

別紙⑬ 調理機器等

別紙

下記の表は、調理機器等を示すものとし、配置計画を作成すること。

表の機器等、数量は他の保育園を参考に示しているが、配置計画に合わせた機器、数量を設置すること。

部屋名	調理機器等	数量	部屋名	調理機器等	数量
調理室	二槽シンク	1	検収室	可動検収台（引出付）	2
	消毒保管庫	1		卓上秤	1
	両面作業台（引戸付）	1	下処理室	三槽シンク	1
	上棚（作業台上）	1		作業台	1
	シェルフ棚	1		冷蔵庫	1
	スチームコンベクションオープン	1		パススルー冷凍冷蔵庫	1
	電磁調理器（3口）	1	移動台	1	
	炊飯器	1	食品庫	食品棚	1
	炊飯台	1	洗浄室	パイプ棚	1
	電気回転釜	1		ソイルドテーブル	1
	検食用冷凍庫	1		洗浄機	1
	移動配膳台	2		洗浄ラック（洗浄機付属品）	1
	作業台	1		クリーンテーブル	1
	乾湿掃除機	1		消毒保管庫	1
	電子レンジ	1		移動台	1
フードプロセッサ	1	洗濯機	1		
ファイバーミキサー	1	カート置場	折りたたみ式配膳カート	4	