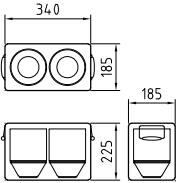
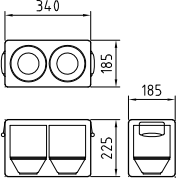


食器用コンテナ収容図 収納物（40人/クラス）3クラス用

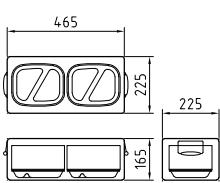
通飯	通パ	カレー	井	No.	品 名	数	寸 法	食器種類
●				①	飯碗カゴ	3	340×185×225	PNB-530E φ135×55
●	●	●	●	②	汁椀カゴ	3	340×185×225	PNB-530E φ135×55
●	●			③	角仕切皿カゴ	3	465×225×165	PNS-23E 210×170×28
		●		④	深皿カゴ	3	450×240×180	PNS-19E φ200×38
			●	⑤	井カゴ	3	380×205×280	PNB-39E φ164×64
●	●	●	●	⑥	トレーカゴ	3	410×265×230	SG-56 380×290×18
●	●	●	●	⑦	備品カゴ	3	320×150×140	スプーン、箸、お玉など



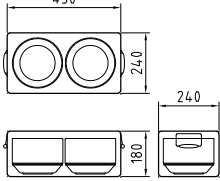
①飯碗



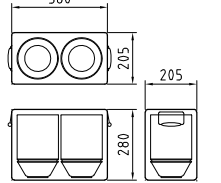
②汁碗



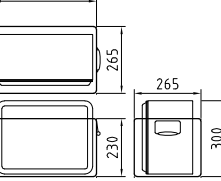
③角仕切皿



