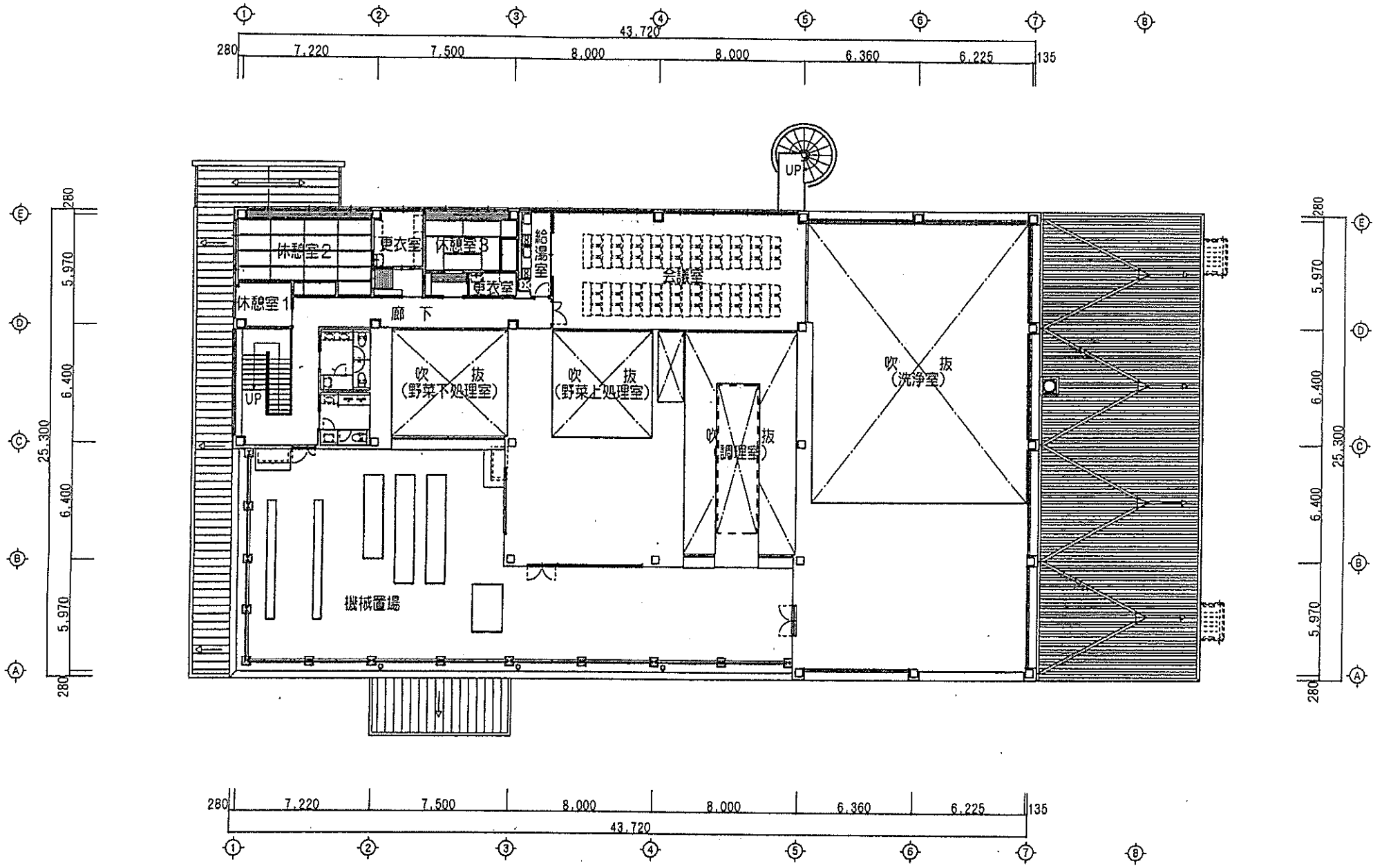


1階 平面図



2階 平面図

令和6年度～令和10年度掛川市立給食文化苑こよの丘学校給食実施計画書

- 1 件 名 掛川市立給食文化苑こよの丘調理業務実施計画書
- 2 業務履行日 提供校(園)の、栄川中学校・東中学校・北中学校・西中学校・桜が丘中学校・原野谷中学校
さかがわ幼稚園の給食回数は各校・園の教育課程によるものとする。
調理場の給食実施稼働予定日数 195～ 200 日

