洗浄機 | | 1127 | 780 | 1035 | 1 | | | | | | | 0.780 | | | | | | 充電式 |
| K7 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 4 | | | | | | | 9.750 | | | | | | ※アジャスト位置特 |
| K8 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| K9 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | | 0.039 | | | | | | 殺菌灯付 |
| ＜和え物室＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| L1 | バススルー真空冷却機 | | 2070 | 1915 | 2310 | 2 | 20 | | 25×3 (縦向き) | 要 | | | 2.400 | 20 | 15 | 160.0 | | | 冷却水配管 50A(往)・戻り配管 冷却水配管 50A(往)・戻り配管 |
| L2 | 屋外タンクユニット | | 1100 | 1350 | 1670 | 2 | 20 | | 40 | | | | 1.480 | | | | | | 冷却水配管 50A(往)・戻り配管 |
| L3 | 真空冷却機用チャラー | | 1420 | 765 | 1600 | 2 | | | | | | | 14.600 | | | | | | 冷却水配管 50A(往)・戻り配管 |
| L4 | 冷却用カート | | 1350 | 650 | 1100 | 2 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 スノコ付 |
| L5 | キューブアイスメーカー | | 700 | 670 | 1590 | 1 | 15 | | 40 | | | | 1.230 | | | | | | 貯水量:約5kg |
| L6 | 二槽シンク | | 1350 | 750 | 800 | 1 | 15×2 | 15×2 | 40×2 | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】ドライ仕様 |
| L7 | 作業台 | | 900 | 750 | 800 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| L8 | 電動缶切機 | | 230 | 450 | 388 | 1 | | | | | | | 0.100 | | | | | | |
| L9 | ブレハブ冷蔵庫3 | | (3875) | (2000) | 2760 | 1 | | | 40 | | | | 0.128 | | | | | | 内外扉ステンレス調 ※扉内扉外扉と冷蔵配管接続要 |
| L10 | ブレハブ冷蔵庫3用室外機 | | 850 | 315 | 1120 | 1 | | | | | | | 3.952 | | | | | | ※扉内冷蔵機と冷蔵配管接続要 |
| L11 | 移動ラック | | 1000 | 650 | 1100 | 4 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| L12 | モバイルシンク | | 900 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| L13 | 移動台 | | 1200 | 750 | 600 | 3 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| L14 | 和え物釜 | | 810 | 650 | 850 | 4 | | | | | | | | | | | | | 移動式 脱着式内蓋15産付 |
| L15 | 配缶台車 | | 1350 | 750 | 600 | 2 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| L16 | 検収台 | | 900 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| L17 | 三槽シンク | | 2100 | 750 | 800 | 1 | 15×3 | 15×3 | 40×3 | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】ドライ仕様 |
| L18 | 消毒保管機 | | 1300 | 750 | 1900 | 1 | | | | | | | 5.750 | | | | | | D=750mm仕様 |
| L19 | 予冷機能付消毒保管機 | | 1150 | 2820 | 2298 | 3 | | | | 側溝 | 要 | | 17.280 | | | | | | |
| L20 | 消毒カート | | 790 | 840 | 1820 | 9 | | | | | | | | | | | | | ドライ仕様 |
| L21 | 備品戸棚 | | 900 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| L22 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | | 0.039 | | | | | | 殺菌灯付 |
| ＜食物アレルギー対応室＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| M1 | 冷蔵庫 | | 625 | 800 | 1910 | 1 | | | 40 | | | | 0.272 | | | | | | 定容内容積43L |
| M2 | 二槽シンク | | 1200 | 750 | 800 | 1 | 15×2 | 15×2 | 40×2 | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】ドライ仕様 |
| M3 | 電磁調理器 | | 900 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | 3.0×2 | | | | | | ① 3.0kW×2 |
| M4 | 電磁調理器 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | 3.0×3 | | | | | | ① 3.0kW×3 |
| M5 | 電磁調理器 | | 450 | 750 | 600 | 1 | 15 | | | | | | 5.000 | | | | | | ① 5.0kW×1 ※高さH=600仕様 |
| M6 | 電気フライヤー | | 350 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | 4.500 | | | | | | ① 容量1L |
| M7 | スチームコンベクションオープン | | 870 | 795 | 1550 | 1 | 15 | | 40 (前後向き) | | | | 11.500 | | | | | | ① ホテルパン1/1×6段 専用架台付 |

