

## 学寮給食業務委託仕様書

### 1. 件名

広島商船高等専門学校学寮給食業務委託

### 2. 業務の内容及び場所

- (1) 業務の内容は、別紙広島商船高等専門学校学寮給食業務の実施細目（以下「実施細目」という。）のとおりとする。
- (2) 業務の場所は、次のとおりとする。
  - ① 広島県豊田郡大崎上島町東野 2980-2  
広島商船高等専門学校学生寮管理棟 1 階食堂
  - ② 広島県豊田郡大崎上島町東野 4272-1  
広島商船高等専門学校流通情報工学科棟 1 階学生食堂

### 3. 業務日及び時間

給食の提供を行う日時は、実施細目に定める。ただし、学校行事等により変更することがある。

### 4. 遵守事項

- (1) 乙は、業務を総合的に把握し、調整を行う現場責任者及び業務に従事する者（以下「従業員等」という。）を定め、従業員名簿（別紙 8）を甲に提出すること。また、従業員等が交替した場合も同様とする。
- (2) 乙は、従業員等に対し定期的に研修会等の業務遂行のための教育を行うこと。
- (3) 乙は、従業員等に清潔な調理専用の服装（作業衣、マスク、髪覆及び作業靴等）を着用させること。

### 5. 乙の負担範囲

- (1) 厨房で使用する事務用及び業務用消耗品（清掃用具含む）の購入に係る経費
- (2) 厨房で使用する給食材料費及び光熱水料経費
- (3) 従業員等に着用させる調理専用の服装（作業衣、マスク、髪覆及び作業靴等）の購入に係る経費

### 6. その他

- (1) 甲が、乙に使用させる施設及び設備は、別紙 2-1～2-6 のとおりとする。
  - ① 無償で使用させる施設及び設備の場所は別紙 2-1～2-2 とし、貸付物品は、別紙 2-5 のとおりとする。
  - ② 有償で使用させる施設及び設備の場所は別紙 2-3～2-4 とし、貸付物品は、別紙 2-6 のとおりとする。
  - ③ 有償貸付物品については、別途契約担当役と賃貸借契約を締結するものとする。
- (2) 乙は、従業員等について身分、衛生、風紀及び規律について一切の責任を負うものとする。
- (3) その他詳細については、実施細目及び甲の指示に従うものとする。

## 広島商船高等専門学校学寮給食業務の実施細目

本細目は、寮生への食事供給を行うため、給食業務委託契約書並びに仕様書、学校保健法等関連法令に基づき、その目的を果たすべく、委託者広島商船高等専門学校（以下「甲」という。）と受託者（以下「乙」という。）は役割分担を明確にし、給食業務（以下「業務」という。）が円滑に運営されるのに必要な事項を以下に定める。

### 1. 業務の分担に関する事項

#### (1) 甲が分担する業務

- ① 業務遂行に必要な基本的設備及び食器等の設置、整備に関すること。
- ② 給食費（給食材料費、諸雑費）の算定、承認に関すること。
- ③ 乙が作成した食料構成表、献立表の精査に関すること。
- ④ 食数の集計及び乙への食数の通知に関すること。
- ⑤ 衛生管理状況の検査等確認及び指導に関すること。
- ⑥ 検食に関すること。
- ⑦ その他業務に関して必要な指示事項。

#### (2) 乙が分担する業務

- ① 厨房及び調理に伴う設備、機器、器具、食品材料及び食器等の洗浄、消毒、保清、保管及び防疫に関すること。
- ② 給食費（給食材料費、諸雑費）の徴収に関すること。
- ③ 食料構成表、献立表の作成とこれに基づく、食品材料の厳選及び発注仕入れ、風味等創意工夫した調理、盛り付け及び配膳に関すること。
- ④ 保存食の適切な保管、管理に関すること。
- ⑤ 従業員の衛生管理に関すること。
- ⑥ 甲が定める書類及び法令等に定められた検査書類等の整備、保管及び提出に関すること。
- ⑦ その他業務に関して必要な事項。

### 2. 従業員数及び職務内容

- (1) 乙は、労務管理及び監督指導、施設等の保全、食品材料の仕入れ、保健衛生の管理等を行うため、専任の者（以下「現場責任者」という。）を1名おくこと。
- (2) 乙は、献立の作成及び調理指導を行うため、実務経験を有する栄養士（以下「栄養士」という。）を1名おくこと。
- (3) 乙は、調理を行う者（以下「調理師」という。）を1名以上おくこと。
- (4) 乙は、調理師を補助する者（以下「調理員」という。）を必要数おくこと。

