

学校配膳室の改修計画概要

本事業に際し、市では下表のとおり配送校の学校配膳室の改修計画を想定している。
要求水準書 2-(11) 及び以下の条件を満たすことを原則とするが、具体的な計画は事業者の提案に委ねる。
なお、改修箇所や改修時期は今後の調整により変更する場合がある（詳細は契約後に協議するものとする）。

- ① 全配送校の主に現調理場を、搬出入口も含め、配膳室として衛生的な給食の配食・運搬が可能な環境を整える（配膳員用の控室・トイレ等の改修は含まない）。
- ② ①を達成するにあたり必要と考えられる付帯工事の案は下表に示すが、その他の実施範囲と内容は事業者の提案に委ね、市の承認を得て実施するものとする。
- ③ 工事の時期は、全校開業直前の令和7年度の夏季休業期間とする（やむを得ない場合は夏季休業期間前後に工期を延長する提案も可とする）。
- ④ 配送業務・配膳業務に支障となる物品・設備の撤去処分又は再設置を含む。
- ⑤ 改修工事期間中は、市と調整の上、学校敷地内に車両を駐車することができる。
なお、原則として学校内のトイレ等は使用不可とする。
- ⑥ 内装は既存利用を基本とするが、設備撤去跡等の改修後の内部の仕上は下表を参考とすること。外部の改修を行う場合は既存と同等とすること。

◆配送校一覧

名称	現調理場 面積 (㎡)	改修想定 面積 (㎡)	想定する付帯工事 (案)
赤崎小学校	176	131	－
下津井東小学校	153	68	－
下津井西小学校	120(+38)	58(+38)	※リフト上渡り廊下含む
本荘小学校	125	75	－
児島小学校	189	120	天窓部に天井新設、通路のポリカ張替
緑丘小学校	187	80	－
琴浦東小学校	220	100	－
琴浦西小学校	180	120	－
琴浦南小学校	180	96	－
郷内小学校	180	140	－
第三福田小学校	154	90	－
味野中学校	220	131	ボイラー室・LPG庫・物置の解体、整地
下津井中学校	207	94	物置・残渣庫の解体
児島中学校	180	104	－
琴浦中学校	200	105	－
郷内中学校	150	50	藤棚及び樹木の撤去
福田中学校	80	80	※当初から配膳室

◆内部仕上表

	床	壁	天井
配膳室	モルタルコテ押さえ 無機質系塗装(防滑仕様)	ケイ酸カルシウム板 EP塗	化粧石膏ボード

※児童生徒の動線上に新設する建具は、鍵をかけられる引戸またはシャッターとすること。

◆配送校一覧

名称	現調理場面積 (㎡)	改修想定面積 (㎡)	想定する付帯工事 (案)
赤崎小学校	176	131	
下津井東小学校	153	68	
下津井西小学校	128(+38)	58(+38)	※リフト上渡り廊下含む
本荘小学校	125	75	
児島小学校	189	120	天窓部に天井新設、通路のポリカ張替
緑丘小学校	187	80	
琴浦東小学校	220	100	
琴浦西小学校	180	120	
琴浦南小学校	180	96	
郷内小学校	180	140	
第三福田小学校	154	90	
味野中学校	220	131	ボイラー室・LPG庫・物置の解体、整地
下津井中学校	207	94	物置・残渣庫の解体、整地
児島中学校	180	104	
琴浦中学校	200	105	
郷内中学校	150	50	藤棚及び樹木の撤去
福田中学校	80	80	※当初から配膳室

凡例：



構内車両動線想定



配膳室から校舎への動線想定



開口位置

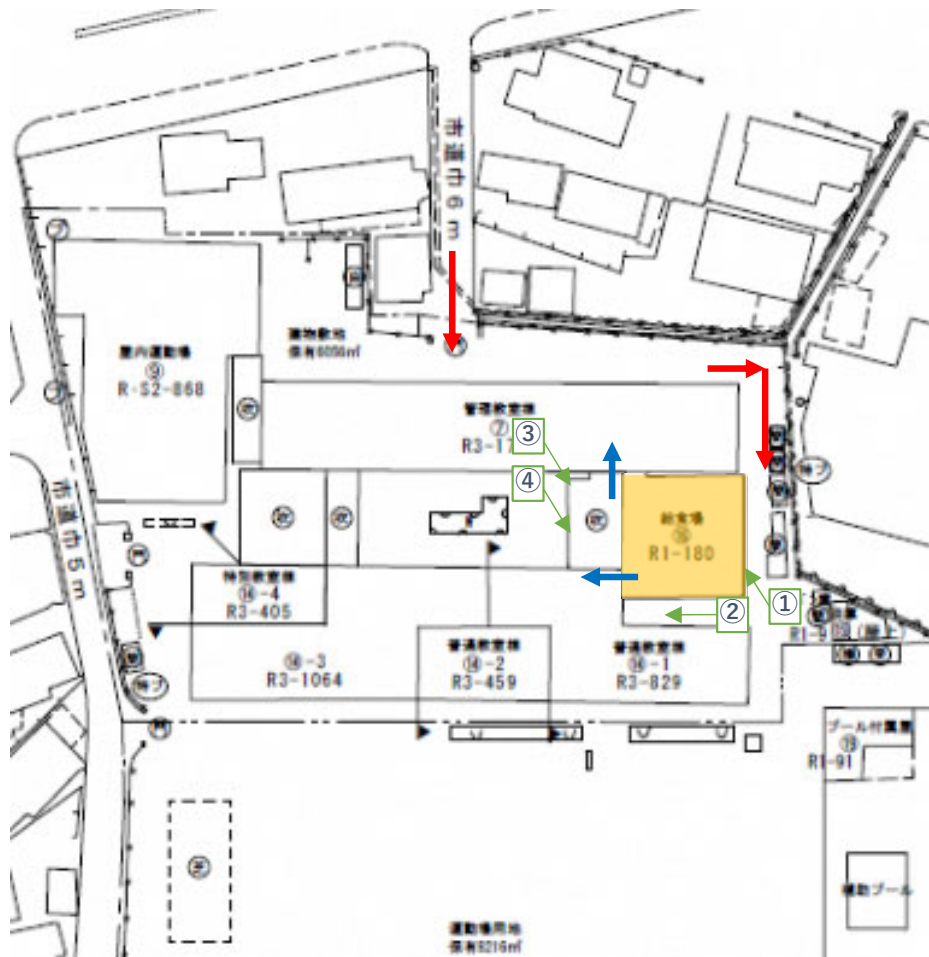


改修想定範囲



設備等撤去範囲

赤崎小学校



①



②



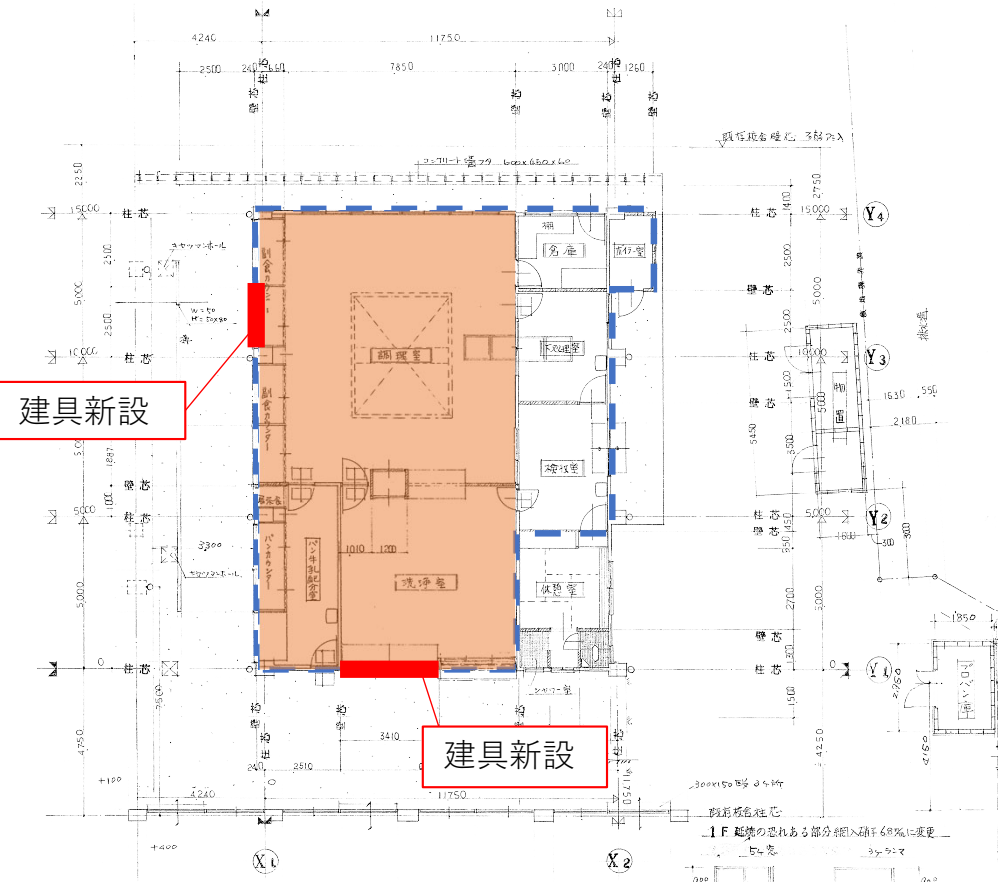
③



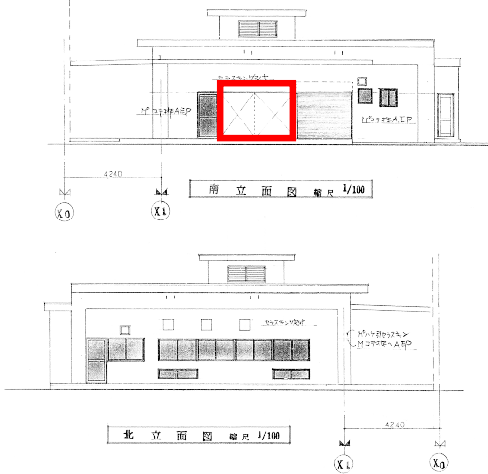
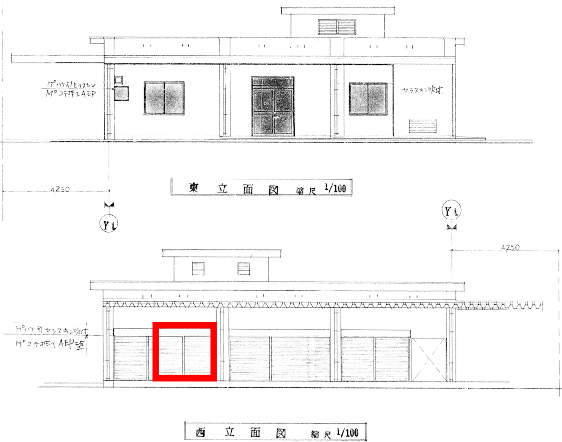
④



赤崎小学校

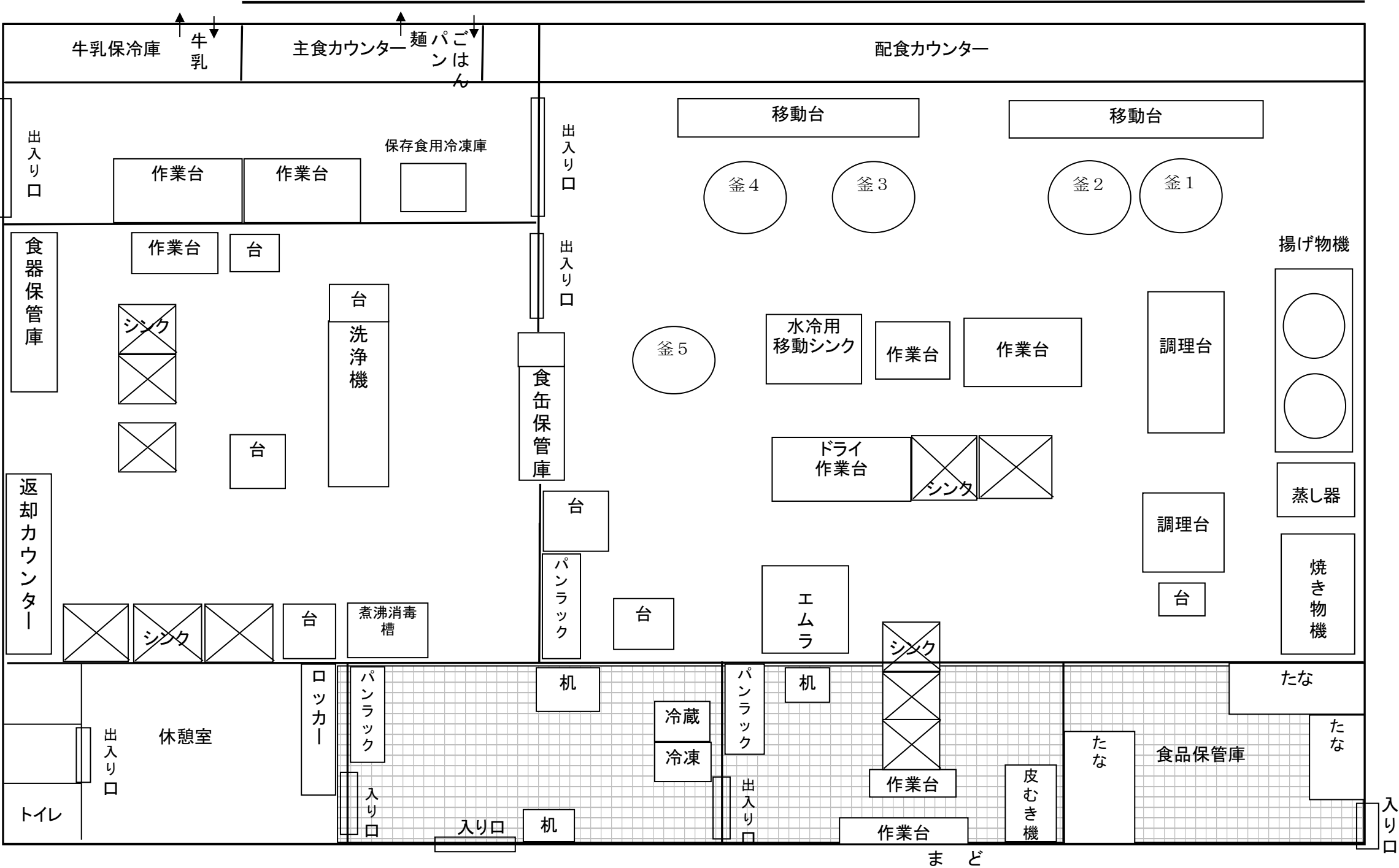


調理場棟面積 (㎡)	176
改修予定面積 (㎡)	131
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し (排水ピット部を埋めて床をフラット化する)・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置 (牛乳保冷库、流し台等)・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする (一部補修程度)	



平面図

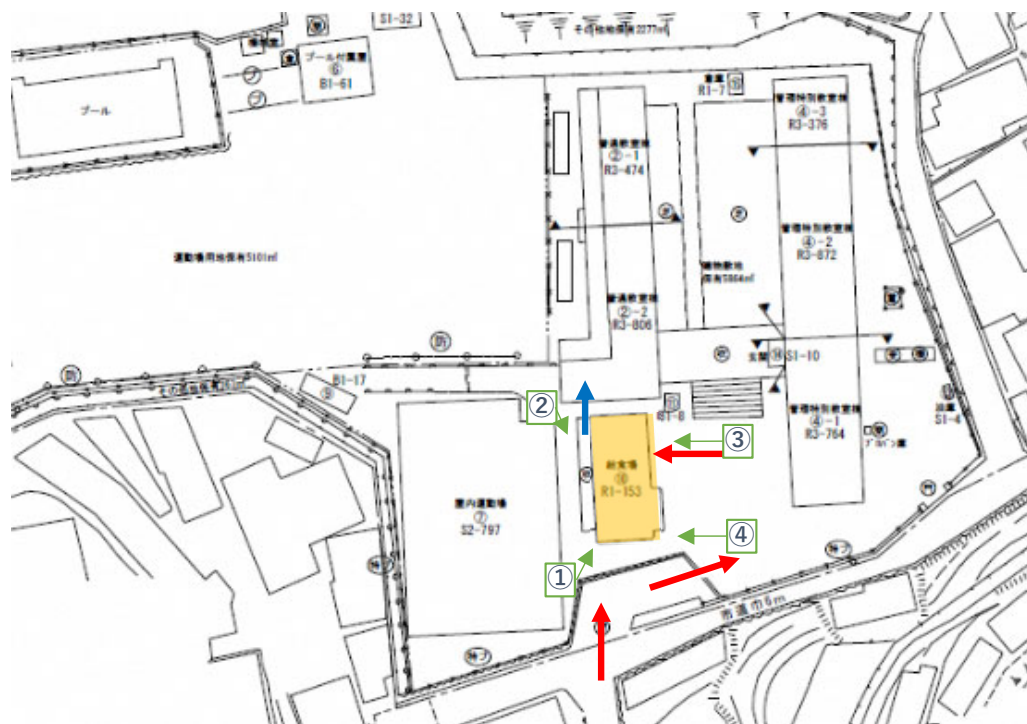
倉敷市立赤崎小学校



赤崎小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	FGSH-150-2	1	台
2	移動台	ドライ 1000×1000×800	1	台
3	運搬車	L型運搬車 900×600×800	2	台
4	釜	110リットル 内釜アルミ GHT-30	1	基
5	釜	ガス回転釜 110L 鋳鉄製 GT-30 プロパン	1	基
6	釜	回転釜110 GHS-30鋳鉄	2	基
7	釜	服部工業 GHS-30(鋳鉄)	1	基
8	攪はん機	高速度ミキサー MX-40 単100V 0.4KW	1	台
9	球根皮むき機	専用シンク付球根皮むき機PL-42N-DH-A三相 200V	1	台
10	作業台	ザル置き台 H600	2	台
12	作業台	食器洗浄機受け台 ドライ 900×700×740	1	台
13	作業台	移動作業台 1150×800×800	1	台
14	食器洗浄機	中西製作所EOD-M23HA (受け台含む)	1	台
15	消毒保管庫	食缶用 30カコ`収納 前面 3相200V 洗浄	1	台
16	消毒保管庫	中西製作所MCW-60-e	1	台
17	食品切裁機	野菜裁断機 VA-20 台付	1	台
18	食品切裁機	フードスライサー 3相200V ML-200	1	台
19	流し	3槽シンク D300 2700×800×800すのこ付	1	台
20	流し	三槽 2400×800×800 洗浄	1	台
21	流し	二槽 1800×800×800	1	台
22	流し	流し	1	台
23	流し	二槽シンク ドライ仕様 1800×900×800	1	台
24	流し	移動シンク(ドライ仕様)750×600×800	1	台
25	秤	台 検収 100KG用	1	台
26	パンラック	1200×600×1800	2	本
27	換気扇	ナショナルFY30GSU3 フライヤー	1	台
28	電気冷蔵庫	ホシザキ 1500*800*1900	1	台
29	電気冷蔵庫	保存食用冷蔵庫	1	台
30	保冷库	牛乳保冷库 48籠用 48M2W	1	台
31	煮沸消毒槽	日本調理機 HBD-96G	1	台
32	むし機	日調 NSC-10G	1	台
33	焼物機	コメットカトウ SFC-11W4	1	台
34	包丁滅菌機	包丁10本収納 殺菌灯10W 壁掛式 600×235×480	2	台

下津井東小学校



①



②



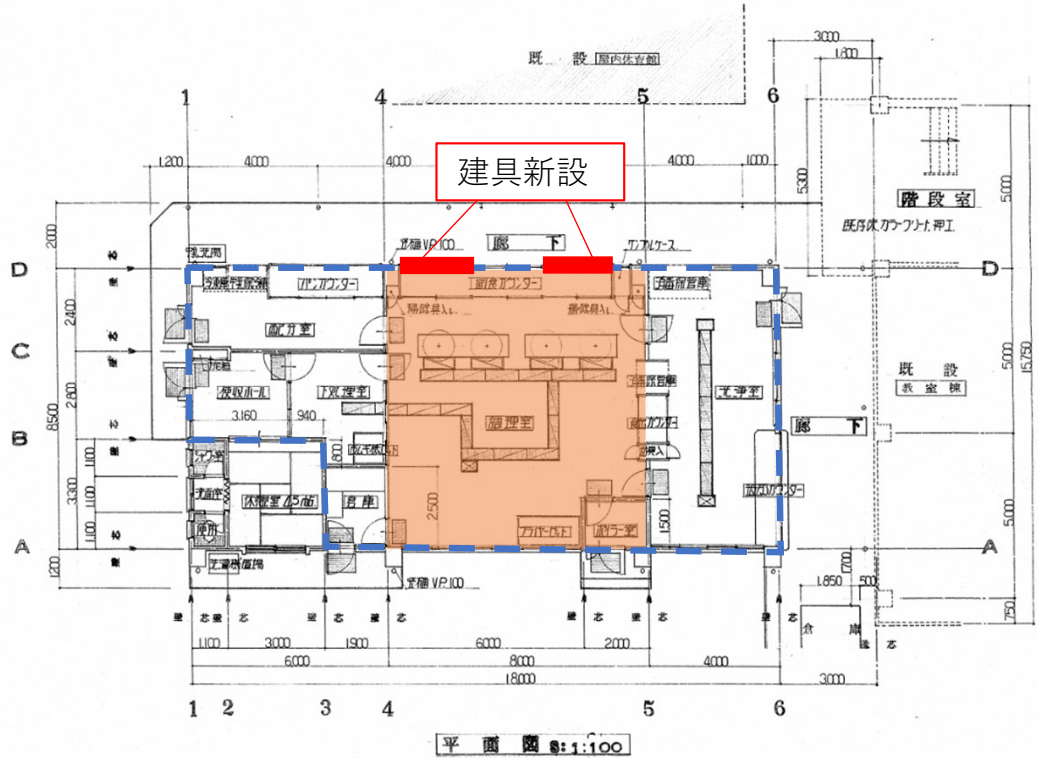
③



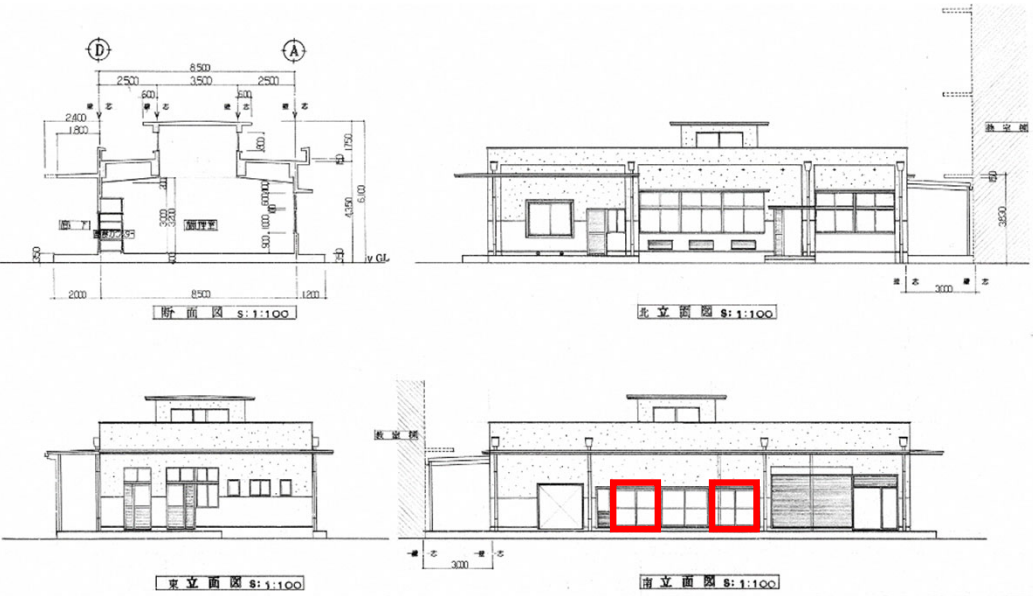
④



下津井東小学校

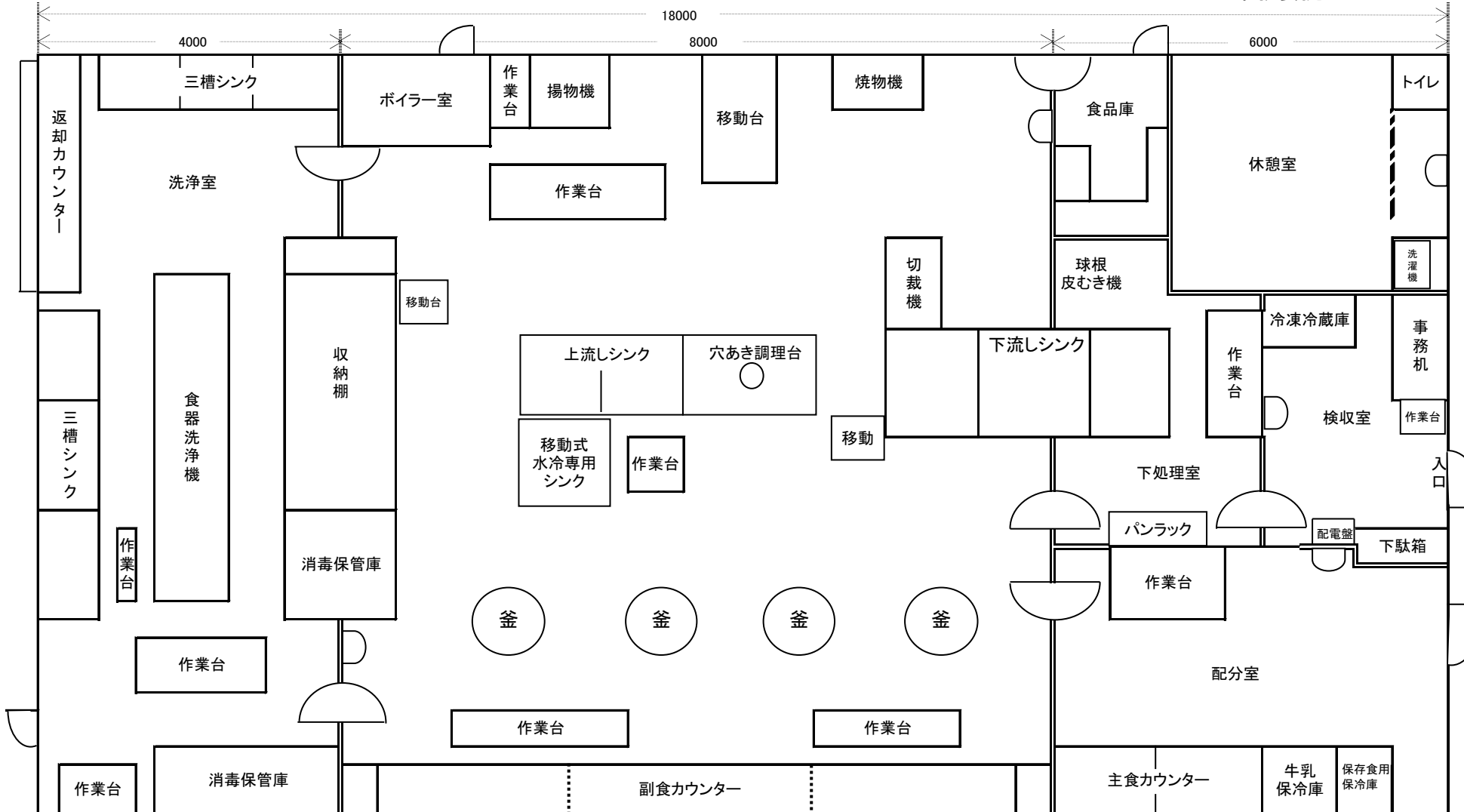


調理場棟面積 (㎡)	153
改修予定面積 (㎡)	68
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する）・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等）・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）	