| 品番 | 名称 | 規格仕様 | 外形寸法(m/m) | | | 数量 | 給排水 | | | | ガス(LPG) | | 電気(kw) | | | 蒸気 | | | 備考 |
|-----------------|------------------|------|-----------|-----|------|----|-------|-------|----------------------|-----|---------|-----|--------|--------|--------|-------|-------|-----------|---------------------|
| | | | 間口 | 奥行 | 高さ | | 給水(A) | 給湯(A) | 排水(A) | ヒット | 消費量 | 消費量 | 単相100V | 単相200V | 三相200V | 給気(A) | 排気(A) | 消費量(kg/日) | |
| N8 | プラスチック&ショックフリーザー | | 840 | 880 | 1425 | 1 | | | 40 | | | | | | | | | | |
| N9 | U T S カート | | 759 | 461 | 922 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| N10 | 移動台 | | 900 | 600 | 800 | 4 | | | | | | | | | | | | | |
| N11 | 台下戸棚 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| N12 | テーブル殺菌庫 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | 0.582 | | | | ※D=750/内=600仕様 |
| N13 | 作業台 | | 1100 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| N14 | ミルミルサー | | 106 | 131 | 273 | 1 | | | | | | | | | 0.210 | | | | 容量200cc(大容量) |
| N15 | ブリクサー | | 225 | 305 | 450 | 1 | | | | | | | | | 0.750 | | | | |
| N16 | 脇台 | | 300 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| N17 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 2 | | | | | | | | | 9.750 | | | | 片面式 |
| N18 | 消毒保管機 | | 900 | 750 | 1900 | 1 | | | | | | | | | 5.400 | | | | D=750mm仕様 |
| N19 | ソイルドテーブル | | (1840) | 760 | 830 | 1 | 15×2 | 15×2 | 40×2 40 (前後向き) | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】 ※現場合わせ |
| N20 | 食器洗浄機 | | 882 | 755 | 1380 | 1 | | 15 | | | | | | | 11.000 | | | | ○ プースター右 給湯条件:35℃以上 |
| N21 | クリーンテーブル | | (830) | 760 | 830 | 1 | | | | | | | | | | | | | ※現場合わせ |
| N22 | 掃除用具ロッカー | | 550 | 550 | 1900 | 1 | | | | | | | | | 0.039 | | | | 殺菌灯付 |
| ＜物入れ室(特別清掃)対応室＞ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N1 | 冷蔵庫 | | 750 | 800 | 1910 | 1 | | | 40 | | | | | | 0.274 | | | | 定容内容積61L |
| N2 | 一槽シンク | | 750 | 750 | 800 | 3 | 15 | 15 | 40 | | | | | | | | | | 【足湯仕様仕様】ドライ仕様 |
| N3 | テーブル殺菌庫 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | 0.582 | | | | ※D=750/内=600仕様 |
| N4 | I H 炊飯ジャー | | 280 | 420 | 255 | 2 | | | | | | | | | 1.380 | | | | 1升置き |
| N5 | 圧力IHなべ | | 290 | 375 | 250 | 4 | | | | | | | | | 1.200 | | | | 容量1.5L |
| N6 | 台下戸棚 | | 1200 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| N7 | ブリクサー | | 280 | 320 | 495 | 3 | | | | | | | | | | 2.200 | | | |
| N8 | テーブル型消毒保管機 | | 1300 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | 2.100 | | | | ※D=750/内=600仕様 |
| N9 | 消毒保管機 | | 1300 | 950 | 1900 | 2 | | | | | | | | | 9.750 | | | | 片面式 |
| N10 | U T S カート | | 759 | 461 | 922 | 4 | | | | | | | | | | | | | |

別紙5

クラス数と園児数 【園】

| 園名 | クラス数 | | | | | | 園児数 | | | | | | 計 |
|-----------|------|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | 0歳 | 1歳 | 2歳 | 3歳 | 4歳 | 5歳 | 0歳 | 1歳 | 2歳 | 3歳 | 4歳 | 5歳 | |
| 1 一色保育園 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3 | 15 | 24 | 38 | 27 | 42 | 149 |
| 2 一色西部保育園 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 10 | 13 | 20 | 20 | 24 | 87 |
| 3 一色南部保育園 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 15 | 12 | 19 | 13 | 19 | 83 |
| 4 一色東部保育園 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 10 | 12 | 20 | 25 | 29 | 96 |
| 5 一色中部保育園 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | | 0 | 0 | 0 | 14 | 10 | 12 | 36 |
| 6 横須賀保育園 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | 3 | 3 | 15 | 24 | 56 | 47 | 52 | 197 |
| 7 白浜保育園 | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 10 | 18 | 20 | 29 | 18 | 97 |
| 8 津平保育園 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 2 | 10 | 9 | 11 | 22 | 24 | 78 |
| 9 荻原保育園 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 24 | 24 | 22 | 70 |
| 10 東幡豆保育園 | 0 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 0 | 5 | 6 | 15 | 18 | 17 | 61 |
| 11 幡豆保育園 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 | 11 | 19 | 19 | 19 | 75 |
| 12 見影保育園 | 0 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 0 | 4 | 4 | 8 | 16 | 11 | 43 |
| 13 鳥羽保育園 | 0 | 0 | 0 | 1 | | | 0 | 0 | 0 | 5 | 4 | 6 | 15 |
| 14 西尾幼稚園 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 30 | 46 | 45 | 121 |
| 15 平坂幼稚園 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 | 48 | 65 | 54 | 167 |
| 16 鶴城幼稚園 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 28 | 31 | 33 | 92 |
| 計 | | | | | | | 16 | 100 | 133 | 375 | 416 | 427 | 1467 |

