

令和7年度農林環境専門職大学食堂運營業務委託仕様書

1 委託業務名

令和7年度農林環境専門職大学食堂運營業務委託

2 業務の目的

本業務は、静岡県立農林環境専門職大学C棟1階において食堂運営を行うことを目的とする。

3 契約期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

4 委託業務従事場所

静岡県磐田市富丘678-1（農林環境専門職大学C棟） 1階厨房・食堂

5 業務概要

(1) 朝食及び夕食の提供

ア 食事の提供期間は原則として、授業のある日とし、大学の休業日を除く全日の朝食及び夕食とする。ただし2日以上連続する休業日の前日の夕食、及び2日以上連続する休業日の直後の日の朝食は提供しない。

イ 学生寮の寮生に対し有償で提供する。

(2) 食堂運営（昼食）

ア 食事の提供期間は原則として、令和7年4月上旬から令和8年2月下旬までの、大学の休業日を除く全日の昼食とする。

イ 販売する品目は4種類以上とし、選択できるようにする。（例：定食2種、丼、麺）

ウ 学生（寮生を含む）、教職員及び外来者の利用者に有償で提供する。

6 食数

契約期間における食数見込は以下のとおりとする。

朝食：24,256食、昼食：43,436食、夕食24,256食

ただし当該食数は予定であり、行事や学務日程等の諸事情により変動がある。

7 提供日及び対象者と時間帯

(1) 食事の提供日

原則、別紙1「食堂運営計画」のとおりとする。ただし、委託者の事情によっては、受託者に事前に連絡の上、これを変更することができる。

(2) 食事を提供する対象者と時間帯

食事を提供する対象者と時間帯は、原則として次のとおりとする。ただし、委託者の事情によっては、受託者に連絡の上、これを変更することができる。

ア 朝食 寮生 午前7時30分から午前8時30分まで

イ 昼食 学生、教職員（午前11時30分から午後1時30分まで）
一般利用者（午後0時30分から午後1時30分まで）

ウ 夕食 寮生 午後5時から午後7時まで

寮生の申請により、定刻前の午後4時30分から提供可とする。

8 業務実施体制

(1) 体制の確保

ア 実施責任者

受託者は、業務を管理する実施責任者を社内に置き、業務の円滑な運営のために委託者との連絡調整に当たらせる。

イ 業務主任

受託者は、現場責任者として業務主任（調理師または栄養士の資格を有する者とする。）1名を選任し、現場における通常の業務の他に次の業務を行うこと。

(ア) 労務管理、指揮監督、厨房施設等の衛生管理を行うこと。

(イ) 火災、盗難及び人身事故を起こさないよう留意し、常に業務の安全を確保すること。

(ウ) 厨房施設の清掃、設備及び備品の整理整頓、食材の管理、業務従事者の健康管理、衛生管理を徹底すること。

(エ) 秩序ある職場環境を維持すること。

(オ) 事故の発生又は異常を認めた場合は、応急措置を行うとともに、委託者に速やかに報告すること。

(カ) 委託者から食事の内容に関する改善申し入れがあった場合は、可能な限りそれに応ずること。

ウ 業務従事者

受託者は、食事提供業務を行うために必要な研修等を受けた者及び同種業務の経験を有する者（以下「業務従事者」という。）を配置し、業務に当たること。

(2) 業務従事者名簿の提出

受託者は、実施責任者及び業務従事者（業務主任を含む。）等を明記した業務従事者名簿（委託要領様式第1号）を、契約締結後10日以内に委託者に提出し報告すること。業務従事者等を変更する場合は、速やかに変更後の業務従事者名簿を委託者に提出すること。

(3) 配置人員

受託者は、委託業務を適切に実施するために必要な人数の業務従事者を配置し業務に当たること。なお、業務従事者（業務主任を含む。）の配置人員は、朝食時3名、昼食時5名、夕食時3名程度を基準とする。