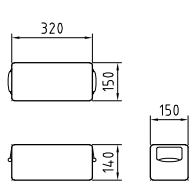
④深皿



⑤井

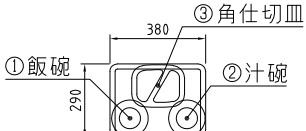


⑥トレー

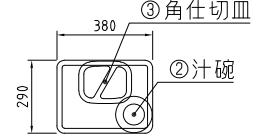


⑦備品カゴ

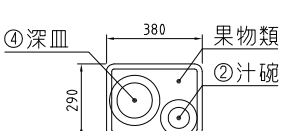
食器5点保有/基本3点使用



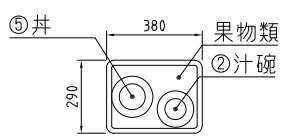
通常献立（飯）



通常献立（パン）



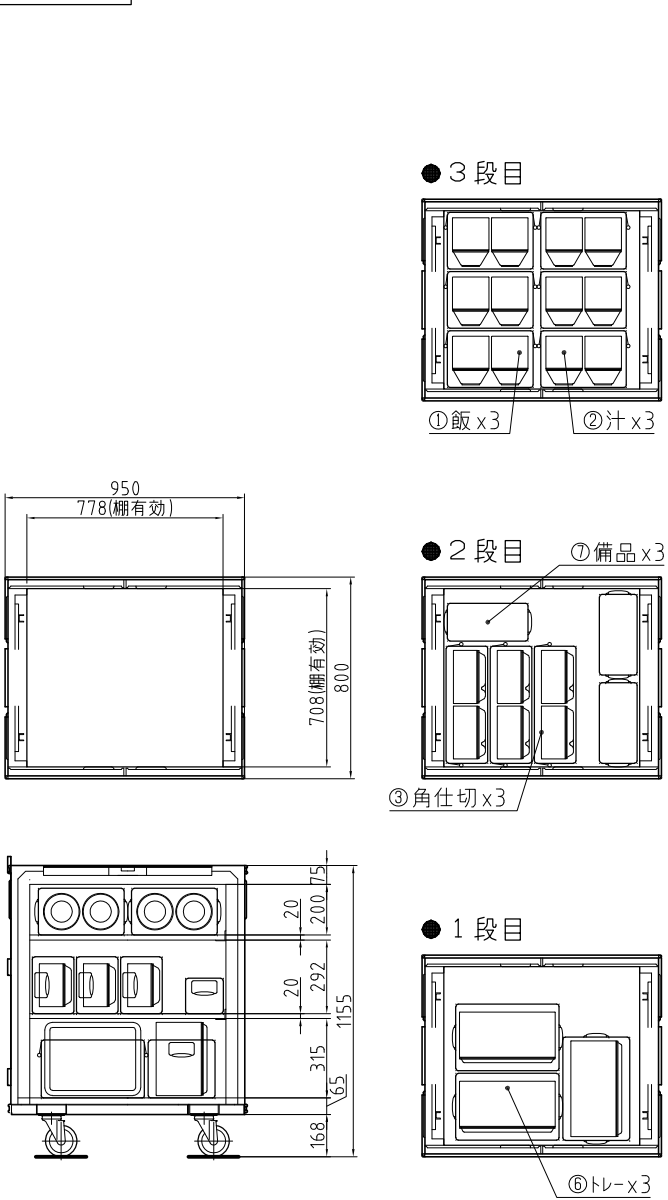
カレー献立



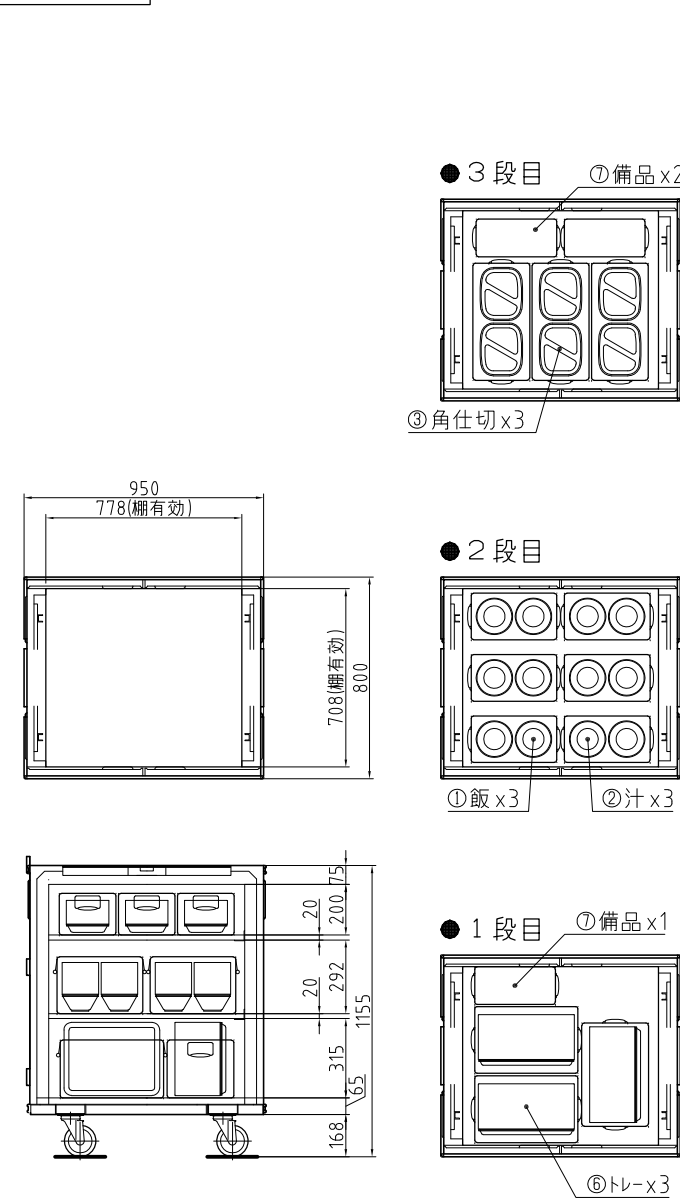
井献立

【あきる野市・日の出町】基本献立（ご飯献立）

配送時

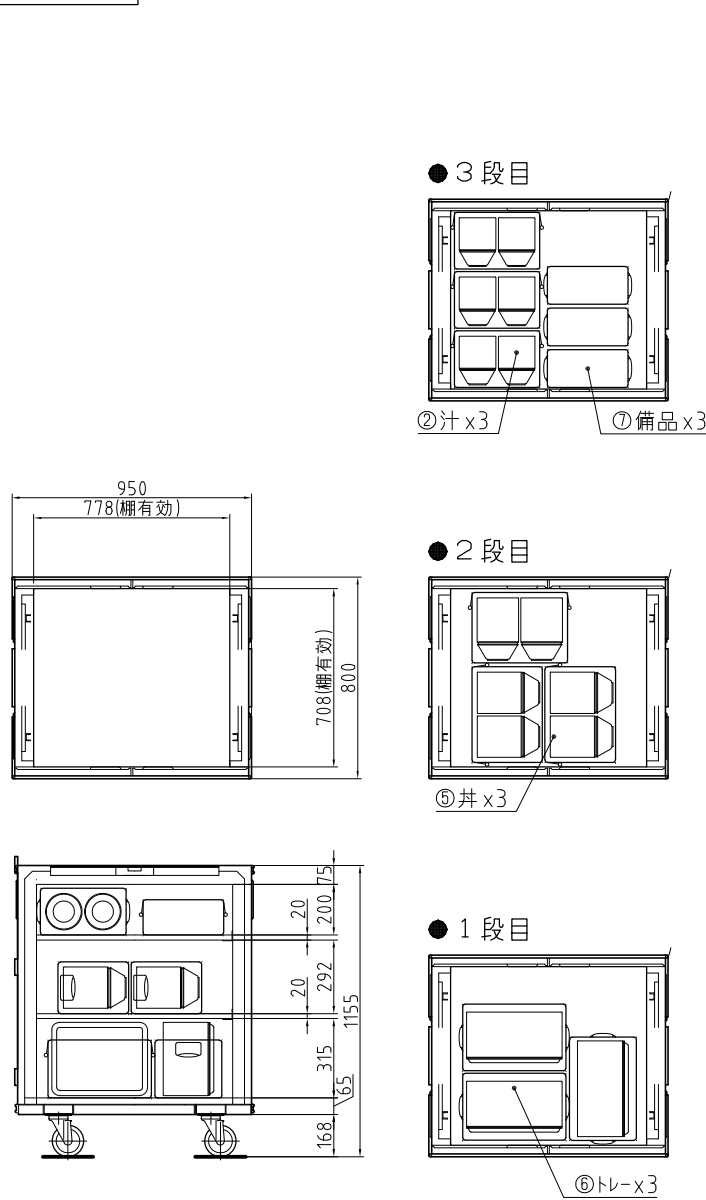


回収時

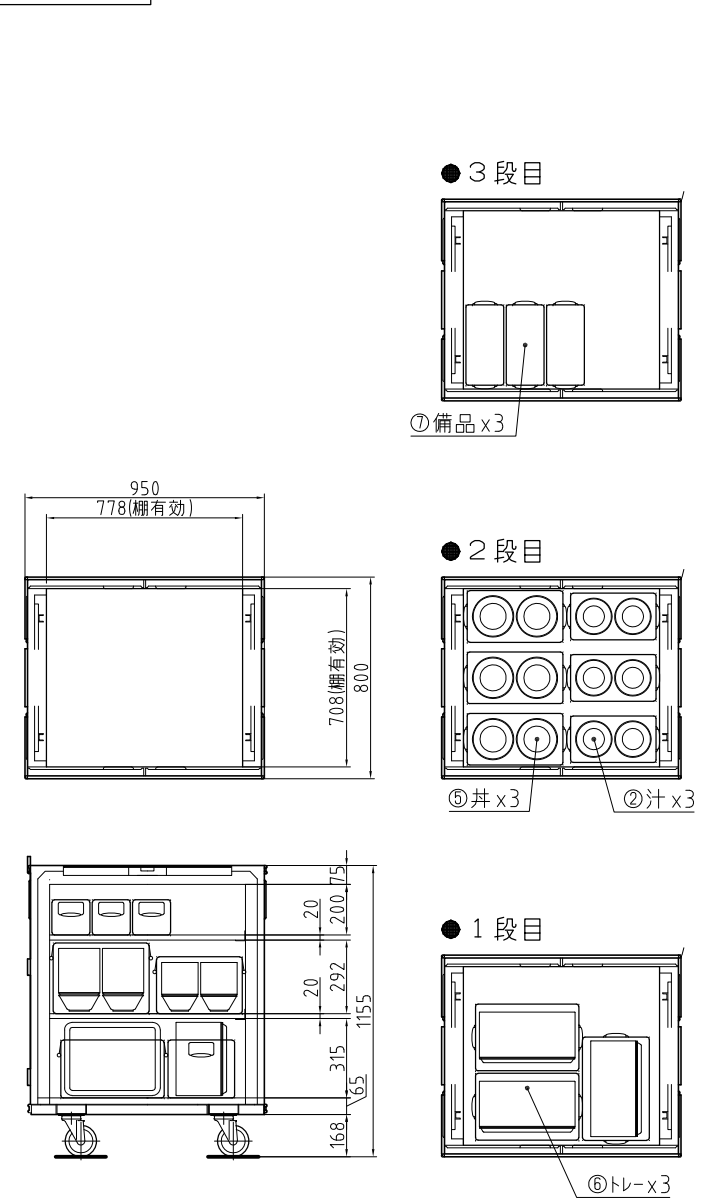


【あきる野市・日の出町】井献立

配送時



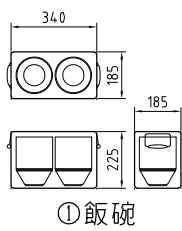
回収時



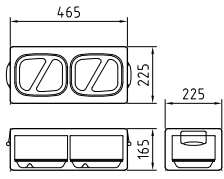
※通常献立と異なる、井/カレー献立時において、カゴサイズの大きい井用カゴでの検証