- ・ 離乳食以外の未満児の分と職員食は合わせて1つの食缶です。
- ・ クラス数は、その年の人数により変動することがあります。
- ・ 園によっては年齢が混合しているクラスがあります。
- ・ 園児数は、令和7年4月1日時点の人数です。

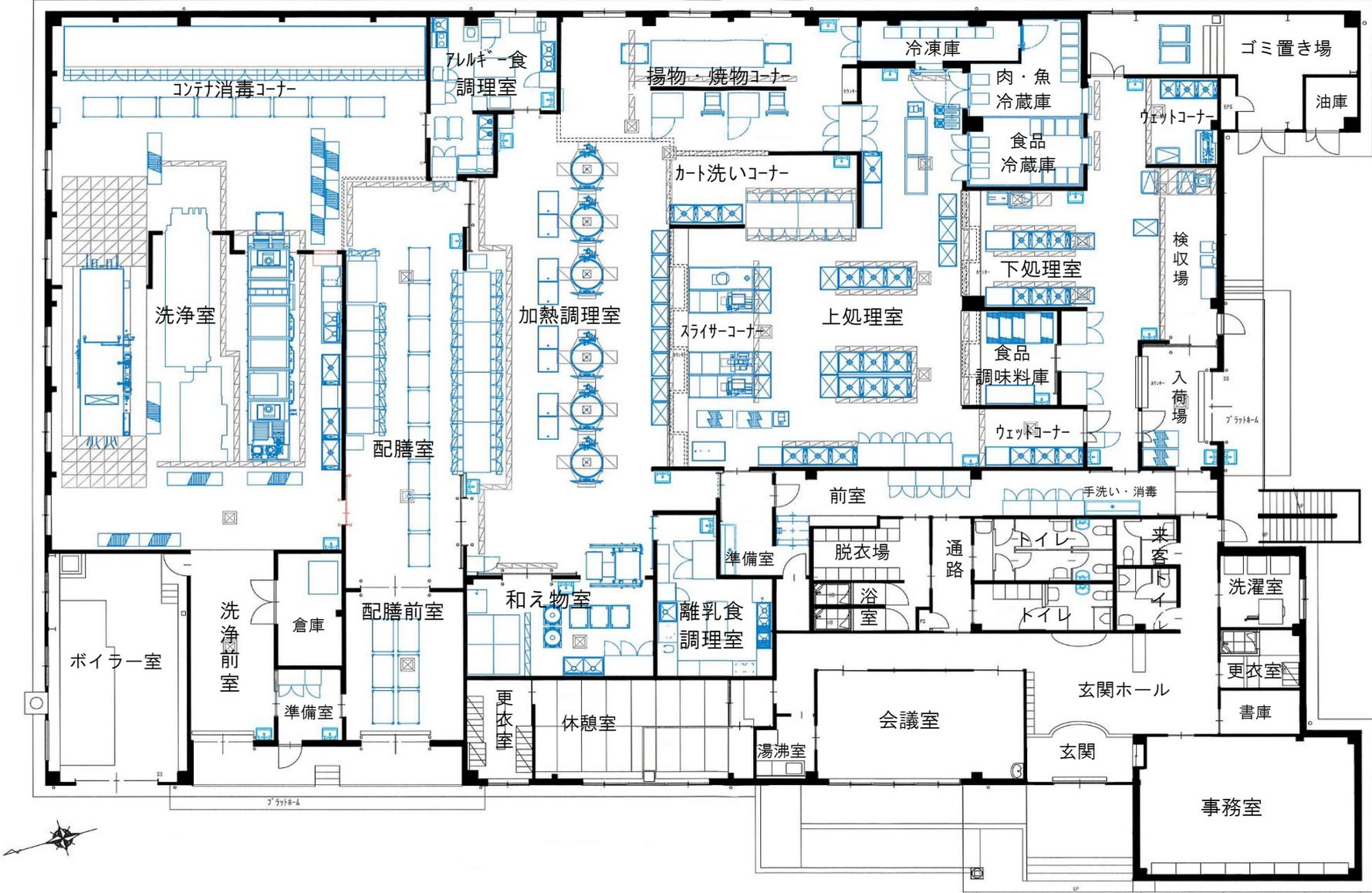
配膳業務計画【園】

| 園名 | 勤務時間 | | おやつ 提供時刻 | 想定人数 |
|---------|--------|---------|-------------|------|
| | 開始 | 終了 | | |
| 一色保育園 | 8 : 30 | 16 : 00 | 15 : 00 | 2 |
| | 9 : 00 | 16 : 30 | 15 : 00 | |
| 一色西部保育園 | 8 : 30 | 16 : 15 | 15 : 00 | 1 |
| 一色南部保育園 | 9 : 00 | 16 : 00 | 15 : 00 | 1 |
| 一色東部保育園 | 8 : 30 | 16 : 15 | 15 : 00 | 1 |
| 一色中部保育園 | 9 : 00 | 15 : 45 | 15 : 00 | 1 |
| 横須賀保育園 | 8 : 30 | 16 : 15 | 15 : 00 | 2 |
| | 9 : 00 | 16 : 00 | | |
| 白浜保育園 | 9 : 00 | 16 : 00 | 15 : 00 | 1 |
| 津平保育園 | 9 : 00 | 16 : 00 | 15 : 00 | 1 |
| 荻原保育園 | 9 : 00 | 15 : 45 | 15 : 00 | 1 |
| 東幡豆保育園 | 9 : 00 | 16 : 00 | 15 : 00 | 1 |
| 幡豆保育園 | 9 : 00 | 15 : 45 | 15 : 00 | 1 |
| ※見影保育園 | 9 : 00 | 15 : 45 | 15 : 00 | 1 |
| 鳥羽保育園 | 9 : 00 | 15 : 45 | 15 : 00 | 1 |

週に 1 回の手作りおやつの日があり、勤務時間が変更となる場合があります。また、おやつ提供時間は目安であり前後します。想定人数は参考のための人数であり、確定するものではありません。

※園統廃合のため令和 9 年度からは、当該契約の対象外とする。

西尾市こども給食センター平面図【園】



設備機器等一覧表【園】

※既存機器リスト

| 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(kw) | | | 蒸気 | | | 備考 | |
|----|-----------------|----------|-----------|------|------|----|-------|-------|-------|-----|----------|---------|--------|--------|--------|-------|-------|-----------|--|----|-------------------|
| | | | 開口 | 奥行 | 高さ | | 給水(A) | 給湯(A) | 排水(A) | ピット | 口径(A) | 消費量(KW) | 単相100V | 単相200V | 三相200V | 給気(A) | 排気(A) | 消費量(Kg/H) | | | |
| | 採取/下処理/上処理 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 移動フック | 3段 | 1300 | 650 | 1500 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 採取台 | 引出付 | 1200 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | デジタール秤 | 150kg | --- | --- | --- | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | エクセレントビーフ | M-15 | 450 | 620 | 1195 | 1 | 15 | | | | | | 0.370 | | | | | | | | |