食品切裁機・攪拌機
別室の倉庫に保管

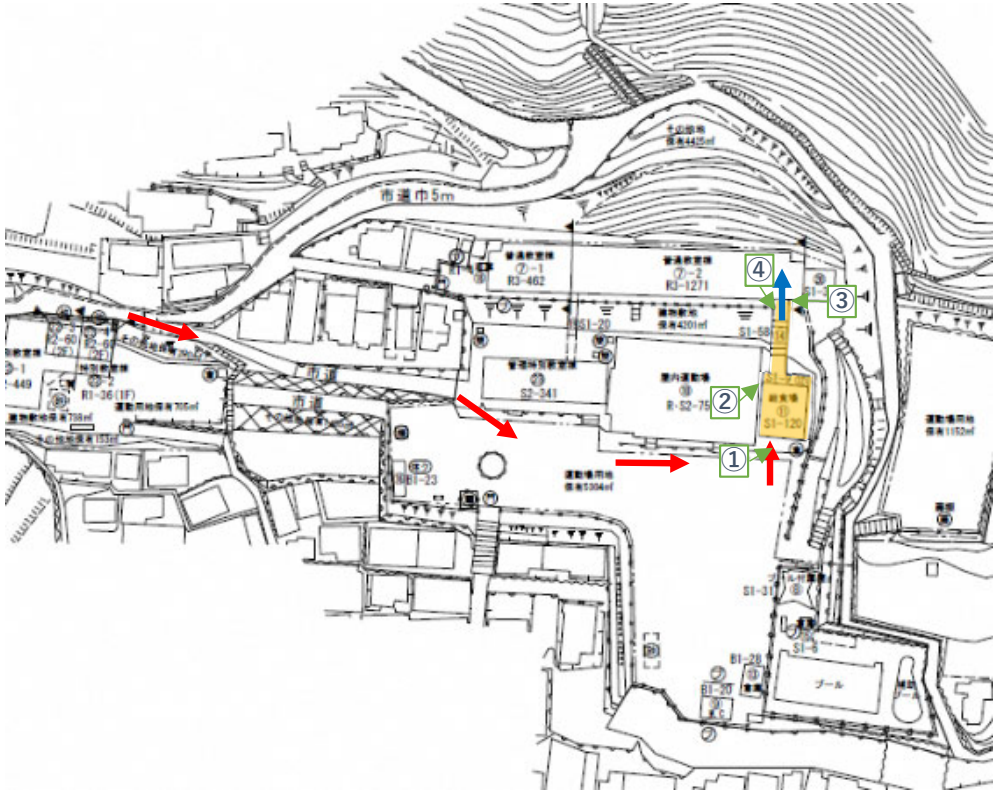
下津井東小学校給食場
2021.7.26 市教委提出



下津井東小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	揚げ物機 FGSH-75-1	1	台
2	移動台	1450×950×850	1	台
3	移動台	950×800×850	1	台
4	移動台	移動台(ドライ使用) アイホー製 W1800*D500*H620	2	台
5	釜	ガス回転釜 アルミ製 110リットル	1	基
6	釜	回転釜(110リットル)中西製作所製GT-30	1	基
7	釜	110リットル	1	基
8	釜	回転釜 GHS-30 110L	1	基
9	球根皮むき機	三相200V	1	台
10	作業台	2000×700×650 アシヤスト・スノコ付	1	台
11	作業台	作業台 (ドライ仕様)W550*D550*H730	1	台
12	作業台	作業台 (ドライ仕様)W670*D560*H730	1	台
13	作業台	移動作業台 400×800×700	1	台
14	食器洗浄機	2槽2フ`ラシ, 受槽付	1	台
15	消毒保管庫	HSB-40DPA3-1 200V	1	台
16	消毒保管庫	900×962×1900 EW-1004N	1	台
17	食品切裁機	W620	1	台
18	流し	二槽 シンク ステン 1800×900×800	1	台
19	流し	三槽 シンク ステン 2400×800×800	2	台
20	流し	三槽流し 3000×800×800	1	台
21	流し	冷却用水槽	1	台
22	パンラック	ステン 4段 アシヤスト 800×500×1500	1	本
23	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫1200×600×1900	1	台
24	冷凍庫	保存食用 ホシザキHF-63A	1	台
25	扇風機	工業用扇風機 スイテン SF-50 FS-IU	1	台
26	保冷库	牛乳 カコ`用 日本調理機 RS-750NPH	1	台
27	ボイラー	TP-WQ555GEパーパス	1	台
28	焼物機	SSCG-10D(棚付専用架台SSC-10DSTH)	1	台

下津井西小学校



①



②



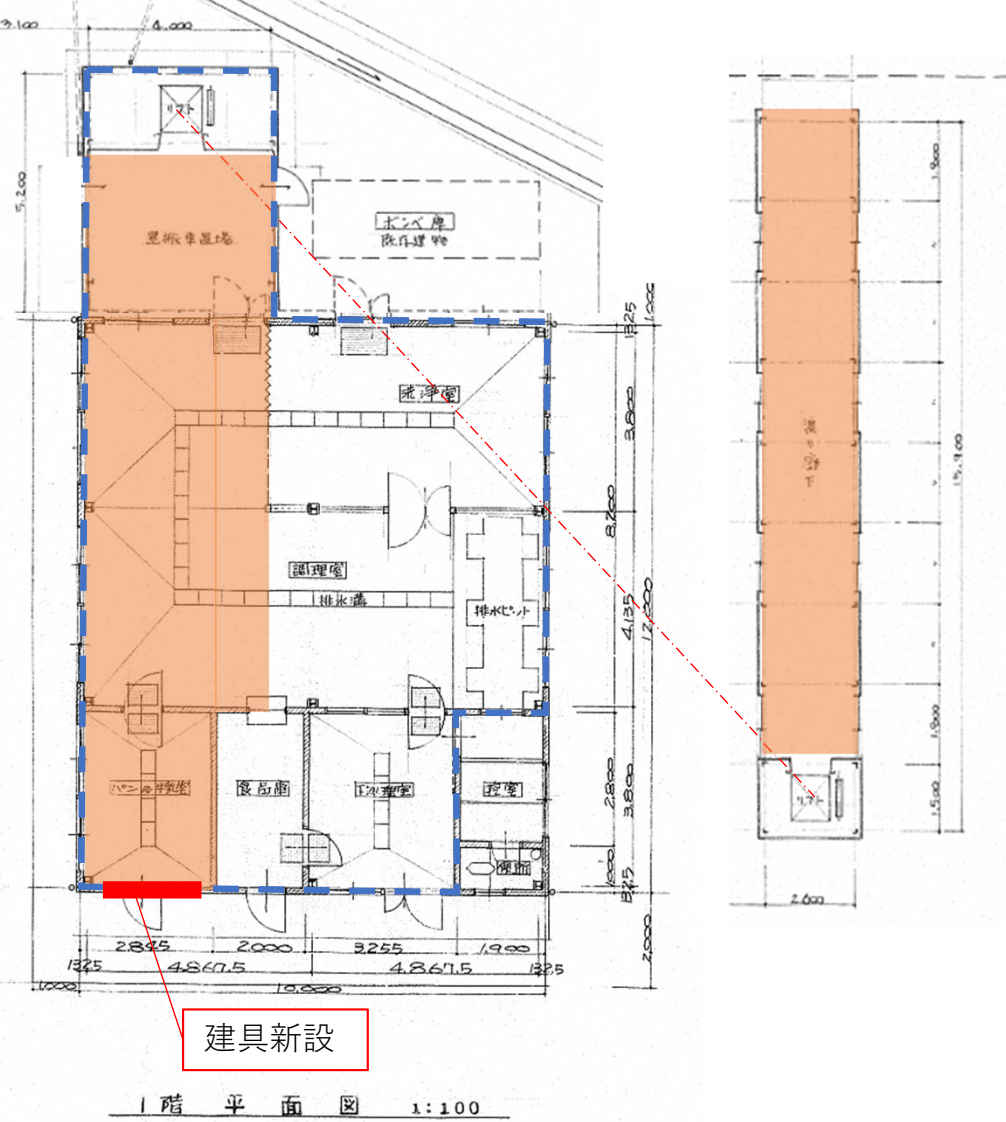
③



④



下津井西小学校



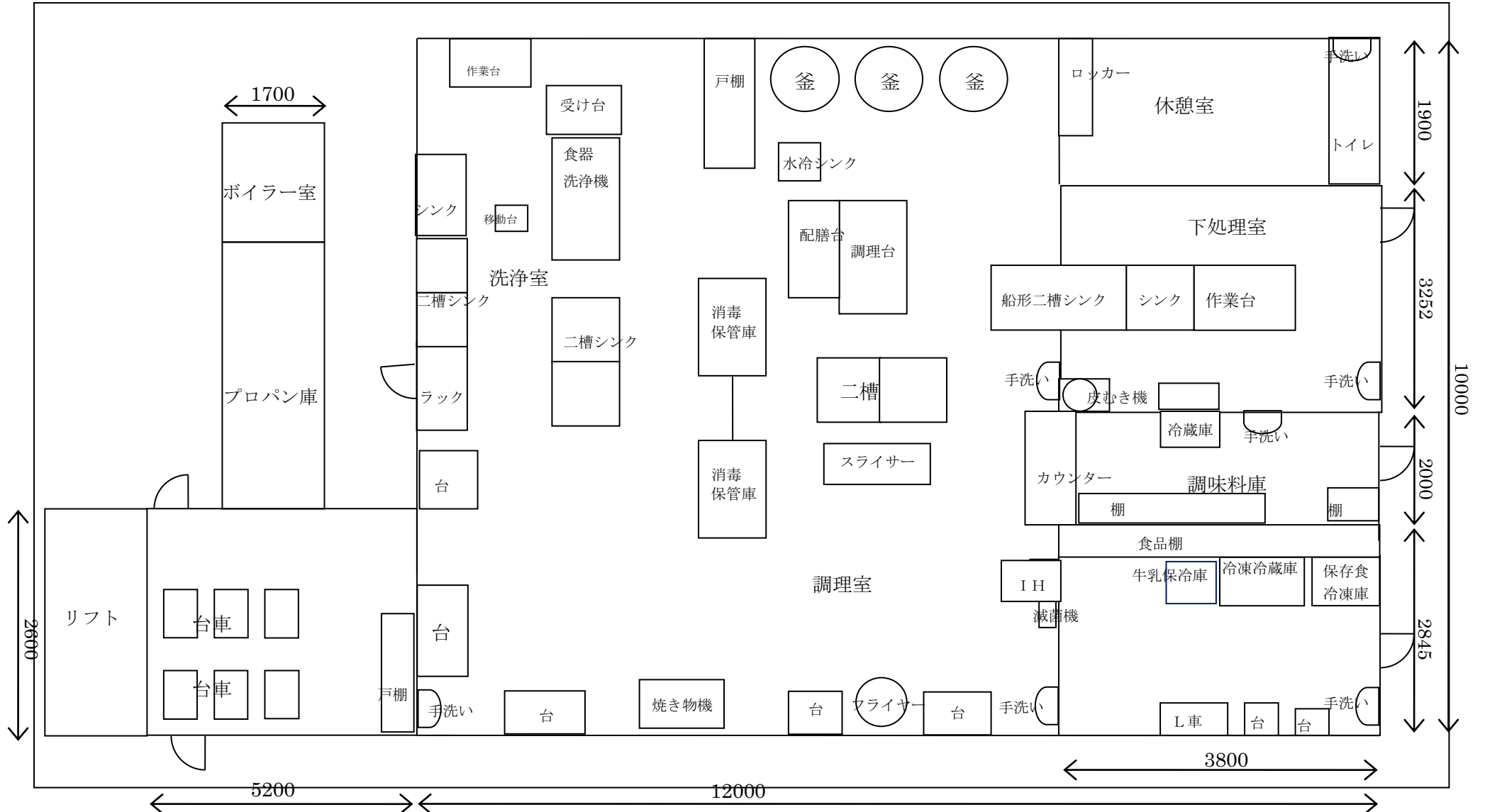
調理場棟面積 (㎡)	120
改修予定面積 (㎡) (現渡り廊下)	38
改修予定面積 (㎡) (現調理場)	58
【改修内容】 ◇現調理場 ・既設厨房設備撤去 ・建具新設 ・必要備品の設置 (牛乳保冷库、流し台等) ・主食カウンターは既存利用 ◇上階配膳渡り廊下 ・建具調整、美装等 ※どちらも天井、照明設備等は既存利用を基本とする (一部補修程度)	



給食場平面図

S=1 : 100

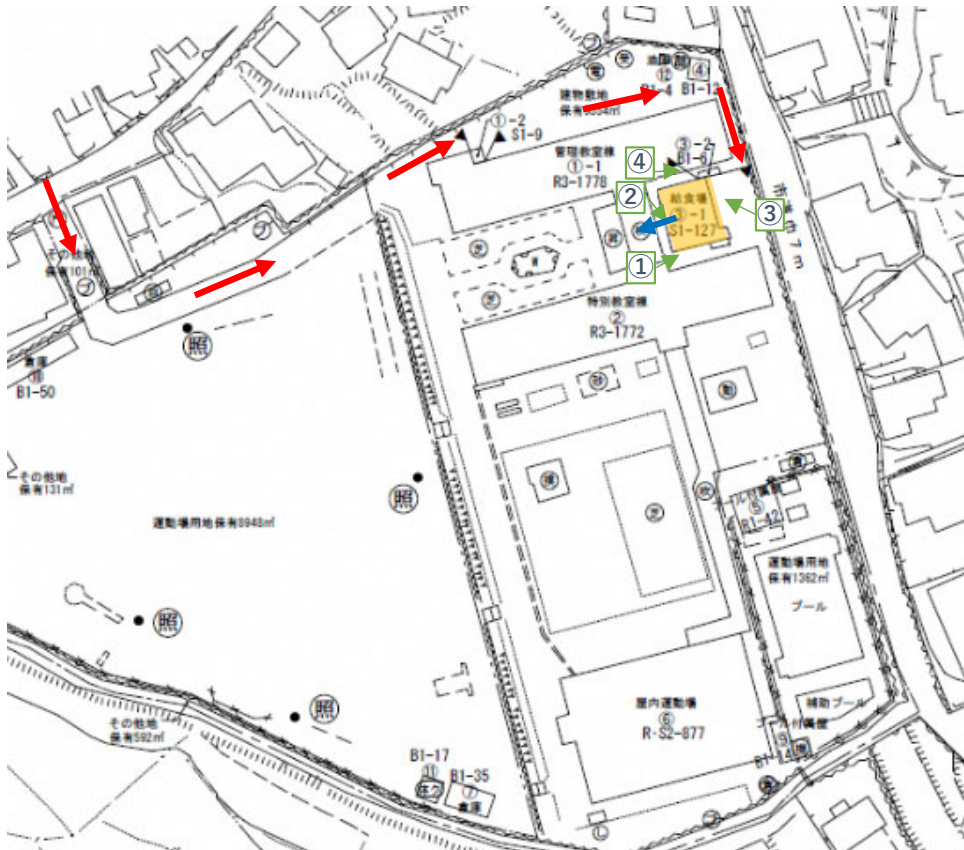
倉敷市立下津井西小学校



下津井西小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	一槽式	1	台
2	運搬車	960×660×800	6	台
3	運搬車	L型	2	台
4	釜	カス回転釜110L 服部式 内釜アルミ製 GHT-30 LPG用	1	基
5	釜	80L	1	基
6	釜	GHS-28(鋳鉄) 80L	1	基
7	球根皮むき機	PL-42N 200V	1	台
8	作業台	初期洗浄機受け台 ドライ 900×600×700	1	台
9	作業台	移動水切り台 940×700×800	1	台
10	作業台	移動水切り台 600×460×800	1	台
11	水切台	550×550×600	2	台
12	食器洗浄機	EOD-M13HA 中西製作所	1	台
13	消毒保管庫	20カコ用 三相200V	1	台
14	消毒保管庫	1300*950*1900	1	台
15	食品切裁機	フードスライサーFS-20単相100V(専用置台・受けシンク付)	1	台
16	戸棚	ステンレス製 DS-189D 1800×900×1800	1	本
17	流し	2槽 ステンレス 1800×750×800	1	台
18	流し	浸透槽 ステンレス 1500×600×800	1	台
19	流し	2槽 ステンレス 1500×600×800	1	台
20	流し	2槽 ステンレス 1800×900×800	1	台
21	流し	アシヤストすのこ1槽船型 2000×800×800	1	台
22	流し	移動シンク 600×450×800	1	台
23	パンラック	パンラック3段 1200*450*1800	1	本
24	電気洗濯機	パナソニック NA-F50B10	1	台
25	電気冷蔵庫	HRF-120SFT	1	台
26	電気冷蔵庫	保存食用冷凍庫 HF-63EX 単相 100V	1	台
27	保冷库	牛乳保冷库 HRB2302	1	台
28	焼物機	BGN-1 テンパン3枚付 LPガス用	1	台
29	包丁滅菌機	フジマック FSC6025B	1	台

本荘小学校



①



②



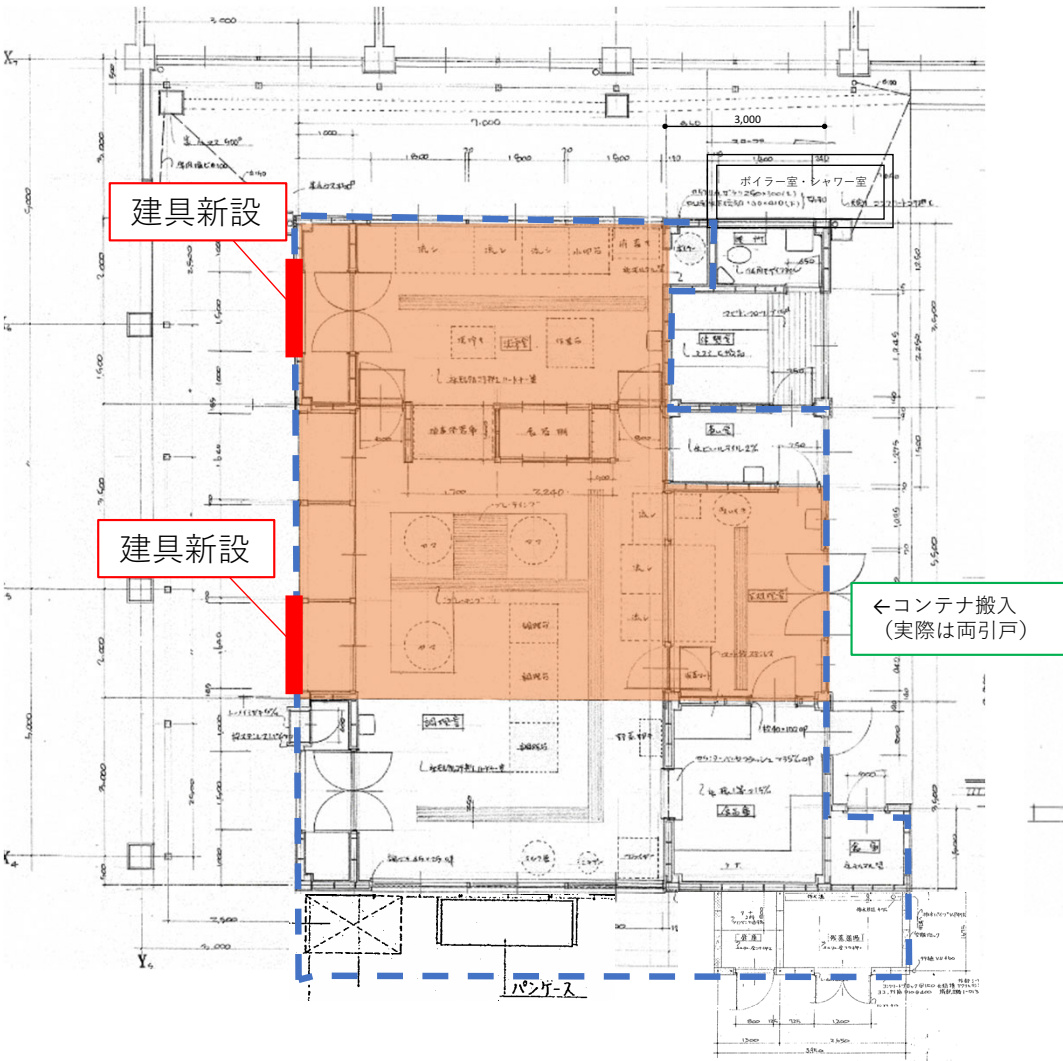
③



④



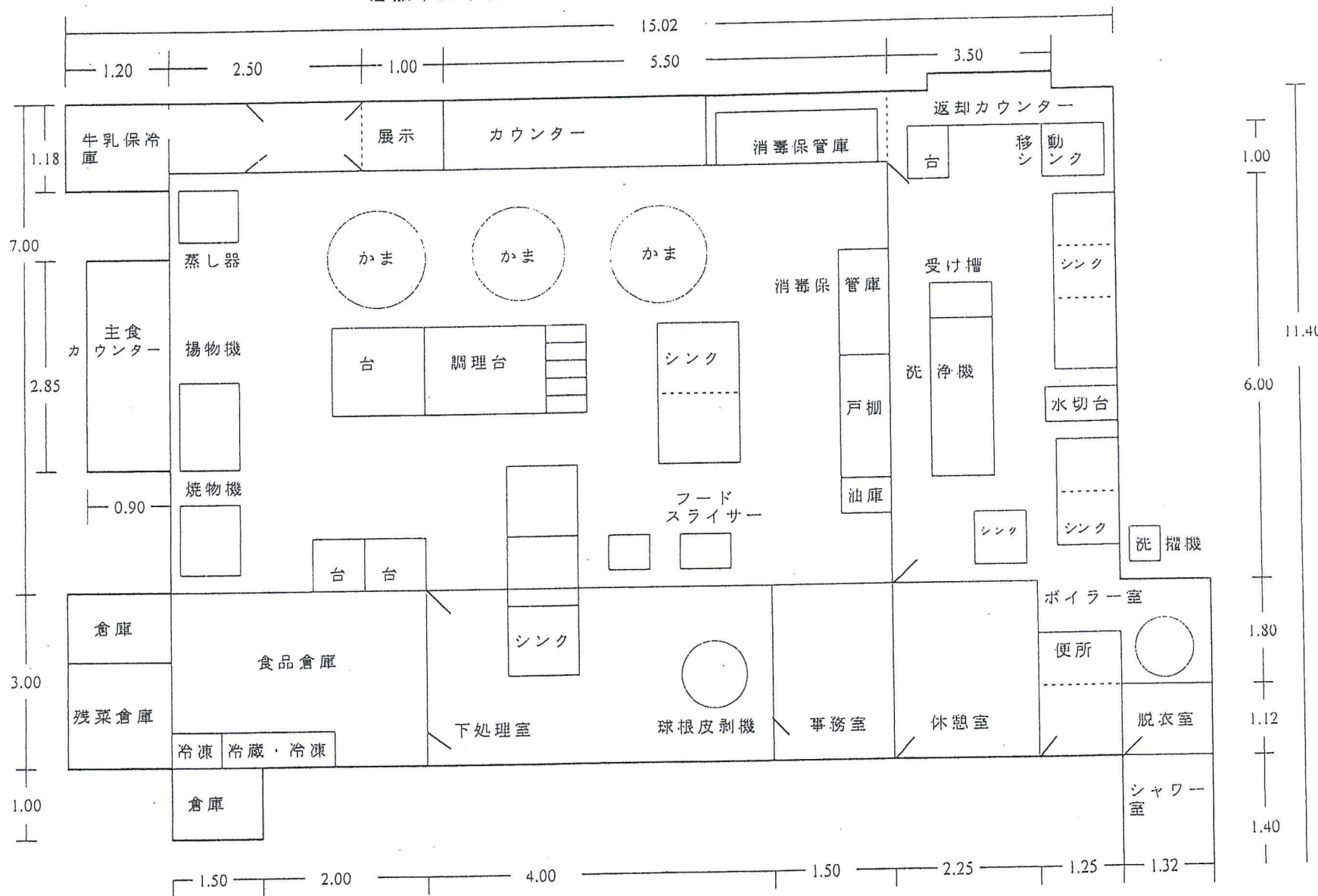
本荘小学校



調理場棟面積 (㎡)	125
改修予定面積 (㎡)	75
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し (排水ピット部を埋めて床をフラット化する)・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置 (牛乳保冷库、流し台等)・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする (一部補修程度)	