### 3. 給食費に関する事項

- (1) 乙は各寮生の保護者から、次の給食材料費及び諸雑費の合計額を給食費として徴収するものとする。
  - ① 給食材料費は、日額（税抜）676円（朝食171円・昼食219円・夕食286円）とし、当該月の給食実数を乗じて得た月額とする。
  - ② 人件費、光熱水料等の諸雑費（以下「諸雑費」という。）は、寮生1人当り月額11,219円とする。（但し、9月・3月を除く10ヶ月徴収）

(2) 月の中途入退寮者の給食費は次のとおりとする。

- ① 入寮者の給食材料費は入寮日から月末までの日数を乗じて得た額とする。
- ② 入寮者の諸雑費は、入寮した月分を全額徴収する。
- ③ 退寮者の給食材料費は喫食した食数に各単価を乗じ得た金額とする。
- ④ 退寮者の諸雑費は退寮した月分を全額徴収する。

(3) 乙は次の場合に限り、各寮生の保護者に給食材料費を返還することとする。

- ① 寮生が正規の手続きを行い、連続して3食以上欠食した場合は、1食を単位として給食材料費を返還する。
- ② 学校行事及び学校の承認を受けて行う課外活動及び学校長が認めた場合等の欠食は、1食を単位として給食材料費を返還する。

(4) 欠食の連絡は、次のとおりとする。

- ① 学生課寮務係（以下「担当係」）は寮生の希望及び学校行事等による欠食の乙への連絡は通常、欠食日の2日前の正午までに行うものとする。
- ② 停学等の処分による場合はこの限りではない。

(5) 給食費の改定について

- ① 乙は著しい物価変動等が生じた時は、別紙1「給食費改定申請書」により金額変更を申請することができる。
- ② 甲は、乙から申請があった「給食費改定申請書」の内容について十分な審査を行うものとする。審査の結果、許可した場合は金額を改定することができるものとする。  
ただし、保護者への周知など所要の手続き期間を必要とするため、実施時期については協議して定めるものとする。

#### 4. 献立の作成に関する事項

(1) 栄養士は厚生労働省「日本人の食事摂取基準」に基づき1日の栄養基準「食品構成表」（別紙2）を作成し、担当係に提出すること。

乙が提供する給食は、栄養基準を十分に満たしていること。

なお、1日の栄養摂取基準は次のとおりとする。

1日の栄養摂取基準

エネルギー	タンパク質	カルシウム	鉄
2800kcal	90g	800mg	12mg
ビタミンA	ビタミンB <sub>1</sub>	ビタミンB <sub>2</sub>	ビタミンC
600 $\mu$ g	1.2mg	1.3mg	90mg
食物繊維			
20~25g			
穀物エネルギー比	脂肪エネルギー比	動物蛋白質比	
55~60%	20~25%	45~50%	
糖質エネルギー比			
50%以上			

(2) 栄養士は、上記(1)に基づき、1日30食品を目標に六つの食品群を組み合わせ、別紙3「献立表」を2週間単位で作成し実施初日の10日前までに、担当係に提出し、承認を得ること。

(3) 栄養士は、献立の作成に際し、喫食者の味覚、嗜好が考慮され食品の使い方が効果的で季節感や行事食を取り入れた変化に富んだ構成であること。

(4) 提出した献立表を乙の事情により変更する必要があるときは、担当係の許可を得て変更すること。

#### 5. 調理作業に関する事項

(1) 調理師は、担当係が承認した献立表に基づき、栄養士の指導のもと、適切な調理作業を行い、適温給食に努めること。

(2) 魚、肉料理は生焼け等を防止するため調理中に中心温度を測定し、記録簿に記録し保管すること。

(3) 前日調理、次食調理等の作り置きは原則として禁止する。

(4) 甲が必要と認めたときは、粥食等病人食を調理すること。

#### 6. 食品材料に関する事項

(1) 現場責任者は献立表に基づき適正量の食品材料を発注、仕入れすること。

(2) 食品材料は品質を厳選し、鮮度の良い物を使用すること。

(3) 生鮮食品は原則として、調理日当日の納入とすること。

(4) 現場責任者は食品材料の納入方法、搬入レート、温度チェック、食品材料の鮮度及び品質等検収マニュアルを作成し、厳重にチェックを行うこと。また、作成したマニュアルを2部担当係に提出すること。