食器用コンテナ収容図 収納物（40人/クラス）3クラス用

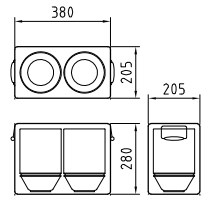
通飯	通パ	カレー	丼	No.	品 名	数	寸 法	食器種類
●				①	飯碗カゴ	3	340×185×225	PNB-530E φ135×55
●	●	●	●	②	汁椀カゴ	3	340×185×225	PNB-530E φ135×55
●	●			③	角仕切皿カゴ	3	465×225×165	PNS-23E 210×170×28
		●		④	深皿カゴ	3	450×240×180	PNS-19E φ200×38
			●	⑤	丼カゴ	3	380×205×280	PNB-39E φ164×64
●	●	●	●	⑥	トレーカゴ	3	410×265×230	SG-56 380×290×18
●	●	●	●	⑦	備品カゴ	3	320×150×140	スプーン、箸、お玉など
	●			⑧	パン箱	3	410×350×185	TA-30



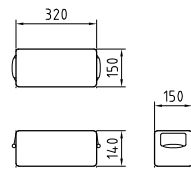
①飯碗



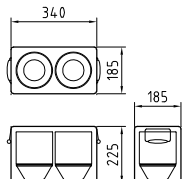
③角仕切皿



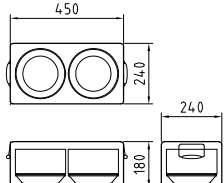
⑤丼



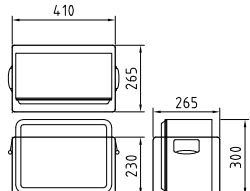
⑦備品カゴ



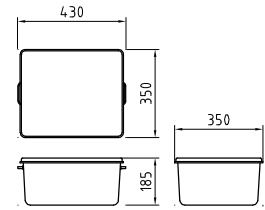
②汁碗



④深皿

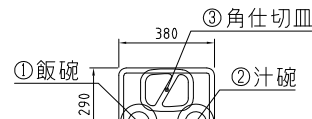


⑥トレー

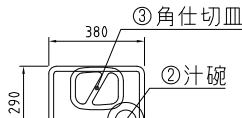


⑧パン箱（TA-30）

食器5点保有/基本3点使用



通常献立（飯）

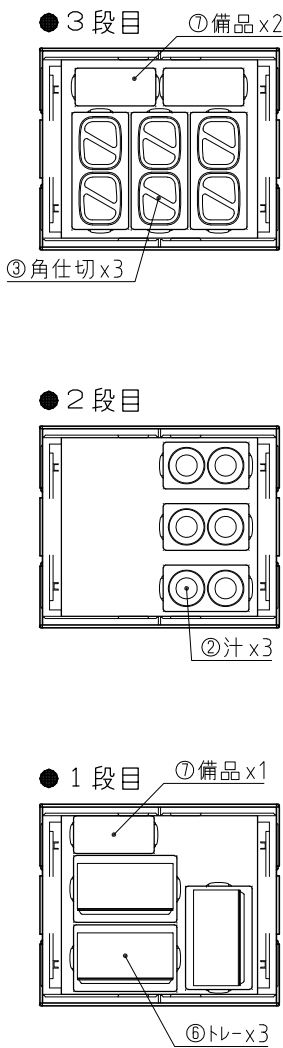
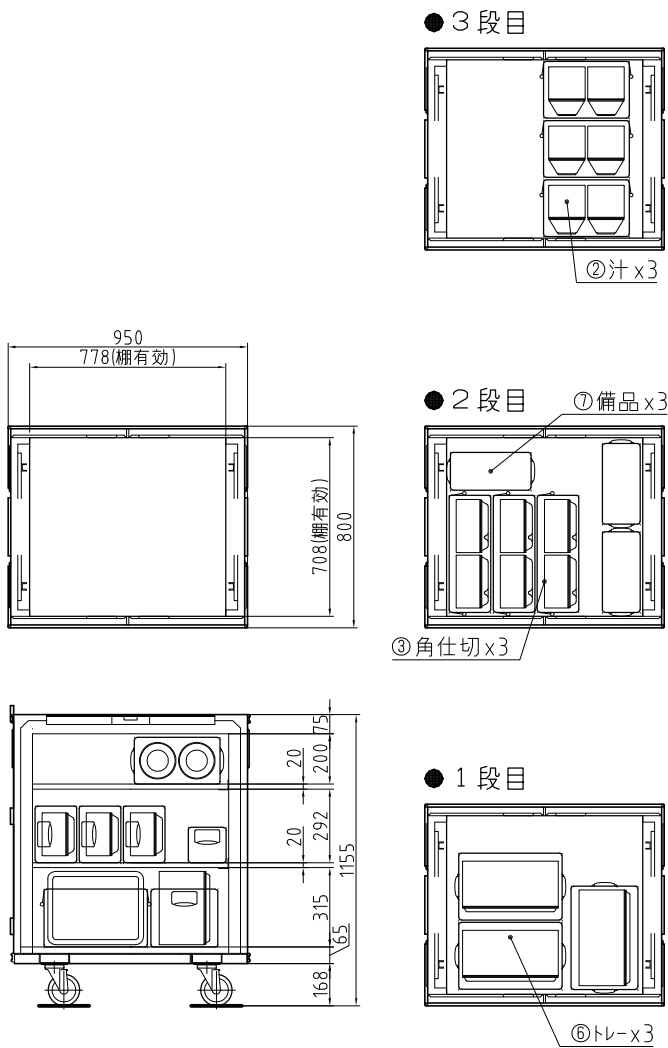