9 委託業務の内容

委託業務の内容については次のとおりとし、その詳細については、業務内容分担表（別表第1）のとおりとする。

(1) 献立表の作成等

ア 受託者は、1週間ごとの献立表を厚生労働省の示す「日本人の食事摂取基準の策定」の18～29歳の身体活動レベルⅢに沿って管理栄養士又は栄養士に作成させ、栄養価等分析表を添えて前週木曜日（その日が休日の場合はその直前の平日）までに、委託者に提出し承認を得ること。

イ 2週間に1回程度、大学で生産した生産物を活用した昼食メニューを1種類以上提供すること。ただし、頻度については生産物の生産時期及び生産量と調整する。なお、生産物の収穫時期の目安を別紙2に示す。

ウ 冷凍食品や加工食品の使用は可能な限り控えること。

エ 受託者は、学生等に対して喫食状況を調査するほか、残食調査、嗜好調査を行い、その結果を食事に反映させ、食材の質、味付け、量等の改善に努めること。

オ 昼食においては食堂入口に献立を表示すること。

(2) 飲食材料の発注

受託者は、飲食材料の購入に当たり、新鮮、良質な材料を確保するとともに、可能な限り静岡県産品の地産地消に努めることとし、委託者が食材の産地、加工国等が示された商品規格の閲覧を求めたときは、これに応じること。

(3) 納入材料の検品

納入材料は、検品を実施し、賞味期限を確認・記録すること。

(4) 調理

献立表に基づいて調理、盛り付けし、所定の場所に配置する。

なお、食事の調理、盛り付け及び配膳等は、原則として静岡県立農林環境専門職大学厨房施設等を使用して行うものとし、当日に調理師が調理し、食事の温度や質及び味付け等が最適な状態で提供できるよう最大限の努力をすること。ただし委託者が適当と認めた場合は他で調理したものを提供することができる。

(5) 厨房等の衛生管理業務

受託者は、業務の実施に当たって、法令の定める衛生基準を遵守し、設備・備品等の清潔、整頓及び衛生管理に努めること。

(6) その他付随する業務

ア 残飯処理

調理に伴う残菜、飲食後の残飯等は、衛生的に搬出処理すること。

イ 洗浄

飲食者が所定の場所で残飯を処理し、定められた場所まで運んだ食器類を洗浄・

消毒して格納等の処理をすること。

(7) 保健所等関係機関への届出業務

受託者は、委託業務を遂行するに当たり、保健所等関係機関に対し法令等による必要な手続を行うこと。

(8) その他

ア 食物アレルギーには、食品表示法の規程に従い、委託者と別途協議の上、対応すること。

イ 寮生の諸事情及び体調不良者には、委託者の事前の指示によりお弁当等を調製すること。

10 経費区分等

(1) 経費負担区分

経費の負担区分については次のとおりとし、その詳細については、経費負担区分表(別表第2)のとおりとする。ただし、別表第2に定めのない経費が発生する場合は、その都度委託者と受託者で事前に協議の上決定するものとする。

(2) 飲食材料費

ア 飲食材料費は委託費の中に含まれるものとし、材料に要する1食あたりの価格は次の額(税込み金額)を基本とすること。

食材費		
朝食 250 円	昼食 定食 450 円 丼・麺 400 円	夕食 450 円

イ 飲食材料の仕入れ及び代金の支払いは受託者が行うこと。また、材料の購入及びその支払いに係る帳簿を備え、委託者の閲覧の求めがあれば応じること。

ウ 飲食材料に含めるものは下記のとおりとし、それ以外は委託者と受託者が事前に協議して決定するものとする。

(ア) 肉、魚、野菜等の食材費

(イ) 醤油、ソース、マヨネーズ、ドレッシング等調味料

(ウ) 給茶機等で使用する茶葉

(3) 光熱水費

委託業務を行うために必要な電気料、ガス料、水道料等の光熱水費は、委託者が負担する。

(4) 補修等

受託者が無償で使用することができる設備等は上記4に定める作業場所のほか、調理機器類等一覧表(別紙3)のとおりとし、その補修又は補充に要する経費は、受託者の責により滅失又は毀損した場合を除き委託者が負担する。