(5) 食品材料の相互汚染を防止するため、冷蔵庫、冷凍庫では、清潔な容器を使用し保存を行うこと。

(6) 納入時に使用したダンボールでの冷蔵庫、冷凍庫への持込保管は禁止する。

(7) 野菜、牛乳、肉、魚等生鮮食品は、適温で保存すること。

#### 7. 給食日、給食時間及び給食場所に関する事項

(1) 給食は閉寮日を除く毎日とする。但し、学校行事及び学校の承認を受けて行う合宿等学校長が認めた場合は実施する。

(2) 給食は土曜日、日曜日、祝日及び本校が特に定める日（以下「休日等」という。）と休日等以外の日（以下「平日」という。）別に次の時間及び場所で提供すること。但し、学校行事及び病人等の場合は、この限りではない。

##### ①給食時間

区分	休日等	平日
朝食	8時00分～9時00分	7時20分～8時15分
昼食	12時00分～13時00分	12時20分～13時10分
夕食	18時00分～19時30分	

##### ②給食場所

区分	休日等	平日
朝食	寮食堂	寮食堂
昼食		学生食堂（校舎地区）
夕食		寮食堂

(3) 給食は、調理終了後2時間以内に寮生が喫食できるよう作業を行うこと。

(4) 甲及び乙の都合により上記（1）及び（2）が変更となる場合は協議を行うこと。

(5) 学生食堂に於ける平日の昼食には、寮生以外の者に他の喫食できる料理を提供すること。

(6) 学生食堂に於ける営業期間及び時間帯は、別に定めるものとする。

## 8. 配膳作業に関する事項

- (1) ご飯、味噌汁、スープ、シチュー、カレーライスは寮生の欲するだけ自由摂取できること。
- (2) 温食の調理は65℃以上で保温管理され、冷食の調理食品は5℃～10℃で適切に管理されていること。
- (3) 料理の味が混ざり合わないようにするため、また、見栄えをよくするために複数の食器を使用する等、盛り付ける食器の適切な選択をすること。
- (4) 喫食時にお茶を準備すること。なお、5月～10月は冷麦茶とすること。

## 9. 食器等洗浄作業に関する事項

- (1) 食器洗浄機は日常の点検・保守及び保清を行うこと。
- (2) 食器洗浄機に伴う配管、排水溝は定期的に清掃を行うなどして、食物残、異物を取り除き衛生的に保持すること。

## 10. 施設、設備に関する事項

- (1) 乙は甲から借受けた施設、備品等の使用による事故及び目的外使用等による破損、故障等の発生防止を防ぐこと。
- (2) 施設、設備はその使用目的の特殊性から、関連法令及び行政指導に基づき、常に衛生的に保持すること。
- (3) 厨房内の調理器具は十分に洗浄及び日常の点検・保守を行い、常に衛生的に保持すること。
- (4) 施設内の破損、機器類の故障は速やかに担当係に報告し指示を受けること。
- (5) 機器類の新規購入・更新・修理は別紙4「新規購入・更新・修理依頼書」により担当係に行うこと。

## 11. 衛生管理に関する事項

- (1) 大量調理施設衛生管理マニュアル（資料）（厚生労働省平成25年10月改正）を遵守し、規定の点検表等を記録し、1年間保管すること。また、本校が提出を求めた場合速やかに提出すること。
- (2) 乙は、伝染病患者はもとより、下痢症、化膿症者及びその疑いのある者及び甲から特に指示を受けた者を、調理に従事させないこと。また、従業員の健康管理に留意すること。
- (3) 乙は、従業員に清潔な調理専用の服装等（作業衣・マスク・髪覆・作業靴等）を着用させること。
- (4) 排水溝等常に清掃を行い、食物残渣の滞留、悪臭がないよう清潔な状態を保持すること。
- (5) 食物残渣の一時保管は、蓋付きの容器を使用し、清潔に留意すること。
- (6) 冷蔵庫、冷凍庫、食品戸棚、調理機器等は毎週1回以上、消毒液や温湯で清拭し衛生的に維持すること。また、点検表を作成し保管すること。
- (7) 乙は、従業員に対して労働安全衛生法に基づく健康診断を年2回以上、検便検査（0-157を含む）を月2回以上実施し、その結果を甲に報告し、保管すること。
- (8) その他法令等に定める衛生管理に関する事項及び関係官公庁の指示を厳守すること。