通常献立（パン）

【あきる野市】基本献立（パン献立）

配送時

回収時



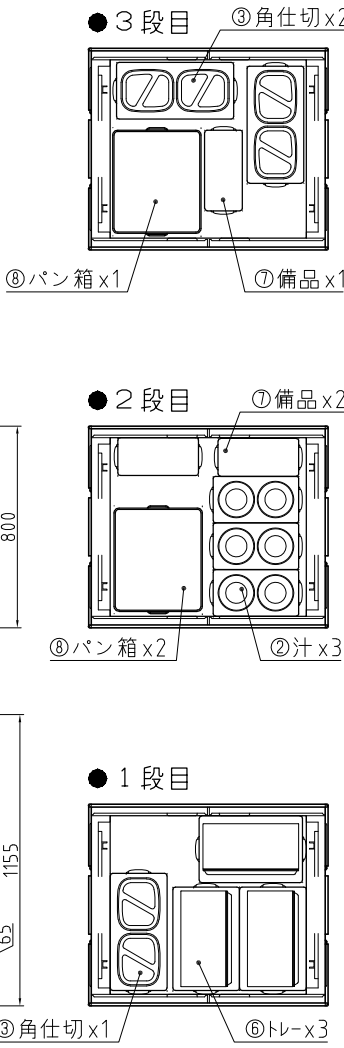
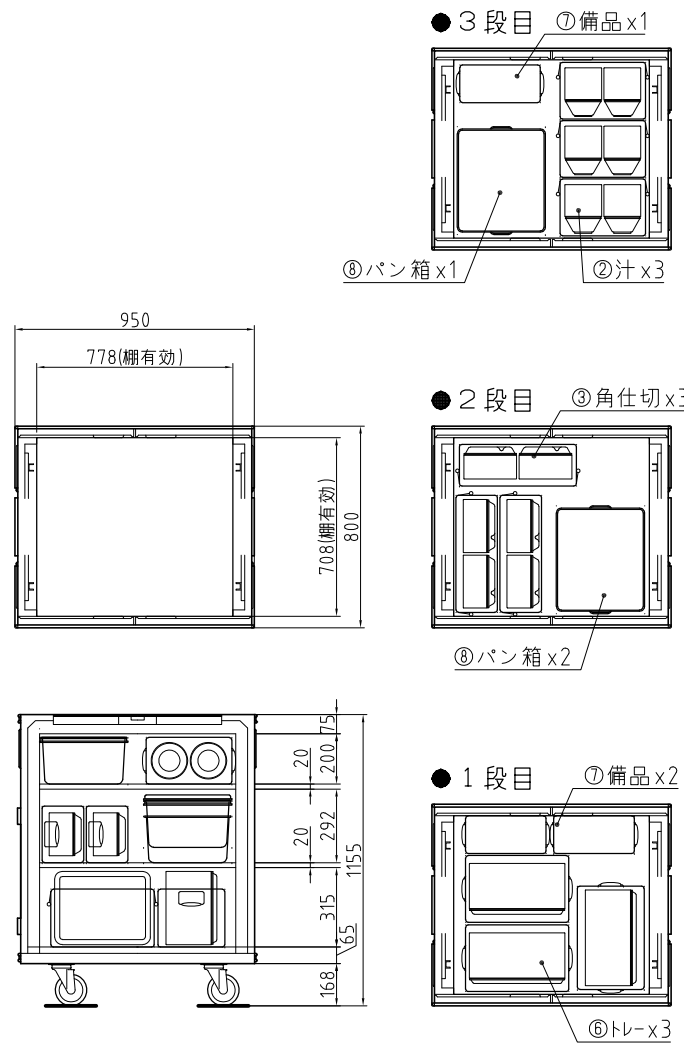
【日の出町】基本献立（パン献立）

配送時

※センターよりパン箱のみを配送し
各学校でパンを入れます。

回収時

※パン箱を回収しセンターで
洗浄・保管を行います。

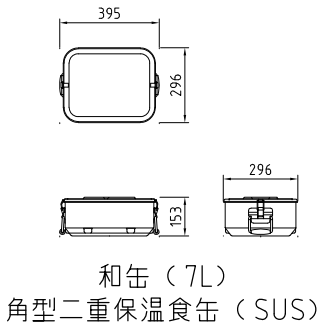
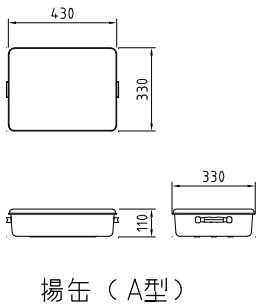
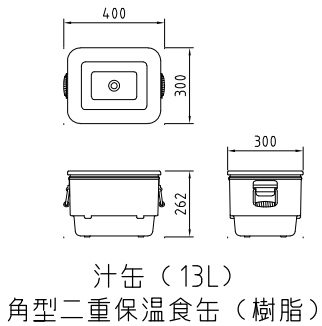
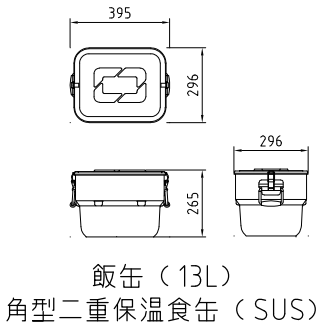


※空のパン箱は重ねる想定をしています。

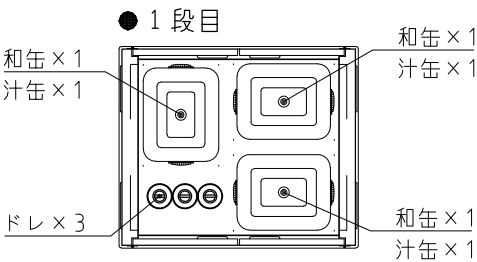
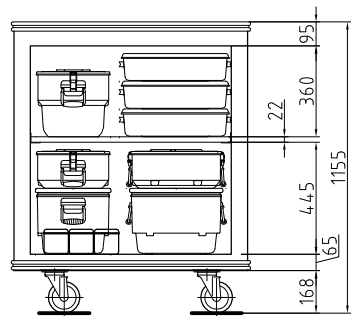
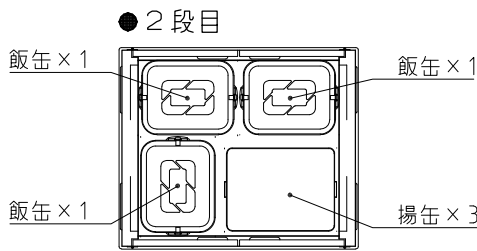
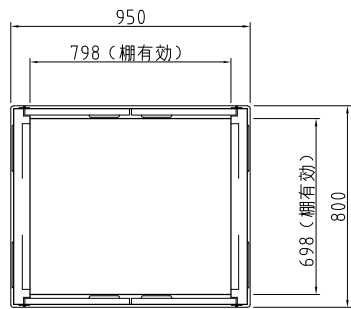
※空のパン箱は重ねる想定をしています。