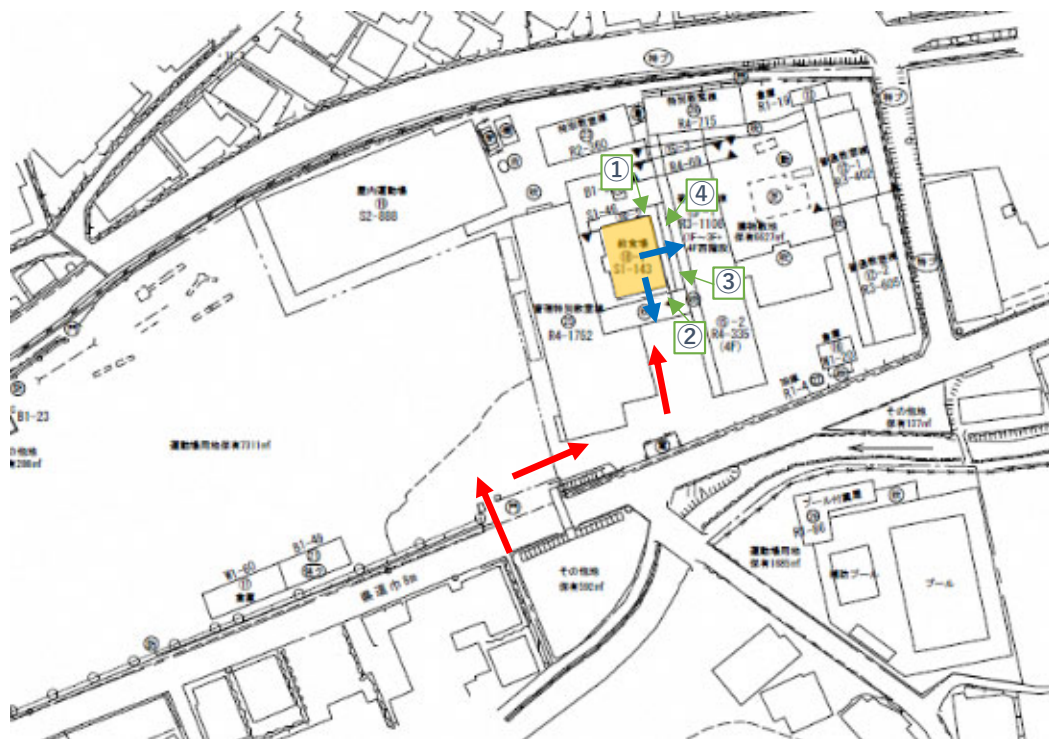
倉敷市立本荘小学校給食場平面図



本荘小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	丸型一槽36L, サーモ付	1	台
2	移動台	移動台 ドライ仕様 900×600	3	台
3	釜	110リットル 鋳鉄	1	基
4	釜	回転釜 110リットル 内釜鉄	1	基
5	釜	GHS-30 110L	1	基
6	球根皮むき機	単相100V	1	台
7	作業台	800*800*400 スノコ台	1	台
8	作業台	600×900×850 ドライ仕様 移動作業台	1	台
9	作業台	下処理 ドライ仕様600×600×600	2	台
10	食器洗浄機	二槽式 受槽、ブラシ付	1	台
11	消毒保管庫	30籠用 MCW-30A 明城製作所	1	台
12	消毒保管庫	MCW-30-e 中西製作所	1	台
13	食品切裁機	エムラ ECA型 2枚刃円板付き	1	台
14	流し	2400×800×800/350 三槽シンク	1	台
15	流し	3000×900×800/250 三槽シンク	1	台
16	流し	1600×800×800/300 二槽シンク	1	台
17	流し	1500×900×800/250 二槽シンク	1	台
18	流し	900×800×800/ 350 移動シンク	1	台
19	流し	洗浄室 ドライ仕様 移動シンク蓋付き	1	台
20	流し	1400×800×750 ドライ仕様 スライサーの台	1	台
21	電気洗濯機	東芝 全自動洗濯機 AW-6G5	1	台
22	コンロ	ガステーブルコンロ M-211C	1	台
23	電気冷蔵庫	家庭用 SR-141P	1	台
24	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 HRF-120ZFT 100V	1	台
25	電気冷蔵庫	大和 221SS-EC	1	台
26	保冷库	MR-90X 単相100V	1	台
27	ボイラー	LPG千代田 SGCSP-100	1	台
28	むし機	たて型日調製	1	台
29	焼物機	コメットカトウ SFC-11WS2	1	台

児島小学校



①



②



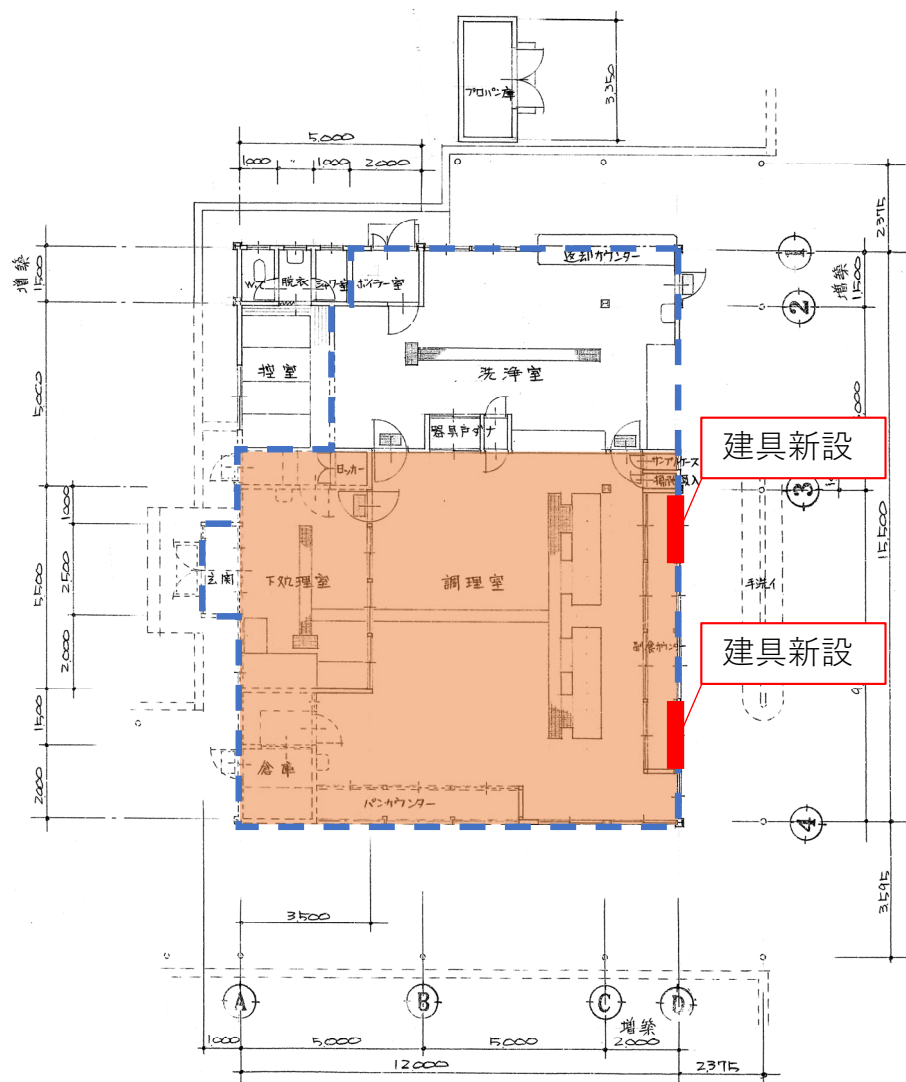
③



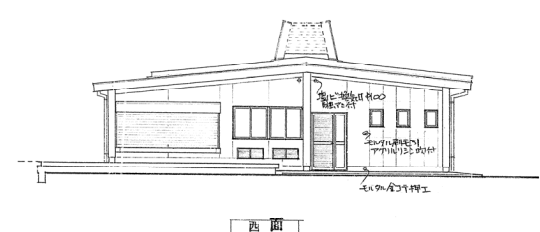
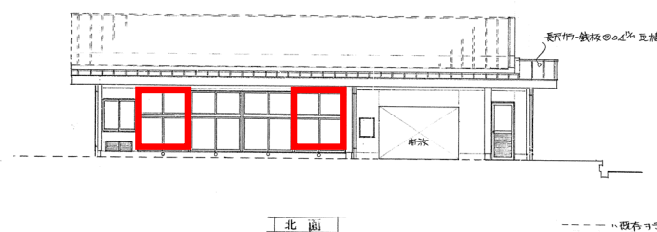
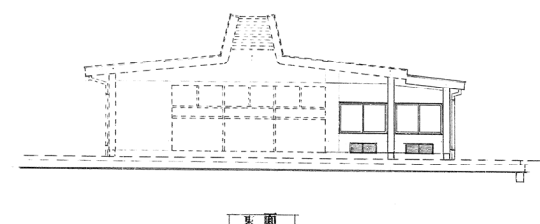
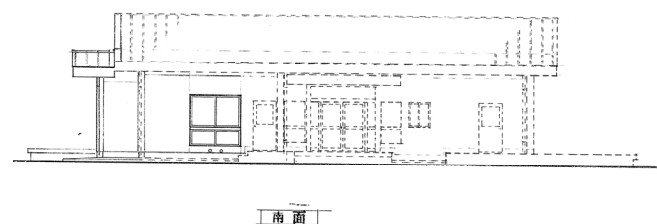
④



児島小学校

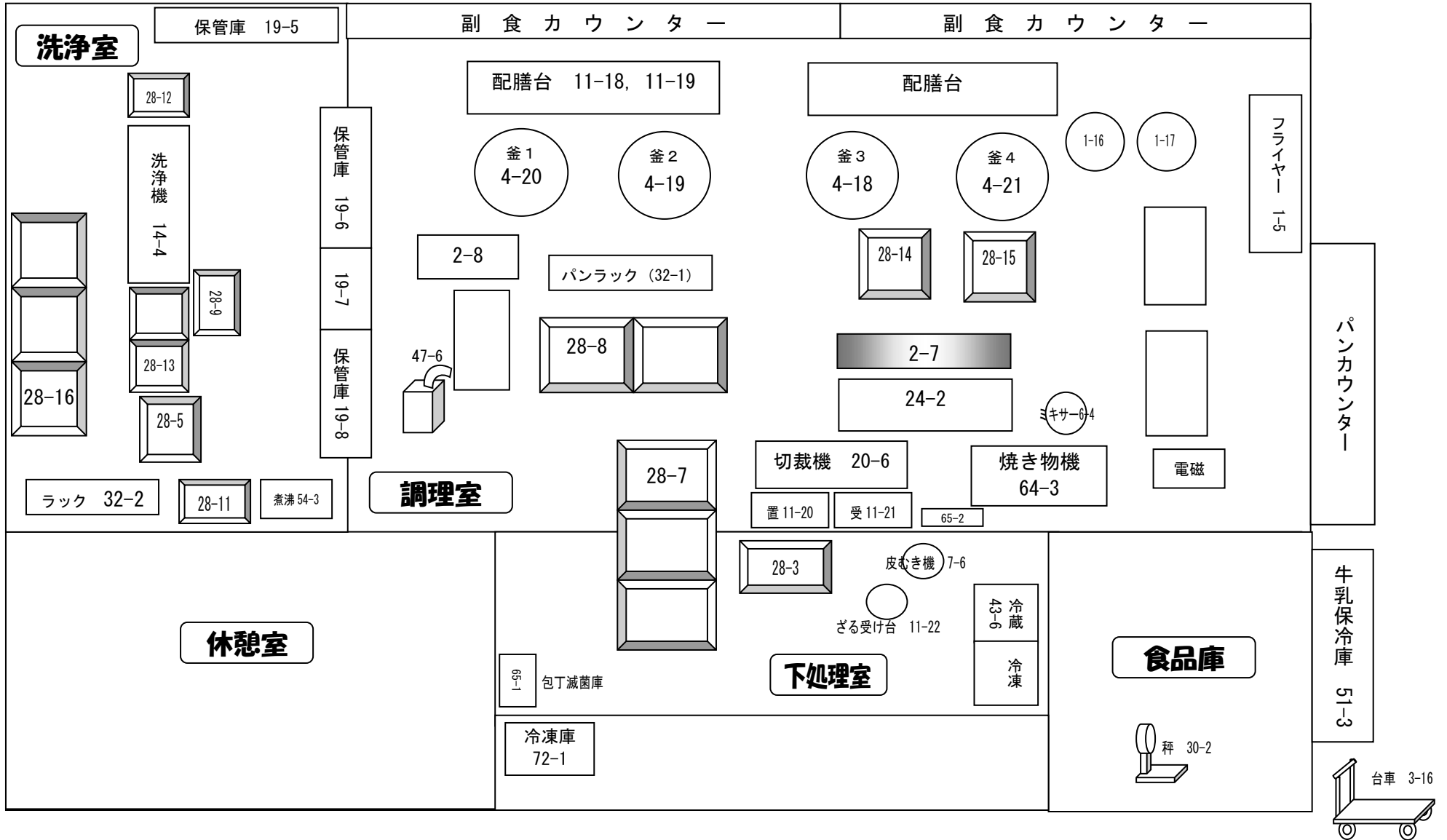


調理場棟面積（㎡）	189
改修予定面積（㎡）	120
<p>【改修内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 既設厨房設備・カウンター等撤去 ・ 床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する） ・ 内壁一部撤去 ・ 建具新設 ・ 必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等） ・ 主食棚の設置 <p>※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）</p> <p>※付帯工事</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 天窓部に天井新設、通路のポリカ張替 	



給食調理場 平面図

倉敷市立児島小学校



児島小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	FGSHT-180-2型 1800×1020×730 LPガス	1	台
2	移動台	キャスター付き 600×1800×550	1	台
3	移動台	移動式水切り台(ドライ仕様)	1	台
4	釜	GHS-30	2	基
5	釜	回転釜 140リットル 内釜鉄	1	基
6	釜	回転釜 アルミ製 140リットル GHS-32	1	基
7	攪はん機	MX-46 22 単相 100V	1	台
8	球根皮むき機	450×600×850	1	台
9	作業台	ざる置き台 H600	2	台
10	作業台	移動台600×600×600	2	台
11	作業台	フードスライサーFS-51 専用置台800×900×600	1	台
12	作業台	フードスライサーFS-51専用受台 800×700×600	1	台
13	作業台	ざる受台 φ600×600	1	台
14	食器洗浄機	二槽式 2ブラシ受槽付き三相 ODW-OH-62-P	1	台
15	消毒保管庫	60籠用 三相 200V 2750X950X1900	1	台
16	消毒保管庫	50籠用	1	台
17	消毒保管庫	MCW-20-e 200V	1	台
18	消毒保管庫	MCW-30-e 200V	1	台
19	食品切裁機	フードスライサー FS-51	1	台
20	調理台	ステンレス 1800×750×800	1	台
21	流し	1500×600×800 一槽 下処理	1	台
22	流し	900×900×800 一槽	1	台
23	流し	中間船型ステンレス 三槽シンク	1	台
24	流し	上処理型シンク ステンレス 2800×900×800	1	台
25	流し	一槽シンク ステンレス 700×1000×800	1	台
26	流し	移動水槽ステンレスキャスター800×600×800	1	台
27	流し	700x900x700	1	台
28	流し	二槽式水槽	1	台
29	流し	800×800×800	1	台
30	流し	移動シンク 800×700×800	1	台
31	流し	三槽シンク 2700×900×800	1	台
32	秤	台 100KG 車輪付	1	台
33	パンラック	ステンレス 4段 1800×600×1500	1	本
34	パンラック	ステンレス 3段 1500×600×1200	1	本
35	パンラック	900×600×1800 4段式	1	本
36	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫	1	台
37	扇風機	スポットクーラーSAC-407N	1	台
38	保冷库	牛乳保冷库 60籠用 単相100V NMR-60	1	台
39	煮沸消毒槽	1100X700X800 LPG	1	台
40	焼物機	コメットカトウSFC-11W3B	1	台
41	包丁滅菌機	フジマックFSC6025B 600x250x470	2	台
42	冷凍庫	HF-63X 単相 100V	1	台

緑丘小学校



①



②



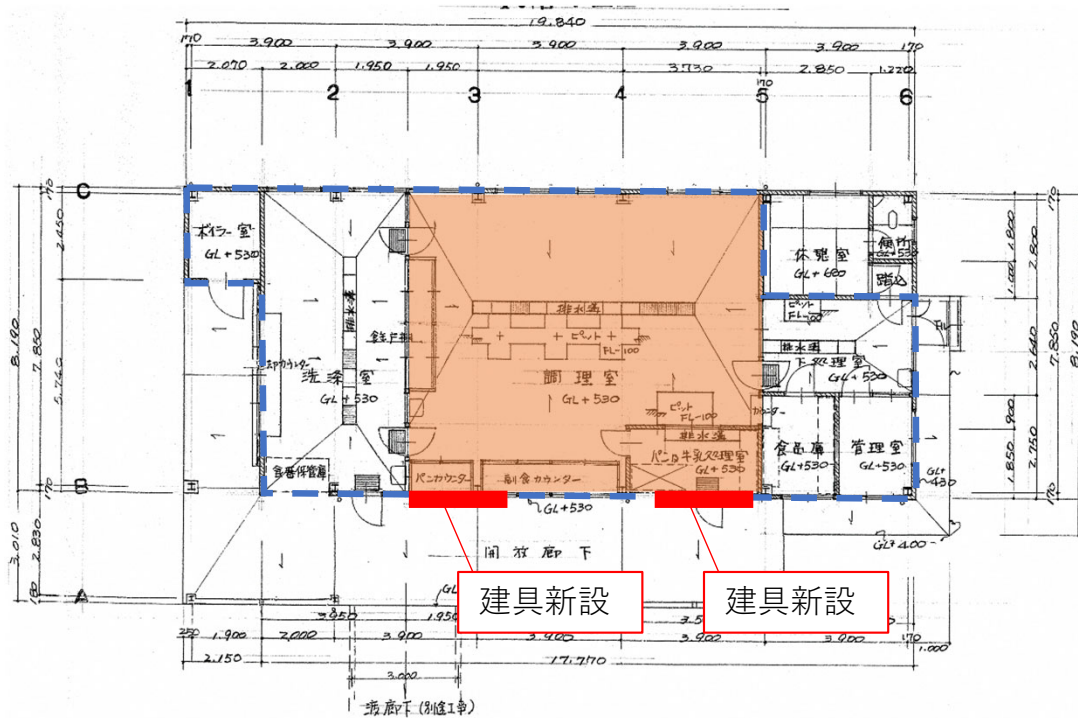
③



④



緑丘小学校



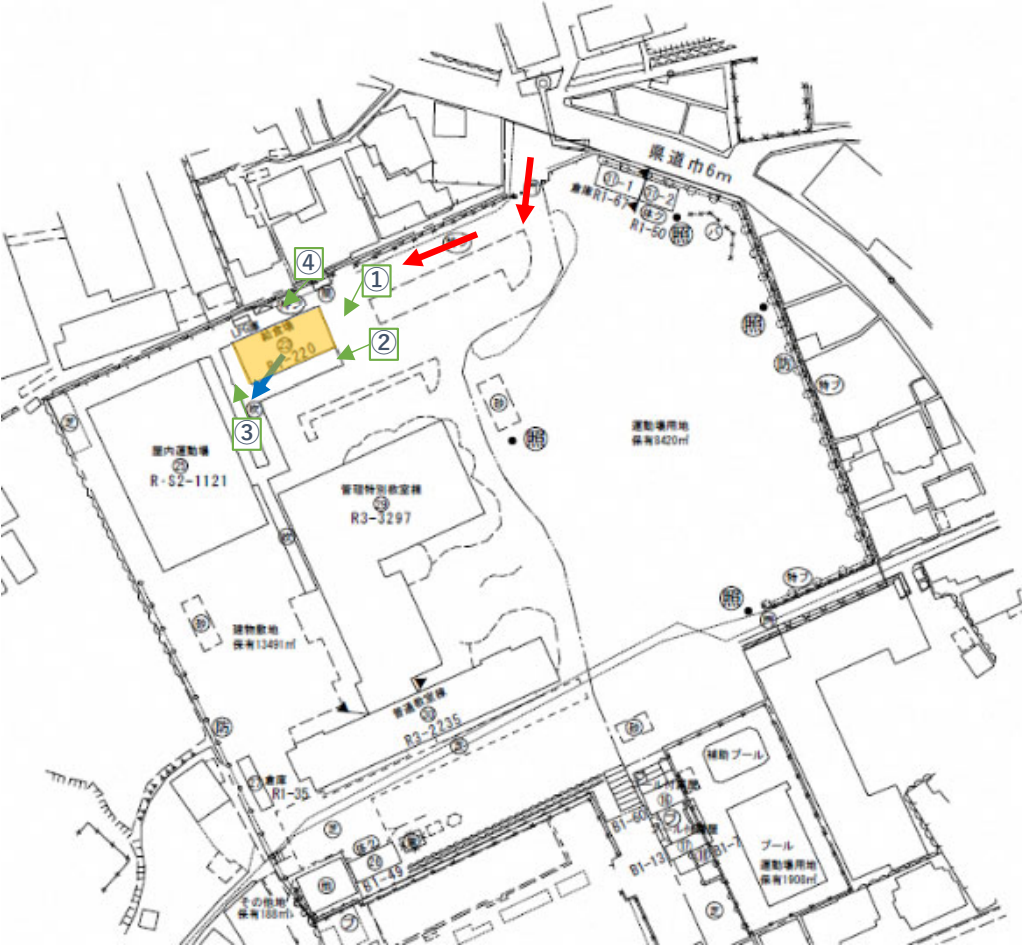
調理場棟面積 (㎡)	187
改修予定面積 (㎡)	80
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none"> ・既設厨房設備・カウンター等撤去 ・床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する） ・内壁一部撤去 ・建具新設 ・必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等） ・主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）	



緑丘小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	日本調理機 FGM-75T	1	台
2	釜	内釜 アルミ 110L	1	基
3	釜	回転釜 GHS-30(鉄)110リットル	2	基
4	釜	回転釜 GHS-30(内釜アルミ)	1	基
5	攪はん機	高速度ミキサー	1	台
6	球根皮むき機	PL-42N	1	台
7	作業台	585*1200*750	1	台
8	作業台	1800*700*750	1	台
9	作業台	スノコアシヤスト付 1800*900*730	1	台
10	食器洗浄機	二槽式 ブラシ付	1	台
11	浸湯槽	食器洗浄受槽	1	台
12	浸湯槽	アイホー製 W1500×D800×H800	1	台
13	消毒保管庫	三相200V両面式	1	台
14	消毒保管庫	40籠用 3相200V 1750×900×1800	1	台
15	消毒保管庫	20カゴ用 940×930×180 O NEW-20 明城製	1	台
16	食品切裁機	フードスライサー エムラ ECA型 三相200V	1	台
17	調理台	穴あき調理台 トライ仕様 1800×900×800	1	台
18	流し	流し 1500*800*800	2	台
19	流し	流し 1200*600*800	1	台
20	流し	流し 1900*600*800	1	台
21	流し	790*590*600	1	台
22	流し	700*900*800	1	台
23	流し	3000*750*800	1	台
24	流し	ステンレス キャスター 900*750*800	1	台
25	流し	移動シンク 700×600×800	1	台
26	流し	移動シンク 850×750×800	1	台
27	流し	スライサー用シンク 1800×900×700	1	台
28	秤	100KG	1	台
29	パンラック	3段 1500*600*1200	2	本
30	パンラック	2段 1000*600*700	1	本
31	電気洗濯機	AQUA AQW-GS5E8	1	台
32	電気冷蔵庫	単相100V URD-42PMI	1	台
33	湯沸器	パーパス GS-A5000GE	1	台
34	扇風機	スイデン	1	台
35	保冷库	SSB-85CL	1	台
36	保冷库	福島工業 UMW-150RM5-RS	1	台
37	煮沸消毒槽	900×600×800(2枚蓋)	1	台
38	焼物機	コメットカトウSFC-11WSK2	1	台
39	包丁滅菌機	10本用	1	台
40	冷凍庫	HF-63X 単相100V	1	台