## 12. 検食に関する事項

- (1) 検食は1食（朝・昼・夕 各1食）とし、検食者は当直者、寮務主事、寮務主事補、学生課長とする。なお、甲は、前記検食者を予告無く変更する場合があるので留意すること。

## 13. 保存食に関する事項

- (1) 寮生に提供する食事は、原材料及び調理済食品を各々50g程度、ビニール袋に密封して入れ、マイナス20℃以下で2週間保存すること。なお、原材料は洗浄及び消毒を行わないで、購入したままの状態での保存すること。

#### 14. 業務履行の確認に関する事項

##### (1) 業務完了の確認

① 甲は、乙が各四半期経過後10日以内に当該期間の業務について別紙5「業務完了報告書」を甲に提出することにより業務完了の確認を行う。

##### (2) 原価計算書の提出

① 乙は、別紙6「給食費計算書」を当該月の翌月の末日までに、また別紙7「損益計算書」を当該事業年度の終了後1か月以内に甲に提出するものとする。

#### 15. 労務管理に関する事項

(1) 乙は、現場責任者、栄養士、調理師及び調理員の名簿を別紙8「従業員名簿」により作成し甲に提出すること。提出後、変更がある場合は、その都度甲に提出すること。

(2) 乙は、給食業務従事者の身元保証、労務管理及び監督指導等を十分に行うとともに、施設等の保全、食品材料の仕入れ、保健衛生の管理等学寮の給食業務に支障をきたさないよう注意すること。

(3) 施設等において、従業員に不測の事故が生じた場合は、速やかに甲に報告するとともに、受託者の責のもとに処理すること。

#### 16. その他

(1) 乙は、給食により寮生が中毒等疾病をおこした場合は、その責を負うこととし、完治にいたるまでの療養費を負担すること。

(2) 乙は、上記(1)に備え、賠償責任保険等に加入し写しを提出すること。

(3) 乙は、緊急時の連絡網を作成し甲に提出すること。

(4) 乙は、非常時の給食の提供方法を作成し甲に提出すること。

(5) 乙は、防火、防犯その他災害等の発生防止に留意すること。

(6) 乙は、従業員に対し定期的に研修会等の業務遂行のための教育を行うこと。

(7) 甲乙は、寮生からの改善・要望事項に対して、定例的に会合を持ち、改善策・対応策を協議し、具体化できるよう努めること。

平成 年 月 日

広島商船高等専門学校長 殿

業者名

## 給食費改定申請書

下記のとおり金額を改定したいので申請します。

- 1.
- 
- 給食材料費

日 額	朝 食	昼 食	夕 食
円	円	円	円

 諸雑費 寮生1月当り 円

2. 金額改定の理由及び算出根拠

1) 改定の理由

2) 算出内訳

3) 算出の根拠

※理由及び算出根拠を証明する書類（収入・支出見込、人件費、材料費明細、光熱水費等必要経費の詳細）を必ず添付すること。

広島商船高等専門学校長 殿

## 食 品 構 成 表

食 品 群		標準食品構成 (g)	食 品 群	標準食品構成 (g)
穀 類	米		果 実 類	
	パ ン		藻 類	
	そ の 他		魚 介 類	
いも及びでん粉類			肉 類	
砂糖及び甘味類			卵 類	
豆 類			乳 類	
種 実 類			油 脂 類	
野 菜 類	緑黄色野菜		菓 子 類	
	その他の野菜		調 味 料	
	野菜漬物類			

平成 年 月 日 作成

作成者

印





学生課長	課長補佐	寮務係長	寮務係

### 新規購入・更新・修理依頼書

広島商船高等専門学校長 殿

業者名  
現場責任者

印

下記について 新規購入 ・ 更新 ・ 修理 を依頼します。

1. 品名規格等

品 名	規 格	数 量	単 位	物品番号

2. 必要理由・更新理由・故障内容原因

---



---



---



---

注) 新規購入, 更新の場合は, カタログ等を添付すること。

※措置欄

--

## 業務完了報告書

広島商船高等専門学校長 殿

業務実施期間 平成 年 月 日 ～ 平成 年 月 日 第 四半期

## 1. 日数

区分	月別			計
	月	月	月	
業務を実施すべき日数				
業務を実施した日数				
業務を実施しなかった日数				

## 2. 食数

食別	月別				計
	月	月	月	月	
朝食					
昼食					
夕食					
特別食					
計					

上記のとおり実施し完了したことを報告します。

報告者

印

広島商船高等専門学校長 殿

## 給食費計算書 (平成 年 月分)

業者名  
現場責任者

印

①総表

前月繰越金 A (前月分K)	寮生受入給食費			欠食返還金 D	受入額計 E=A+B+C-D	使用材料費 F	諸 経 費 G	計 H=F+G	差引計 I=E-H	業務委託費 J	差引残高 (△損失) K=I+J
	給食材料費	諸 雑 費	小 計 B								
	その他受入給食費										
	給食材料費	諸 雑 費	小 計 C								