| 5 | ポータブルシンク | 200L | 880 | 640 | 650 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 運搬車 | | 900 | 650 | 600 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | トップフック | | 2500 | 1236 | 1895 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 固定ユニット2台 移動ユニット2台 |
| 9 | 作業台 | | 1800 | 800 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | 三槽シンク | | 2100 | 800 | 800 | 2 | 20x3 | 20x3 | 50x6 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 自動削卵機 | EG-60S | 750 | 500 | 1200 | 1 | 15 | | | | | 0.300 | | | | | | | | | 毎時 3600個 重量 600Kg |
| 17 | フードボックスカート | EFL-GT | 646 | 421 | 1733 | 11 | | | | | | | | | | | | | | | 203H×F×2.4段収納 |
| 18 | 水切作業台 | | 1000 | 800 | 650 | 2 | | | 50 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | フードボックスカート | EFL-GT | 646 | 421 | 1733 | 13 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 三槽シンク | | 2100 | 800 | 800 | 1 | 20x3 | 20x3 | 50x6 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 運搬車 | | 1000 | 700 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 三槽シンク | 水切プレート付 | 2700 | 900 | 800 | 3 | 20x3 | 20x3 | 50x6 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 移動作業台 | | 900 | 650 | 600 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | スライサー置台 | | 2400 | 900 | 650 | 2 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | マイコンスライサー | MSD-24 | 965 | 646 | 848 | 2 | | | | | | 0.600 | | | | | | | | | 刃3枚付 |
| 26 | スライサー置台 | | 2400 | 900 | 650 | 1 | 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | サイノ目切機 | DC-201 | 888 | 733 | 775 | 1 | | | | | | | 0.750 | | | | | | | | 刃2層付 |
| 28 | フードカッター | OMF-500 | 630 | 520 | 620 | 1 | | | | | | | 0.750 | | | | | | | | 5~10kg/1回 |
| 29 | 置台 | | 2400 | 900 | 650 | 1 | | | 50 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | 移動台 | | 900 | 650 | 600 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | 作業台 | | 1780 | 800 | 800 | 1 | | | 50 | | | | | | | | | | | | |
| 32 | 一槽シンク | 水切プレート付 | 1200 | 800 | 800 | 1 | 20 | 20 | 50x2 | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 電動缶切機 | 1000型 | 230 | 450 | 388 | 2 | | | | | | 0.100 | | | | | | | | | |