琴浦東小学校



①



②



③

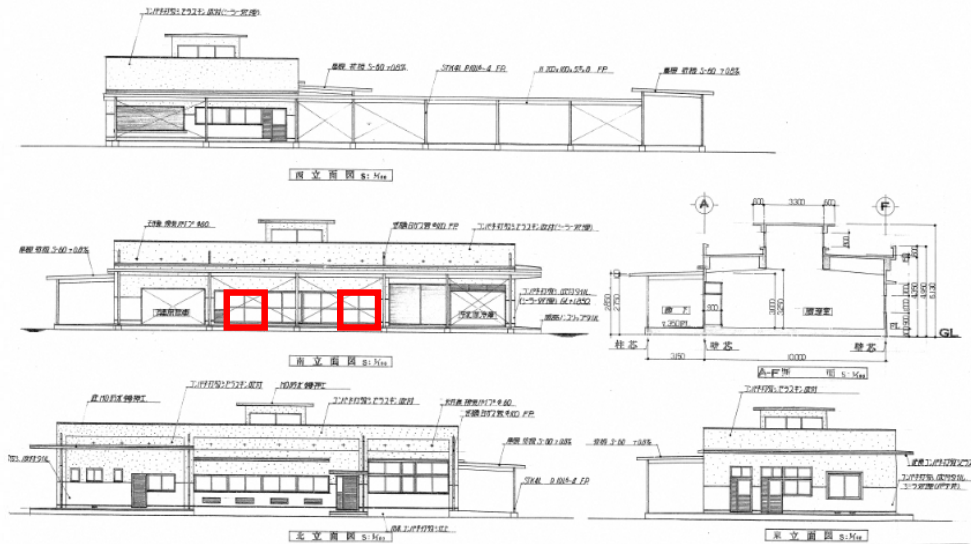
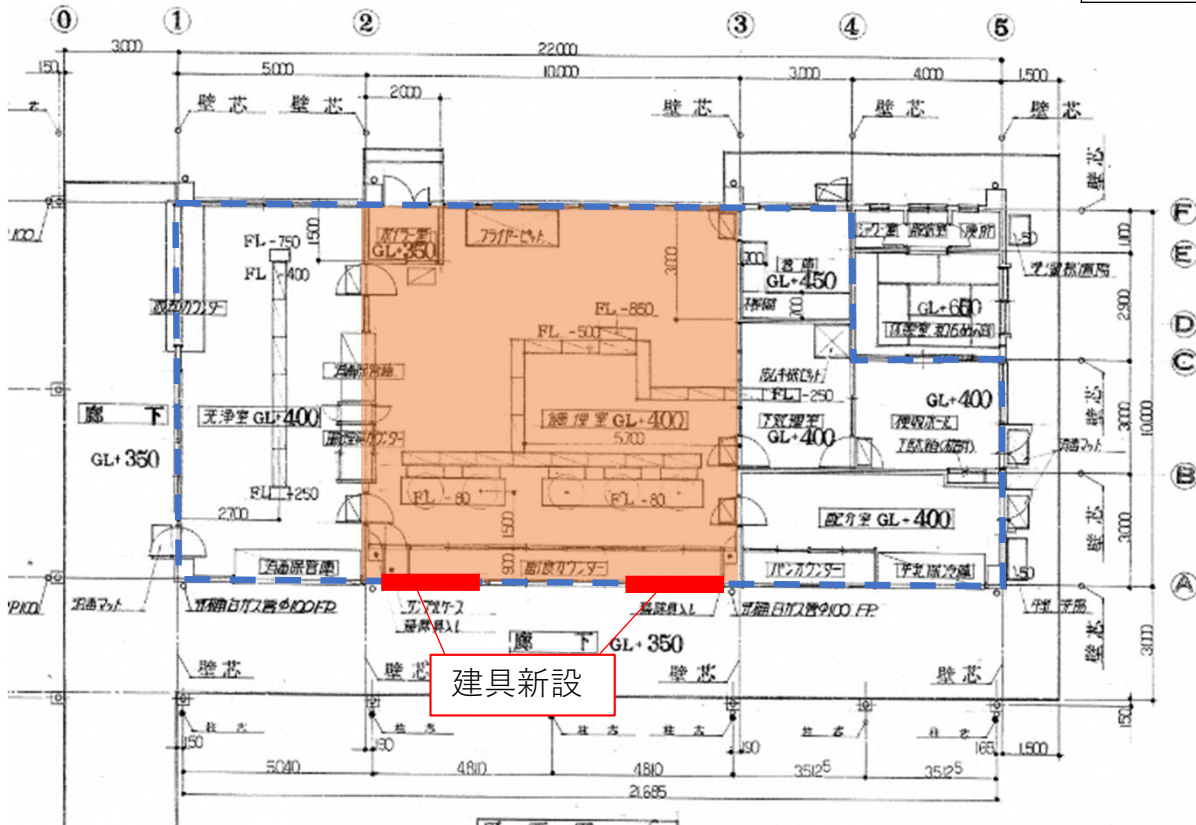


④



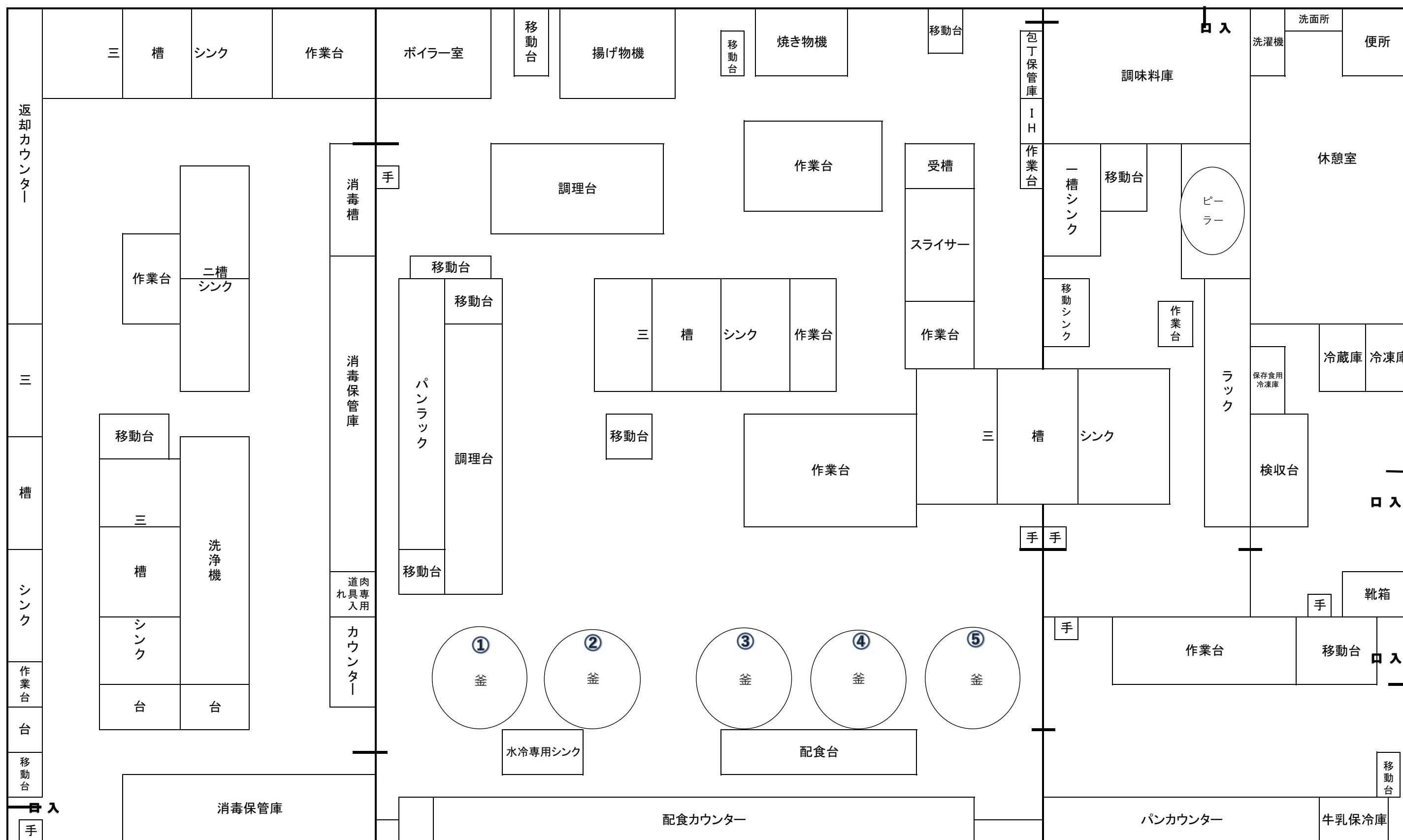
琴浦東小学校

調理場棟面積 (㎡)	220
改修予定面積 (㎡)	100
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する）・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等）・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）	



給食調理場平面図

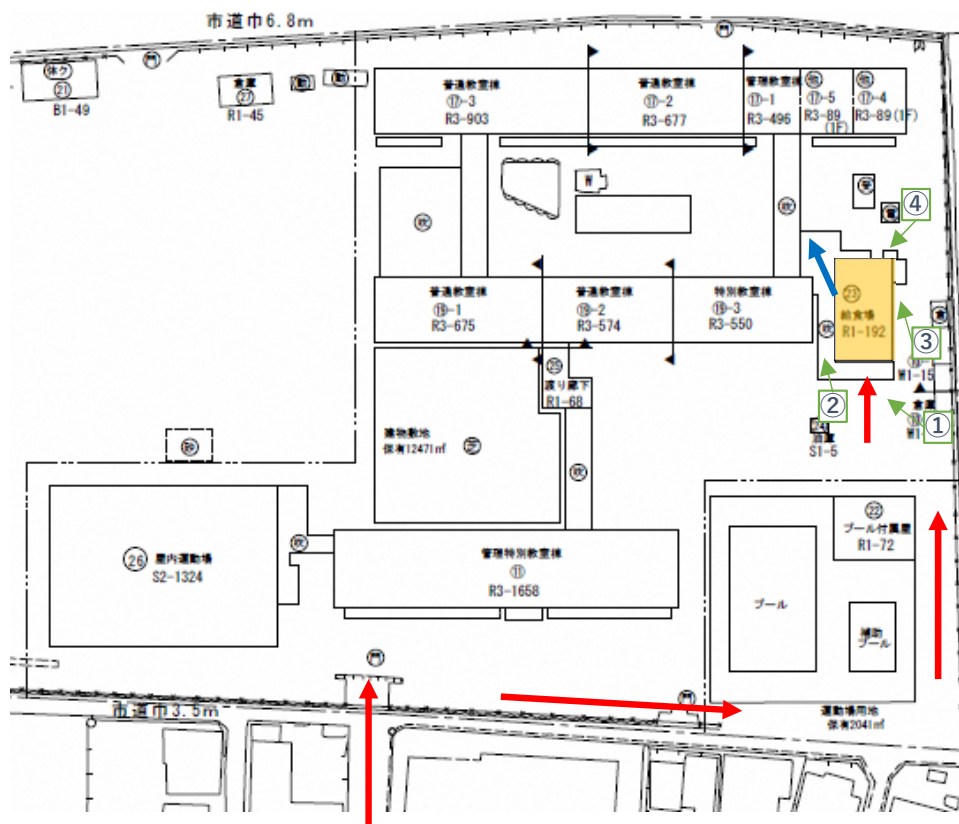
琴浦東小学校



琴浦東小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	FGSH-99-1 丸型1槽式 54L	1	台
2	移動台	1800X800X800	2	台
3	運搬車	L型 750・550・800	2	台
4	釜	ガス回転釜GHT-30 内釜鉄110リットル	2	基
5	釜	ガス回転釜アルミ製 110L	2	基
6	釜	回転釜 110L 内釜鉄	1	基
7	球根皮むき機	PL-42三相200V	1	台
8	作業台	切裁機受台	1	台
9	食器洗浄機	二層式ブラシ付 専用受け台含む WXB-22HWAT	1	台
10	浸湯槽	3槽ステンレスアジャスト 槽深500 2100X750X700	1	台
11	消毒保管庫	中西製作所MW-40 三相200V	1	台
12	消毒保管庫	両面式 50カゴ用 明城製作所 MEW-50M	1	台
13	食品切裁機	W620	1	台
14	調理台	1800X800X800	1	台
15	調理台	穴あき調理台ト`ライ仕様 1800×900×800	1	台
16	調理台	900×600×700	1	台
17	流し	3槽 下処理シンク 3100X800X800	1	台
18	流し	3槽 上流しシンク 2400X800X800	1	台
19	流し	3槽シンク 2400X900X800	1	台
20	流し	3槽シンク 1800X600X800	1	台
21	流し	2槽シンク 1800X800X800	1	台
22	流し	一槽アジャスト 800・600・820 深380	1	台
23	流し	流し	1	台
24	パンラック	1500X600X1800	1	本
25	パンラック	1200X600X1800	1	本
26	電気洗濯機	NA-F70BE5-KW	1	台
27	電気冷凍庫	冷凍冷蔵庫 ARD-152PM	1	台
28	電気冷蔵庫	保存食用冷凍庫 HF-63Z	1	台
29	扇風機	スイデン	1	台
30	保冷库	牛乳保冷库 60籠用 マルゼン72-M3-特	1	台
31	煮沸消毒槽	日本調理機 HBD-96G	1	台
32	水切台	1800X900X800	1	台
33	ボイラー	千代田 SGC SP100	1	台
34	焼物機	コメットカトウ SFC-11W3B	1	台
35	包丁滅菌機	包丁まな板殺菌庫 型式 116	1	台

琴浦西小学校



①



②



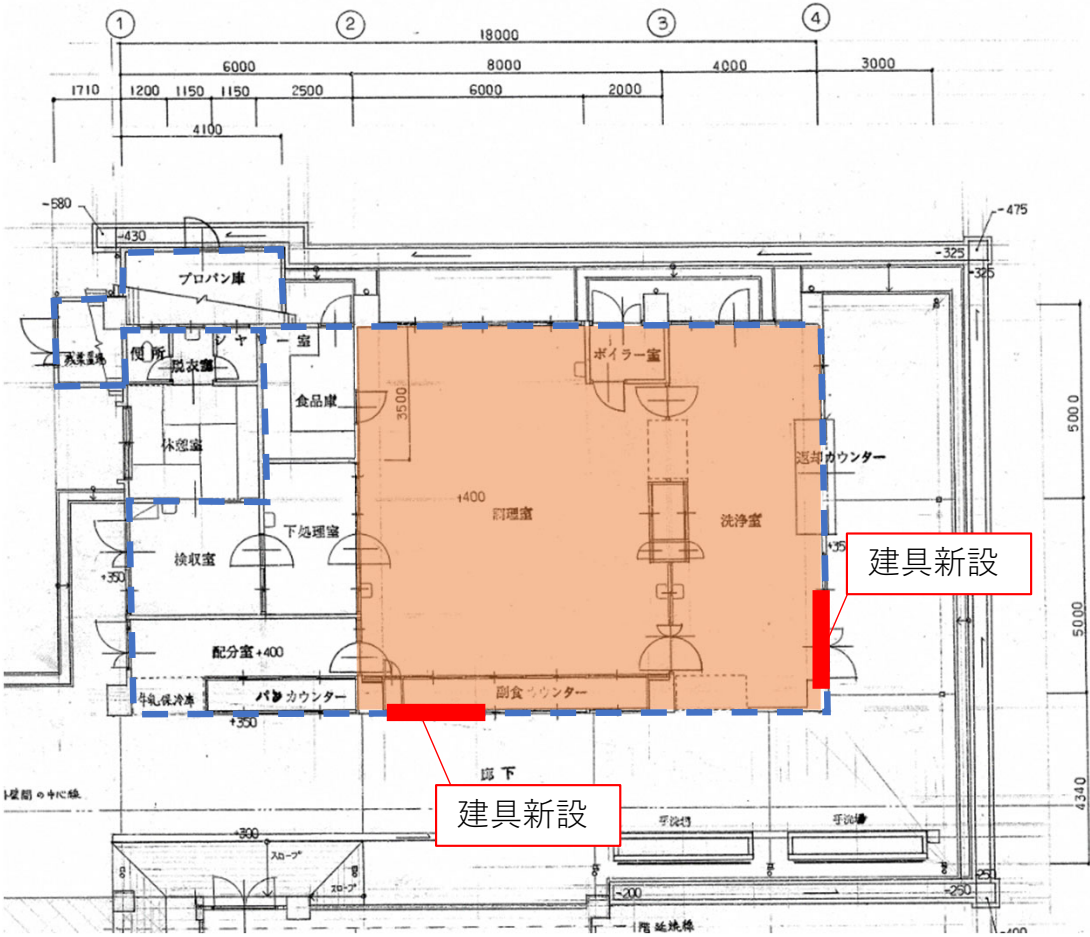
③



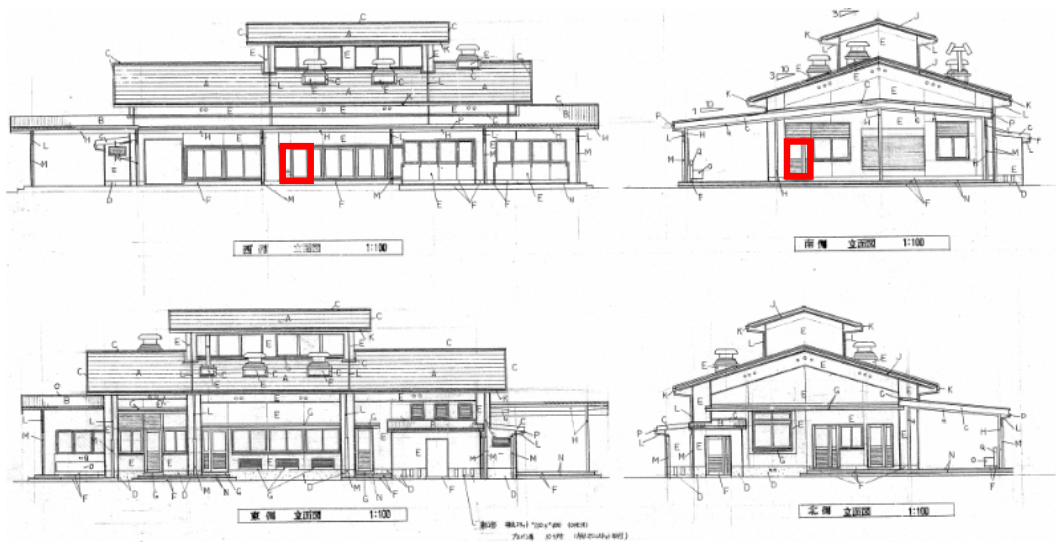
④

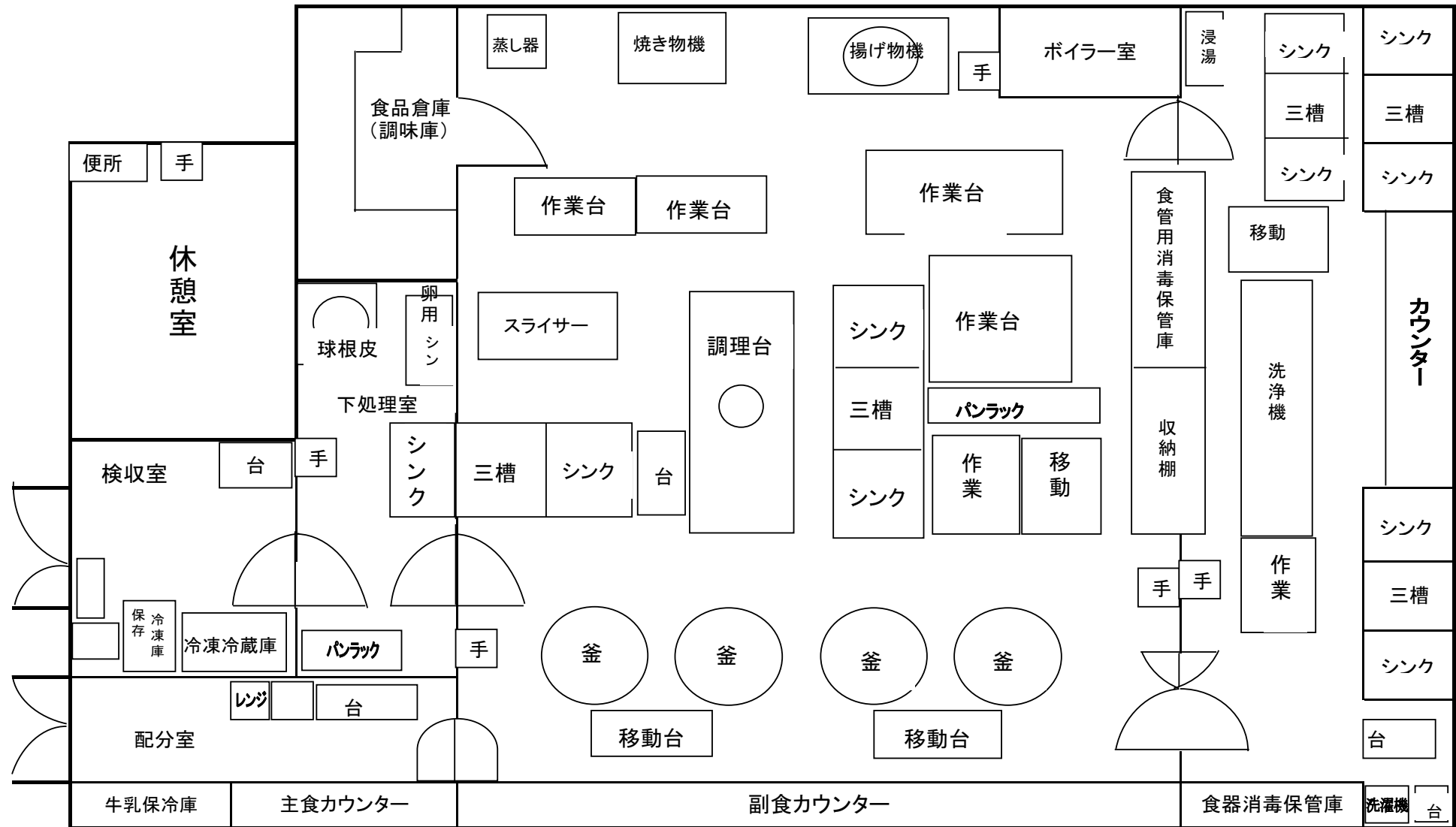


琴浦西小学校



調理場棟面積 (㎡)	180
改修予定面積 (㎡)	120
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し (排水ピット部を埋めて床をフラット化する)・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置 (牛乳保冷库、流し台等)・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする (一部補修程度)	

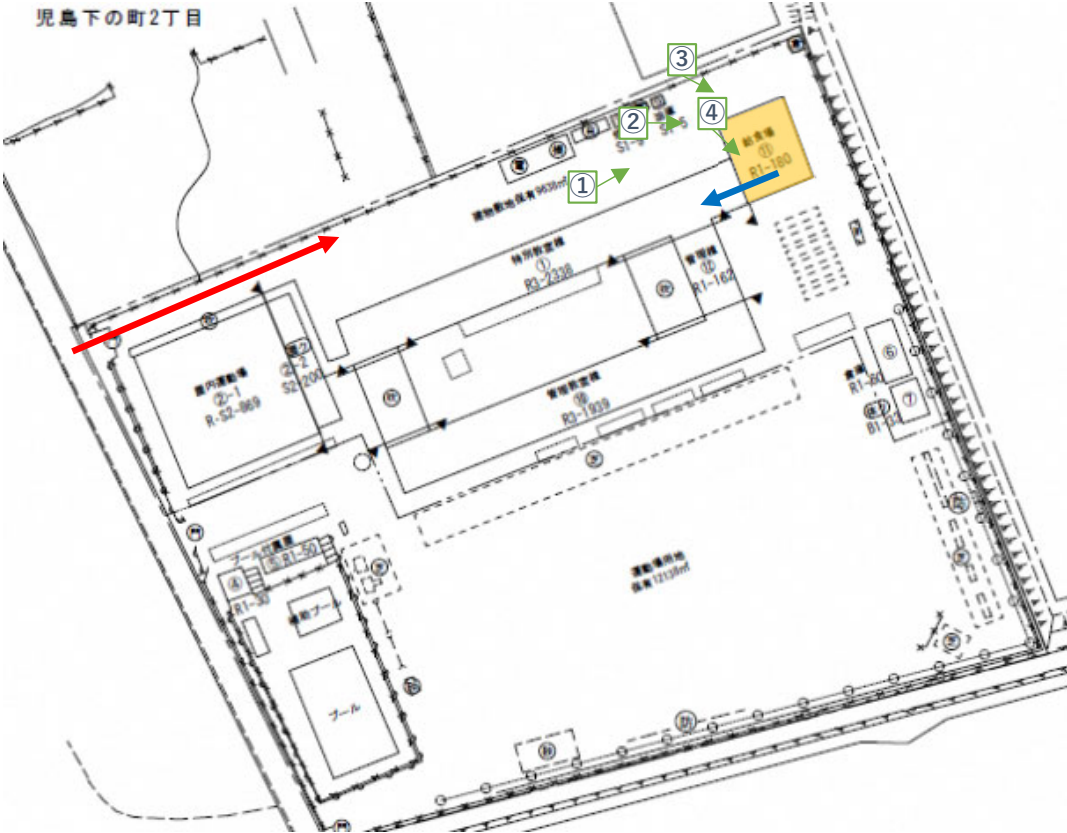




琴浦西小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	900×900×800	1	台
2	移動台	1000×600×800 すのこ付 洗淨	1	台
3	運搬車	L型 900×600×8	3	台
4	釜	110リットル アルミ製	2	基
5	釜	110リットル 内釜鉄	1	基
6	釜	110リットル GHS-30	1	基
7	球根皮むき機	P-48	1	台
8	作業台	1500×600×600 配膳	1	台
9	作業台	1500×900×800 スノコ アジャスト 穴あき	1	台
10	作業台	1800×900×800 スノコ キャスター調理	2	台
11	作業台	1000×700×700 キャスター調理	1	台
12	作業台	ざる置き台(ドライ仕様)	2	台
13	食器洗淨機	EOD-M23HA	1	台
14	浸湯槽	移動水槽アイホーW800D600H800深さ400ドライ仕様蓋付	1	台
15	消毒保管庫	中西 NW-40 1760×900×1800	1	台
16	消毒保管庫	30カゴ用	1	台
17	食品切裁機	フードスライサー	1	台
18	調理台	穴あき調理台(ドライ仕様)	1	台
19	流し	三曹 中間舟型シンク 3100×800×800 深300	1	台
20	流し	三曹 シンク 1800×800×800 深400洗淨	1	台
21	流し	三曹 シンク 片面 背立 2400×800×800 深300	2	台
22	流し	上流し三槽シンク 2400×900×800 深300調理	1	台
23	流し	900×600×800	1	台
24	パンラック	1500×600×1800 4段	1	本
25	パンラック	1500×600×1500 3段	1	本
26	電気洗濯機	パナソニックNA-F50B6-H	1	台
27	電気冷蔵庫	1200×650×1950	1	台
28	電気冷蔵庫	アレルギー対応用冷蔵庫 ハイアールJR-N75A	1	台
29	扇風機	スイデン	2	台
30	保冷库	牛乳保冷库 60籠用 単相100V MR-150X	1	台
31	ボイラー	千代田 SGCSP100	1	台
32	むし機	LPG 縦型10段 谷口工業製	1	台
33	焼物機	コメットカトウ SFC-11WSK2	1	台
34	冷凍庫	保存食用 単相100V HF-63X	1	台