②個別表

使用材料費(F)の内訳

前月棚卸高 A'(前月c')	購入材料費 B'	当月棚卸高 C'	使用材料費 F=A'+B'-C'

当月給食材料費の差引額

前月繰越金 a (前月 d)	当月受入額計 b	欠食返還金 D	受入額計 c=a+b-D	使用材料費 F	差引残額 d=c-F

諸経費(G)の内訳

前月繰越金 a'	受入諸雑費 b'	受入額計 c'=a'+b'	給与	時間外手当	通勤手当	社会保険料	人件費計 d'	諸経費合計 G=d'+e'+f'	差引残額 h=c'-G
			給与	時間外手当	通勤手当				
			賞与	衛生手当	調整手当				
			電気料	水道料	プロパンガス料		光熱水費計 e'		
			業務経費	その他			雑費計 f'		

広島商船高等専門学校長 殿

## 損益計算書 (平成 年度分)

業者名  
現場責任者

印

寮生受入給食費 A	その他受入給食費 B	受入給食費計 C=A+B	材料費 D	人件費 E	光熱水費 F	雑費 G	諸経費計 H=E+F+G	業務委託費 I	差引計 C-D-H+I
円	円	円	円	円	円	円	円	円	円

内 訳 ① 年度材料費

前年度棚卸高	年度購入材料費	年度末棚卸高	年度使用材料費
円	円	円	円

内 訳 ② 年度諸経費

給与	時間外手当	通勤手当	社会保険料	
円	円	円	円	
賞与	衛生手当	調整手当		人件費計
円	円	円	円	円
電気料	水道料	プロパンガス料		光熱水費計
円	円	円	円	円
業務経費	その他			雑費計
円	円	円	円	円

