

資料7 給食諸室リスト及び厨房機器リスト

※下記の機器一覧は各部屋の必要設備を想定した品名と数量
※ 各部屋の移動台・調理台・シンク・浸透槽等は全てドライ仕様

1 前室(汚染区域・非汚染区域・休憩室間に原則、設置)

- (1) 手洗い設備(大)鏡設置
(2) エプロン用フック

2 検収室(汚染作業区域:床色は緑 ※靴・エプロンは緑)

- (1) 手洗い設備(大)鏡設置 ※隣接した前室に(大)がある場合は小さくても可
(2) ビーラー排水用グレーチングの設置

No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	パススルー冷凍冷蔵庫	1200	850	1890	1	HRF-120CZ-4G4G	①冷凍254L ※保存食用 ②冷蔵821L ※肉、魚用 冷蔵庫ガラス扉仕様 ※パススルータイプでなくても可
2	ビーラー	700	680	945	1	PL-42N-M	
3	ビーラー受け槽	700	700	600	1		
4	移動台	750	750	850	1		
5	一槽シンク(固定)	750	750	850	1		※泥おとし用 SUS2枚蓋付き 排水栓フタ まな板かけ 等

3 下処理室(汚染作業区域:床色は緑 ※靴・エプロンは緑)

- (1) 下処理室で肉の下味付けができる仕様・広さの確保
(2) 果物用(非加熱用)、加熱用(野菜)、器具洗浄用 3種類のシンクを設置
(3) パススルーの冷蔵庫等がある場合は冷蔵庫下から調理室へ水が流れないような仕様
(4) 保管庫は食数にあわせた数量、サイズになっているか厨房機器メーカーと要確認
(5) 手洗い設備の設置
(6) 洗米機の型式によってピットを掘るか要検討
(7) 包丁まな板用の殺菌庫は収納数を考慮した仕様

No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	消毒保管機	920	550	1900	1		例:収納棚、まな板3~4枚、包丁5丁以上収納
2	消毒保管機	1745	950	1880	1	ISC-W40J-E	調理器具用
3	調理台	900	750	850	2	DTM-97	
4	一槽(固定)シンク	750	750	850		3槽シンク 3つ分 (加熱、非加熱、洗)	移動ステンレス流し SUS2枚蓋付き 排水バルブ 排水栓フタ まな板かけ
5	移動シンク ※必要に応じて	750	750	850			SUS2枚蓋付き 排水栓フタ まな板かけ 等
6	水圧洗米機	460		800	1	FWO15W	洗米能力 15kg ピット不要(直接排水)
7	パススルー冷蔵庫	1500	850	1890	1	HR-150CZ-ML-4G4G	ガラス扉仕様 冷蔵1445L
8	移動台						

4 物品庫(汚染作業区域:床色は緑)

☆部屋の大きさに応じた規格・数量・ソリッド式(拭き取り掃除しやすいように)

No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	エレクターシェルフ	1212	460	1892	2	MSS1220-19	例:ソリッドタイプ

5 食品庫(汚染作業区域:床色は緑)

☆部屋の大きさに応じた規格・数量・ソリッド式(拭き取り掃除しやすいように)

No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	エレクターシェルフ	1212	460	1892	2	MSS1220-19	例:ソリッドタイプ

6 調理室(非汚染作業区域:床色・靴・エプロンはピンク)

- (1) 調理台とシンクの高さは合わせる
- (2) 温度湿度計壁掛け設置
- (3) 手洗い設備(大)鏡設置
- (4) 包丁まな板用の殺菌庫は収納数を考慮した仕様
- (5) ドレッシング等①調理用コンロの設置②作業スペースの確保
- (6) 調味料を置く場所、計量をする場所により、№16.17.19.24.25の配置を検討の確認



