

調理器具一覧

	名称		規格等	使用場所	数量
1	ペーパータオルホルダー 400枚用		寸法: 245*105*225	給食室	10
2	ゴミ箱(足踏式) 16.3ℓ	ペーパータオル用	外寸: 240*330*H420	給食室	10
3	ポンプ式洗剤入れ 1000ℓ用			給食室	10
4	ポンプ式消毒液入れ 1000ℓ用			給食室	10
5	デジタル温湿度計		測定範囲: 温度: 0～50℃(内蔵センサ) -50～70℃(外部センサ) 湿度: 25～95%(内蔵センサ)	給食室	2
6	時計			給食室	4
7	蓋付きホリペール 45ℓ	残菜入れ		給食室	3
8	ホリペール用キャリ-			給食室	3
9	丸ざる		寸法: φ600*218	下処理室	15
10	角かご		寸法: 578*386*281	下処理室	7
11	パン箱 60人用	保管用	外寸法: 535*385*250	下処理室	2
12	パン箱 30人用	肉用	外寸法: 472*313*180	下処理室	2
13	汁しゃくし		寸法: φ180(1.8ℓ)・柄600	調理室	4
14	麺しゃくし		寸法: φ180・柄600	調理室	1
15	網しゃくし		寸法: φ250・柄600	調理室	1
16	ハイクスパテラ(丸)		寸法: 1200*187	調理室	2
17	ハイクスパテラ(丸)		寸法: 300*91	調理室	2
18	一重食缶 14ℓ		外寸法: 303*272	調理室	4
19	泡立器		寸法: 450	調理室	3
20	泡立器 大		#15	調理室	2
21	業務用ポテトマッシャー 大			調理室	1
22	カラー抗菌まな板		寸法: 600*300*25	調理室	8
23	抗菌包丁(牛刀)		寸法: 240	調理室	10
24	抗菌包丁(ペティナイフ)		寸法: 150	調理室	2
25	シルバーアルマイト蓋付きボール 36cm		内寸法φ360*130	調理室	5
26	シルバーアルマイト蓋付きボール 21cm	調味料用	内寸法φ210*80	調理室	5
27	ステンレス計量カップ 1ℓ	調味料用		調理室	1
28	ステンレス計量カップ 500cc	調味料用		調理室	1
29	ハネ付きトング		寸法: 250	調理室	4
30	ターナー		寸法: 75*90*250	調理室	4
31	抗菌しゃもじ		寸法: 290*90	調理室	2
32	抗菌しゃもじ 大		寸法: 43	調理室	2
33	ステンレス金網ざる		寸法: φ300×120	調理室	10
34	ステンレス浅型ざる 6升		寸法: φ400*165	調理室	8
35	ステンレス寸胴型ざる 5升	米上げ用	寸法: φ300*213	調理室	3
36	ステンレス金網ざる 亀ざる		寸法: 460*400*130	調理室	2
37	シリコンへら		寸法: 120*194	調理室	2
38	オールステンキッチンばさみ		寸法: 205	調理室	40
39	タライ 54cm		内径×高さ: φ540*175	調理室	6
40	シリコンスクレイパー		寸法: 70*420	調理室	2
41	ノスティックスーパーパン 1/1・35H	テフロンホテルパン	外寸法: 530*327*35	調理室	13
42	波形アルミシートパン 1/1サイズ		外寸法: 530*325*30板厚: 1.6	調理室	10
43	穴あきホテルパン 1/1・40H		外寸法: 530*325*40	調理室	8
44	ノスティックスーパーパン 1/1/100H	ホテルパン野菜用深型	外寸法: 530*327*100	調理室	11
45	耐熱手袋 (耐熱温度340℃)	オープンミット	サイズ: 15インチ	調理室	2
46	耐熱手袋 シリコン			調理室	6
47	18ー8 菜箸 45cm			調理室	2
48	18ー0 ライス型メロン			調理室	10
49	放射温度計		測定範囲: -20～315℃	調理室	1
50	ネームプレート	食器かご用	寸法: 140*36*0.3		60
51	お子様フォーク 13.8cm	小1～3	長さ: 138		45
52	お子様スプーン 13.8cm	小1～3	長さ: 138		45
53	穴明スプーン 15cm	小4～6	寸法: 150		45
54	穴明フォーク 15cm	小4～6	寸法: 150		45