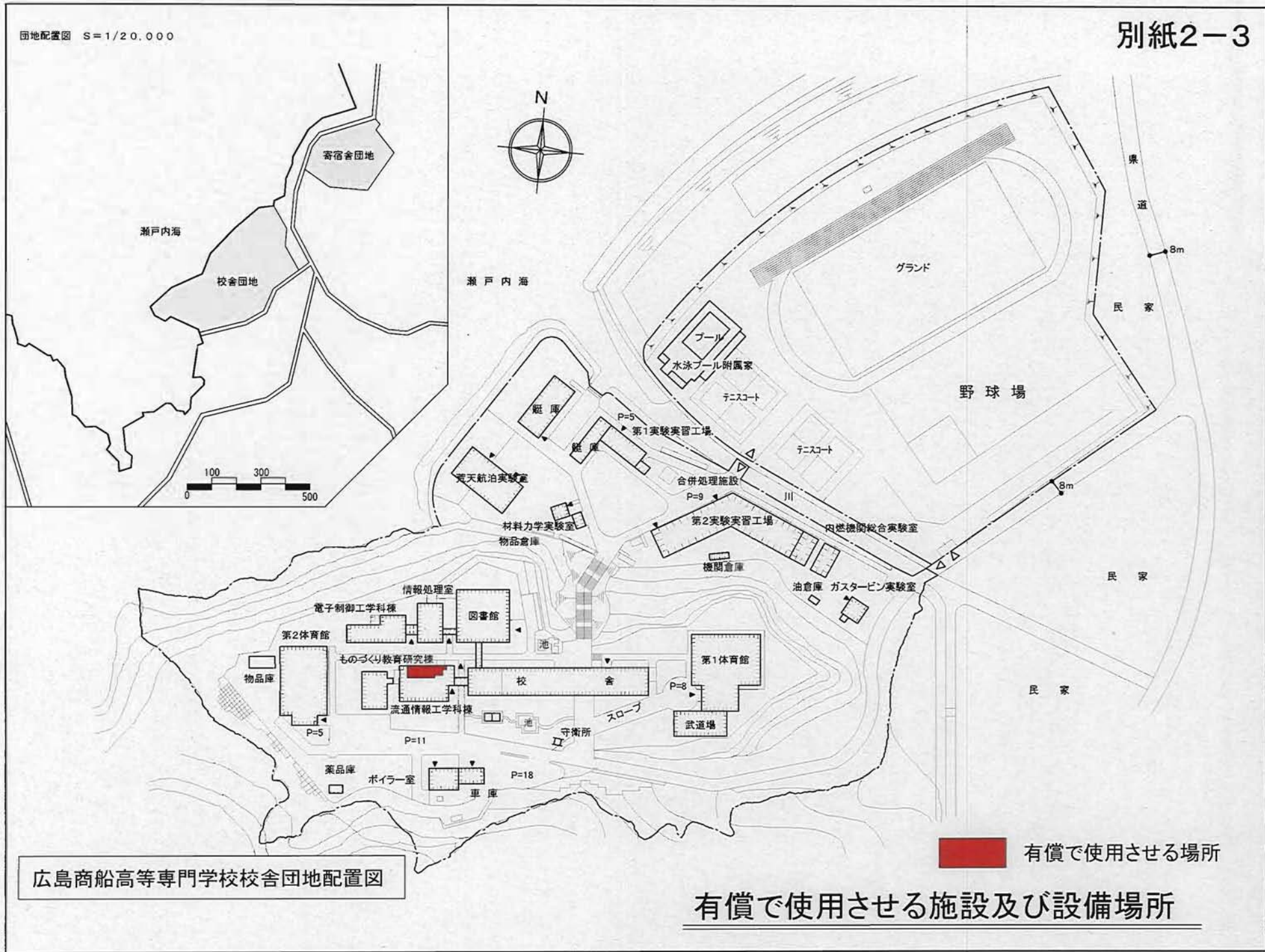








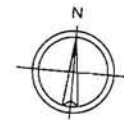
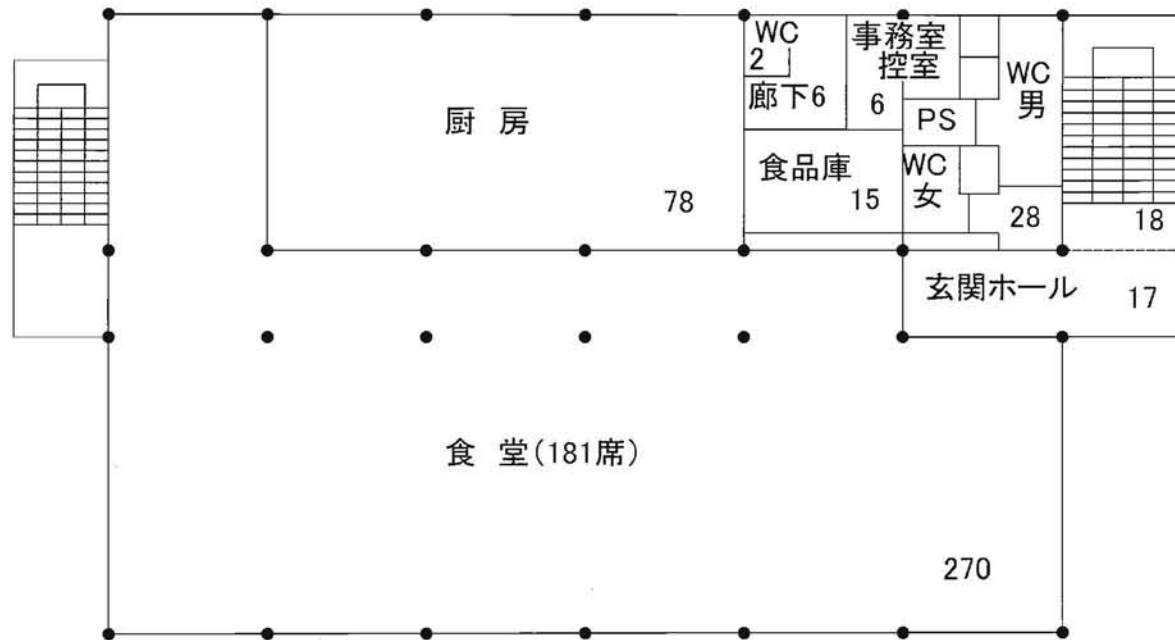
団地配置図 S=1/20,000