3 調理時間等の目安

(1) 配送時間(令和5年度)

学校名	配缶及びコンテナ 収納作業完了	配送トラック出発	配送トラック到着	給食開始
さかがわ幼稚園	午前10時30分	午前10時35分	午前10時45分	午前11時20分
栄川中学校	午前10時30分	午前10時35分	午前10時50分	午前 0時35分
桜が丘中学校	午前10時55分	午前11時00分	午前11時15分	午前 0時40分
西中学校	午前11時10分	午前11時15分	午前11時30分	午前 0時35分
原野谷中学校	午前10時55分	午前11時00分	午前11時30分	午前 0時20分
東中学校	午前10時40分	午前10時45分	午前10時55分	午前 0時40分
北中学校	午前11時20分	午前11時25分	午前11時35分	午前 0時40分

※学校、園の行事及び授業によって時間を変更する場合は、その都度調理場長が指示する。

4 食数等(令和5年度)

学校名	食 数						食 缶 数				
	生 徒(人)					教職員 (人)	クラス数				職員室
	1年	2年	3年	特別 支援	合計		1年	2年	3年	特別 支援	
栄川中学校	38	35	44	4	121	15	2	1	2	1	1
東中学校	231	211	184	14	640	35	7	7	6	1	1
北中学校	182	154	200	18	554	32	6	5	6	1	1
西中学校	193	194	189		576	39	6	6	6		1
桜が丘中学校	136	127	149	13	425	28	4	4	5	1	1
原野谷中学校	38	42	50		130	17	2	2	2		1
小 計	818	763	816		2,446	166	27	25	27	4	6
合 計	2,612人						89				

学校名	食 数						食 缶 数				
	園児(人)					教職員 (人)	クラス数				職員室
	年少	年中	年長		合計		年少	年中	年長		
さかがわ幼稚園	10	12	13		35	10	1	1	1		
合 計	45人						3(職員分は各クラスに含める)				

- 5 食 器 (1) 飯椀、汁椀、皿 食器材質:強化磁器食器及びペン樹脂
(2) スプーン
(3) トレー
- 6 主 食 ご飯は委託炊飯のみで、原則的に自校炊飯なし。パン、麺は委託のみ。
- 7 配 置 図 別途共同調理場配置図
- 8 備品一覧 別添「機器リスト表」のとおり
- 9 中学校別・園学校給食予定表
別添「令和6年度学校(園)給食実施計画書」のとおり。
- 10 その他 令和6年以降の日課、食数、給食実施計画表等については、該当年度当初に提示する。

1 給食文化苑こうようの丘配送先一覧表

番号	配送先中学校名	住所・電話番号	片道距離数	所要時間	備考
1	栄川中学校	掛川市本所 538 0537-27-0014	5 k m	1 0 分	
2	東中学校	掛川市葛川 1039 0537-22-5158	4 k m	1 0 分	配送口 2ヶ所
3	西中学校	掛川市下俣 1007-1 0537-22-7258	7 k m	1 5 分	配送口 2ヶ所
4	桜が丘中学校	掛川市富部 716 0537-22-6278	9 k m	1 5 分	
5	原野谷中学校	掛川市寺島 15 0537-26-0011	1 5 k m	2 5 分	
6	北中学校	掛川市上西郷 220-2 0537-24-1915	3 k m	1 0 分	
7	さかがわ幼稚園	掛川市伊達方 474-1 0537-27-0545	5 k m	1 0 分	