琴浦南小学校



①



②



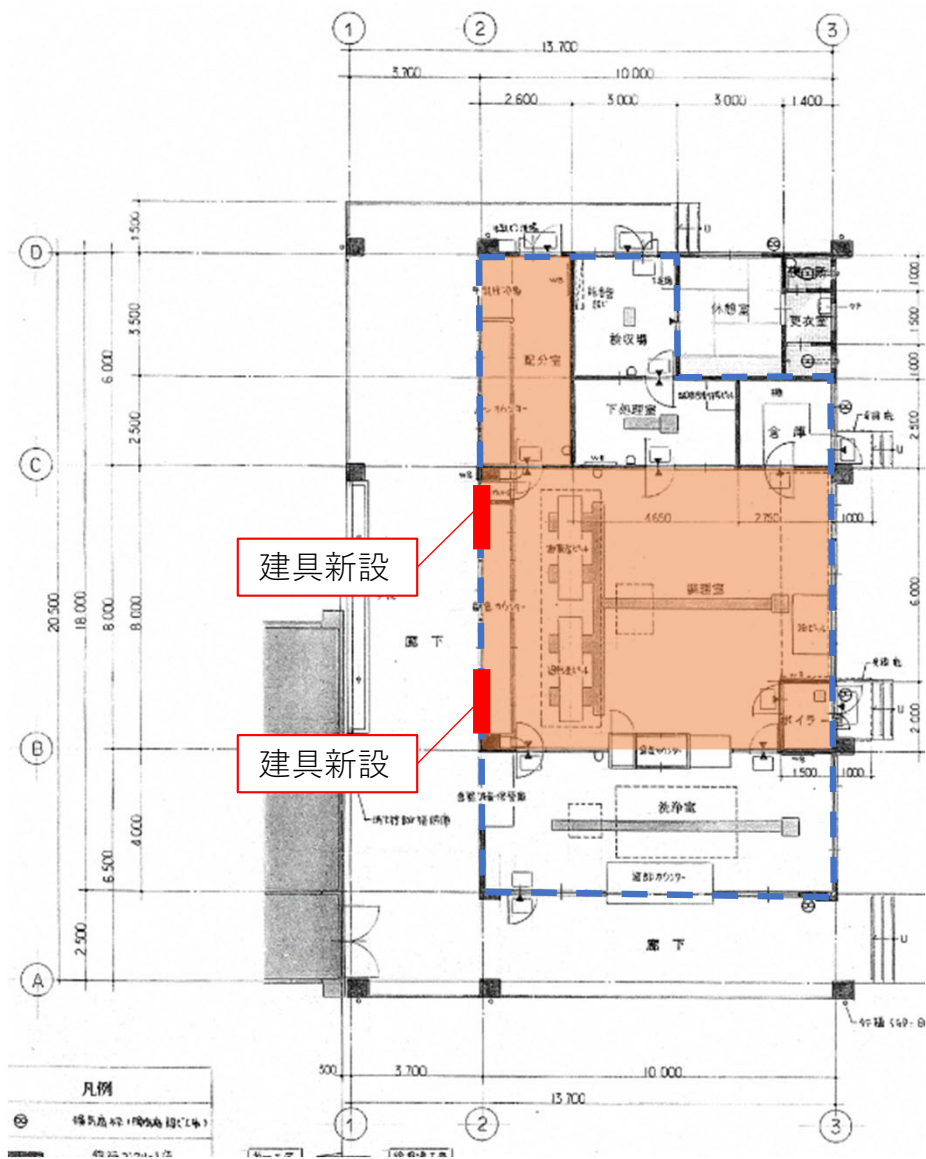
③



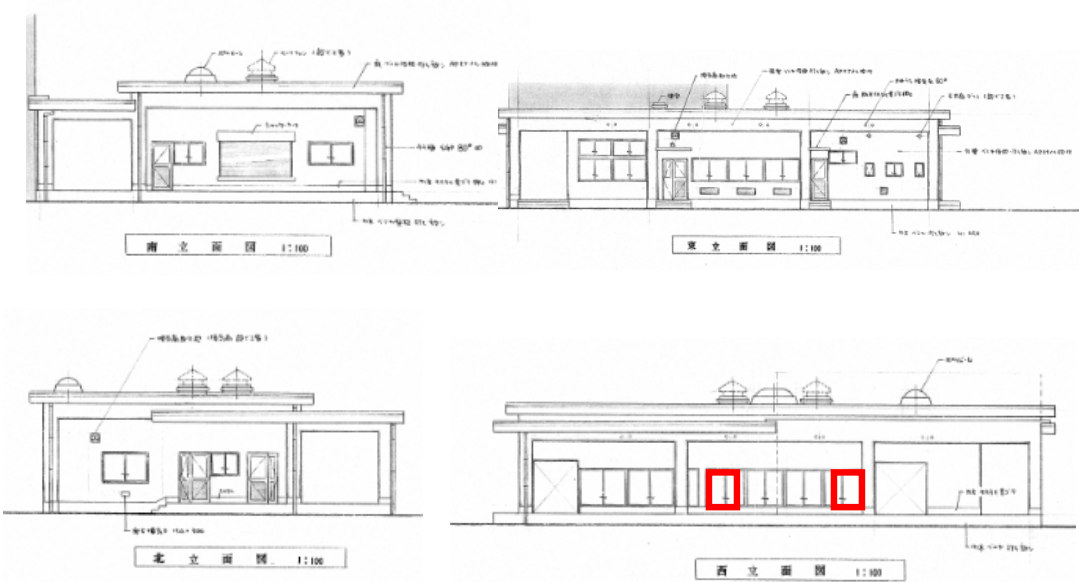
④



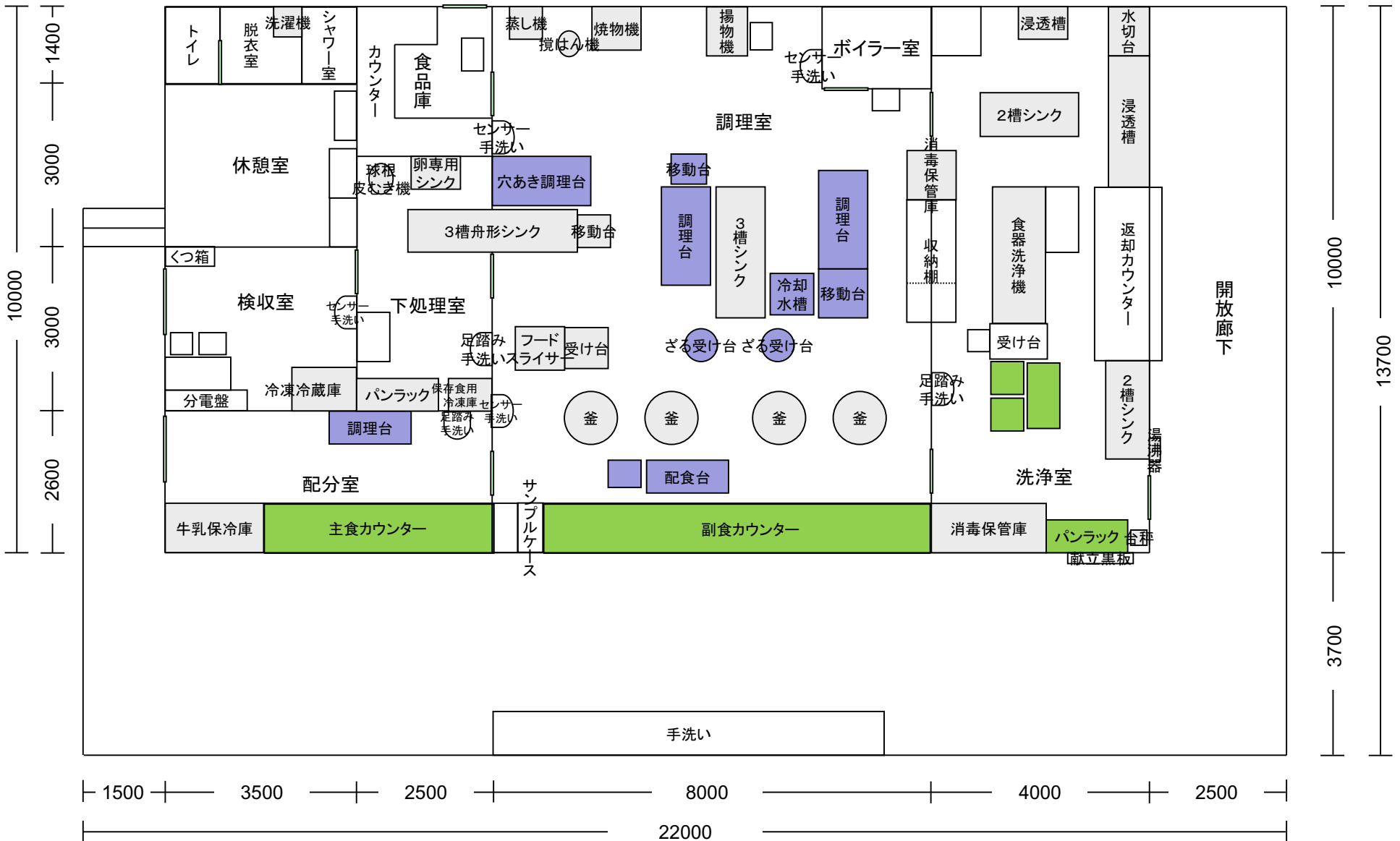
琴浦南小学校



調理場棟面積 (㎡)	180
改修予定面積 (㎡)	96
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する）・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等）・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）	



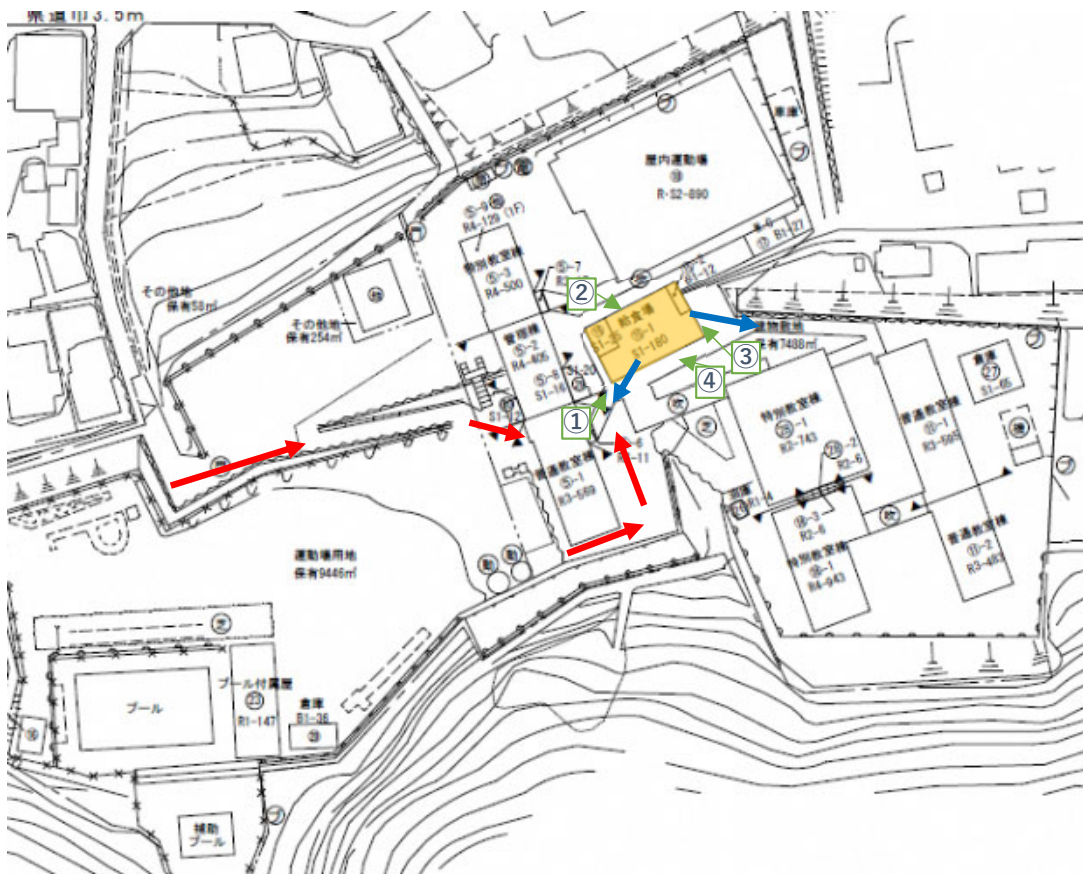
倉敷市立琴浦南小学校



琴浦南小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	1槽式	1	台
2	移動台	900×900×800 (ドライ)水切用	1	台
3	移動台	600×600×450 ドライ仕様	1	台
4	釜	ガス回転釜 GHT-30 110リットル 内釜鉄	1	基
5	釜	ガス回転釜 GT-30 110リットル 鋳鉄製	2	基
6	釜	ガス回転釜 鋳鉄 110リットル	1	基
7	攪はん機	高速度ミキサー	1	台
8	球根皮むき機	愛豊製 P-42 3相 200V	1	台
9	作業台	ざる受台 直径610×660	1	台
10	作業台	ざる受台 650×600	1	台
11	食器洗浄機	2500×970×1270 三相200V二槽式ブラシ付	1	台
12	浸湯槽	食器洗浄機受槽 ステンレス900×600 アシヤスト付	1	台
13	消毒保管庫	900×900×1970 中西製 MW-20 20カゴ用	1	台
14	消毒保管庫	40カゴ用, 両面式 3相200V	1	台
15	食品切裁機	フードスライサー(専用置き台及びシンク付)	1	台
16	調理台	穴あき 1800×900×800 アシヤスト・スノコ付	1	台
17	調理台	1800×900×800 ステンレス キャスター・スノコ付	2	台
18	調理台	1500×600×600 ステンレス キャスター・スノコ付	2	台
19	流し	三槽シンク 背立(片面)付 深さ400(洗浄室)	1	台
20	流し	二槽シンク1800×800× 800背立付深さ400	2	台
21	流し	3槽シンク 2400×900×1090/350	1	台
22	流し	三槽中間舟型シンク 3100×780×800	1	台
23	流し	冷却水槽 900×850×700	1	台
24	秤	田中衡機工業所 C-800-50	1	台
25	パンラック	1500×600×1800 5段 ステンレス アシヤスト付	2	本
26	電気洗濯機	全自動洗濯機 NA-F50B14	1	台
27	電気冷蔵庫	ホシザキ HRF-120ZF	1	台
28	電気冷蔵庫	アレルギー対応冷蔵庫ハイアールJR-N75A	1	台
29	湯沸器	ガス瞬間給湯器 パロマPH-24CH	1	台
30	扇風機	工業用 単相 100 径450 3本足	1	台
31	保冷库	牛乳保冷库 W 1600 大和冷機製	1	台
32	煮沸消毒槽	蓋レバー式	1	台
33	水切台	900×750×800 ステンレス アシヤスト・スノコ付	1	台
34	むし機	NSC-10G セイロ5枚付. LPガス用	1	台
35	焼物機	コメットカトウ SFC-11WS2 LPG	1	台
36	冷凍庫	保存食用冷凍庫 URD-22FM1 単相 100V	1	台

郷内小学校



①



②



③

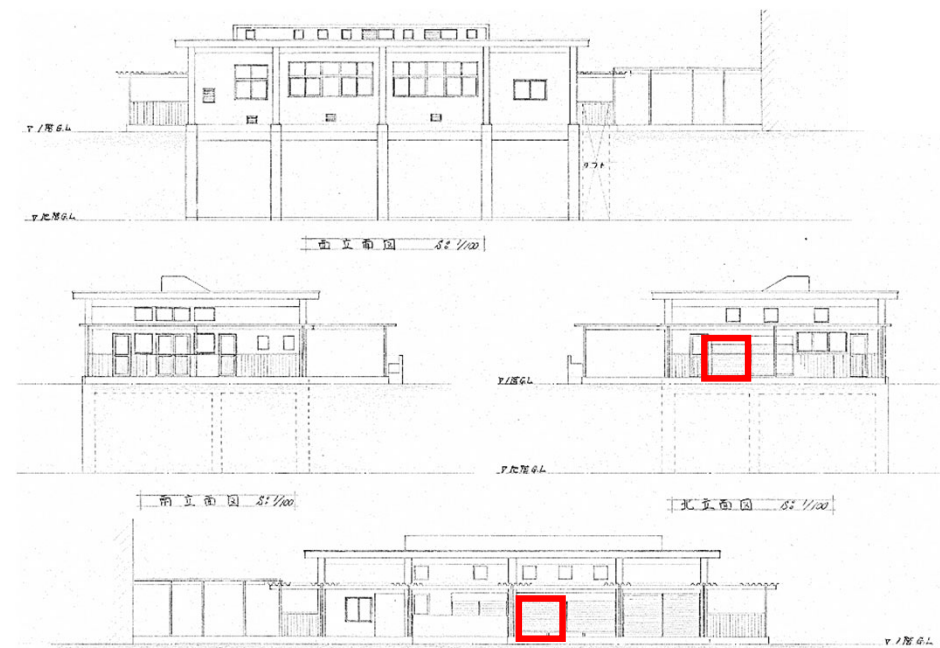
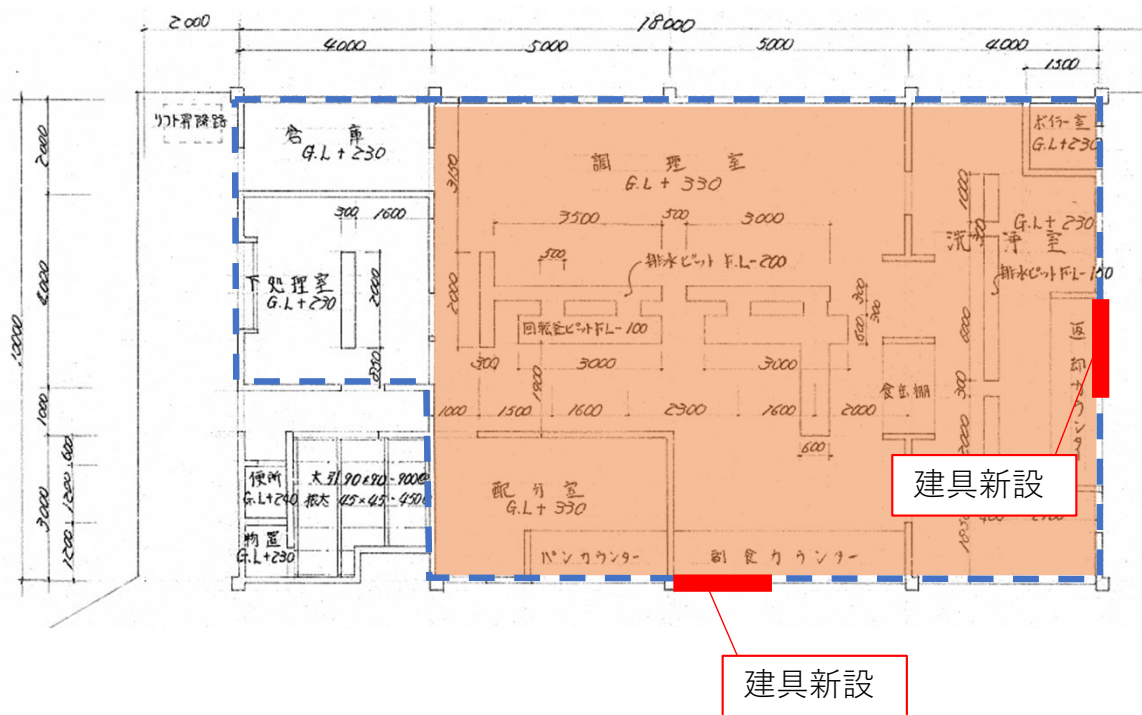


④



郷内小学校

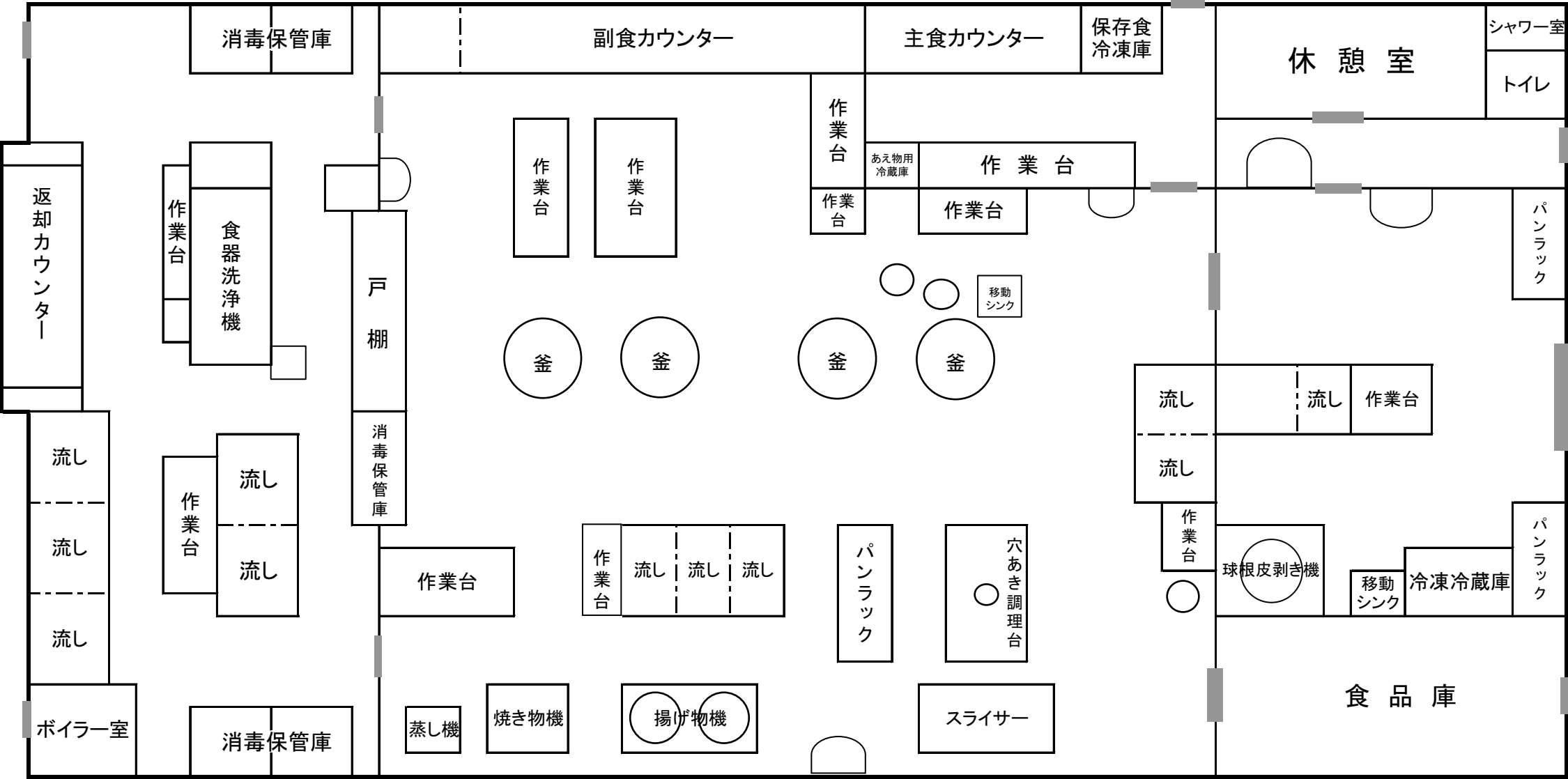
調理場棟面積（㎡）	180
改修予定面積（㎡）	140
<p>【改修内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・既設厨房設備・カウンター等撤去 ・床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する） ・内壁一部撤去 ・建具新設 ・必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等） ・主食棚の設置 <p>※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）</p>	



倉敷市立郷内小学校 給食室

○ : 手洗い

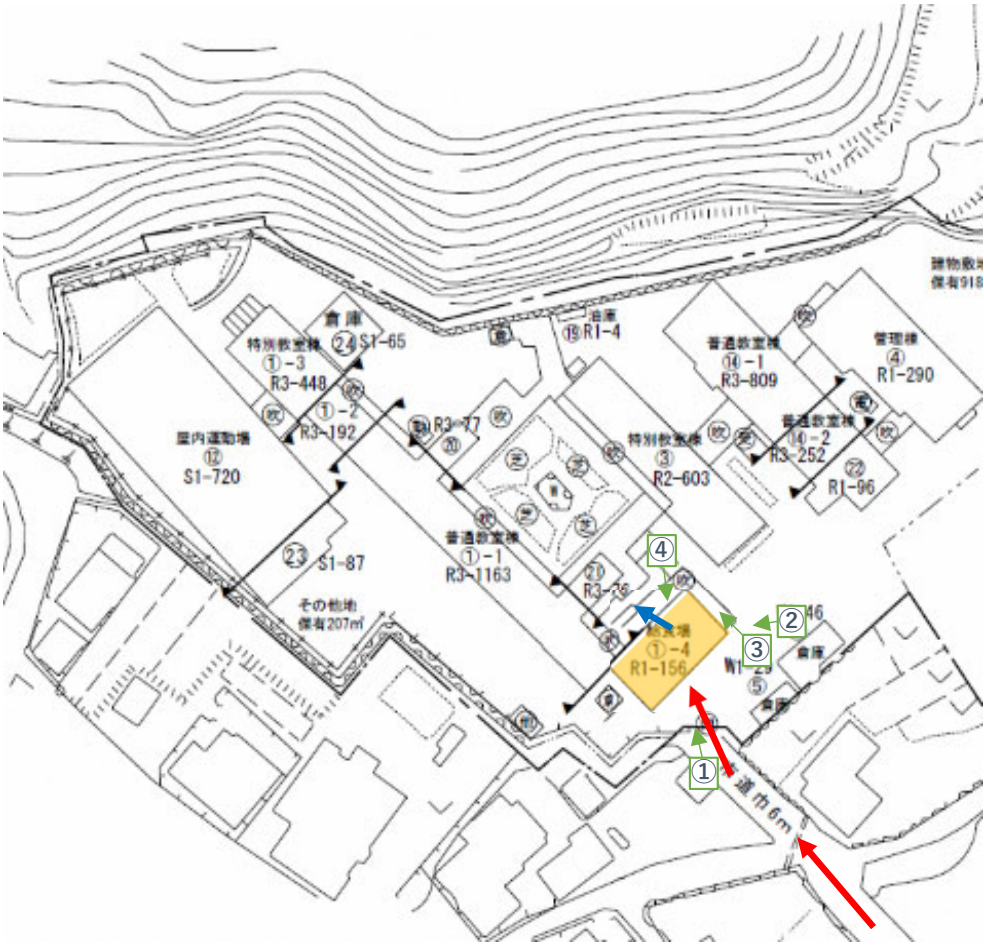
■ : ドア



郷内小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	丸型二槽式 フロパンガス	1	台
2	移動台	移動台	1	台
3	釜	内釜鑄鉄 GHT-30 服部式	1	基
4	釜	ガス回転釜 110L 内釜鑄鉄	2	基
5	釜	ガス回転釜 110L アルミ製	1	基
6	攪はん機	フードプロセッサー DLC-NXJ2PG	1	台
7	攪はん機	ミキサー MX-46(アイホー)	1	台
8	球根皮むき機	PL-42L	1	台
9	作業台	1800×500×750 キャスター付	1	台
10	作業台	ざる受台 600×600	2	台
11	作業台	ドライ仕様 1800×900×800	2	台
12	作業台	600×600 ざる受台	2	台
13	作業台	作業台 スノコ仕様 750×350×250	1	台
14	食器洗浄機	2500×970×1200 受皿付	1	台
15	消毒保管庫	三相200V 30カゴ用	1	台
16	消毒保管庫	40籠用 明城製作所 MEW-40M	1	台
17	消毒保管庫	MCW-30-e	2	台
18	食品切裁機	エムラMK-202	1	台
19	調理台	ドライ仕様 1800×900×800	1	台
20	流し	移動シンク 800×600×800	1	台
21	流し	一槽シンク スノコ付 アシヤストホール900×800	1	台
22	流し	二槽シンク アシヤストホール 2400×900×800	1	台
23	流し	三槽シンク 2400×740×800 背あて付	1	台
24	流し	三槽シンク 2200×900×800 アシヤストホール付	1	台
25	流し	二槽シンク 1800×900×800	1	台
26	流し	スライサー用シンク 2000×900×700	1	台
27	秤	台100KG	1	台
28	パンラック	900×600×1600 3段アジャスト	1	本
29	パンラック	パンラック 5段ドライ 1800×60×1500	1	本
30	電気洗濯機	パナソニックNA-F50B8	1	台
31	電気冷蔵庫	ナショナルNR-205T	1	台
32	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 サンヨー SRR-F1281C2	1	台
33	電気冷蔵庫	ホシザキ HF-63Z	1	台
34	扇風機	スイデンSF-50-50FS-1V	1	台
35	保冷库	牛乳保冷库60カゴ収納片面 3相 200V	1	台
36	ボイラー	千代田SGCSP100	1	台
37	むし機	ガス蒸し器 TSB-60H	1	台
38	焼物機	コメットカトウ SFC-11WSK2	1	台