広島商船高等専門学校校舎団地配置図

有償で使用させる施設及び設備場所

有償で使用させる施設及び設備(校舎地区)



流通情報工学科校舎

## 無償貸与物品一覧

寄宿舎地区

	品名	規格	数量	備考
1	ボイラー	日本調理機 NWB-32 430L	1	A-2-4
2	冷蔵庫	ホシザキ HR-150P3 1308L	1	S-2-55
3	冷蔵庫	ホシザキ HR-150P3 1308L	1	S-2-56
4	冷蔵庫	東芝 RGC-401TFG2-C	1	S-2-62
5	冷蔵庫	ホシザキ HR-150ST3	1	
6	製氷機	ホシザキ IM-45L-1	1	
7	温蔵庫	富士厨房 FWC6A	1	S-77-2
8	自動台秤	100kg	1	は-10-5
9	配膳棚	ステンレス製 1800×750×1720	1	る-2-1
10	洗米器	日本調理機 RWO-50AN 22~28kg	1	む-3-5
11	二槽シンク	800	1	む-5-22
12	〃	日本調理機 DS2-159W 水切プレート付 1500×900×800	1	む-5-23
13	〃	日本調理機 DB1-157B 背付 1500×750×800	1	む-5-25
14	〃	日本調理機 DB1-157B 背付 1500×750×800	1	む-5-26
15	調理台付シンク	日本調理機 DTS-2-3618 3600×1800×800	1	む-5-27
16	ガス回転釜	日本調理機 DGK-45C 150L	1	む-7-14
17	ガス回転釜	日本調理機 DGK-45C 150L	1	む-7-15
18	ガス回転釜	日本調理機 DRK-60C 200L	1	む-7-16
19	ガステーブル	日本調理機 5口 PGT-1575	1	む-9-3
20	食器洗浄機	日本調理機 DWA2-5MF	1	む-12-5
21	作業台	日本調理機 DTM-97 移動式 900×750×800	1	む-14-26
22	作業台	日本調理機 DTM-97 移動式 900×750×800	1	む-14-28
23	食器戸棚	臼井日造 FCS-1800 1800×900×1800	1	む-18-1
24	食器戸棚	臼井日造 FCS-1800 1800×900×1800	1	む-18-3
25	洗米ラック	臼井日造 FPR-1500 1500×600×1800	1	む-21-1
26	ラック	日本調理機 DR-187 5段 1800×750×1800	1	む-22-3
27	〃	日本調理機 DR-157 5段 1500×750×1800	1	む-22-4
28	ガスフライヤー	日本調理機 FGM-75	1	む-27-6
29	〃	日本調理機 DT-189W 1800×900×800	1	む-28-16
30	〃	日本調理機 HTC-157 下部戸棚付 1500×750×800	1	む-28-17
31	ザル置台	日本調理機 DBK-500 φ600×540	1	む-30-1
32	ザル置台	日本調理機 DBK-500 φ600×540	1	む-30-2
33	フードスライサー	日本調理機 ML-201	1	
34	食器消毒保管庫	ホシザキ HSB-80DPA3-1	1	
35	冷凍庫	ホシザキ HF-180P3 1590 L	1	む-36-4
36	〃	東芝 RGC-443TRG-V	1	む-36-6
37	球根皮剥機	日本調理機 PL-42N 1P 100V	1	む-39-4
38	殺菌庫	包丁殺菌庫 KT-105	1	む-42-1
39	〃	プレート殺菌庫 プレート5枚 15W×2	1	む-42-2
40	蒸し器	日本調理機 NSC-10G	1	む-43-2
41	食器投入槽	日本調理機 3815×900×860	1	む-44-2
42	ウォーマーテーブル	日本調理機 3P-200V 4.5KW	1	
43	作業台	菅鉄工所 ステンレス 700×900×670 キャスター付	1	お-134-13
44	洗濯機	サンヨー SW-140	1	
45	炊飯器	ナショナル SR-UH36	1	
46	保温ジャー	タイガー 電子 JHA-400A	1	
47	保温ジャー	日本調理機 7.3 L	7	
48	殺虫機	ニッセイ商事 NS-150	3	
49	缶切	日本調理機 K-350	1	
50	作業台	臼井日造 FTD-1800 1800×750×800	4	
51	作業台	日本調理機 ステンレス 400×500×600	1	
52	作業台	日本調理機 ステンレス 300×400×600	1	
53	作業台	日本調理機 ステンレス 760×480×630 キャスター付	1	