2 配送先グループ

車両番号	配送先（中学・幼稚園名）	備考
1	桜が丘中学校、原野谷中学校	桜が丘中、原野谷中学校は、 1車に積載。
2	さかがわ幼稚園・栄川中学校、西中学校	さかがわ幼、栄川中学校は、 1車に積載。
3	東中学校、北中学校	

※ 配送は、車両 3 台で行う。

3 年間配送日数一覧表

履行期間	配送先中学校・園	給食日数
令和 6 年 4 月 1 日から 令和 7 年 3 月 3 1 日まで	栄川中学校	1 9 3 日
	東中学校	1 9 1 日
	西中学校	1 9 3 日
	桜が丘中学校	1 8 3 日
	原野谷中学校	1 8 1 日
	北中学校	1 8 9 日
	さかがわ幼稚園	1 5 5 日
こうようの丘年間 1 9 6 日		

4 運搬用コンテナ使用台数等一覧表

運搬用コンテナ台数

配送先中学校・園	コンテナ数（台）	備 考
栄川中学校	2	配送用コンテナは4クラス用
東中学校	6	
西中学校	6	
桜が丘中学校	4	
原野谷中学校	2	
北中学校	5	
さかがわ幼稚園	1	
計	26	

運送用コンテナの規格

型 式	寸 法 (mm)	
4クラス用	間 口	1,400
	奥行き	790
	高 さ	1,450

※4クラス用コンテナ重量（給食積載時） 約370kg/台

※食器は強化磁器食器

機器リスト表

番号	機器名	購入年月日	数量	金額	規格(W*D*H)	メーカー名(購入先)	保管場所	備考
1-1	回転釜	H15.3.31	2	714,000	1750*1100*942	日本調理機株式会社	調理室	蒸気釜320L
1-2		H15.3.31	4	850,000	1973*1282*990	日本調理機株式会社	調理室	蒸気釜420L
1-3		H15.3.31	1	595,000	1509*975*832	日本調理機株式会社	和え物室	蒸気釜220L
2-1	一槽シンク	H15.3.31	1	60,000	600*750*800	日本調理機株式会社	調理室	固定式
2-2		H15.3.31	1	66,000	600*600*800	日本調理機株式会社	野菜上処理室	固定式
2-3		H15.12.15	1	180,000	1850*1000*800	(有)金井屋	洗浄室	移動式
2-4		H15.12.15	1	90,000	1000*1000*800	(有)金井屋	洗浄室	移動式
2-5		H15.9.29	1	87,000	900*600*800	(有)金井屋	調理室	移動式
2-6		H15.3.31	1	80,000	900*750*600	日本調理機株式会社	検収室	ピラーシンク(固定)
2-7		H15.3.31	2	80,000	1500*750*800	日本調理機株式会社	洗浄室	水切りシンク(固定)
2-8		H15.8.25	3	130,000	900*750*800	株式会社原川商店	肉魚下処理室	移動(モバイル)シンク
3-1	二槽シンク	H15.3.31	1	155,000	1800*900*800	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	固定式