調理器具一覧

	名称	規格等	使用場所	数量
55	穴明スプーン 18cm	中・高・職員	寸法:180	350
56	デザート用スプーン		寸法:150	350
57	ハイロン箸 18cm	小	寸法:180	90
58	ハイロン箸 21cm	中・高・職員	寸法:210	200
59	ハイロン箸 21cm	中・高・職員	寸法:210	170
60	ハンばさみ ワニ口		寸法:190	配膳用 65
61	かき無汁しゃくし ステンレス		寸法:φ105柄240	配膳用 27
62	かき無汁しゃくし ステンレス		寸法:φ70柄150	配膳用 27
63	かき無麺類杓子		寸法:φ90柄200	配膳用 27
64	抗菌しゃもじ		寸法:200*70	配膳用 40
65	はし籠	小・中・高・職員用	寸法:220*100*67	30
66	一重食缶 16ℓ	汁物用(ランチルーム)	外寸法:φ315*305	給食室 6
67	天ぷら入れ	和え物用(ランチルーム)	外寸法:282*205*87	給食室 19
68	天ぷら入れ	天ぷら入れ(ランチルーム)	外寸法:322*305*105	給食室 6
69	保温食缶 6ℓ	汁物用(高等部)	外寸法:φ260*205	30
70	調理用ハット アルミ・D型ハット(蓋付き)28cm	和え物用(高等部)	外寸法278*170*90	38
71	炊飯二重食缶 10ℓ	ご飯用(高等部)保温ハット	寸法:φ315*220	30
72	調理用ハット アルミ・D型ハット(蓋付き)28cm	天ぷら入れ(高等部)	外寸法278*170*90	30
73	PEN食器	飯椀(小)	寸法:128*54	80
74	PEN食器	飯椀(中・高・職員)	寸法:145*61	200
75	PEN食器	飯椀(中・高・職員)	寸法:145*61	170
76	PEN食器	汁椀(副色用)	寸法:140*58	360
77	PEN食器	大皿(カレー用)	寸法:200*38	310
78	PEN食器	中皿(ハン用)	寸法:180*26	360
79	PEN食器	小皿(副食用)	寸法:120*50	450
80	PEN食器	小皿(取り分け用)	寸法:120*50	80
81	PEN食器	井		270
82	オールステンキチバさみ	2次調理用	寸法:205	35
83	食器かご 大角(テーパー)	小・中・高・職員用	寸法:370*340*210	25
84	食器かご 大角(テーパー)	井用	寸法:390*360*200	5
85	ミル付きミキサー 700㍑ℓ	2次調理用	外寸:173*166*H314	2
86	シリコンスクレーパー	2次調理用	寸法:25*256	5
87	テフロンフライパン 26cm	2次調理用		1
88	スーパーエンボス加工鉄鍋フライパン 26cm	2次調理用		1
89	スーパーエンボス加工鉄鍋フライパン 18cm	2次調理用		1
90	雪平鍋 IH用 18cm	2次調理用		1
91	フードプロセッサ		外寸:155*225*H190	調理室 1
92	フードプロセッサ ガラス容器			調理室 1
93	ハイレックスボール 2.5ℓ	おかゆ用	寸法:φ250*H102	調理室 2
94	キッチンホット 1.4ℓ	塩・砂糖ストッカー	12cm手無	調理室 3
95	18-8 浅型角ハット 10枚取			調理室 3
96	抗菌角ざる 深3型			調理室 2
97	調味料缶 こしょう用			調理室 1
98	ピーラー		寸法:20*70*12	調理室 3
99	プロシャープナー(3連式)			調理室 1
100	スパーベンリナー			調理室 1
101	缶切り	カンジー	寸法:110*65	調理室 2
102	電磁調理用段付鍋 39cm(15.5ℓ)	補助調理用鍋	寸法:H170底板厚2	調理室 2
103	天かすあげ		φ180・柄280	調理室 1
104	食器かご 大角	お盆用	寸法:370*340*210	調理室 8
105	脇とり盆 50cm		寸法:500*337*27	給食室 7
106	焼き網		寸法:485*285*H18	調理室 10
107	デジタル式上皿自動秤 30kg用		載皿寸法228*198	調理室 1
108	デジタル式上皿自動秤 5kg用		載皿寸法230*190	調理室 1
109	上皿秤	20kg		調理室 1
110	中心温度計		測定範囲:-40~240℃	調理室 2
111	トレー		寸法:352*260*19	給食室 430
112	炊飯器	配慮を要する児童生徒用	1升炊き 象印NS-SH18	調理室 2
113	オーブントースター		950W シャープKWS22	給食室 1