第三福田小学校



①



②



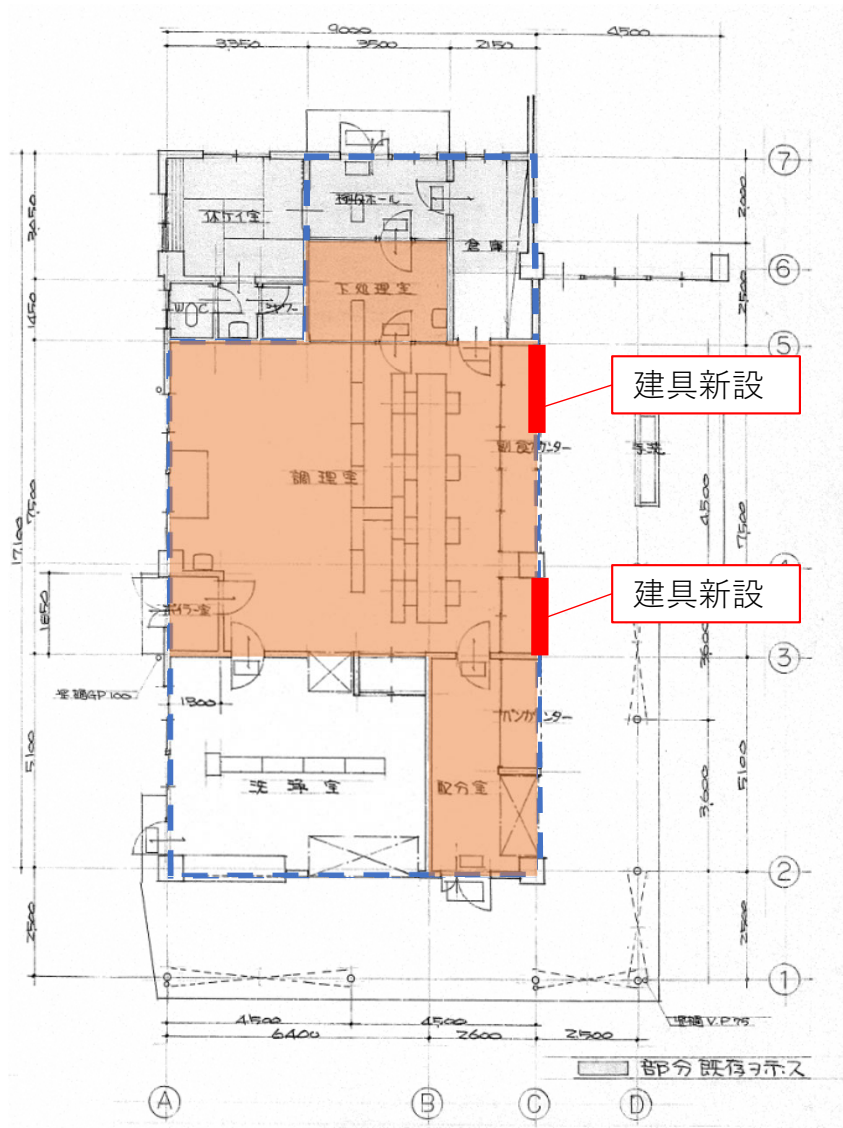
③



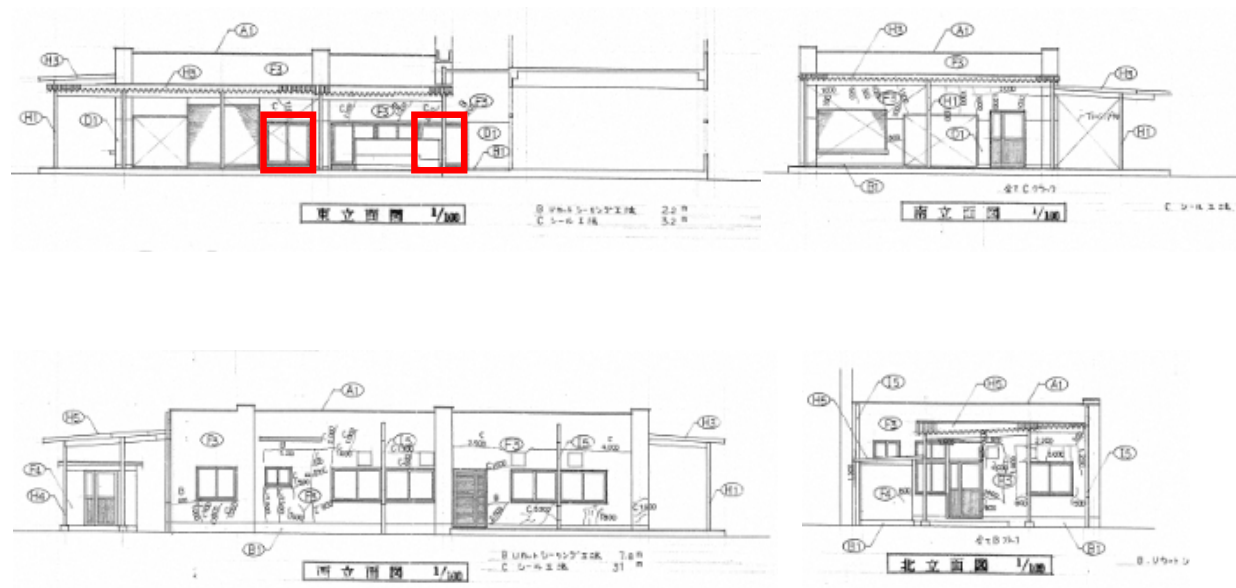
④

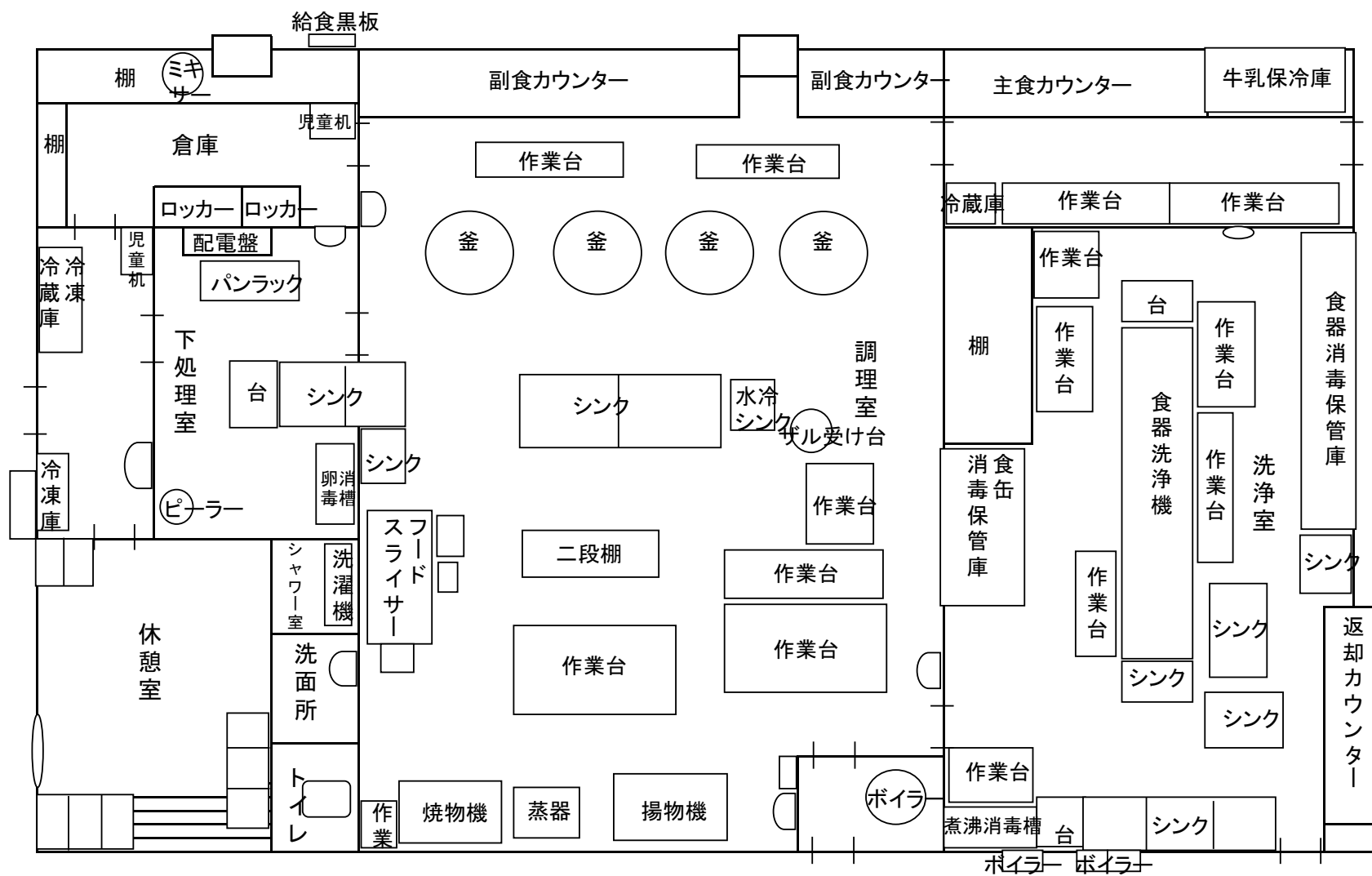


第三福田小学校



調理場棟面積 (㎡)	154
改修予定面積 (㎡)	90
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・ 既設厨房設備・カウンター等撤去・ 床土間コン打ち直し (排水ピット部を埋めて床をフラット化する)・ 内壁一部撤去・ 建具新設・ 必要備品の設置 (牛乳保冷库、流し台等)・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする (一部補修程度)	



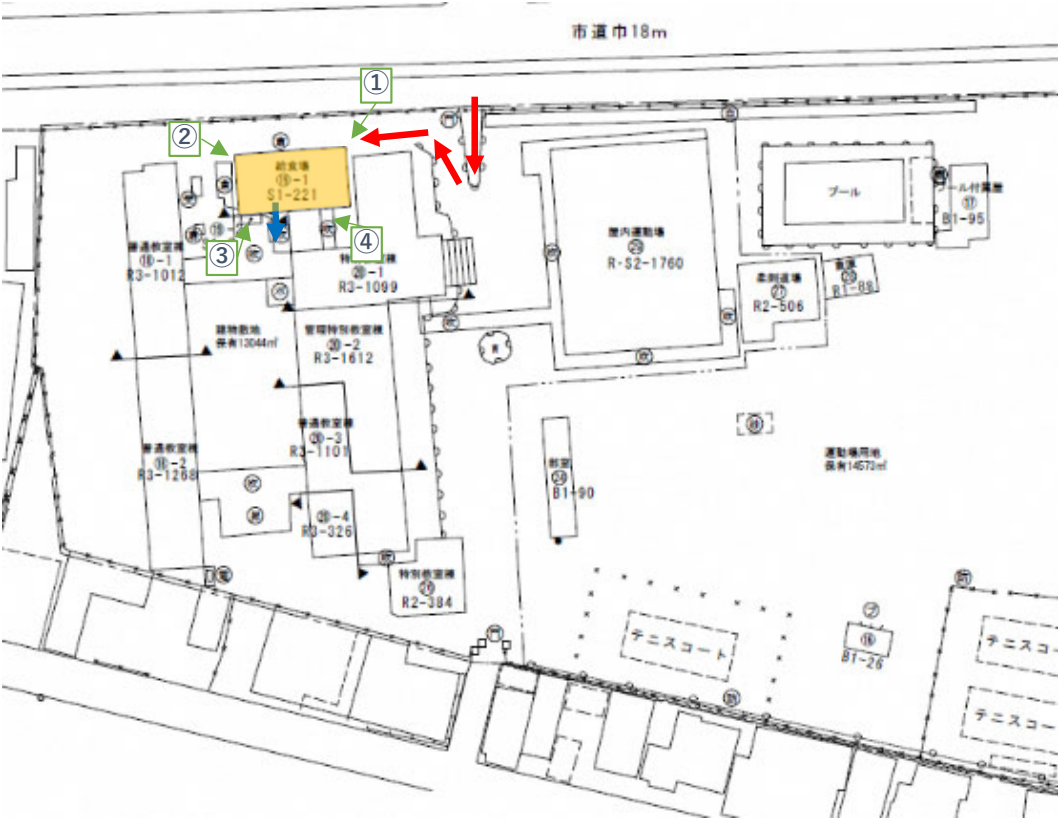


倉敷市立第三福田小学校 給食室平面図

第三福田小学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	丸型2槽 36×2 1470×880×800	1	台
2	釜	GHT-30 内釜 鑄鉄 110リットル	2	基
3	釜	140L 鑄鉄製	1	基
4	釜	服部工業製 GHS-32 アルミ	1	基
5	攪はん機	フードプロセッサー DLC-NXJ2PG	1	台
6	球根皮むき機	P-48 100V	1	台
7	作業台	ステンアジャストキャスター付 1800. 600. 800	1	台
8	作業台	ステンレス スノコ付 1800×900×800	1	台
9	作業台	移動台615×800×805 STK-800	1	台
10	作業台	アジャストホール 1800×600×800	1	台
11	食器洗浄機	EOD-M23HA(台・シンク付き)	1	台
12	浸湯槽	一槽スノコ ステンキャスター付 900. 700. 800	1	台
13	浸湯槽	一槽スノコ ステンキャスター付 850. 600. 800	1	台
14	消毒保管庫	60カゴ用 三相200V 両面式 2630. 930. 1800	1	台
15	消毒保管庫	30籠用 ホシザキ HSB-30DPA3	1	台
16	食品切裁機	3相 200V ML-200	1	台
17	調理台	ステンレス作業台 1800. 700. 650	1	台
18	調理台	調理台 600×500×850	1	台
19	流し	ステンレス 上流し 1800. 900. 800	1	台
20	流し	移動水槽 ステンー槽キャスター 900. 700. 800	1	台
21	流し	洗浄用受けシンク 800. 600. 710	1	台
22	流し	二槽シンク 2000×800×800	1	台
23	流し	600×500×800	1	台
24	流し	2200×800×800	1	台
25	流し	冷却用水槽 750×750×700	1	台
26	流し	移動水槽 750×935×800	1	台
27	流し	移動水槽 ドライ仕様 700×700×870	1	台
28	流し	スライサー用 1000×760×800	1	台
29	秤	アイホー 100kg	1	台
30	電気洗濯機	AQUA AQW-S50EI	1	台
31	電気冷蔵庫	ER-F23UW	1	台
32	扇風機	スイデン SF-50FS-1V	1	台
33	保冷库	牛乳保冷库 60カゴ用 単相100V 両面	1	台
34	保冷库	MR-180X(特)	1	台
35	ボイラー	千代田 SGCSP 100	1	台
36	むし機	日調 NSC-10G 10段	1	台
37	焼物機	21. 7. 21中島小より	1	台
38	包丁滅菌機	包丁殺菌庫10本用	1	台
39	電子レンジ	ナショナル NE-TZ15A	1	台
40	冷凍庫	単相 100V HRF-120CXFT	1	台
41	冷凍庫	HF-63EX 単相 100V	1	台

味野中学校



①



②



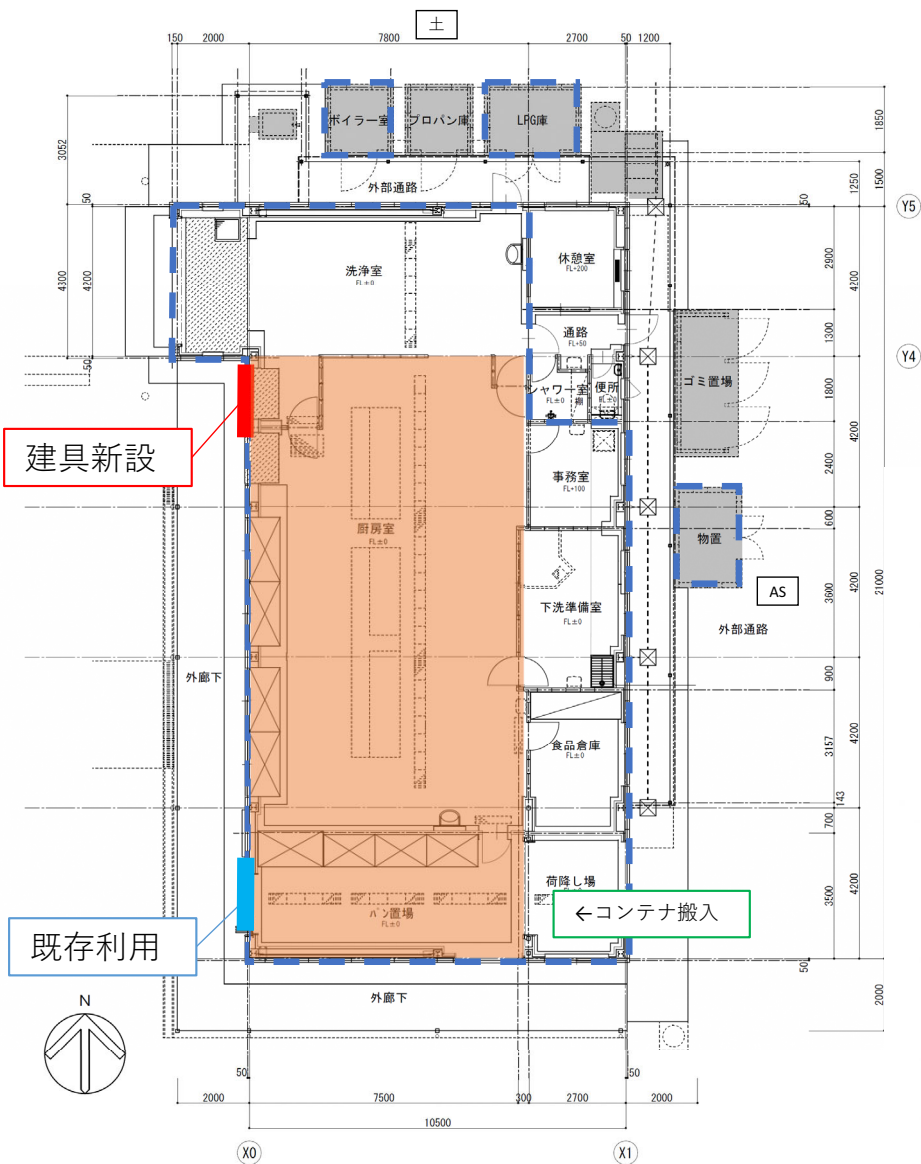
③



④



味野中学校



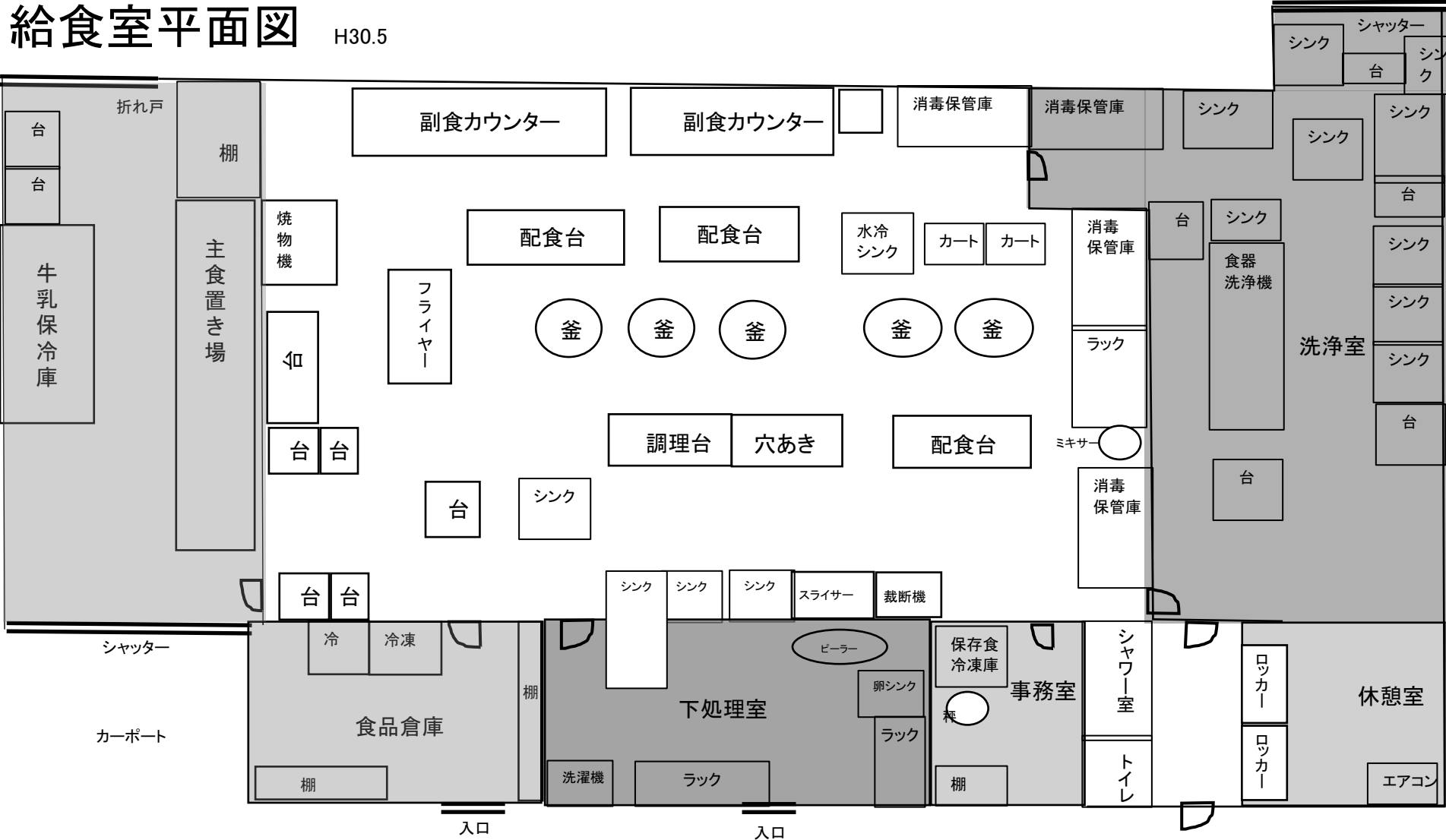
調理場棟面積 (㎡)	220
改修予定面積 (㎡)	131
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・既設厨房設備・カウンター等撤去・床土間コン打ち直し (排水ピット部を埋めて床をフラット化する)・内壁一部撤去・建具新設・必要備品の設置 (牛乳保冷库、流し台等)・主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする (一部補修程度) ※付帯工事 <ul style="list-style-type: none">・ボイラー室・LPG庫・物置の解体、整地	