3-2		H15.3.31	1	158,000	1800*800*800	日本調理機株式会社	検収室	固定式
3-3		H15.3.31	1	132,000	1500*750*800	日本調理機株式会社	和え物室	固定式
3-4		H15.3.31	1	152,000	1800*800*800	日本調理機株式会社	野菜上処理室	固定式
3-5		H15.3.31	1	158,000	1800*900*800	日本調理機株式会社	野菜上処理室	器具洗浄(固定式)
3-6		H15.3.31	1	132,000	1500*750*800	日本調理機株式会社	焼き・揚げ物室	固定式
3-7		H15.3.31	1	186,000	1800*750*800	日本調理機株式会社	焼き・揚げ物室	水切り付き(固定式)
4-1	三槽シンク	H15.3.31	1	258,000	2400*800*800	日本調理機株式会社	野菜下処理室	器具洗浄
4-2		H15.3.31	2	229,000	2400*800*800	日本調理機株式会社	野菜下処理室	野菜類3槽シンク
4-3		H15.3.31	1	231,000	2400*800*800	日本調理機株式会社	野菜下処理室	野菜類3槽シンク
4-4		H15.3.31	1	265,000	2400*900*800	日本調理機株式会社	調理室	洗浄コーナー
4-5		H15.3.31	2	231,000	2400*800*800	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	肉魚類3槽コーナー
5-1	自動食器洗浄機	H15.3.31	1	10,150,000	6500*1350*2355	日本調理機株式会社	洗浄室	
6-1	食器・トレイ自動供給装置	H15.3.31	1	1,130,000	900*850*256	日本調理機株式会社	洗浄室	
7-1	食器・トレイ整理給装置	H15.3.31	1	1,420,000	1700*1028*810	日本調理機株式会社	洗浄室	
8-1	自動食缶洗浄機	H15.3.31	1	6,960,000	6300*1300*2205	日本調理機株式会社	洗浄室	
9-1	自動食缶下洗機	H15.3.31	1	2,390,000	2950*1450*2040	日本調理機株式会社	洗浄室	
10-1	コンテナ洗浄機	H15.3.31	1	3,780,000	3100*1650*2560	日本調理機株式会社	洗浄室	
11-1	器具消毒保管庫	H15.3.31	2	344,000	1290*950*1840	日本調理機株式会社	野菜下処理室	
11-2		H15.3.31	1	344,000	1290*950*1840	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	
11-3		H15.3.31	1	830,000	2740*950*1860	日本調理機株式会社	調理室	
11-4		H15.3.31	6	1,260,000	1470*1160*2930	日本調理機株式会社	調理室/洗浄室	食缶消毒保管庫
11-5		H16.8.1	1	無償	1290*950*1840	日本調理機株式会社	焼き・揚げ物室	