	品名	規格	数量	備考
54	作業台	日本調理機 ステンレス 500×400×420	1	
55	作業台	富士厨房 ステンレス 1800×900×800	2	
56	作業台	日本調理機 ステンレス 900×600×800 キャスター付	2	
57	作業台	管鉄工所 ステンレス 800×900×900	1	
58	作業台	菅鉄工所 ステンレス 900×750×700	1	
59	作業台	菅鉄工所 ステンレス 900×600×720	1	
60	作業台	菅鉄工所 ステンレス 700×500×750 キャスター付	1	
61	作業台	菅鉄工所 ステンレス 700×500×640	1	
62	作業台	菅鉄工所 ステンレス 500×400×550	2	
63	作業台	菅鉄工所 ステンレス 450×350×650	1	
64	片袖机	ウチダ 900×630	1	
65	平机	ウチダ 900×1800	1	
66	回転椅子	ライオン No.310	8	
67	ロッカー	くろがね JH-LN62K 900×515×1790 6人用	2	
68	クリーンロッカー	くろがね JH-LC13 455×515×1790	1	
69	シューズボックス	ナイキ SB1500-IV 1480×330×1790 24人用	1	
70	ビジネスキッチン	ナイキ OK3-NG 600×450×1790	1	
71	ホワイトボード	志村黒板 W-54 900×600	1	
72	ガス回転釜	日本調理機 DGK-45C-D-A	1	
73	自動炊飯器	日本調理機 ARC-14	3	
74	フライヤー	日本調理機 FGSHT-75-1	1	
75	スチームコンベクションオーブン	日本調理機 CSV-G10 LPG	1	



## 有償貸与物品一覧

校舎地区

	品名	規格	数量	備考
1	コールドテーブル	アイホー HRT-2C-1800	1	S-2-27
2	業務用冷蔵庫	ホシザキ HR-120ZT	1	
3	洗米器	日本調理機 RS-50A	1	む-3-6
4	流し台	アイホー 二槽シンク 1500×750×800	1	む-5-20
5	ガス回転釜	日本調理機 DSK-45C	1	む-7-17
6	ガス回転釜	日本調理機 DSK-45C	1	む-7-18
7	ガステーブル	日本調理機 1500×900×800	1	む-6-12
8	食器洗浄機	アイホー EDI-1SB	1	む-12-3
9	移動台	アイホー 1200×600×800	1	む-15-5
10	食器消毒保管庫	日本調理機 ISC-W60F-E	1	
11	冷凍庫	東芝 RGC-221TRG	1	む-36-5
12	〃	ホシザキ HF-180S3	1	む-36-9
13	食器投入槽	アイホー 1845×1100×1050	1	む-44-1
14	ウォーマーテーブル	日本調理機 EWTP-1200A	1	む-46-3
15	湯煎器	日本調理機 600×600×800	1	む-52-1
16	ゆで麺器	日本調理機 450×600×800	1	む-53-1
17	作業台	アイホー 1500×900×800	2	
18	作業台	アイホー 900×600×800	4	
19	作業台	富士厨房 600×450×600	2	
20	黒板	コクヨ FB-23MW	1	
21	掲示板	コクヨ BB-DC36W	1	
22	ロッカー	ウチダ 302-3204	2	
23	片袖机	コクヨ SD-SN5C	1	
24	回転椅子	コクヨ CR-22M	1	
25	折畳椅子	ウチダ 313-3502	8	
26	保管庫	コクヨ S-Z335	2	
27	流し台	アイホー 一槽シンク 900×900×800	1	
28	殺虫機	東芝 TEK-151DXN	2	
29	作業台	アイホー 1800×900×800	2	
30	ペーパータオルホルダー	テラモト W451	2	
31	手指消毒器	テラモト SW-838-000-0	1	
32	電気フライヤー	日本調理機 SEFD-27K	1	
33	蒸し器	中西製作所 SW-10G	1	
34	ティーディスペンサー	中西製作所 AT-100HWCBT	1	
35	EDW型調理台	シンコー 両面 EDW-18090	1	
36	EW型調理台	シンコー 両面 EW-18090	1	
37	立体炊飯器	中西製作所 CRAS-150N-PS	2	
38	ガステーブル	日本調理機 GTV-1575	1	
39	テーブルコンロ		1	
40	テーブル	500×500×800 背立なし	1	