ただし調理機器類等一覧表の内容については、設備の改修等により、変更となる場合がある。

(5) 残飯等

残飯等の処理に要する経費は、受託者が負担する。

(6) 害虫駆除等

厨房及び食堂の害虫駆除費、グリストラップの清掃費は、受託者が負担する。

11 受託者の遵守事項

受託者の遵守事項については、基本契約に定めるもののほか次のとおりとする。

- (1) 委託者の指示及び指導助言に誠意を持って対応すること。
- (2) 食中毒を予防するため、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に準拠し、最善を尽くして衛生管理及び事故防止、安全管理に努めること。
- (3) 業務に使用する厨房施設、設備及び備品（以下「厨房施設等」という。）については乱雑に扱わず、常に整理整頓に努め、業務終了後は、各室の施錠の確認、消火及び火気の始末を確実に行うこと。
- (4) 委託者が実施する業務運営に必要な各種会議等に参加すること。
- (5) 業務の実施において知り得た個人情報を含む委託者に関する一切の情報を第三者に漏らし、または委託業務以外の目的に使用しないこと。また、この契約が終了し又は解除された後においても同様とする。
- (6) 受託者は、食品衛生法第55条に規定する営業許可を必要とする場合は、委託者の指定する期日までに得ること。

12 食数の発注

委託者は、朝食及び夕食のひと月分の食数について、想定数を前月に実施する食堂連絡会議時に受託者に提示する。また、食数を変更する事由が生じたとき、寮生が病気等によりお弁当等を必要とする場合は、速やかに連絡するものとする。この場合、受託者は可能な限り委託者の指示に従うこと。

13 施設等の使用及び管理

- (1) 受託者は、厨房施設等を委託業務以外に使用してはならない。
- (2) 受託者は、使用する厨房施設等を適切に管理し、清潔の保持、火災及び労働災害の防止について責任を負うものとする。また、使用する厨房施設等に故意又は重大な過失により損害を与えたときは、速やかに委託者に報告するとともに、その損害を賠償しなくてはならない。
- (3) 受託者は、厨房施設等について改修、模様替えしてはならない。
- (4) 受託者は、事務室等における貴重品の管理、清掃を行うこと。

14 非常時の対応

受託者は、天災、食中毒その他の事由により、8(2)により委託者に報告した業務従事者による食事が提供できない場合には、次のいずれかにより対応すること。

- (1) 受託者は、直ちに必要な体制を確保の上、8(2)により委託者に変更後の業務従事者名簿を提出した後に委託業務を行う。

- (2) 受託者の施設等で調理業務を行い、委託者の施設まで食事を搬送する。
- (3) (1)、(2)によりがたい場合は、委託者と受託者が協議の上決定する。

15 注意事項

- (1) 受託者は、業務の遂行にあたり、委託者と詳細な打ち合わせを行うこと。
- (2) 打ち合わせ内容を記録簿として整理し、提出すること。
- (3) 受託者は、業務内容の各項目についての作業状況等を正確に把握するとともに、必要に応じて委託者に報告を行うこと。

16 その他

- (1) 受託者は関係機関が行う調査や、関係機関へ提出する書類について委託者から協力を求められた場合は、誠意を持って対応すること。
- (2) 受託者は、契約期間が終了するときは、サービス対象者に影響がないよう、委託業務期間終了前に委託者が指定する者に対し円滑な業務引継を行うこと。
- (3) 朝食・昼食・夕食ごとの食数について、年間の実績が6に掲げる食数見込を超えた場合、又は満たない場合は変更契約を行う。この場合の変更契約額は超えた分の食数、または満たない分の食数に10(2)に掲げる食材費を乗じて得た金額とする。
- (4) この仕様書に記載されていない事項については、委託者と受託者とが協議して決める。

別紙1 令和7年度(2025) 食堂運営計画(予定)