※ 肉の成型などは下処理室で行うこととなっているため、調理室のシンクは必要最低限数とすることが望ましい。

No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
※ 1	真空冷却機	1130	800	1730	1	CMJ-40QEC	
※ 2	スチームコンベクションオープン	1279	1054	1880	1	CSV-G40-C	例:40トレイ(2/1ホテルパン20段)
3	テーブルコンロ	600	450	850	1	OZ60K特	架台付(ゴマ等のあぶり用)
4	調理台	900	900	850	2		可動
5	一槽シンク(固定)	750	750	850	1		※豆腐などの調理用 SUS2枚蓋付き 排水栓フタ まな板かけ 等
6	移動シンク ※必要に応じて	750	750	850			
※ 7	フードスライサー	545	715	1200	1	OSI-06S	台付き
※ 8	移動式フードスライサー置台	1700	900	600	1		
9	ガス回転釜 油釜 低輻射仕様	1650	1230	1885	1	DGK-60JET-DP-F	満水量200L 低輻射仕様 内釜錆鉄 脚部調整
10	ガス回転釜 低輻射仕様	1650	1230	2130	3	DGK-60JES-DP-F	満水量200L 低輻射仕様 内釜錆鉄 脚部調整
11	ガス回転釜 ステンレス	1284	1140	1950	1	KHG2D-40RKHNT	満水量200L 内釜三層ステンスラット鋼 脚部調整
12	包丁・まな板消毒保管機	920	550	1900	1	特注	例:360mmプレート8枚、まな板8枚収容棚仕様、包丁15丁以上収納
※ 13	立体炊飯器	790	760	1650	3	ARCX-3GC	低輻射仕様
14	消毒保管機	920	550	2200	1	特注	
15	パススルー冷蔵庫	1200	850	1890	2	HR-120CZ-ML-4G4G	ガラス扉仕様 ※加熱前の肉魚用
16	エレクターシェルフ	1212	460	1892	1	SMS1220-19	キャスター付、可動
17	計量台				1	TKC-157(特注)	※引き出し付作業台でも可 ※計量台下部に小麦粉等を収納できる形状がよい(足の骨子なし)
18	高速度ミキサー	406	595	1000	1	MX-40SA	
19	ブレンダー(フードカッター)	170	170	465	1	SB-4	4.0L
20	スタッキングカート	875	620	800	2	STK-1200	
21	トライアングルキャリア				2		
22	ホテルパン						ホテルパンについて下記の4種類(市統一) ①スキュ スミフロン加工 アルミホテルパン 深さ25mm及び深さ50mm ②ドンナム製品 穴あきホテルパン 深さ65mm, 100mm, 150mm ※適正な数量とすること
23	電動缶切機	230	450	388	1	1000型	
24	上皿秤 20kg				1	ウォーターボーイ	20kg
25	移動台						

7 アレルギー対応専用スペース(非汚染作業区域:床色・靴はピンク)

☆ 望ましい配置例:シンクーコンローコードテーブルの順

☆ 広さの目安8～10㎡程度

- (1) 手洗い設備の設置
- (2) マグネットが使用できるホワイトボード
- (3) エプロンかけの設置(部屋の内もしくは外)



No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	IHテーブルレンジ	700	600	850	1	MIRN-122S	スタンド型
2	コードテーブル	1500	600	850	1	RFT-150PNE1	冷凍102L 冷蔵198L 脚:スチール製
3	戸棚付可動台	500	600	850	1		可動 内棚可動 ※設置されなくても可
4	消毒保管機	900	550	1860	1	ES-504N	
5	レンジ台 引出し付き	600	600		1		
6	固定(移動)シンク	800	500	850	1		シンク深さ200mm程度とする SUS蓋1枚付き ※システムキッチンでも可
7	調理台	900	500	850	1	DTM-95	可動
8	吊戸棚	1500	300	600	1	HOT-153	※扉付仕様
9	上皿秤 2kg				1	ウォーターボーイ	2kg
10	オープンレンジ	470	300	418	1	MRO-NT5	庫内ターンテーブルタイプ