| 34 | 移動台 | | 600 | 600 | 650 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | 高速度ミキサー | AR-400T | 690 | 450 | 925 | 2 | | | | | | 0.400 | | | | | | | | | 20L 回転刃・タンク脱着式 |
| 36 | 移動作業台 | | 1500 | 800 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | 運搬車 | | 900 | 650 | 600 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38 | 三槽シンク | | 2700 | 800 | 800 | 2 | 20x3 | 20x3 | 50x6 | | | | | | | | | | | | |
| 39 | 水切台 | | 900 | 800 | 800 | 2 | | | 50 | | | | | | | | | | | | |
| 41 | 移動フック | | 1300 | 650 | 1500 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 加熱調理/揚げ・焼物/和え物室 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | フェイスボイフ | ASI-60K特 | 1775 | 1290 | 960 | 6 | 20 | 20 | | | | | | 25 | 20 | 80.0 | | | | | |
| 2 | 移動台 | | 900 | 700 | 600 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 運搬車 | | 900 | 650 | 600 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 移動台 | | 1000 | 800 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 移動フック | 3段 | 900 | 650 | 1500 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 二槽シンク | | 1500 | 800 | 800 | 1 | 20x2 | 20x2 | 50x4 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | 盛付コンベア | 樹脂ローラー | 2500 | 600 | 650 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 2段 |
| 15 | 三槽シンク | | 2700 | 800 | 800 | 1 | 20x3 | 20x3 | 50x6 | | | | | | | | | | | | |
| | 洗浄/消毒/配膳 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 整理コンベア | 樹脂コンベア | 2000 | 500 | 650 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 整理コンベア | 樹脂ローラー | 2000 | 500 | 600 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 整理台 | | 1000 | 900 | 650 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 一槽シンク | | 1200 | 750 | 800 | 3 | 20 | 20 | 50x2 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 整理コンベア | 樹脂ローラー | 1500 | 500 | 600 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | |

※Aランクリスト

| 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(kw) | | | 蒸気 | | | 備考 | |
|-----|-----------------|---------------|-----------|------|------|----|-------|-------|-------|-----|----------|---------|---------|--------|--------|--------|-------|-----------|--|----|-----------------------------|
| | | | 開口 | 奥行 | 高さ | | 給水(A) | 給湯(A) | 排水(A) | ピット | 口径(A) | 消費量(KW) | 単相100V | 単相200V | 三相200V | 給気(A) | 排気(A) | 消費量(Kg/H) | | | |
| | < 前室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A1 | 手洗いシンク | | 2000 | 600 | 800 | 2 | 15x3 | 15x3 | 40 | | | | 0.009x3 | | | | | | | | *自動水栓は別途 |
| A2 | シューズ殺菌保管機 | NSL-10S | 1000 | 600 | 1900 | 2 | | | | | | | 1.066 | | | | | | | | シューズ28足収納 |
| A3 | エフ・ロン殺菌保管機 | NSL-10C | 1000 | 600 | 1900 | 4 | | | | | | | 1.066 | | | | | | | | 白衣14着収納 |
| A4 | エアシャワー | PCJ-87SC1BSNT | 1200 | 1140 | 2200 | 1 | | | | | | | | 0.555 | | | | | | | 1人用 |
| | < 離乳食調理室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A5 | 消毒保管機 | MCWK-20-eT | 900 | 750 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | 5.400 | | | | | D=750mm仕様 |
| A6 | 三槽シンク | | 1800 | 600 | 800 | 1 | 15x3 | 15x3 | 40x3 | | | | | | | | | | | | フライ仕様 *パンチングプレート付 |
| A7 | 作業台 | | (1070) | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | *現場合わせ |
| A8 | 台下戸棚 | | 900 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A9 | 卓上IHコンロ | KZ-CK1401 | 304 | 345 | 54 | 2 | | | | | | | 1.400 | | | | | | | | *併用 三槽200V電源2口要 |
| A10 | 電磁調理器 | CI-126-333T | 1200 | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | 9.000 | | | | | ③ 3kW×3口 |
| A11 | 脇台 | | (420) | 600 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | *現場合わせ |
| A12 | 作業台 | | (915) | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | *現場合わせ |
| A13 | 作業台 | | 1200 | 750 | 600 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A14 | IHジャー炊飯器 | SR-PGC54A | 502 | 429 | 410 | 1 | | | | | | | | | | | 4.570 | | | | 3升炊き |
| A15 | IHジャー炊飯器 | SR-PA188 | 294 | 377 | 269 | 1 | | | | | | | 1.400 | | | | | | | | 1~10合炊き |
| A16 | 一槽シンク | | 750 | 750 | 800 | 1 | 15 | 15 | 40 | | | | | | | | | | | | フライ仕様 |
| A17 | スチームコンベクションオープン | CSI3-E5 | 700 | 655 | 865 | 1 | 15 | | 40 | | | | | | | 5.500 | | | | | ③ ネフルバ2/3 5段 |
| A18 | ラビッドチラー | HRC-5A | 780 | 750 | 850 | 1 | | | 65x2 | | | | 0.695 | | | | | | | | 定格内容積111L |
| A19 | 冷凍下戸棚 | HRF-150A | 1500 | 800 | 1910 | 1 | | | 40 | | | | 0.597 | | | | | | | | 定格内容積1276L(冷凍室976L 冷蔵室300L) |
| A20 | 台下戸棚 | | 1500 | 800 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 両面式/移動式 |
| A21 | 盛付移動台 | | 750 | 450 | 800 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | < 和え物室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A22 | 冷蔵庫 | HR-180A | 1800 | 800 | 1910 | 1 | | | 40 | | | | 0.297 | | | | | | | | 定格内容積1627L |
| A23 | 予冷機能付消毒保管機 | CFPC-20A-2 | 1150 | 1910 | 2298 | 2 | | | | | | | | | | 11.520 | | | | | *ピット掘り込み要【建築工事】 |
| A24 | 消毒カート | | 840 | 790 | 1580 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | フライ仕様 |
| A25 | 和え釜 | SMK-65OHM/A | 810 | 650 | 850 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 移動式 |
| | < 加熱調理室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