4月										5月										6月									
種別	生産環境経営学部	短期大学部	昼食				夕食	種別	生産環境経営学部	短期大学部	昼食				夕食	種別	生産環境経営学部	短期大学部	昼食				夕食						
			寮生	通学生	外来	計					寮生	通学生	外来	計					寮生	通学生	外来	計							
1	火						1	木			180	160	50	40	250	180	1	日											
2	水						2	金			180	160	50	40	250	180	2	月			160	50	40	250	180				
3	木						3	土	憲法記念日	憲法記念日							3	火			180	160	50	40	250	180			
4	金						4	日	みどりの日	みどりの日							4	水			180	160	50	40	250	180			
5	土						5	月	こどもの日	こどもの日							5	木			180	160	50	40	250	180			
6	日						6	火	振替休日								6	金			180	160	50	40	250				
7	月					124	7	水				160	50	40	250	180	7	土											
8	火	AM入学式	AM入学式	124	124	30	30	184	124	8	木						8	日											
9	水			124	124	30	30	184	124	9	金						9	月				160	50	40	250	180			
10	木			124	124	30	30	184	124	10	土						10	火			180	160	50	40	250	180			
11	金			124	124	30	30	184		11	日						11	水	試験		180	160	50	40	250	180			
12	土									12	月						12	木			180	160	50	40	250	180			
13	日									13	火						13	金			180	160	50	40	250				
14	月					160	50	40	250	180	14	水					14	土											
15	火			180	160	50	40	250	180	15	木						15	日											
16	水			180	160	50	40	250	180	16	金						16	月				160	50	40	250	180			
17	木			180	160	50	40	250	180	17	土						17	火			180	160	50	40	250	180			
18	金			180	160	50	40	250		18	日						18	水			180	160	50	40	250	180			
19	土									19	月						19	木			180	160	50	40	250	180			
20	日									20	火						20	金			180	160	50	40	250				
21	月					160	50	40	250	180	21	水					21	土											
22	火			180	160	50	40	250	180	22	木						22	日											
23	水			180	160	50	40	250	180	23	金						23	月				160	50	40	250	180			
24	木			180	160	50	40	250	180	24	土						24	火			180	160	50	40	250	180			
25	金			180	160	50	40	250		25	日						25	水			180	160	50	40	250	180			
26	土									26	月						26	木			180	160	50	40	250	180			
27	日									27	火						27	金			180	160	50	40	250				
28	月					160	50	40	250	180	28	水					28	土											
29	火	昭和の日(授業日)	昭和の日(授業日)	180	160	50	40	250	180	29	木						29	日											
30	水			180	160	50	40	250	180	30	金						30	月				160	50	40	250	180			
31	土									31	日																		
18	食数		朝	昼				夜	0	20	朝	昼				夜	0	21	朝	昼				夜	0	21			
			2296	3986				2476			2880	5000				2700			2880	5250				3060					