8 配膳室(非汚染作業区域:床色・エプロンは青 ※靴はピンク)

- (1) 必要なワゴン・コンテナが収まる広さか要検討
- (2) 手洗い設備の設置

No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	消毒保管機	1745	550	2260	1	ISC-S20J-EH	例:パン箱が入るものとする
2	牛乳保冷库	1500	900	1950	1	MR-150X	保冷 1564L
◎3	2クラス ワゴン	950	800	990			
◎4	1クラス ワゴン	900	590	990			
5	パススルー冷蔵庫(調理室から)	1200	850	1890	2	HR-120CZ-ML-4G4G	ガラス扉仕様 ゼリーサラダ用 ※パススルータイプでなくても可

9 洗浄室(汚染作業区域:床色はオレンジ(赤) ※靴・エプロン白)

- (1) 温度・煙感知器の過剰な探知をさけるよう、作業場所(シンクの上等)の位置を要検討
- (2) 洗浄機下 水はけのため勾配
- (3) 調理台とシンクの高さは合わせる
- (4) 手洗い設備の設置
- (5) 蒸気が発生しやすいため、部屋全体の換気量を確認



No	品名	規格寸法			台数	型式(参考)	備考
		間口	奥行	高さ			
1	移動台						
2	3槽シンク	2700	900	850	1	DS3-279	ドライ仕様
3	食器食缶洗浄機	3000	1200	1980	1	DWU20-8MCG-21NN00	
4	洗浄機出口受台	1030	800	750	1		スノコ付き
5	洗浄機入口置台	1000	360	800	1		
6	浸透槽	1350	750	850	3		ドライ仕様、内法W125*D65*H35
7	昇降式消毒保管機	1370	950	2600	3	ISCM-W30C-EHX	パススルー式、昇降式、リレー式
8	昇降式消毒保管機	990	950	2600	1	ISCM-W20C-EHX	パススルー式、昇降式、リレー式
9	食缶消毒保管機	2560	950	2260	1	ISC-W60J-EHX	パススルー式、リレー式

10 ウェットコーナー（汚染作業区域：靴・エプロンは白）

※ 独立した諸室であることが望ましい

☆ 作業動線を考慮した配置

- (1) 壁面：床からH=1,500mmステンレス板張り
- (2) 十分なスペースの確保
- (3) 水の使用に適した床材の選定



11 休憩室

- (1) 既存の冷蔵庫、洗濯機、乾燥機、ロッカー、食器棚、机等の設置を考慮すること（防水パン、コンセントの設置等を含む）。
- (2) ミニキッチンの設置（IH）
- (3) 電話、インターフォン、トイレ、洗面室、時計、ロッカー等の必要設備の設置

No	品名	規格寸法			台数	型式（参考）	備考
		間口	奥行	高さ			
1	ミニキッチン	406	595	1000	1	MX-40SA	
2	ロッカー						
3	机						
4	棚						

※ その他

No	品名	規格寸法			台数	型式（参考）	備考
		間口	奥行	高さ			
1	シューズ収納棚						
2	時計・温度湿度計（各部屋）						

12 その他の留意事項

(1) 厨房機器設備

- ・ 各種機器の配置、機器に伴う換気設備の配置・仕様等（性能やサイズ等）は、温度・煙感知器の誤作動が起きないように十分に配慮すること。
- ・ 各種機器のメンテナンススペースを確保すること。例：炊飯器と炊飯器の間等
- ・ 調理台・シンクの高さは、作業性・利便性を考慮して統一すること。（高さについてはH=850mm程度が望ましい）

(2) 室外

- ・ ゴミ置き場の設置
- ・ 納品業者用の洗浄用水栓設置（給水のみで可）



(2) トイレ

- ・ 全自動化（人感照明・自動水栓・自動石鹸・自動洗浄・自動開閉蓋付など）
- ・ 室内の手洗いはトイレ内で座ったまま手を洗える仕様。