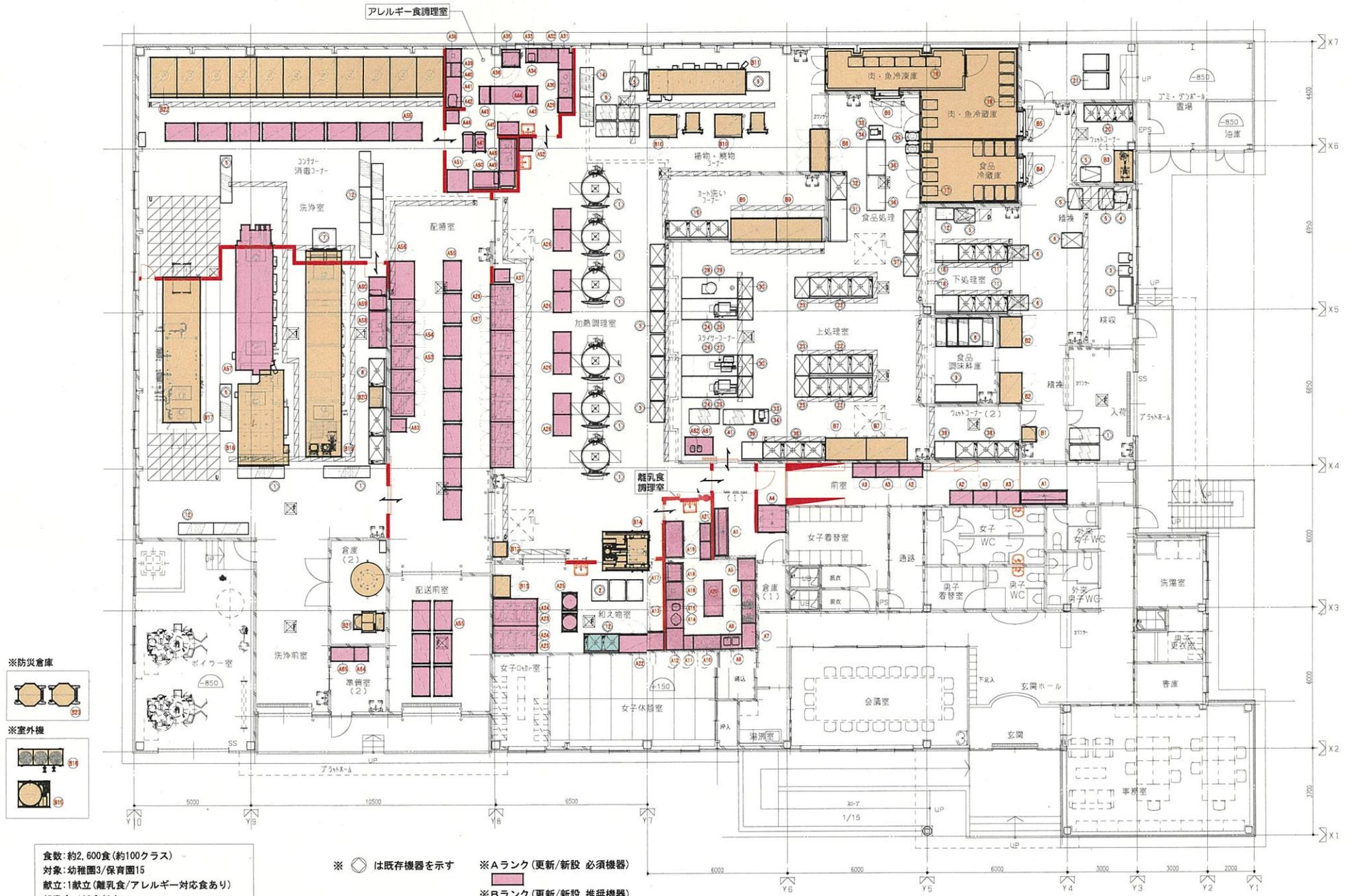
※A ランクリスト

| 品番 | 名称 | 規格仕様 | 外形寸法(m/m) | | | 数 | 給排水 | | | | ガス(都市ガス) | | | 電気(kw) | | | 蒸気 | | | 備考 | | |
|------------|-------------|-------------|-----------|------|------|----|-------|-------|-------|-----|----------|---------|--------|--------|--------|-------|--------|-----------|----|-------|--------------------|-------------------|
| | | | 開口 | 奥行 | 高さ | | 給水(A) | 給湯(A) | 排水(A) | ピット | 口径(A) | 消費量(KW) | 単相100V | 単相200V | 三相200V | 給気(A) | 排気(A) | 消費量(Kg/H) | | | | |
| A55 | 配送コンテナ | | 1310 | 800 | 1440 | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A56 | コンテナイン消毒保管機 | CMPK-11B-e | 1070 | 1600 | 2097 | 1 | | | | | | | | | | | 7.750 | | | | | |
| A63 | 検査用冷凍庫 | SD-137 | 553 | 649 | 855 | 1 | | | | | | | | | 0.077 | | | | | | バスケット大3ヶ/バスケット小1ヶ付 | |
| < 洗浄室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A57 | システム食器洗浄機 | NAW-3DW-FRT | 5950 | 1760 | 2390 | 1 | 32 | | | | | | | | | | | 18.700 | 32 | 210.0 | ○ | デモンスト |
| A58 | 二層ソイルドテーブル | | 1500 | 750 | 800 | 1 | 15×2 | 15×2 | 40×2 | | | | | | | | | | | | | |
| A59 | 食器洗浄機 | i520-EWH10 | 882 | 755 | 1380 | 1 | | 15 | 40 | | | | | | | | 11.000 | | | | ○ | ブーナー左 給湯条件: 35℃以上 |
| A60 | クリーンテーブル | | 750 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| < 上処理室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A61 | 移動台 | | 1200 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | トワイ仕様 |
| A62 | フードプロセッサ | RM-5200F | 215 | 260 | 453 | 2 | | | | | | | | | 0.700 | | | | | | | |
| < 準備室(2) > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A64 | シューズ殺菌保管機 | NSL-06S | 600 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | 0.728 | | | | | | | シューズ14双収納 |
| A65 | エプロン殺菌保管機 | NSL-10C | 1000 | 600 | 1900 | 1 | | | | | | | | | 1.028 | | | | | | | 白衣14着収納 |