食缶用コンテナ収容図 収納物（40人/クラス）■3クラス/台

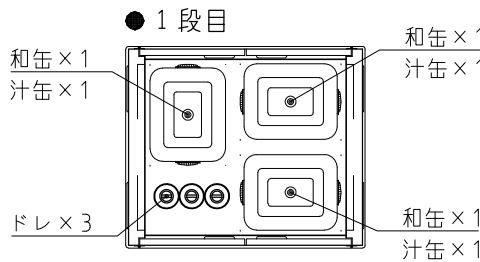
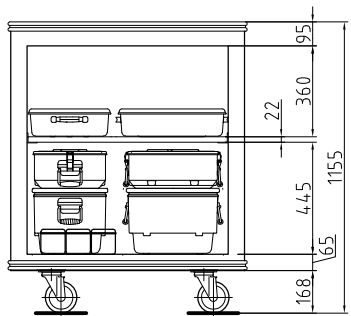
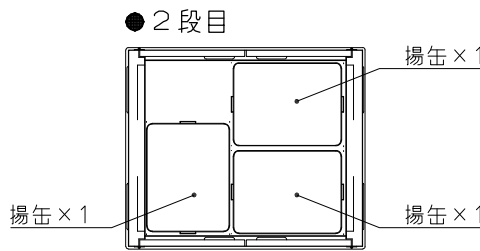
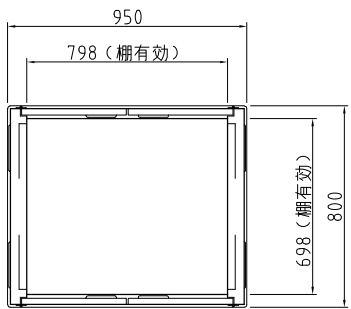
No.	品 名	食缶種類	数(ご飯)	寸 法
飯缶	食缶 A（飯物）	角型二重保温食缶(SUS)13L	3	395×296×265
汁缶	食缶 B（汁物）	角型二重保温食缶(樹脂)13L	3	400×300×262
揚缶	食缶 C（揚げ物焼物）	A型	3	430×330×110
和缶	食缶 D（和え物）	角型二重保温食缶(SUS) 7L	3	395×296×153
ドレ	ドレッシング容器	キッチンポット(700mL)	3	Φ100×100H



ご飯献立時

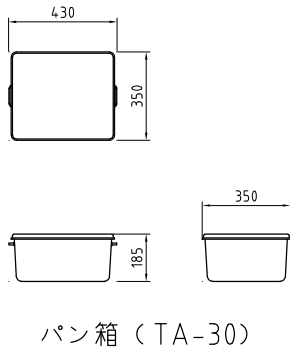


パン献立時

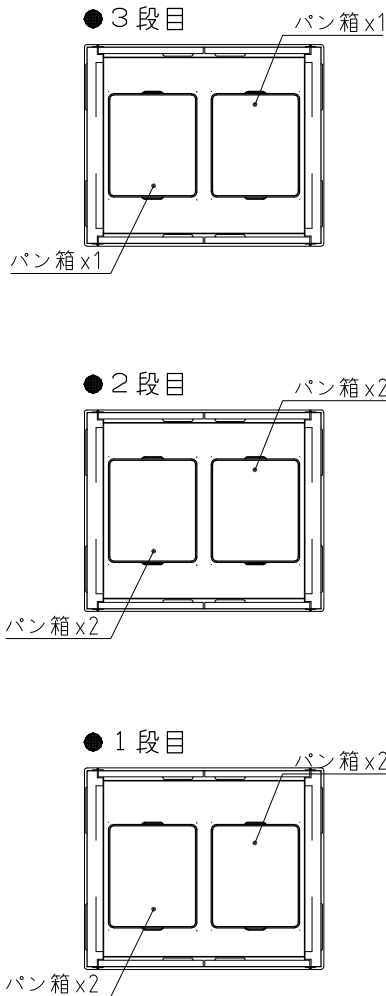
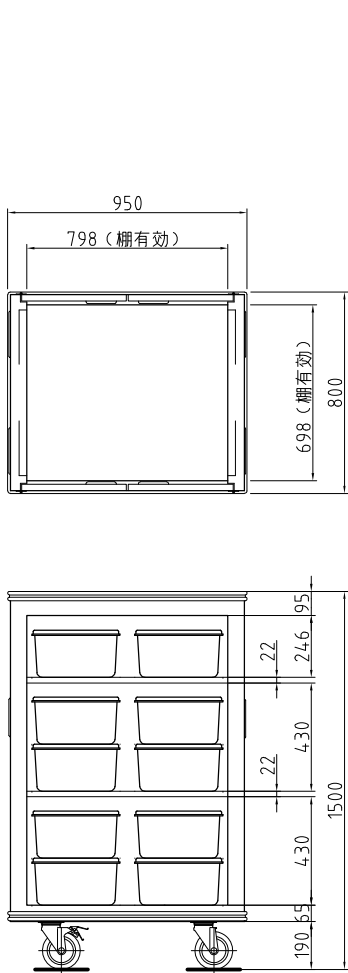