1月										2月										3月									
	生産環境経営学部	短期大学部	朝食	昼食				夕食		生産環境経営学部	短期大学部	朝食	昼食				夕食		生産環境経営学部	短期大学部	朝食	昼食				夕食			
				寮生	通学生	外来	計						寮生	通学生	外来	計						寮生	通学生	外来	計				
1	木							1	日							1	日												
2	金							2	月			160	50	40	250	180	2	月		春期休業									
3	土							3	火		180	160	50	40	250	180	3	火											
4	日							4	水		180	160	50	40	250	180	4	水											
5	月							5	木	プロジェクト発表会	180	160	50	40	250		5	木											
6	火							6	金	一般入試準備							6	金											
7	水							7	土	一般入試(短大)							7	土											
8	木							8	日	一般入試(短大)							8	日											
9	金							9	月		160	50	40	250	180	9	月												
10	土							10	火		180	160	50	40	250	180	10	火											
11	日							11	水	建国記念の日(授業なし)	180	160	50	40	250	180	11	水											
12	月	成人の日						12	木	後期試験	180	160	50	40	250	180	12	木											
13	火	授業開始		160	50	40	250	180	13	金	後期試験	180	160	50	40	250	180	13	金										
14	水		180	160	50	40	250	180	14	土							14	土											
15	木		180	160	50	40	250	180	15	日							15	日											
16	金		180	160	50	40	250		16	月	後期試験	160	50	40	250	180	16	月											
17	土								17	火	後期試験	プロジェクト発表会(2年)	180	160	50	40	250	180	17	火		卒業式							
18	日								18	水	プロジェクト発表会(2年)	180	160	50	40	250	180	18	水										
19	月			160	50	40	250	180	19	木	後期試験(3年)	試験	180	160	50	40	250	180	19	木									
20	火		180	160	50	40	250	180	20	金	後期試験(3年)	試験	180	160	50	40	250	20	金		春分の日								
21	水		180	160	50	40	250	180	21	土							21	土											
22	木		180	160	50	40	250	180	22	日	天皇誕生日						22	日											
23	金		180	160	50	40	250		23	月	振替休日						23	月											
24	土								24	火	一般入試準備						24	火											
25	日								25	水	一般入試(大学)						25	水											
26	月			160	50	40	250	180	26	木	一般入試(大学)						26	木											
27	火		180	160	50	40	250	180	27	金	休	試験	160	50	40	250	27	金											
28	水		180	160	50	40	250	180	28	土							28	土											
29	木		180	160	50	40	250	180	29	日							29	日											
30	金		180	160	50	40	250		30								30												
31	土								31								31												

別表第1（9関係）

業務内容分担表

区分	項目	委託者	受託者
総括	食堂の運営総括	○	
	食堂関連事項の会議等開催	○	
	食堂関連事項の会議等への参加		○
	関係官公庁等食堂関連部門との連絡及び調整	○(随時)	○
栄養管理	献立表の作成及び表示		○
	献立の修正		○
	献立の承認	○	
	食数の指示	○	
	大学生産物を活用したメニューの調製		○
	喫食調査、アンケート調査等の実施	○(随時)	○
調理作業	作業実施状況の管理	○(随時)	○
	調理、盛り付け及び配膳		○
	食器等の洗浄、消毒及び保管		○
食材管理	食材の調達、検収		○
	食材の保管、在庫管理及び使用状況の確認		○
	食材の出納管理(食材等の伝票整理含む)		○
	大学生産物の生産時期及び生産量の提示	○	
	大学生産物の調達、検収及び保管		○
	食材の出納状況に係る書類の確認及び承認	○	
施設等の管理	建物及び厨房施設の主要な設備の設置、改修及び補修	○	
	食堂、厨房施設、設備及び備品の管理、点検、確認	○(随時)	○
	調理器具、食器の管理	○(随時)	○
	食券機の管理、食券の発行及び食費の徴収	○	
	始業・終業時の施設、設備及び火気等の点検	○(随時)	○
業務管理	業務従事者名簿の提出及び業務責任者等の指定、報告		○
	業務従事者の配置状況の報告		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○(随時)	○
	食材の衛生管理		○
	厨房施設、設備、調理器具及び食器の衛生管理		○
	厨房施設、設備及び備品の清掃		○
	グリーストラップの清掃（年1回以上行い、委託者に報告する。）		○
	衣類、作業着の清潔保持状況の確認		○
	検食用保存食の確保及び管理		○
	食堂及び厨房内の防そ・防虫等駆除作業		○
	上記以外の防そ・防虫等駆除作業	○	
	厨房の衛生管理に関する点検・確認	○(随時)	○
	緊急対応を要する場合の指示	○	
上記項目の遵守義務	○(随時)	○	
労働管理	定期健康診断の実施及び報告		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況の確認	○	
	定期検便(月1回以上)の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○