※B ランクリスト

| 品番 | 名称 | 規格仕様 | 外形寸法(m/m) | | | 数 | 給排水 | | | | ガス(都市ガス) | | | 電気(kw) | | | 蒸気 | | | 備考 | | | |
|-------------|-----------------|----------------|-----------|------|------|----|-------|-------|----------------------|-----|----------|---------|--------|--------|--------|-------|-------|-----------|----|------|-------|-------------------------------|----------------------------|
| | | | 開口 | 奥行 | 高さ | | 給水(A) | 給湯(A) | 排水(A) | ピット | 口径(A) | 消費量(KW) | 単相100V | 単相200V | 三相200V | 給気(A) | 排気(A) | 消費量(Kg/H) | | | | | |
| < 検収・下処理室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B1 | 冷凍庫 | HF-63AT | 625 | 650 | 1910 | 1 | | | 40 | | | | | | 0.370 | | | | | | | 定格内容積384L | |
| B2 | 消毒保管機 | MCWK-30-e | 1300 | 950 | 1900 | 2 | | | | | | | | | | | 9.750 | | | | | | |
| B3 | 粉碎機内蔵シンク | ディスクソーザボンプ付 | (1340) | 800 | 800 | 1 | 20×2 | 20 | 40 | | | | | | | | | 3.700 | | | | ※スプリー配管工事別途 | |
| B4 | 食品冷蔵庫 冷却ユニット | 室外機・室内機 | *** | *** | *** | 1 | | | | | | | | | | | | *** | | | | 冷暖配管は別途 | |
| B5 | 肉魚冷蔵庫 冷却ユニット | 室外機・室内機 | *** | *** | *** | 1 | | | | | | | | | | | | *** | | | | 冷暖配管は別途 | |
| B6 | 肉魚冷凍庫 冷却ユニット | 室外機・室内機 | *** | *** | *** | 1 | | | | | | | | | | | | *** | | | | 冷暖配管は別途 | |
| < 上処理室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B7 | 消毒保管機 | MCWK-40-e | 1750 | 950 | 1900 | 2 | | | | | | | | | | | | 12.800 | | | | | |
| B8 | パススルー冷蔵庫 | HR-180CA3-6G6G | 1800 | 850 | 1910 | 1 | | | 40×2 | | | | | | | | | 0.977 | | | | ガラス扉仕様 定格内容積1715L | |
| B9 | カートイン消毒保管機 | CMC-40DB-eT | 1950 | 1000 | 1997 | 2 | | | | | | | | | | | | 1.500 | 25 | 20 | 29.6 | ※ピット掘り込み要【建築工事】 | |
| < 加熱調理室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B10 | スチームコンベクションオープン | CSWH-GW202 | 1230 | 975 | 1860 | 2 | 15 | | 40 | 20 | 82.60 | | | | 1.800 | | | | | | | ※ネットパン2/1×20個 取付金具 ※カートは別途 | |
| B11 | 自動フライヤー | FAS2-40LT | 4150 | 1615 | 1700 | 1 | | | 40 | 32 | 90.10 | | | | 1.795 | | | | | | | ※調理機付 | |
| B12 | 冷凍庫 | HF-63AT | 625 | 650 | 1910 | 1 | | | 40 | | | | | | 0.370 | | | | | | | 定格内容積384L | |
| < 和え物室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B13 | 消毒保管機 | MCWK-20-eT | 900 | 750 | 1900 | 1 | | | | | | | | | | | | 5.400 | | | | ※D=750mm仕様 | |
| B14 | パススルー真空冷却機 | CH-150RKW | 2070 | 1915 | 2310 | 1 | 20 | | 25×3 | 要 | | | | | | | | 2.400 | 20 | 15 | 24.0 | ※冷却配管工事別途 ※ピット掘り込み要【建築工事】 | |
| B15 | 屋外タンクユニット | | 1100 | 1350 | 1670 | 1 | 20 | | 40 | | | | | | | | | 1.480 | | | | 冷暖配管: 50A型 | |
| B16 | 真空冷却機用チラー | UWAPF15A(D)-MR | 1925 | 760 | 1500 | 1 | | | | | | | | | | | | 14.600 | | | | 冷暖配管: 50A型 | |
| < 洗浄室 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B17 | コンテナ洗浄機 | NAW-CW-SAT | 1995 | 6200 | 3100 | 1 | 25×2 | | 50×3 25 | | | | | | 4.100 | | | 40 | | | 350.0 | ○ | |
| B18 | スプーン洗浄機付浸漬装置 | NAW-5SI-3 | 4050 | 2310 | 1830 | 1 | 32 | | 50×3 25×2 | | | | | | 5.670 | | | 32 | | | 210.0 | ○ | |
| B19 | 前処理装置付食器類洗浄機 | NAW-5UWB-RT | 8750 | 1695 | 2100 | 1 | 20 40 | 20 | 50×6 (標準80mm) スプーン40 | 要 | | | | | | | | 24.070 | 32 | 20 | 210.0 | ○ | ディスクソーザボンプ付 ※スプリー配管工事別途 |
| B20 | 超音波洗浄機 | UCP-900 | 900 | 600 | 926 | 1 | 15 | 15 | 40 | | | | | | 1.540 | | | | | | | ※青銅製付 | |
| B21 | 次亜水製造装置 | EHW-125+タンク2ト | 880 | 1300 | 1610 | 1 | 25 | | 50×4 | 要 | | | | | 1.600 | 1.500 | | | | | | ※水素ガス用排気別途工事 | |
| B22 | 昇降コンテナイン消毒保管機 | ECPK-2DB-eT | 1140 | 1560 | 3950 | 11 | | | | | | | | | | | | 3.800 | 25 | 20×2 | 36.0 | コンテナ: 2台収納 | |
| < 屋外倉庫 > | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B23 | 移動式煮炊釜 | NAG-30B | 1350 | 945 | 870 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。 注) 付属品として記載のない備品類・収納物は含まない。



食数: 約2,600食(約100クラス)
 対象: 幼稚園3/保育園15
 献立: 1献立(離乳食/アレルギー対応食あり)
 離乳食: 100食対応

- ※ は既存機器を示す
- ※ Aランク(更新/新設 必須機器)
- ※ Bランク(更新/新設 推奨機器)
- ※ 躯体改修

西尾市子ども給食センター

2020/04/15 Scale 1/150(A3)