パン専用コンテナ収容図 収納物（40人/クラス）10クラス用

No.	品 名	食缶種類	数	寸 法
	パン箱	TA-30（30人用）	10	410×350×185

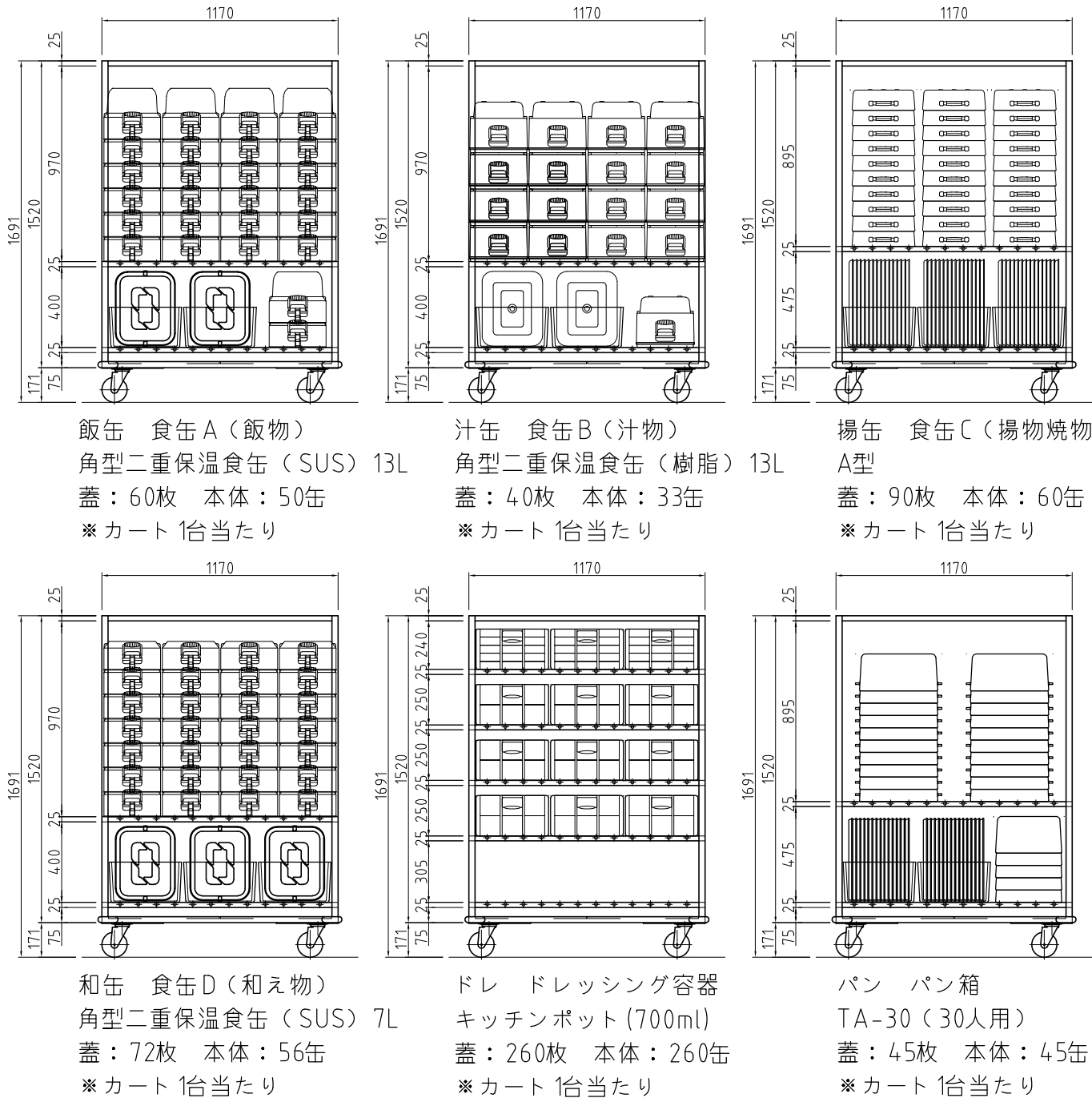


配送・回収時



食缶類 消毒時収容図

No.	品 名	食缶種類	寸 法	TSWCカート1台当たり	必要 TSWCカート数
飯缶	食缶 A（飯物）	角型二重保温食缶 (SUS) 13L	395× 296× 265	50 クラス分	6 カート
汁缶	食缶 B（汁物）	角型二重保温食缶 (樹脂) 13L	400× 300× 262	33 クラス分	8 カート
揚げ缶	食缶 C（揚げ物焼物）	A型	430× 330× 110	60 クラス分	5 カート
和缶	食缶 D（和え物）	角型二重保温食缶 (SUS) 7L	395× 296× 153	56 クラス分	5 カート
ドレ	ドレッシング容器	キッチンポット (700mL)	Φ 100× 100H	260 クラス分	1 カート
パン	パン箱	TA-30（30人用）	410×350×185	45 クラス分	6 カート



■学校分布図

出典：国土地理院発行 電子国土Web 地理院地図（淡色地図）を加工して作成



■配送時（ご飯献立時）

食器	センター	⇒	大久野小	⇒	センター	⇒	大久野中	⇒	センター
1号車									
積込数	5		0		3		0		
荷降数	0		5		0		3		
積載数	5		0		3		0		
出発時間	9:00		9:16		9:32		9:47		
所要時間		11分		11分	5分	10分	5分	10分	
到着時間			9:11		9:27		9:42		9:57

2号車	センター	⇒	五日市小	⇒	センター	⇒	五日市中	⇒	センター
積込数	5		0		3		0		
荷降数	0		5		0		3		
積載数	5		0		3		0		
出発時間	9:00		9:15		9:30		9:45		
所要時間		10分		5分	10分	5分	10分	5分	10分
到着時間			9:10		9:25		9:40		9:55

3号車	センター	⇒	多西小	⇒	草花小	⇒	センター	⇒	草花小	⇒	センター
積込数	6		0		0		5		0		
荷降数	0		4		2		0		5		
積載数	6		2		0		5		0		
出発時間	9:00		9:18		9:27		9:43		9:59		
所要時間		13分		5分	4分	5分	11分	5分	11分	5分	11分
到着時間			9:13		9:22		9:38		9:54		10:10

4号車	センター⇒	屋城小⇒	センター⇒	前田小⇒	センター
積込数	3	0	5	0	
荷降数	0	3	0	5	
積載数	3	0	5	0	
出発時間	9:00	9:21	9:42	10:01	
所要時間		16分	5分	16分	5分
到着時間		9:16	9:37	9:56	10:15

5号車	センター	⇒	西秋留小	⇒	センター	⇒	一の谷小	⇒	センター
積込数	5		0		3		0		
荷降数	0		3		0		3		
積載数	5		0		3		0		
出発時間	9:00		9:10		9:20		9:31		
所要時間		5分		5分	5分	6分	5分	8分	
到着時間			9:05		9:15		9:26		9:39

6号車	センター	⇒	本宿小	⇒	センター	⇒	平井小	⇒	センター	⇒	平井中	⇒	センター
積込数	5		0		5		0		4		0		
荷降数	0		5		0		5		0		4		
積載数	5		0		5		0		4		0		
出発時間	9:05		9:12		9:20		9:30		9:40		9:53		
所要時間		2分		5分	3分	5分	5分	5分	8分	5分	8分	5分	8分
到着時間			9:07		9:15		9:25		9:35		9:48		10:01

7号車	センター⇒	東秋留小⇒	センター⇒	南秋留小⇒	センター
積込数	5	0	5	0	
荷降数	0	5	0	5	
積載数	5	0	5	0	
出発時間	9:05	9:22	9:37	9:52	
所要時間		12分	5分	10分	5分
到着時間		9:17	9:34	9:47	10:02

8号車	センター⇒	増戸小⇒	センター⇒	増戸小⇒	増戸中⇒	センター
積込数	6	0	4	0	0	
荷降数	0	6	0	1	3	
積載数	6	0	4	3	0	
出発時間	9:05	9:15	9:25	9:35	9:42	
所要時間	5分	5分	5分	5分	2分	5分
到着時間		9:10	9:20	9:30	9:37	9:48