機器リスト表

番号	機器名	購入年月日	数量	金額	規格(W*D*H)	メーカー名(購入先)	保管場所	備考
12-1	ボイラー	H15.3.31	2	4,494,000	1345*1870*2320	シンワ設備	ボイラー室	伝熱面積9.96㎡
13-2	ミキサー(攪拌機)	H30.9.10	1	270,000	406*670*1045	(株)原川商店	野菜上処理室	
14-11	フードスライサー	H30.6.18	1	2,382,480	569*1108*823	(株)原川商店	野菜上処理室	各種プレート付属
14-20	フードスライサー	H30.11.30	1	1,166,400	569*1108*823	(株)原川商店	野菜上処理室	
15-1	ピーラー(球根皮むき機)	H15.3.31	1	189,000	610*670*975	日本調理機株式会社	検収室	
16-1	フードカッター	H15.3.31	1	213,000	640*530*530	日本調理機株式会社	調理室	カッター置台付属
17-1	連続式揚物機	H15.3.31	1	2,800,000	3554*1114*1470	日本調理機株式会社	焼き揚げ物室	油切コンベア付属
19-2	大型冷蔵庫	H15.3.31	1	1,430,000	2900*2200*2400	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	プレハブ冷蔵庫
19-3		H15.3.31	1	1,630,000	3800*2300*2400	日本調理機株式会社	野菜下処理/検収室	プレハブ冷蔵庫
19-4		H15.3.31	1	422,000	1210*850*1820	三洋電機(株)	野菜下/野菜上処理室	パルスルー冷蔵庫
19-5		H15.3.31	1	463,000	1460*850*1820	三洋電機(株)	肉魚下処理室/焼き物室	パルスルー冷蔵庫
19-6		H15.3.31	1	463,000	1460*850*1820	三洋電機(株)	肉魚下処理室/調理室	パルスルー冷蔵庫
19-7		H29.10.25	1	399,600	1725*952*2100	(株)原川商店	和え物室	カート(4台)イン冷蔵庫
19-8		H30.11.14	1	799,200	1725*952*2100	(株)原川商店	和え物室	カート(4台)イン冷蔵庫
20-1	大型冷凍庫	H15.3.31	1	1,560,000	2100*2200*2400	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	プレハブ冷凍庫
20-4		H15.3.31	1	1,560,000	2000*2300*2400	日本調理機株式会社	野菜下処理室/検収室	プレハブ冷凍庫
20-5		H26.7.17	1	297,000	スーパーフリーザーSD-318	(株)中松	調理室	保存食用冷凍庫
20-6		R1.7.25	2	799,200	900*800*1950	(株)原川商店	調理室/検収室	
21-1	二重保温食缶	H15.8.25	90	30,550	330(350)*320 H640	(株)原川商店	調理室/洗浄室	断熱保温食缶14L
21-2		H15.8.25	90	26,450	370*320*125	(株)原川商店	調理室/洗浄室	断熱保温食缶7L
21-3		H15.8.25	90	25,350	370*320*125	(株)原川商店	調理室/洗浄室	断熱保温食缶7L
21-4		H20.8.27	3	11,000	275*210	(株)原川商店	調理室/洗浄室	断熱保温食缶6L
21-5		H22.3.15	1	18,720	220*210*160	(有)金井屋	調理室/洗浄室	特別支援用食缶2L
21-6		H23.11.21	5	32,550	287*207*135	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-7		H24.2.7	4	54,862	310*240*130	(株)原川商店	調理室/洗浄室	サラダ用
21-8		H24.3.7	1	18,270	220*210*160	(有)金井屋	調理室/洗浄室	特別支援用食缶2L
21-9		H24.3.9	4	42,000	丸型235*240*240	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-10		H.24.3.15	4	54,862	丸型	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-11		H.24.10.19	1	10,920	6L	(有)金井屋	調理室/洗浄室	
21-12		H25.3.31	2	57,750	370*320*125 角型	(株)原川商店	調理室/洗浄室	大パッカン
21-13		H25.9.9	2	15,750	220*210*160	フジマック	調理室/洗浄室	2L
21-14		H28.2.8	2	93,960	340*240*130	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-15		H28.2.18	2	88,560	315*315丸型	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-16		H28.2.23	2	71,280	390*320*130角型	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-17		H28.2.11	1	44,280	315*315 丸型	(株)原川商店	調理室/洗浄室	
21-18		H28.2.12	1	35,640	390*320*130角型	(株)原川商店	倉庫	
21-19		H29.3.31	2	46,980	340*240*130角型	(株)原川商店	倉庫	
21-20		R1.10.21	1	46,376	287*207*135角型	(有)金井屋	調理室/洗浄室	4ℓ(8組用)
21-21		R2.1.16	2	35,200	GBC-O2P丸型	フジマック	調理室/洗浄室	2ℓ(特支用)
21-22		R2.8.13	1	46,376	287*207*135角型	(有)金井屋	調理室/洗浄室	4ℓ(8組用)