倉敷市立味野中学校 給食室

給食室平面図

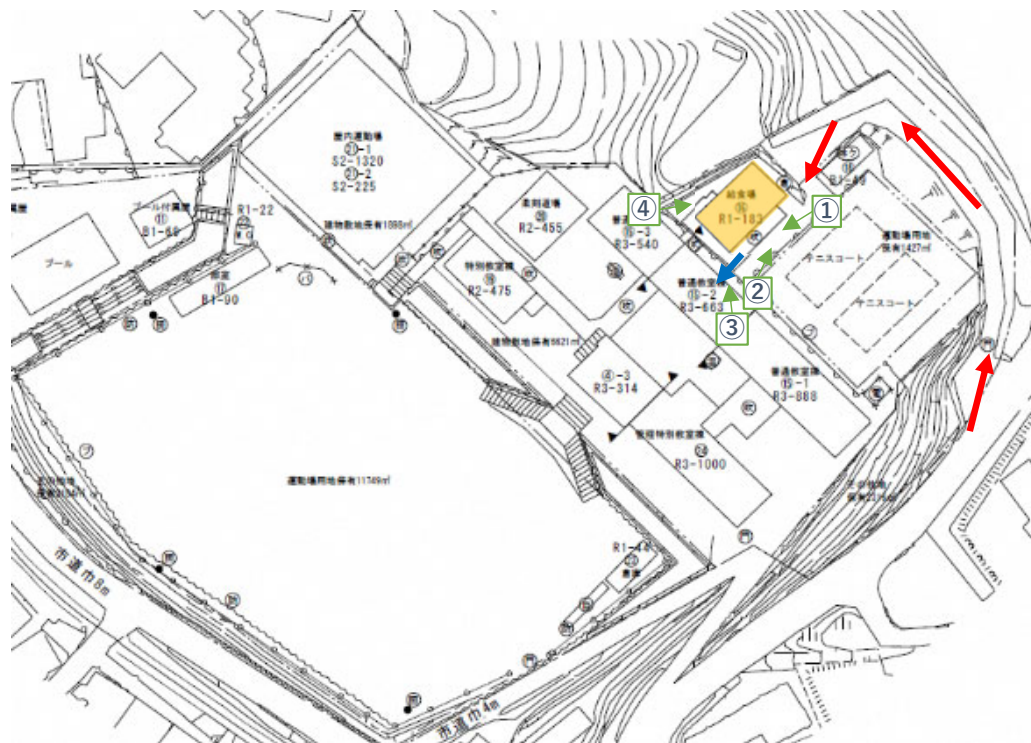
H30.5



味野中学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	FGSHT-150-2-D	1	台
2	移動台	スタッキングカート STK-1200	2	台
3	釜	回転釜 GHT-30	3	基
4	釜	140リットル	1	基
5	釜	回転釜 服部工業 GHS-32	1	基
6	攪はん機	高速度ミキサー アイホー製 MX-46	1	台
7	球根皮むき機	ピーラー PL-42N-M	1	台
8	作業台	1800×900×800	1	台
9	作業台	ドライ仕様 900×460×800	1	台
10	食器洗浄機	WXB-22HWA2軸	1	台
11	浸湯槽	蓋付ドライ仕様 水槽深さ400 W800×D600×H800	1	台
12	消毒保管庫	30籠用 MEW-30M	3	台
13	消毒保管庫	中西製作所 MCWK-30-e	1	基
14	食品切裁機	3相 200V	1	台
15	食品切裁機	フードスライサー及び専用シンク アイホー製 FS-45	1	台
16	流し	下流し	1	台
17	流し	上流し	1	台
18	流し	上流し	1	台
19	流し	1槽シンク	1	台
20	流し	ドライ 800×800×800	1	台
21	流し	ドライ 1000×900×800	1	台
22	流し	1200×900×800	2	台
23	流し	移動水槽 800×800×800 ふた付	1	台
24	流し	流し	1	台
25	秤	PF8-150N/150kg	1	台
26	パンラック	パンラック	1	本
27	電気洗濯機	JW-K50FE-W	1	台
28	電気冷蔵庫	すなみ 2RR-F781A	1	台
29	電気冷蔵庫	保存食用冷凍庫 HF-63Z	1	台
30	電気冷蔵庫	アレルギー対応用冷蔵庫	1	台
31	保冷库	牛乳保冷库レイキ 601NF-1	1	台
32	ボイラー	千代田鉄工板金 SGCSP型100号	1	台
33	焼物機	コメットカトウ SFC-11WS2	1	台
34	包丁滅菌機	包丁保管庫	1	台
35	冷凍庫	冷凍保管庫	1	台

下津井中学校



①



②



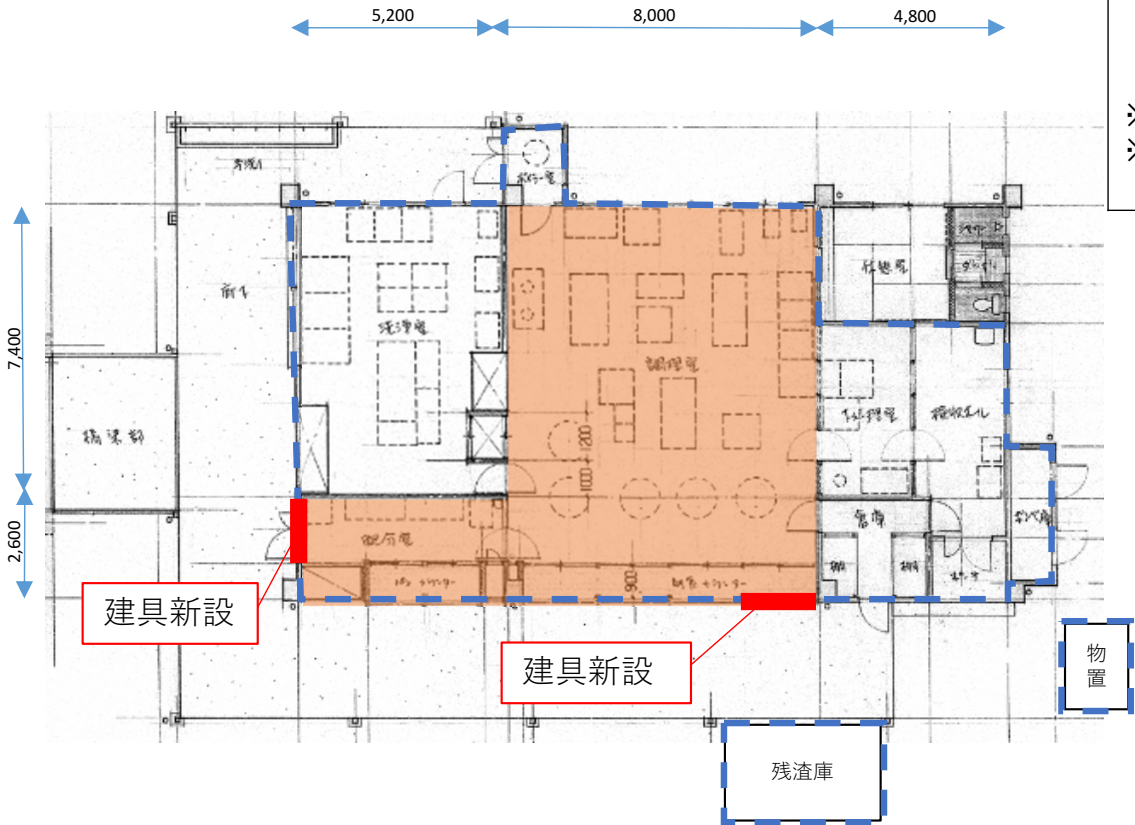
③



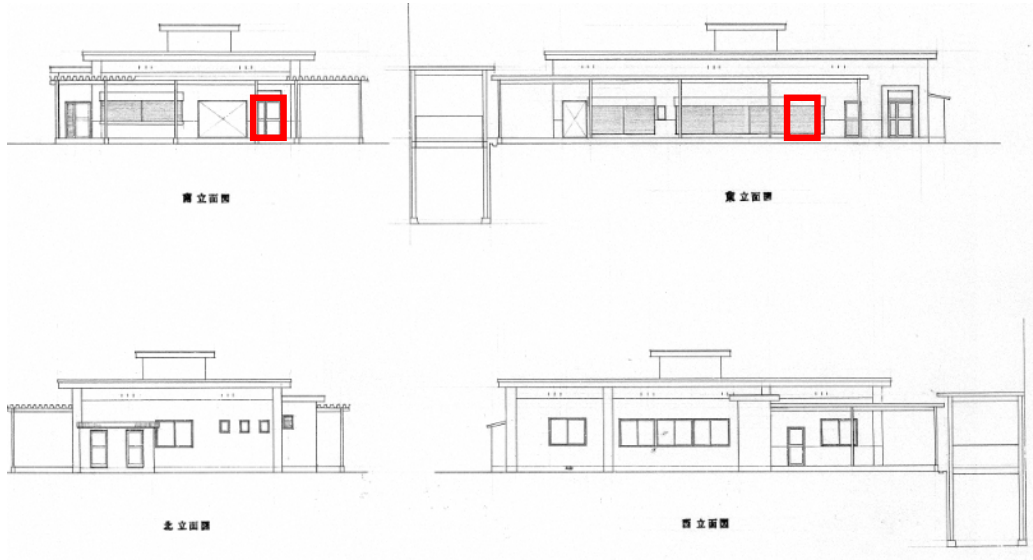
④



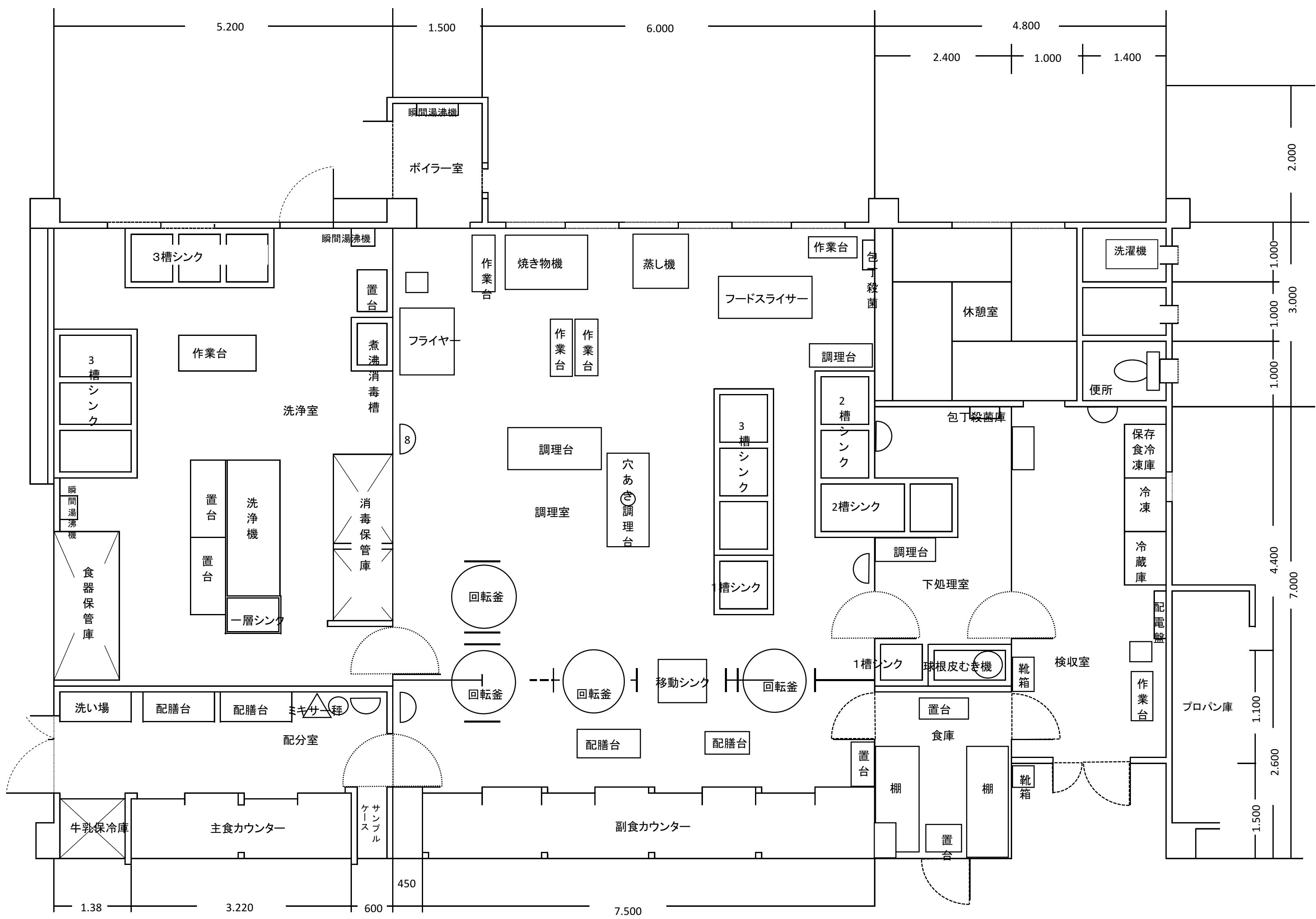
下津井中学校



調理場棟面積（㎡）	207
改修予定面積（㎡）	94
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none">・既設厨房設備・カウンター等撤去・床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する）・内壁一部撤去・建具新設・必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等）・主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度） ※付帯工事 <ul style="list-style-type: none">・物置・残渣庫の解体、整地	



倉敷市立下津井中学校配置図及び平面図



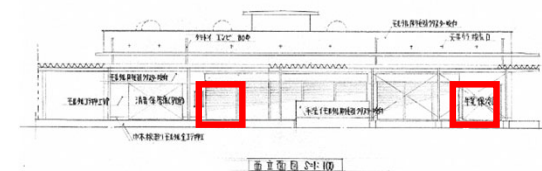
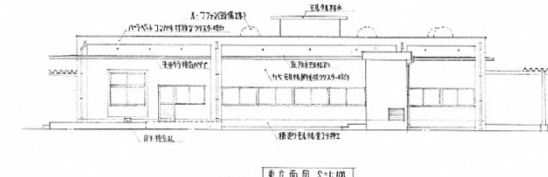
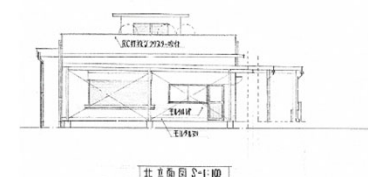
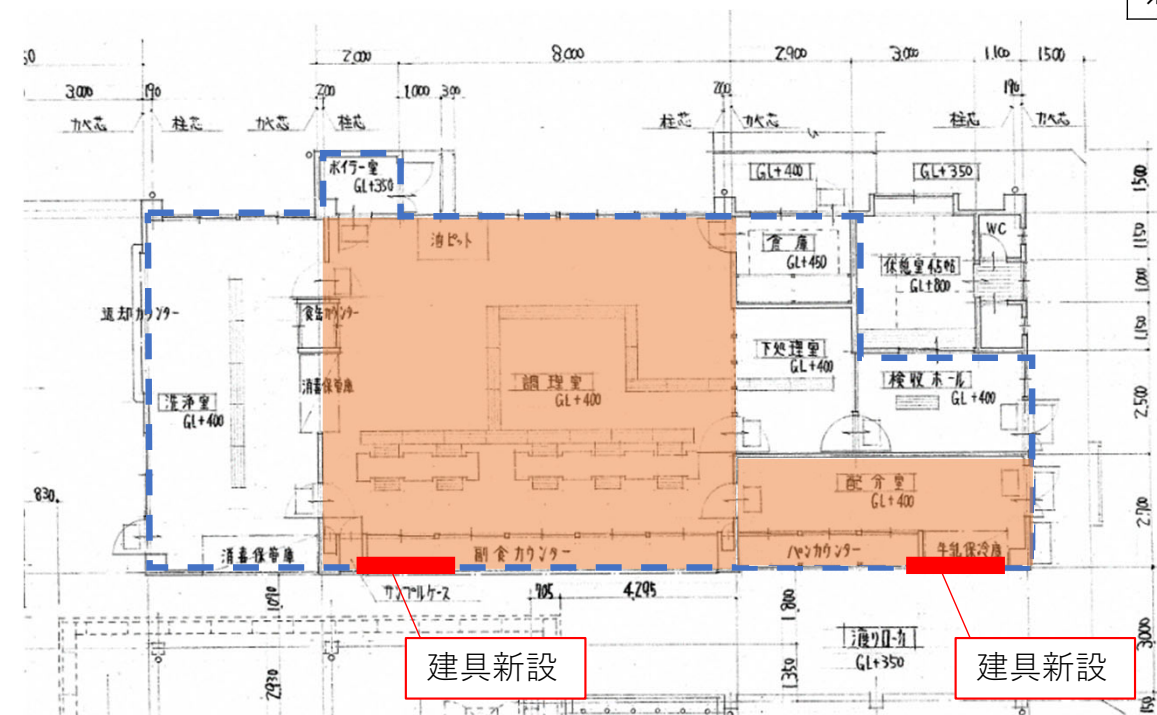
下津井中学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	丸形 一槽式 FG1-75S	1	台
2	移動台	600×1200×800 配食台	2	台
3	移動台	スタッキングカート STK-1200	1	台
4	運搬車	L型運搬車	1	台
5	釜	内釜アルミ製 110リットル	1	基
6	釜	内釜鋳鉄製 110リットル	1	基
7	釜	GHS-26	1	基
8	釜	服部工業 GHS-30(鋳鉄)	1	基
9	攪はん機	高速度ミキサー MX-46 単相 100V	1	台
10	球根皮むき機	ドライ仕様 専用シンク付き PL-42N-DH-C	1	台
11	作業台	ハﾟン配分用NO35 1400×500×600	1	台
12	作業台	ざる受け台 600×600	2	台
13	食器洗浄機	2槽2ﾌﾞﾗｼ 三相200V受槽付	1	台
14	消毒保管庫	両面 タﾞﾌﾞﾙ型 40籠用 三相200V	1	台
15	消毒保管庫	HSB-30DPA3-1	1	台
16	消毒保管庫	ホシザキ HSB-20DPA3-1	1	台
17	食品切裁機	フｰﾄﾞｽﾗｲｻｰ 3相 200V MG-200H	1	台
18	調理台	穴あき調理台 トﾞﾗｲ仕様 1800×900×800	1	台
19	流し	ステンレス 槽シンク下処理室 500×800×800	1	台
20	流し	ｱｼﾞｬｽﾄｽﾉｺ3槽傾斜 2400×1200×750	1	台
21	流し	1槽シンク 調理室冷ミカントｳﾌ 900×900×800	1	台
22	流し	ｱｼﾞｬｽﾄ 洗浄機受槽	1	台
23	流し	2200×900×800 二槽 ｱｼﾞｬｽﾄﾎｰﾙ付	1	台
24	流し	1500×900×800 傾斜 ｱｼﾞｬｽﾄﾎｰﾙ付	1	台
25	流し	三槽シンク 2400×900×800	2	台
26	流し	フｰﾄﾞｽﾗｲｻｰ受けシンク	1	台
27	秤	台 100kg	1	台
28	電気洗濯機	全自動洗濯機 NA-F50B12-N	1	台
29	電気冷蔵庫	冷凍庫 単相100V	1	台
30	電気冷凍庫	保存食用冷凍庫 HF-63Z	1	台
31	冷蔵庫	大和冷機 201LCD-EX	1	台
32	湯沸器	瞬間湯沸器アﾀﾞﾌﾞﾀｰﾛﾌﾞ付 GQ-1620WX-FFA-BL	1	台
33	扇風機	扇風機 スイデンSF-50FS-1V	1	台
34	保冷库	牛乳保冷库36ｶｺﾞ用両面とびら 単相100V	1	台
35	煮沸消毒槽	LPガス仕様 900×600×800	1	台
36	ボイラー	ﾊｰﾊﾟｽ(株) GS-A5000GE	1	台
37	むし機	NSC-10G 600×600×1650	1	台
38	焼物機	ｺﾒｯﾄｶﾄｳSFC-11W3	1	台
39	包丁滅菌機	10本入・前面ｶﾞﾗｽ 単相100V 壁	1	台
40	包丁滅菌機	ﾏﾙｾﾞﾝ(株)MC-062K	1	台

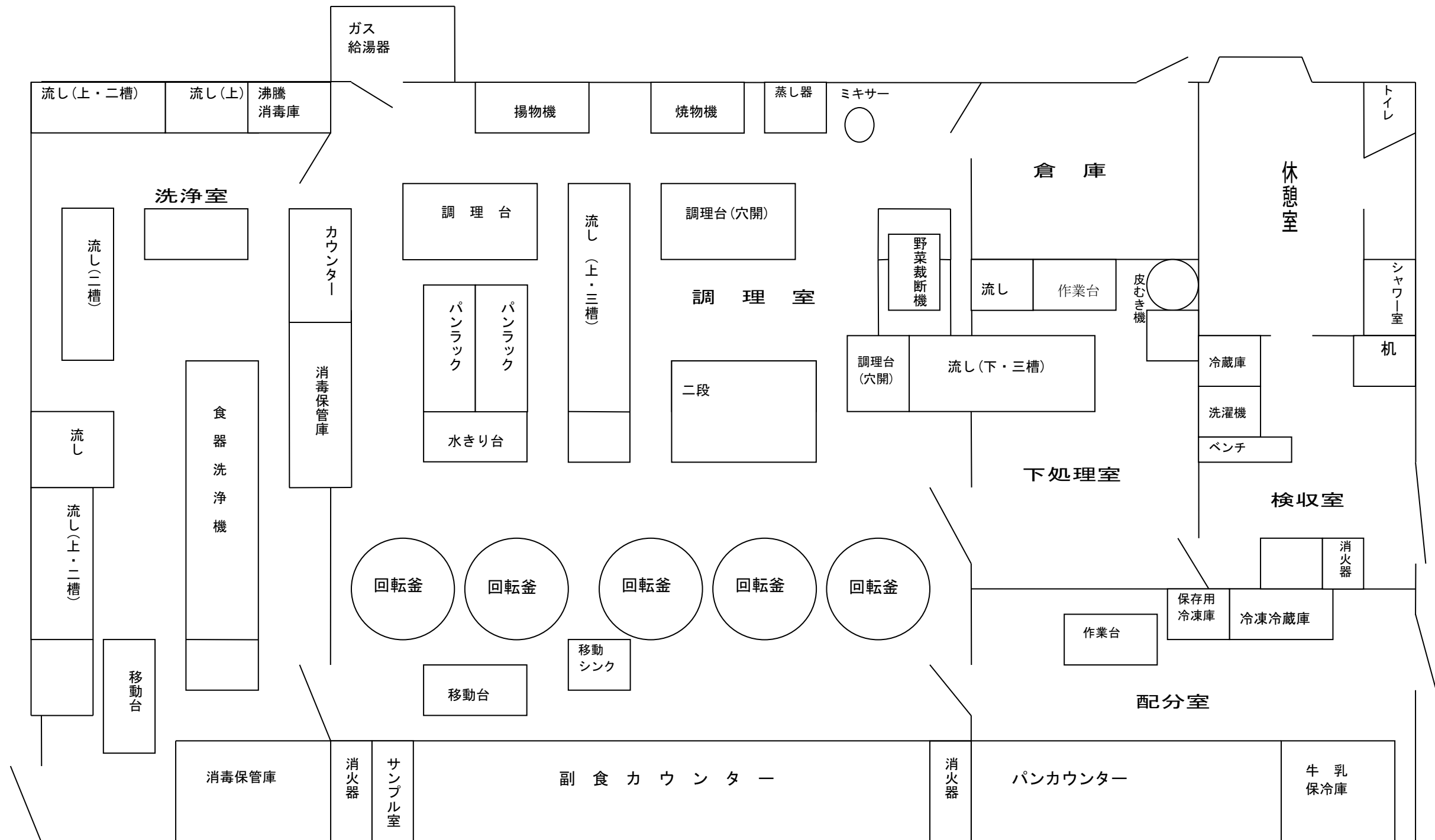


児島中学校

調理場棟面積 (㎡)	180
改修予定面積 (㎡)	104
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none"> ・既設厨房設備・カウンター等撤去 ・床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する） ・内壁一部撤去 ・建具新設 ・必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等） ・主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）	