9号車	センター⇒	東中⇒	センター⇒	御堂中⇒	センター
積込数	6	0	3	0	
荷降数	0	6	0	3	
増載数	6	0	3	0	
出発時間	9:05	9:21	9:38	9:53	
所要時間	11分	5分	12分	5分	10分
到着時間		9:16	9:33	9:48	10:03

10号車	センター	⇒	西中	⇒	センター	⇒	秋多中	⇒	センター
積込数	4		0		5		0		
荷降数	0		4		0		5		
積載数	4		0		5		0		
出発時間	9:05		9:14		9:24		9:37		
所要時間		4分		5分	5分	8分	5分	9分	
到着時間			9:09		9:19		9:32		9:46

食器										
1号車	センター	⇒	太久野小	⇒	センター	⇒	太久野中	⇒	センター	
積込数	5		0		3		0			
荷降数	0		5		0		3			
積載数	5		0		3		0			
出発時間	11:09		11:25		11:41		11:56			
所要時間		11分	5分	11分	5分	10分	5分	10分		
到着時間			11:20		11:36		11:51		12:06	

2号車	センター	⇒	五日市小	⇒	センター	⇒	五日市中	⇒	センター
積込数	5		0		3		0		
荷降数	0		5		0		3		
積載数	5		0		3		0		
出発時間	11:10		11:25		11:40		11:55		
所要時間		10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	
到着時間			11:20		11:35		11:50		12:05

3号車	センター	⇒	多西小	⇒	草花小	⇒	センター	⇒	草花小	⇒	センター
積込数	6		0		0		5		0		
荷降数	0		4		2		0		5		
積載数	6		2		0		5		0		
出発時間	10:31		10:49		10:58		11:14		11:30		
所要時間		13分		5分	4分	5分	11分	5分	11分	5分	11分
到着時間			10:44		10:53		11:09		11:25		11:41

4号車	センター⇒	屋城小⇒	センター⇒	前田小⇒	センター
積込数	3	0	5	0	
荷降数	0	3	0	5	
積載数	3	0	5	0	
出発時間	10:29	10:50	11:11	11:30	
所要時間	16分	5分	16分	5分	14分
到着時間		10:45	11:06	11:25	11:44

5号車	センター	⇒	西秋留小	⇒	センター	⇒	一の谷小	⇒	センター
積込数	5		0		3		0		
荷降数	0		5		0		3		
積載数	5		0		3		0		
出発時間	10:59		11:09		11:19		11:30		
所要時間		5分		5分	5分	6分	5分	8分	
到着時間			11:04		11:14		11:25		11:38

6号車	センター	⇒	本宿小	⇒	センター	⇒	平井小	⇒	センター	⇒	平井中	⇒	センター
積込数	5		0		5		0		4		0		
荷降数	0		5		0		5		0		4		
積載数	5		0		5		0		4		0		
出発時間	11:00		11:07		11:15		11:25		11:35		11:48		
所要時間		2分		5分	3分	5分	5分	5分	8分	5分	8分	5分	8分
到着時間			11:02		11:10		11:20		11:30		11:43		11:56

7号車	センター⇒	東秋留小⇒	センター⇒	南秋留小⇒	センター
積込数	5	0	5	0	
荷降数	0	5	0	5	
積載数	5	0	5	0	
出発時間	10:36	10:53	11:10	11:25	
所要時間	12分	5分	12分	5分	10分
到着時間		10:48	11:05	11:20	11:35

8号車	センター⇒	増戸小⇒	センター⇒	増戸小⇒	増戸中⇒	センター
積込数	6	0	4	1	0	
荷降数	0	6	0	0	3	
積載数	6	0	4	3	0	
出発時間	11:00	11:10	11:20	11:30	11:37	
所要時間	5分	5分	5分	5分	2分	5分
到着時間		11:05	11:15	11:25	11:32	11:43

9号車	センター⇒	東中⇒	センター⇒	御堂中⇒	センター
積込数	6	0	3	0	
荷降数	0	6	0	3	
積載数	6	0	3	0	
出発時間	11:12	11:28	11:45	12:00	
所要時間		11分	5分	12分	5分
到着時間		11:23	11:40	11:55	12:10

10号車	センター	⇒	西中	⇒	センター	⇒	秋多中	⇒	センター
積込数	4		0		5		0		
荷降数	0		4		0		5		
積載数	4		0		5		0		
出発時間	11:28		11:37		11:47		12:00		
所要時間		4分		5分	5分	8分	5分	9分	
到着時間			11:32		11:42		11:55		12:09

■計画条件

- 時間、距離は建設予定地を基準とした値です。（Googlemap参考）
- 配送車は、2トン車を選定し、荷台には1台あたりコンテナ6台の積載を想定しています。
- 給食開始時間は、小学校が12:00、中学校が12:30を想定しています。
- 受入完了時間は、給食開始の約30分前としています。
- 回収開始は、給食開始後60分、かつ、回収車の13時以降の出発を想定しています。
- 基本的には、1号車のトラック運転手は、配送も回収も同じトラックに乗車することを想定しています。
- この計画は、あくまでも机上計算によるものであるため、実際の交通状況などにより予定時刻などに誤差が生じることがあります。



