

本厨房に設備する設備品リスト。

No.	設備名	台数	パーキテック製	他社製	備考
1	万能調理器(総菜用)	2	○		
2	万能調理器(炊飯用)	1	○		
3	洗米機	1		○	
4	魚焼き機	1		○	
5	野菜スライサー	1		○	
6	根菜皮剥きピーラー	1		○	手配中
7	食器洗浄器	3		○	
8	冷凍冷蔵庫	1		○	
9	冷蔵庫	1		○	
10	冷蔵コンテナ	1		○	20フィート
11	普通コンテナ	1		○	同上
12	乾燥殺菌機	1		○	布巾、箸類用
13	調理用服装	30		○	
14	食器	800組		○	
15	洗濯機	1		○	
16	冷却用扇風機	1		○	
17	配送用車両	1		○	手配中
18	コンロ台	1		○	
19	シンク類	6		○	
20	調理台	6		○	
21	収納棚	1		○	
22	大根おろし機	1		○	手配中
23	作業台車(ころ付き)	5		○	
24	シェルフ	2		○	
25	炊飯用ポリバケツ	3		○	
26	食器	750	手配中	○	手配中
27	個人用お盆	750	同上	○	
28	抗菌まな板	7	“	○	
29	食器籠	20	“	○	

30	箸消毒籠	20	“	○	
31	プレートトラック	9	“	○	
32	フラットウェア	3	“	○	ラック
33	手付き湯ざる	2	“	○	
34	大ざる	6	“	○	青4、黄2

以下、備品・消耗品リスト

NO	種類	個数	特色
1	スパテラ(大)	4	
2	同(小)	7	
3	火ばさみ	2	
4	ステンたわし	8	
5	マグネット	4	白版等用
6	たわし(大)	2	
7	同(小)	4	
8	石けん皿	3	
9	使い捨て手袋	5	80枚入り
10	ゴム手袋	5	
11	スポンジたわし	16	
12	洗剤	2	
13	サランラップ	10	
14	クッキングシート	1	
15	アルミホイル	10	
16	温度計	1	
17	湿度計	1	
18	マーカー(黒)	3	
19	極太マーカー	1	(黒)
20	名前ペン	1	
21	刷毛	1	(調理用、照り付け用)
22	カッターナイフ	1	
23	4段引き出し	1	小物入れ(プラスチック)
24	ホワイトボード	1	

25	布巾	5	3枚入り
26	同	8	1枚入り(食器拭き用)
27	S字ハンガー	4	
28	丸形ハンガー	1	
29	長尺箒	1	
30	長尺デッキブラシ	1	
31	ちりとり	1	
32	小さなごみ籠	2	プラスチック
33	小さなバケツ	2	プラスチック
34	泡立て器	3	大、中、小
35	計量カップ	1	
36	缶切り	2	
37	スプレーボトル	2	アルコール用
38	紙タオルハンガー	1	フック付き
39	漬け物樽	5	
40	漬け物用重し	5	
41	作業用帽子	10	
42	作業用靴	30	女性用 23.5~24.0(20),男子用 26.5(5), 27.0 (5) 手配中
43	中心温度計	1	手配中
44	爪ブラシ	10	手配中
45	調味料用秤	1	
46	炊飯用ネット	6	浸漬用5