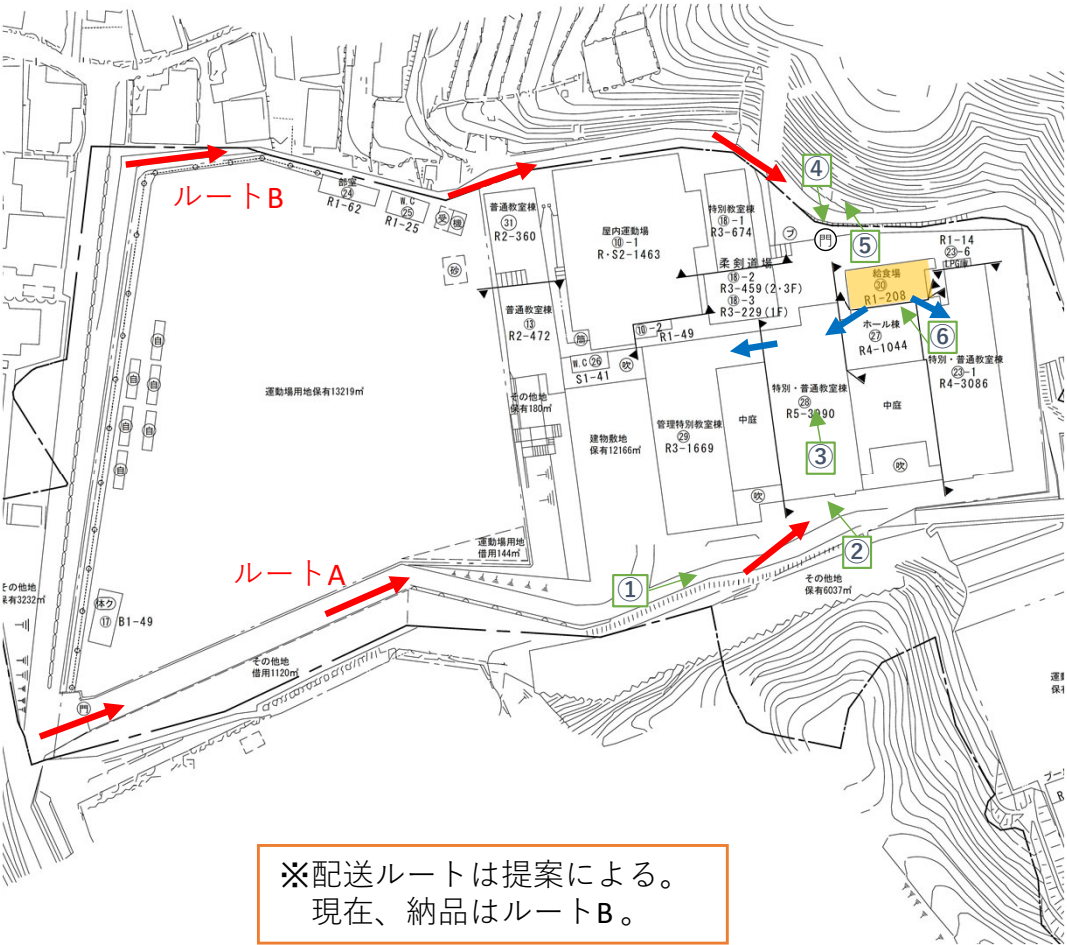
倉敷市立児島中学校 平面図



児島中学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	東京板金工業 FGSHT-150-2	1	台
2	移動台	1200×600×500	1	台
3	移動台	キャスタ, ストッパー付 600×1200×510	1	台
4	運搬車	L型 前輪ストッパー付 900×600×825	1	台
5	釜	140L 内釜鋳鉄 GHS-32	1	基
6	釜	服部工業 GHS-30 鋳鉄	2	基
7	釜	140リットル	1	基
8	釜	回転釜 GHS-32 140	1	基
9	攪はん機	180リットル MX-40	1	台
10	球根皮むき機	日本調理機 PL-42N	1	台
11	作業台	1800×600×600	2	台
12	作業台	移動作業台 ドライ仕様 1250×650×600	1	台
13	食器洗浄機	EOD-M23HA	1	台
14	消毒保管庫	MEW-40M 40カゴ	1	台
15	消毒保管庫	MCWK-20-E	1	台
16	消毒保管庫	ホシザキ HSB-60DPA3-1	1	台
17	食品切裁機	FS-35 単相100V 専用置き台・受け台車付	1	台
18	調理台	ドライ仕様 800×800×800	1	台
19	調理台	移動式調理台(ドライ仕様)1800×1300×1100	1	台
20	調理台	ステンレス・アジャスト・すのこ 1200X600X700	2	台
21	流し	2槽シンク 1800×600×800	1	台
22	流し	1槽シンク 1500×600×800	1	台
23	流し	2槽シンク 1600×600×800	1	台
24	流し	上流し 3槽シンク 2400×800×800	1	台
25	流し	アジャスト すのこ付 800×3100×800	1	台
26	流し	750×750×800 キャスター付 卵消毒用	1	台
27	流し	二槽シンク 2200×700×800	1	台
28	流し	一槽シンク 800×800×800	1	台
29	流し	受けシンク 600×500×350 ピーラー受け	1	台
30	流し	移動シンクドライ仕様 680×680×600 ボイル冷却用	1	台
31	パンラック	1200×600×1800 ステンレス5段	2	本
32	電気洗濯機	パナソニック NA-F50B11	1	台
33	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 ホジザキ HRF-150ZF	1	台
34	電気冷蔵庫	アレルギー対応用冷蔵庫 ハイアール JR-N75A	1	台
35	保冷库	60箆 両面	1	台
36	煮沸消毒槽	LPガス 900×600×800	1	台
37	水切台	1500×600×800	1	台
38	水切台	ステンレス 900×900×800	1	台
39	水切台	ステンレス 900X900X800	1	台
40	ボイラー	瞬間式TPWQ555-Q-E 屋内壁掛式	1	台
41	むし機	LPG たて型 10段 標準装備5枚	1	台
42	焼物機	コメットカトウ SFC-11WSK2	1	台
43	冷凍庫	HOSHIZAKI HF-63Z	1	台

琴浦中学校



①



②



③



④



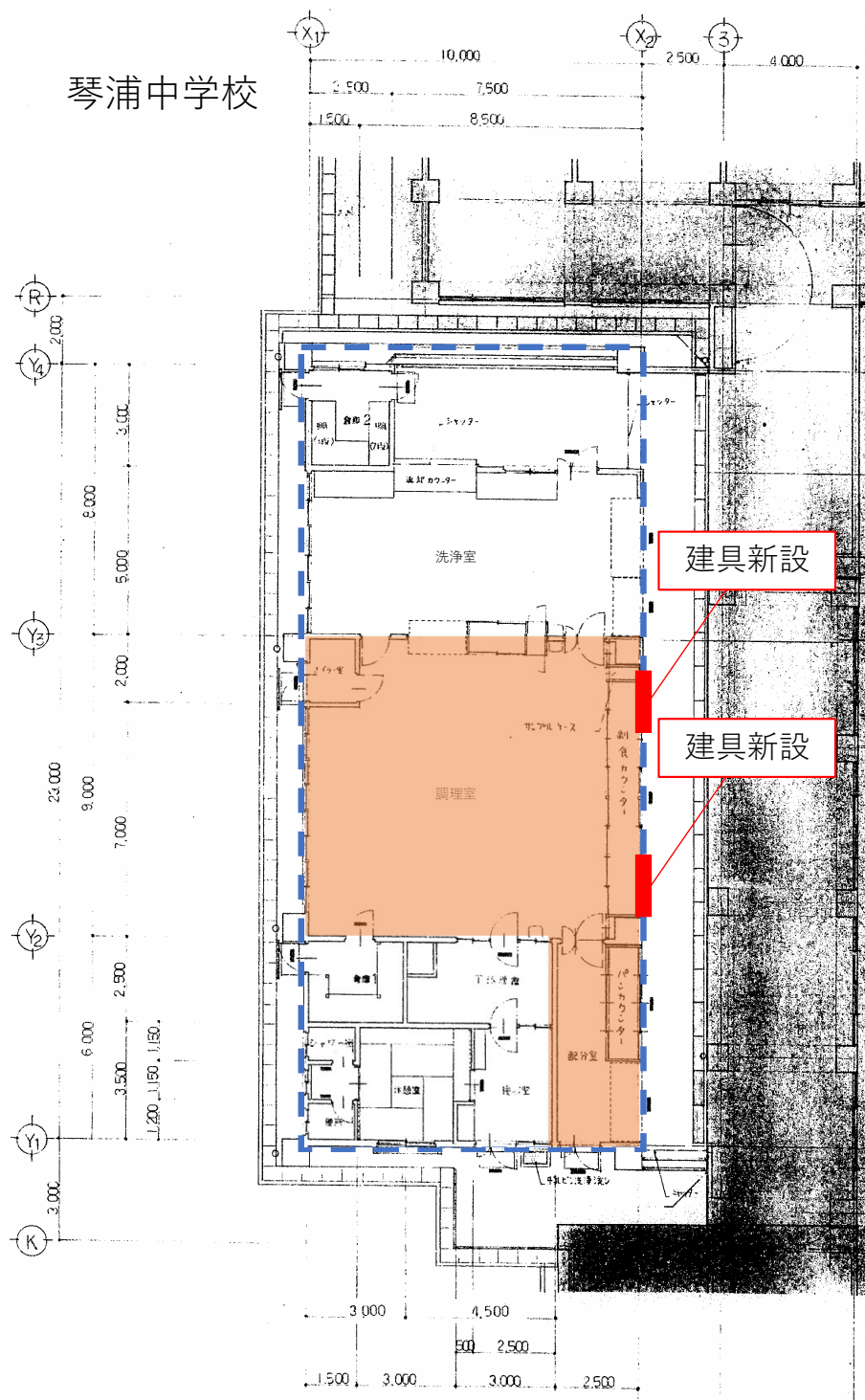
⑤



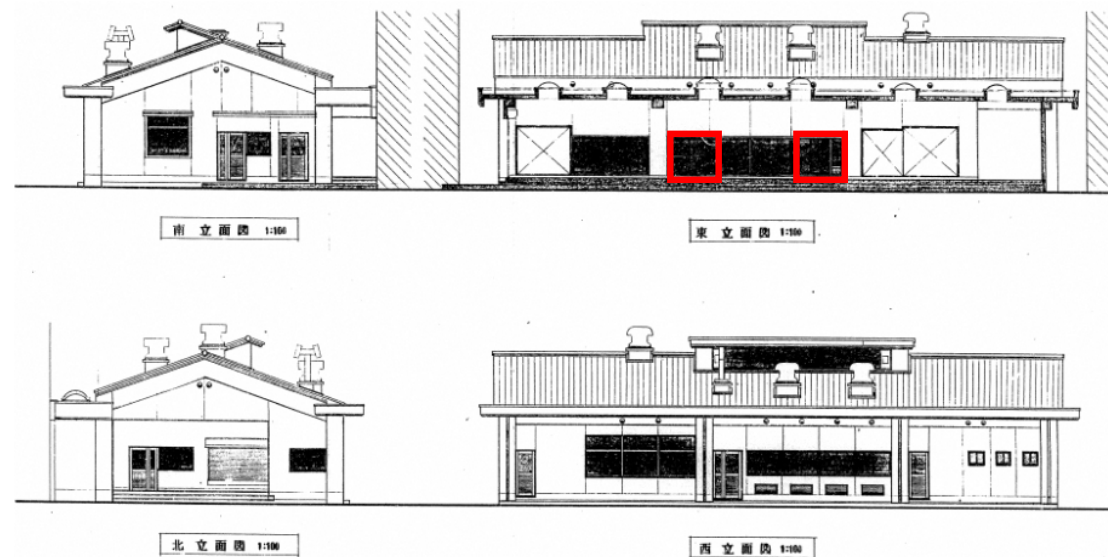
⑥



琴浦中学校

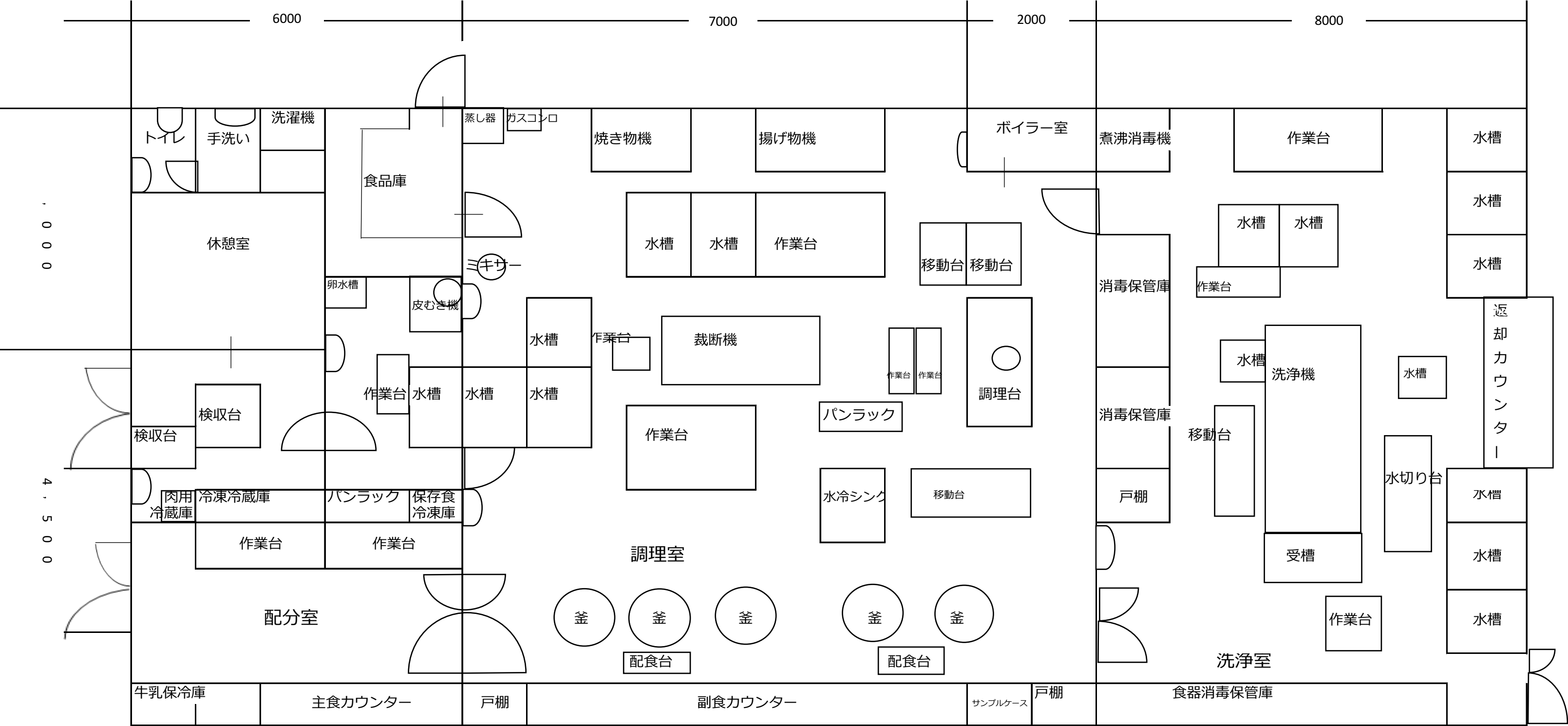


調理場棟面積 (㎡)	200
改修予定面積 (㎡)	105
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 既設厨房設備・カウンター等撤去 ・ 床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する） ・ 内壁一部撤去 ・ 建具新設 ・ 必要備品の設置（牛乳保冷库、流し台等） ・ 主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度）	



給食調理場 平面図

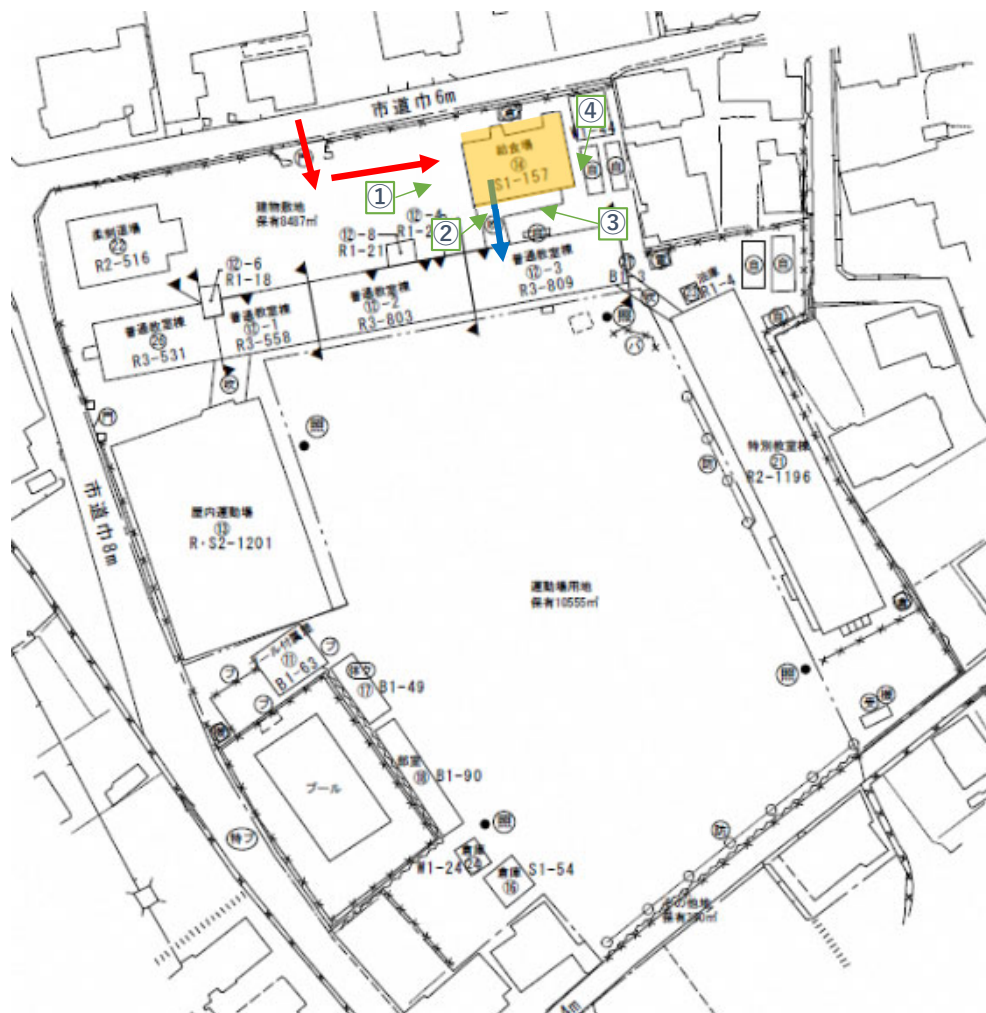
倉敷市立琴浦中学校



琴浦中学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	LPG用 1800×1200×800	1	台
2	移動台	1200×600×600	2	台
3	移動台	食器洗浄機受け台	1	台
4	移動台	1800×900×800ドライ	1	台
5	移動台	1500×600×700ドライ	1	台
6	移動台	500×500×800ドライ	1	台
7	移動台	700×750×1500ドライ	1	台
8	移動台	500×500×700	1	台
9	運搬車	コンテナ 6学級用	1	台
10	運搬車	800×500×600	1	台
11	釜	ガス回転釜 GHT-30 内釜铸铁	1	基
12	釜	ガス回転釜 110リットル 铸铁 中西GT-30	1	基
13	釜	ガス回転釜140リットル GT-32	1	基
14	釜	ガス回転釜 GHS-32 140リットル 内釜アルミ製	1	基
15	釜	回転釜GHS-30(内釜铸铁)	1	基
16	攪はん機	アイホー MX-46	1	台
17	球根皮むき機	球根皮機 PL-42N	1	台
18	作業台	移動作業台 ドライ800*450*700	1	台
19	食器洗浄機	二槽式ブラシ付 ODM-211N	1	台
20	消毒保管庫	1750X900X2000 三相200V MW-40	1	台
21	消毒保管庫	40カゴ収容 三相 200V 24KW 1750×900×2000	1	台
22	消毒保管庫	50カゴ収容 三相 200V 24KW 2350×950×2100	1	台
23	消毒保管庫	MCW-40-e	1	台
24	食品切裁機	スライサー 専用受けシンク付1800×900×600	1	台
25	調理台	スノコ, アジャスト付 1200×600×800	1	台
26	調理台	スノコ, アジャスト付 1500×600×600	3	台
27	調理台	スノコ, アジャスト付 穴あき 1800×900×800	1	台
28	流し	ステンレス680X480X710 洗浄機受槽	1	台
29	流し	一槽シンク スノコ, アジャスト付 900×900×800	1	台
30	流し	二槽シンク スノコ, アジャスト付 1800×800×800	2	台
31	流し	三槽シンク 背立付, スノコアジャスト付 2400×800×800	2	台
32	流し	移動シンク 900×800×800	1	台
33	流し	移動シンク 900×600×800	1	台
34	流し	冷却用水槽 蓋付 850×800×800	1	台
35	流し	下処理用三層シンク ドライ3100×800×800	1	台
36	流し	1槽シンク ステンレスキャスター スノコ付1100*700*800	1	台
37	秤	田中衡機工業所 C800-100	1	台
38	パンラック	アジャスト付 1500×600×1800	2	本
39	電気洗濯機	全自動洗濯機 AQW-GS7E7	1	台
40	電気冷凍庫	保存食用冷凍庫 HF-63Z	1	台
43	電気冷蔵庫	冷蔵庫 ホシザキ HR-63Z	1	台
44	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 ホシザキ HRF-150ZF3	1	台
45	保冷库	ホシザキ MR-150X	1	台
46	保冷库	ホシザキ MR-75X	1	台
47	煮沸消毒槽	LPG用 900×800×800	1	台
48	水切台	スノコ, アジャスト付 1500×750×800	1	台
49	ボイラー	千代田LPG SGC-100	1	台
50	むし機	縦型 LPG用 650×650×1700	1	台
51	焼物機	コメットカトウSFC-11W4	1	台
52	包丁滅菌機	包丁10本用 壁掛式 600×130×500	1	台

郷内中学校



①



②



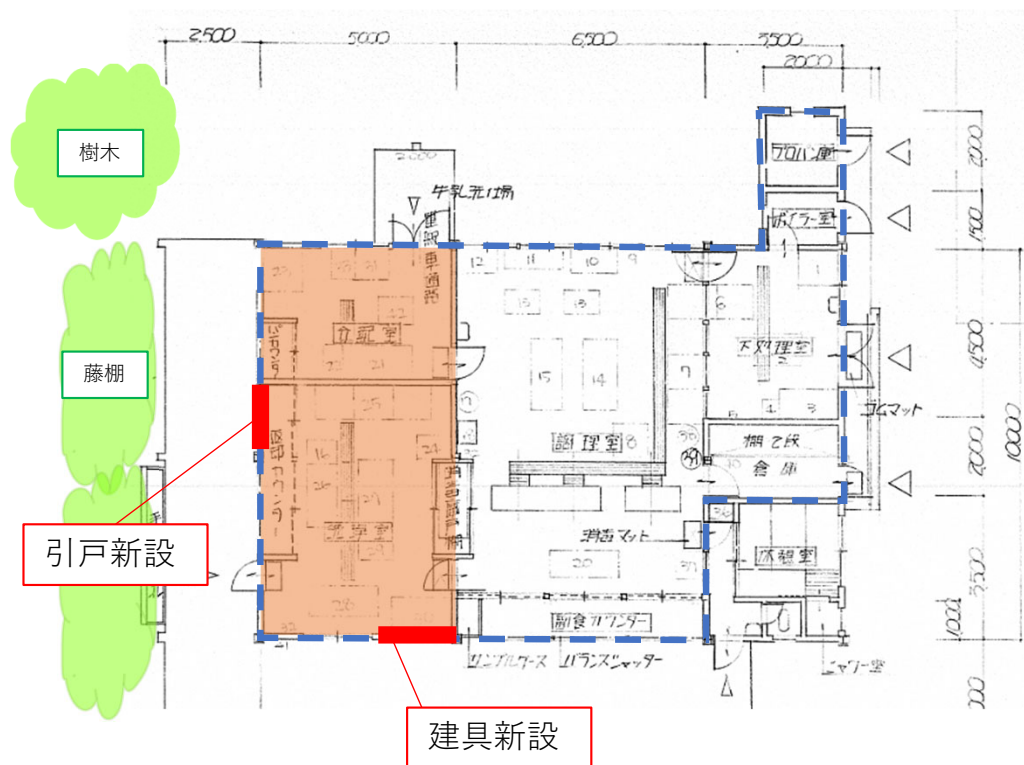
③



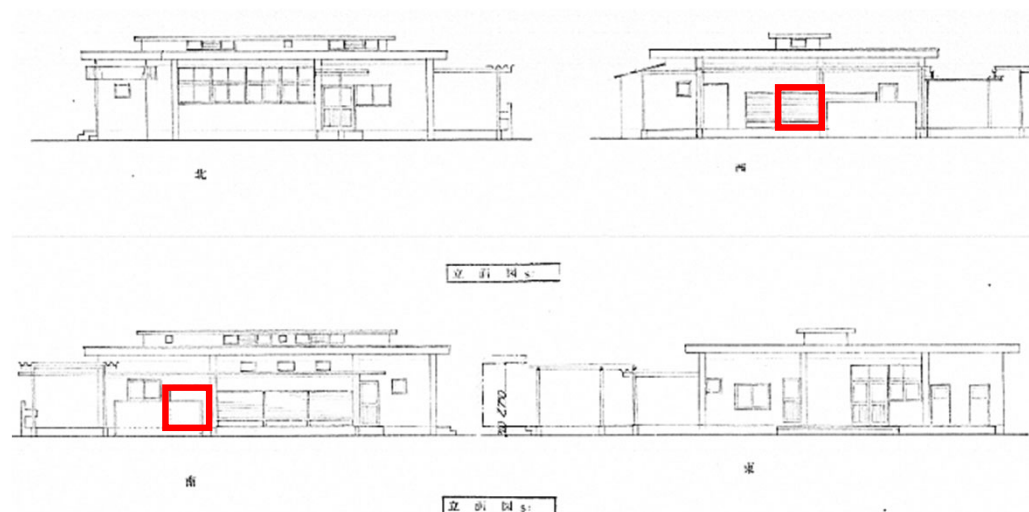
④



郷内中学校



調理場棟面積 (㎡)	150
改修予定面積 (㎡)	50
【改修内容】 <ul style="list-style-type: none"> ・既設厨房設備・カウンター等撤去 ・床土間コン打ち直し（排水ピット部を埋めて床をフラット化する） ・内壁一部撤去 ・建具新設 ・必要設備の設置（牛乳保冷库、流し台等） ・主食棚の設置 ※天井、照明設備等は既存利用を基本とする（一部補修程度） ※付帯工事 <ul style="list-style-type: none"> ・藤棚及び樹木の撤去 	



郷内中学校

番号	品名	規格・型式	数量	単位
1	揚物機	TGM-150 36リットル×2	1	台
2	移動台	600×900×600	2	台
3	移動台	600×600×600 スノコ式	1	台
4	釜	回転釜 140リットル 鋳鉄	2	基
5	釜	回転釜(110) GHS-30(鋳鉄)	1	基
6	攪はん機	MX-46 単相 100V	1	台
7	球根皮むき機	三相 P-46	1	台
8	作業台	1800×900×800	1	台
9	作業台	移動作業台 ドライ 1250×850×850	1	台
10	作業台	移動作業台	1	台
11	食器洗浄機	DOW-211N	1	台
12	消毒保管庫	1000×1000×1900 三相200V 片面式	1	台
13	消毒保管庫	40かご用 3相200V両面	1	台
14	消毒保管庫	倉敷養護学校より受入れ H13. 11. 09	1	台
15	食品切裁機	アイホー FS-35	1	台
16	調理台	1800×900×800 穴あき、スノコ付き	1	台
17	流し	2200×900×800 二槽傾斜シンク(舟型)	1	台
18	流し	3000×900×800 三槽シンク	2	台
19	流し	1600×800×800 二槽シンク	1	台
20	流し	900×800×600 一槽シンク	1	台
21	流し	移動シンクドライ仕様 900×750×800	1	台
22	流し	800×750×800	1	台
23	パンラック	900×600×1500 3段スノコ式	1	本
24	パンラック	4段 1500×600×1800	1	本
25	電気洗濯機	全自動 シャープ ESGE6DT	1	台
26	電気冷蔵庫	冷凍冷蔵庫 大和冷機 451S-2	1	台
27	保冷库	牛乳保冷库 36籠用 単相100V UMW-036RM-N	1	台
28	ボイラー	ノーリツ GQ-5011 WZ-F-2	1	台
29	むし機	LPG縦型SW-10G	1	台
30	焼物機	コメットカトウ SFC-11W3B	1	台
31	冷凍庫	ホシザキ HF-63 単相 100V	1	台

福田中学校