機器リスト表

番号	機器名	購入年月日	数量	金額	規格(W*D*H)	メーカー名(購入先)	保管場所	備考
22-1	一重食缶	H15. 8. 11	6	3,800	315 * 315 * 315	(有)金井屋	調理室	一重食缶 16L
22-2		H15. 8. 11	10	4,500	8L	(有)金井屋	調理室	一重食缶・調味料入れ
22-3		H16. 4. 6	6	4,030		(有)金井屋	調理室	一重食缶 16L
22-4		H20. 10. 24	2	5,600	16L	(有)金井屋	調理室	
23-1	食器立体浸漬槽	H15. 3. 31	1	4,550,000	8100 * 1000 * 2110	日本調理機株式会社	洗浄室	VDS-1B-81
24-1	包丁俎板殺菌庫	H15. 3. 31	1	306,000	700 * 760 * 1880	日本調理機株式会社	野菜下処理室	
24-2		H15. 3. 31	1	306,000	700 * 760 * 1880	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	
24-3		H15. 3. 31	1	438,000	990 * 760 * 1880	日本調理機株式会社	野菜上処理室	
24-4		H17. 1. 31	1	1,345,000	990 * 760 * 1920	(株)原川商店	野菜上処理室	
25-1	作業台	H15. 3. 31	1	64,000	1800 * 800 * 800	日本調理機株式会社	野菜上処理室	野菜類作業台
25-2		H15. 3. 31	1	46,000	900 * 900 * 800	日本調理機株式会社	調理室	調理作業台
25-3		H15. 3. 31	1	51,000	1200 * 750 * 800	日本調理機株式会社	和え物室	和え物類作業台
25-4		H15. 3. 31	2	59,000	1500 * 800 * 800	日本調理機株式会社	肉魚下処理室	魚肉類作業台
25-5		H15. 3. 31	2	54,000	1500 * 800 * 800	日本調理機株式会社	野菜下処理室	野菜類作業台
25-6		H15. 3. 31	1	59,000	1500 * 800 * 800	日本調理機株式会社	野菜下処理室	野菜類作業台
25-7		H15. 3. 31	1	57,750	1200 * 750 * 800	日本調理機株式会社	焼き・揚げ物室	焼き・揚げ物類作業台
25-8		H28. 3. 31	2	99,360	1500 * 760 * 800	(株)中松	和え物室	和え物類作業台
25-9		H28. 8. 31	2	95,040	1200 * 750 * 800	(株)中松	和え物室	和え物類作業台
26-1	コンテナ	H15. 3. 31	20	184,000	1400 * 790 * 1450	日本調理機株式会社	洗浄室／配送室	
26-2		H15. 8. 25	1	256,750	1060 * 800 * 1326	日本調理機株式会社	検収室倉庫	東中より管理換
26-3		H24. 3. 26	1	294,000	1400 * 790 * 1450	(株)原川商店	洗浄室／配送室	
26-4		H25. 3. 28	1	294,000	1400 * 790 * 1450	(株)原川商店	洗浄室／配送室	
26-5		H26. 3. 31	1	426,600	1400 * 790 * 1450	(株)原川商店	洗浄室／配送室	
26-6		不明	1	0	1060 * 800 * 1326	不明	検収室倉庫	
26-7		H31. 3. 19	1	540,000	1400 * 790 * 1450	(株)原川商店	洗浄室／配送室	
26-8		R1. 8. 30	3	388,800	1400 * 790 * 1450	北沢産業(株)	洗浄室／配送室	
27-1	パンラック	H15. 8. 25	2	210,000	1800 * 600 * 1320	(株)原川商店	検収室	
27-2		H15. 8. 25	5	210,000	1800 * 600 * 1320	(株)原川商店	調理室	
27-3		H29. 1. 10	2	302,400	1800 * 600 * 1320	(株)原川商店	上処理室	
28-4	塵芥処理用台	H29. 7. 26	1	442,800	1600 * 1460 * 840	(株)原川商店	洗浄室	
29-1	真空蒸煮冷却機	H15. 3. 31	1	6,750,000	2070 * 1670 * 1900	日本調理機株式会社	和え物室	
30-1	エアーカーテン	H15. 3. 31	1			(株)トダックス	食材搬入口	4個口
30-2		H15. 3. 31	1			(株)トダックス	配送口	4個口
30-3		H15. 3. 31	1			(株)トダックス	返却口	3個口
30-4		H15. 3. 31	1			(株)トダックス	野菜下処理入口	1個口
31-1	エアーシャワー	H15. 3. 31	1	1,716,000	1750 * 1210 * 2100	(株)パイオニア風力機	準備室／野菜下処理室	
32-1	油タンク	H15. 3. 31	1	858,000	1435 * 735 * 1876	(株)コマツ製作所	油庫	新油タンク 800L
32-2		H15. 3. 31	1	858,000	1435 * 735 * 1876	(株)コマツ製作所	油庫	廃油タンク 800L
32-3		H15. 3. 31	1	370,000	2250 * 730 * 2176	(株)コマツ製作所	焼き・揚げ物室	濾過油タンク 300L
33-1	油濾過機	H15. 3. 31	1	2,370,000	2050 * 612 * 1203	(株)コマツ製作所	焼き・揚げ物室	