注1：本表に「随時」と記載のあるものは、委託者が必要と認めた場合に実施する。

注2：この表に定めのない項目については両者協議の上決定する。

経費負担区分表

項 目	負 担 区 分	備 考
施設、設備、機械（食券機含む）、調理器具及び什器類	委託者	設備は基本契約書別紙3に記載のもの
施設、設備、機械、調理器具及び什器類の補修、補充費（5万円以上）	委託者（受託者の責による破損等の場合を除く。）	
施設、設備、機械、調理器具及び什器類の補修、補充費（5万円以下）	受託者	
利用者食事数の集計、食事代の徴収	委託者	
飲食材料費	受託者（委託料に含まれる）	
飲食材料の発注及び支払い等に係る経費	受託者	
光熱水費	委託者（作業場所で食堂運営業務に使用するものに限る。）	
人件費、社会保険費	受託者	
塵芥（残菜・残飯等）処理費	受託者（廃油処理費を含む。）	
害虫駆除費	受託者	
グリーストラップの洗浄費	受託者	
日常清掃費（厨房内に限る。）	受託者	
洗剤（清掃・食器洗浄・消毒薬）費	受託者	
厨房・食堂消耗品費	受託者	
被服費・クリーニング費	受託者	
衛生管理費（衛生検査・健康診断）	受託者	検便は、毎月1回実施する。
業務運営に係る保険費用	受託者	PL保険等
営業・事務用消耗品費	受託者	
旅費交通費	受託者	
社員募集費	受託者	
許認可手続き諸経費	受託者	
郵便・通信費（設置経費を含む。）	受託者	
業務管理費	受託者	

