

別添ファイル1 水道部 職員食堂設備・備品等一覧表

No.	名 称	設置場所	規 格			数 量
			W	D	H	
1	給 湯 器	厨 房				1
2	ガ ス テ ー ブ ル	厨 房				1
3	ガ ス 食 器 消 毒 槽	厨 房				1
4	洗 米 機	厨 房				1
5	厨 房 用 食 器 消 毒 保 管 機	厨 房				1
6	ガ ス 炊 飯 器	厨 房				1
7	ガ ス 炊 飯 器	厨 房				1
8	湯 煎 器	厨 房	900	600	800	1
9	湯 煎 器	厨 房	600	600	800	1
10	業 務 用 冷 凍 冷 蔵 庫	厨 房				1
11	鋳 物 ガ ス コ ン ロ ( 2 台 )	厨 房				2
12	冷 凍 ス ト ッ カ ー	厨 房				1
13	食 堂 厨 房 用 空 調 機 ( 床 置 型 )	厨 房				1
14	ダ ク ト シ ャ ワ ー ( シ ン ク 付 )	厨 房	1,500	900	800	1
15	置 台	厨 房	1,500	600	800	1
16	作 業 台	厨 房	1,500	600	800	1
17	作 業 台	厨 房	1,200	600	800	1
18	作 業 台	厨 房	900	600	800	1
19	盛 付 台	厨 房				1
20	盛 付 台	厨 房				1
21	食 器 シ ン ク	厨 房	1,500	900	800	1
22	水 切 台	厨 房	1,500	600	800	1
23	シ ン ク 付 台	厨 房				1
24	テ ー ブ ル	フ ロ ア				12
25	椅 子	フ ロ ア				72

※ 必要最低限の設備・備品の対象はNo.1～13番です。