機器リスト表

番号	機器名	購入年月日	数量	金額	規格(W*D*H)	メーカー名(購入先)	保管場所	備考
34-1	油濾過機制御盤	H15.3.31	1	512,000	1100*200*600	㈱コマツ製作所	焼き・揚げ物室	
35-2	スチーム・コンベクション・オープン	H28.7.26	1	2,689,200	920*840*1885	㈱原川商店	焼き・揚げ物室	
		H29.7.25	1	2,646,000	920*840*1885	㈱原川商店	焼き・揚げ物室	
37-1	電磁調理器	H15.3.31	1	470,000	900*600*800	日本調理機㈱	調理室	
38-1	殺菌乾燥庫	H15.3.31	2	309,000	1000*550*1898	ホクシン	準備室	シューズ殺菌乾燥庫
38-2		H15.3.31	1	309,000	1000*770*1898	ホクシン	前室(洗浄室側)	シューズ殺菌乾燥庫
38-3		H15.3.31	6	387,000	1000*770*1898	ホクシン	前室	エプロン殺菌乾燥庫
39-1	L型運搬車	H15.3.31	4	40,000	900*600*600	日本調理機㈱	肉下処理室	
39-2		H15.8.11	1	30,000	900*615*810	(有)金井屋	回収口	残飯運搬用(外用)
39-3		H15.8.11	1	25,000	900*610*840	(有)金井屋	調理室	ポリ容器運搬車(内用)
39-4		H15.3.31	2	48,000	1200*600*900	日本調理機㈱	和え物室	
39-5		H15.8.11	1	不明	460*720*850	不明	検収室	秤台として使用
39-6		H31.1.7	1	13,200	900*600*875	(有)金井屋	調理室	
40-1	移動台	H15.3.31	7	53,000	1200*750*800	日本調理機㈱	調理室	
40-2		H15.3.31	1	60,000	1500*900*800	日本調理機㈱	調理室	
40-3		H15.3.31	6	57,000	1500*750*800	日本調理機㈱	調理室	
40-4		H15.3.31	2	53,000	1200*600*600	日本調理機㈱	調理室	
40-5		H15.3.31	3	46,000	800*750*800	日本調理機㈱	野菜下処理室	
40-6		H15.3.31	2	53,000	1200*750*800	日本調理機㈱	野菜下処理室	
40-7		H15.3.31	1	45,000	900*750*800	日本調理機㈱	和え物室	
40-8		H15.3.31	2	57,000	1500*750*800	日本調理機㈱	洗浄室	
40-9		H15.3.31	1	42,000	900*600*800	日本調理機㈱	配送室	
40-10		H15.3.31	1	42,000	900*60*800	日本調理機㈱	和え物室	
40-11		H15.3.31	2	不明	700*500*620	不明	調理室	
40-12		H20.3.5	2	40000 65000	700*500*620	日本調理機㈱	調理室	
40-13		H25.3.28	1	81,900	700*500*600	(有)金井屋	調理室	
40-14		H25.6.7	1	72,450	1200*600*600	(株)フジマック	調味料庫	
40-15		H30.11.19	1	70,200	465*600*1005	AIHO(株)	和え物室	
41-1	温湿度計	H15.8.11	9	3,200		(有)金井屋	調理場各室	
41-2		H19.2.9	2	4,060		(有)金井屋	調理場各室	
42-1	ワーキングカート	H15.8.11	1	38,000	911*461*800	(有)金井屋	洗浄室	
42-2		H15.8.11	1	36,000	759*461*800	(有)金井屋	検収室	
42-3		H15.8.11	2	36,000	759*461*800	(有)金井屋	調理室	
42-4		H15.8.11	1	36,000	759*461*800	(有)金井屋	和え物室	
43-1	電動缶切機	H15.3.31	1	76,000	320*230*390	兼八産業(株)	和え物室	
43-2		H15.8.11	1	18,000	650mm	(有)金井屋	倉庫	
44-5	高圧洗浄機	H26.2.21	1	30,240		(有)金井屋	洗浄室	