注：その他この表に記載されていない事項については、両者協議の上決定する。

調理機器類等一覧表

別紙3

番号	設置場所	器具名	数量	メーカー	型式等	サイズ	備考
1	検収・ストック	移動台	1	日本調理機株式会社	NM-76	W750mm×D600mm×H850mm	
2	検収・ストック	検食用冷凍ストッカー	1	サテン・リッチ・メッシュ工業株式会社	VF-K120X	460mm×D585mm×H1110mm	収納バケット段数:7段
3	検収・ストック	シェルフ(4段)	3	エレクター	MSS1520-15	W1519mm×D461mm×H1590mm	
4	検収・ストック	シェルフ(4段)	1	エレクター	MSS1220-15	W1213mm×D461mm×H1590mm	
5	検収・ストック	冷蔵庫	1	フクシマガリレイ株式会社	GRD-124FM-F/NS	W1200mm×D800mm×H2050mm	定格内容積:1083L
6	検収・ストック	冷蔵庫	1	フクシマガリレイ株式会社	GRD-180RM/NS	W1790mm×D800mm×H2050mm	定格内容積:1676L
7	検収・ストック	シェルフ(4段)	1	エレクター	LS910-19	W910mm×D613mm×H1892mm	
8	検収・ストック	バスボックス	1	日本調理機株式会社	PB-66	W665mm×D600mm×H1800mm	
9	下処理室	ドライ仕様2槽シンク	1	日本調理機株式会社	DSF2-127B	W1200mm×D750mm×H850mm	
10	下処理室	壁掛式パイプ棚	1	日本調理機株式会社	P-1230	W1200mm×D300mm×1段	
11	下処理室	戸棚付作業台	1	日本調理機株式会社	HTC-97B	W900mm×D750mm×H850mm	
12	下処理室	電気包丁・まな板殺菌庫	1	ニチワ電気株式会社	SC-84SHD	W300mm×D450mm×H1550mm	収納能力:包丁8本、まな板4枚
13	下処理室	パススルー冷蔵庫	1	フクシマガリレイ株式会社	GPD-120RMD-G	W1200mm×D840mm×H1950mm	定格内容積:956L
14	下処理室	パススルー冷凍庫	1	フクシマガリレイ株式会社	GPD-082FMD	W755mm×D840mm×H1950mm	定格内容積:678L
15	調理室	電気包丁・まな板殺菌庫	1	ニチワ電気株式会社	SC-205HD	W550mm×D600mm×H1600mm	収納能力:包丁20本、まな板4枚
16	調理室	ドライ仕様2槽シンク	1	日本調理機株式会社	DSF2-159	W1500mm×D750mm×H850mm	
17	調理室	野菜スライサー	1	株式会社エフ・エム・アイ	CL-50E	W380mm×D310mm×H595mm	
18	調理室	冷蔵コールドテーブル	1	フクシマガリレイ株式会社	LCW-150RM-F	W1500mm×D750mm×H850mm	定格内容積:431L
19	調理室	上棚1段	1	日本調理機株式会社	1560-1	W1500mm×D600mm×H600mm	
20	調理室	フードプロセッサー	1	株式会社エフ・エム・アイ	RM-5200F	W215mm×D260mm×H453mm	
21	調理室	テーブル	1	日本調理機株式会社	NT-157	W1500mm×D750mm×H850mm	
22	調理室	電子レンジ	1	パナソニック株式会社	NE-711G	W510mm×D360mm×H306mm	高周波出力:700W以上
23	調理室	テーブル	1	日本調理機株式会社	NT-154	W1500mm×D450mm×H850mm	
24	調理室	ドライ仕様1槽シンク	1	日本調理機株式会社	DSF1-127	W1200mm×D750mm×H850mm	
2	調理室	ガステーブル	2	株式会社コメットカウ	XY-960T	W900mm×D600mm×H850mm	
26	調理室	テーブル	1	日本調理機株式会社	NT-76	W730mm×D600mm×H850mm	φ100一重バーナー×1 φ180二重バーナー×2
27	調理室	酸化還元装置付ガスフライヤー	1	株式会社コメットカウ+イオン技研	CF3-GA23W-L2+GSP30	W865mm×D750mm×H850mm	油量:20L×2槽、酸化還元装置組込み型
28	調理室	テーブル	1	日本調理機株式会社	NT-123	W1200mm×D350mm×H850mm	
29	調理室	貯米庫	1	タニコー株式会社	TX-TRT-120	W600mm×D600mm×H1400mm	貯米量:120kg
30	調理室	ドラフト洗米機	1	スギコ産業株式会社	RWO-48A	W554mm×D554mm×H1265mm	
31	調理室	ガス立体炊飯器	2	日本調理機株式会社	ARCX-2GT	W760mm×D660mm×H1095mm	炊飯能力:4kg/回
32	調理室	スチームコンベクションオープン	1	日本調理機株式会社	NL-120T-G	W1070mm×D975mm×H1930mm	1/1サイズホテル用(530mm×325mm×H35mm)20枚収納
33	調理室	ガス回転釜	1	日本調理機株式会社	DGK-30JSH-D-F	W1256mm×D860mm×H780mm	満水量:100L
34	調理室	ガス回転釜	1	日本調理機株式会社	DGK-30JSH-D-S	W1256mm×D860mm×H780mm	満水量:100L
35	調理室	移動台	2	日本調理機株式会社	NM-76	W750mm×D600mm×D850mm	
36	調理室	戸棚付作業台戸棚付作業台	2	日本調理機株式会社	HTC-147W	W1450mm×D750mm×H850mm	
37	パントリー	冷凍ストッカー	2	サテン・リッチ・メッシュ工業株式会社	PF-120XF	W696mm×D458mm×H915mm	有効容量:115L
38	パントリー	ドライ仕様1槽シンク	1	日本調理機株式会社	DSF1-66B	W600mm×D600mm×H850mm	
39	パントリー	電気ゆで麺器	2	ニチワ電気株式会社	ENBN-C46S	W450mm×D600mm×H850mm	湯量:42L、丸てぼ×6個・シャッター付き丸てぼ×1個
40	パントリー	テーブル	1	日本調理機株式会社	NT-96B	W800mm×D600mm×H850mm	
41	パントリー	製氷機	1	フクシマガリレイ株式会社	FIG-A35KT2	W500mm×D450mm×H800mm	製氷能力:39kg/日
42	パントリー	卓上ウォーマー	2	ニチワ電気株式会社	TEW-A	W350mm×D550mm×H260mm	湯量:6.5L×2個
43	パントリー	置台	2	日本調理機株式会社	NT-36	W350mm×D600mm×H590mm	
44	パントリー	冷蔵コールドテーブル	1	フクシマガリレイ株式会社	LRG-120RM-F	W1200mm×D600mm×H850mm	定格内容積:241L
45	パントリー	ノーマルフードユニット	2	日本調理機株式会社	NFU106	W830mm×D600mm×H850mm	
46	パントリー	コールドフードユニット	1	日本調理機株式会社	CFU-156	W1500mm×D600mm×H1700mm	
47	パントリー	ノーマルフードユニット	1	日本調理機株式会社	NFU-76	W700mm×D600mm×H850mm	
48	パントリー	食器ディスペンサー	4	ニット技研株式会社	NC-27T	W404mm×D674mm×H800mm	
49	パントリー	卓上ウォーマー	4	ニチワ電気株式会社	TEW-E	W350mm×D550mm×H260mm	湯量:19.5L×1個
50	パントリー	ホットフードユニット	1	日本調理機株式会社	HFU-166	W1600mm×D600mm×H850mm	
51	パントリー	マイコンスーブジャー	1	タイガー魔法瓶株式会社	JHI-N120	W426mm×D368mm×H355mm	最大保温容量:12.0L
52	パントリー	ライス・スーブユニット	1	日本調理機株式会社	NT-1500R	W1500mm×D600mm×H850mm	
53	パントリー	業務用電子ジャー	2	タイガー魔法瓶株式会社	JHE-A720	W385mm×D418mm×H307mm	最大保温容量:7.2L
54	パントリー	ノーマルフードユニット	1	日本調理機株式会社	NFU-76	W700mm×D600mm×H850mm	
55	パントリー	卓上ウォーマー	2	ニチワ電気株式会社	TEW-E	W350mm×D550mm×H260mm	湯量:19.5L×1個
56	パントリー	ホットフードユニット	1	日本調理機株式会社	HFU-76	W700mm×D600mm×H850mm	
57	パントリー	テーブル	1	日本調理機株式会社	NT-216	W2100mm×D600mm×H850mm	
58	パントリー	パススルー電気温蔵庫	1	ニチワ電気株式会社	HS-1200SBG2SP	W1200mm×D750mm×H1950mm	軟水器付
59	パントリー	パススルー冷蔵庫	1	フクシマガリレイ株式会社	GPD-090RM-F-G	W900mm×D840mm×H1950mm	定格内容積:834L
60	パントリー	戸棚	1	日本調理機株式会社	HC-126	W1200mm×D600mm×H1800mm	
61	ホール	トレーディスペンサー	4	株式会社ニット技研	NO-36	W430mm×D700mm×H910mm	
62	ホール	食器ディスペンサー	3	株式会社ニット技研	NC-27T	W404mm×D674mm×H800mm	
63	ホール	給茶機(浄水器付)	3	鳳商事株式会社	HPT-363LWP-0	W450mm×D515mm×H1430mm	タンク有効水量:4.9L、同時抽出:3飲料以上
64	洗浄室	センサー付シャワーシンク	1	日本調理機株式会社	NSS-21E	W2400mm×D1100mm×H850mm	自動センサー、シャワーコントロールユニット付
65	洗浄室	移動水切台	1	日本調理機株式会社	NDM-76	W600mm×D750mm×H850mm	
66	洗浄室	食器洗浄機※食器押さえコンベア付	1	日本調理機株式会社	DWY2-6E/SP	W2300mm×D890mm×H2210mm	本体上部にガスブースター組み込み
67	洗浄室	移動水切台	1	日本調理機株式会社	NDM-187	W1800mm×D750mm×H850mm	
68	洗浄室	戸棚	2	日本調理機株式会社	HC-167	W1625mm×D750mm×H1800mm	
69	洗浄室	食器消毒保管器	2	日本調理機株式会社	ISC-W40JW-EF	W1745mm×D950mm×H1880mm	収納力ゴ数:40個(カゴ寸法:390mm×360mm×200mm)
70	洗浄室	平棚	1	日本調理機株式会社	2340-1	W2300mm×D400mm×H600mm	

厨房機器配置図