機器リスト表

番号	機器名	購入年月日	数量	金額	規格(W*D*H)	メーカー名(購入先)	保管場所	備考
45-1	庫内ラック	H15.3.31	2	32,000	1518*613*1685	エレクトー(株)	肉魚下処理室	
45-2		H15.3.31	2	32,000	1518*613*1685	エレクトー(株)	野菜下処理室	
45-3		H15.3.31	1	32,000	1210*613*1700	エレクトー(株)	肉魚下処理室	
45-4		H15.3.31	1	32,000	1210*613*1700	エレクトー(株)	野菜下処理室	
45-5		H15.3.31	3	55,000	555*730*1664	(株)原川商店	和え物室	
45-6		R2.10.23	1	165,000	555*730*1664	(株)原川商店	和え物室	
46-1	コンテナ消毒保管庫	H15.3.31	4	2,300,000	2240*4390*2305	日本調理機(株)	洗浄室/配送室	
47-1	ザル置台	H15.3.31	12	32,000	600*630	日本調理機(株)	調理室	
49-1	残留塩素計							調理業者備品
50-1	食缶置台	H15.3.31	1	57,000	1500*750*400	日本調理機(株)	洗浄室	洗浄室で秤台として使用
51-1	スパテラスタンド	H15.8.11	3	37,900		(有)金井屋	調理室	
51-2		H26.4.28	1	41,731		(有)金井屋	調理室	
52-1	扇風機	H16.6.25	4	10,000		(有)金井屋	洗浄室	
52-2		H20.9.11	2	11,500		(有)金井屋	洗浄室/調理室	
52-3		H21.9.8	1	12,600		(有)金井屋	洗浄室	
52-4		H29.7.14	2	13,824		(有)金井屋	洗浄室	
53-1	バキュームクリーナー	H17.1.31	1	24,000		(有)金井屋	検収室倉庫	
54-1	掃除用具入れロッカー	H15.3.31	7	91,000	500*500*1600	日本調理機(株)	調理場各室	
55-1	超音波小物洗浄機	H15.3.31	1	282,000	450*600*800	東京超音波技研(株)	洗浄室	
56-1	電子レンジ	H16.4.14	1	9,700		(有)金井屋	調理室	
57-1	NASAシステム盤	H15.3.31	1	5,200,000	2000*500*2400	日本調理機(株)	消毒保管庫制御盤	
58-1	秤	H15.8.11	1	13,860	2kg	(有)金井屋	事務室	デジタル上皿秤
58-2		H15.8.11	1	13,860	2kg	(有)金井屋	調味料庫	デジタル上皿秤
58-3		H15.8.11	2	13,860	5kg	(有)金井屋	調味料庫	デジタル上皿秤
58-4		H15.8.11	1	16,100	10kg	(有)金井屋	調味料庫	デジタル上皿秤
58-5		H15.8.11	1	16,100	10kg	(有)金井屋	和え物室	デジタル上皿秤
58-7		H15.8.11	1	53,000	75kg	(有)金井屋	和え物室	デジタル台秤
58-8		H16.4.6	1	51,350	75kg	(有)金井屋	洗浄室	デジタル台秤
58-9		H15.8.11	1	53,000	150kg	(有)金井屋	検収室	デジタル台秤
58-10		H15.8.11	1	53,000	150kg	(有)金井屋	野菜上処理室	デジタル台秤
58-11		H28.10.4	1	90,936	60kg	(有)金井屋	調理室	デジタル台秤
58-12		H28.11.4	1	65,148	60kg	(有)金井屋	検収室	デジタル台秤
58-13		H30.5.15	1	14,580	10kg	(有)金井屋	調理室	デジタル台秤
59-1	秤台	H15.8.25	1	31,200	700*500*600	(株)原川商店	調理室	
59-2		H15.8.25	1	31,200	700*500*600	(株)原川商店	配送室	
59-3		H15.8.25	1	27,950	700*500*300	(株)原川商店	調理室	