■回収時（ご飯献立時）

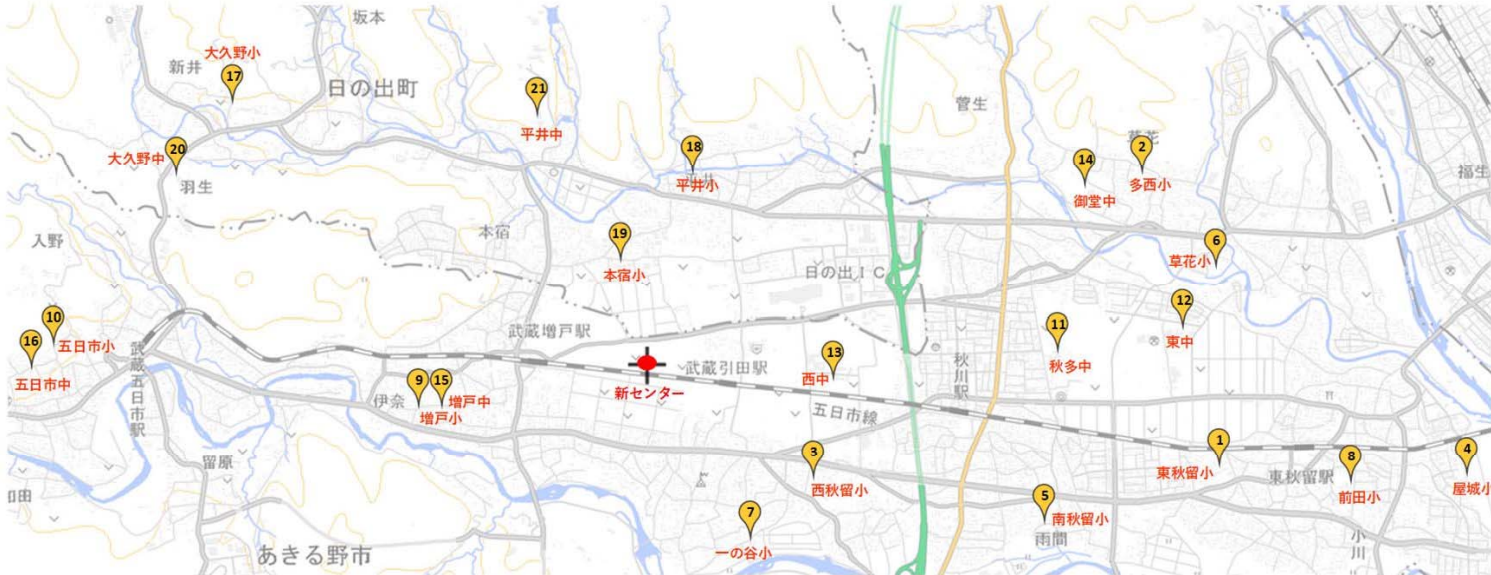
回収	センター	⇒	大久野小	⇒	センター	⇒	大久野中	⇒	センター	⇒	大久野小	⇒	センター
1号車													
積込数	0		6		0		6		0		4		0
荷降数	0		0		6		0		6		0		4
積載数	0		6		0		6		0		4		0
出発時間	13:06		13:22		13:38		13:53		14:08		14:24		
所要時間	1時間	11分	5分	11分	5分	10分	5分	10分	5分	11分	5分	11分	
到着時間	12:06		13:17		13:33		13:48		14:03		14:19		14:35

2号車	センター	⇒	五日市小	⇒	センター	⇒	五日市中	⇒	センター	⇒	五日市小	⇒	センター
積込数	0		6		0		6		0		4		0
荷降数	0		0		6		0		6		0		4
積載数	0		6		0		6		0		4		0
出発時間	13:05		13:20		13:35		13:50		14:05		14:20		14:35
所要時間	1時間	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	5分
到着時間	12:05		13:15		13:30		13:45		14:00		14:15		14:30

3号車	センター	⇒	多西小</
-----	------	---	-------

■学校分布図

出典：国土地理院発行 電子国土Web 地理院地図（淡色地図）を加工して作成



■配送時（パン献立時）

食器	センター	⇒	大久野小	⇒	センター	⇒	大久野中	⇒	センター
1号車	積込数	5	0	3	0				
	荷降数	0	5	0	3				
	積載数	5	0	3	0				
	出発時間	9:00	9:16	9:32	9:47				
	所要時間	11分	5分	11分	5分	10分	5分	10分	
	到着時間		9:11	9:27	9:42		9:57		

食器(パン箱)	センター	⇒	大久野小	⇒	センター	⇒	大久野小	⇒	大久野中	⇒	センター
1号車	積込数	6	0	5	0	0	0				
	荷降数	0	6	0	1	4					
	積載数	6	0	5	4	0					
	出発時間	10:42	10:58	11:14	11:30	11:37					
	所要時間	11分	5分	11分	5分	11分	5分	2分	5分	10分	
	到着時間		10:53	11:09	11:25	11:32	11:47				

食器	センター	⇒	五日市小	⇒	センター	⇒	五日市中	⇒	センター
2号車	積込数	3	0	3	0				
	荷降数	0	3	0	3				
	積載数	3	0	3	0				
	出発時間	9:00	9:15	9:30	9:45				
	所要時間	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	
	到着時間		9:10	9:25	9:40		9:55		

食器	センター	⇒	五日市小	⇒	センター	⇒	五日市中	⇒	センター
2号車	積込数	3	0	3	0				
	荷降数	0	3	0	3				
	積載数	3	0	3	0				
	出発時間	10:43	10:58	11:13	11:28	11:35			
	所要時間	10分	5分	10分	5分	2分	5分	10分	
	到着時間		10:53	11:08	11:23	11:30	11:45		

食器	センター	⇒	多西小	⇒	草花小	⇒	センター	⇒	草花小	⇒	センター
3号車	積込数	6	0	2	0	5	0				
	荷降数	0	4	2	0	5					
	積載数	6	2	0	5	0					
	出発時間	9:00	9:18	9:27	9:43	9:59					
	所要時間	13分	5分	4分	5分	11分	5分	11分	5分	11分	
	到着時間		9:13	9:22	9:38	9:54		10:10			

食器	センター	⇒	屋城小	⇒	センター	⇒	前田小	⇒	センター
4号車	積込数	3	0	5	0				
	荷降数	0	3	0	5				
	積載数	3	0	5	0				
	出発時間	9:00	9:21	9:42	10:01				
	所要時間	16分	5分	16分	5分	14分	5分	14分	
	到着時間		9:16	9:37	9:56		10:15		

食器	センター	⇒	西秋留小	⇒	センター	⇒	一の谷小	⇒	センター
5号車	積込数	5	0	3	0				
	荷降数	0	5	0	3				
	積載数	5	0	3	0				
	出発時間	9:00	9:10	9:20	9:31				
	所要時間	5分	5分	5分	6分	5分	6分		
	到着時間		9:05	9:15	9:26		9:37		

食器	センター	⇒	本宿小	⇒	センター	⇒	平井小	⇒	センター	⇒	平井中	⇒	センター
6号車	積込数	5	0	5	0	5	4	0					
	荷降数	0	5	0	5	0	4						
	積載数	5	0	5	0	4	0						
	出発時間	9:05	9:12	9:20	9:30	9:40	9:53						
	所要時間	2分	5分	3分	5分	5分	5分	8分	5分	8分			
	到着時間		9:07	9:15	9:25	9:35	9:48		10:01				

食器	センター	⇒	東秋留小	⇒	センター	⇒	南秋留小	⇒	センター
7号車	積込数	5	0	5	0				
	荷降数	0	5	0	5				
	積載数	5	0	5	0				
	出発時間	9:05	9:22	9:39	9:54				
	所要時間	12分	5分	12分	5分	10分	5分	10分	
	到着時間		9:17	9:34	9:49		10:04		

食器	センター	⇒	増戸小	⇒	センター	⇒	増戸小	⇒	増戸中	⇒	センター
8号車	積込数	6	0	4	0	0					
	荷降数	0	6	0	1	3					
	積載数	6	0	4	3	0					
	出発時間	9:05	9:15	9:25	9:35	9:42					
	所要時間	5分	5分	5分	5分	2分	5分	6分			
	到着時間		9:10	9:20	9:30	9:37		9:48			

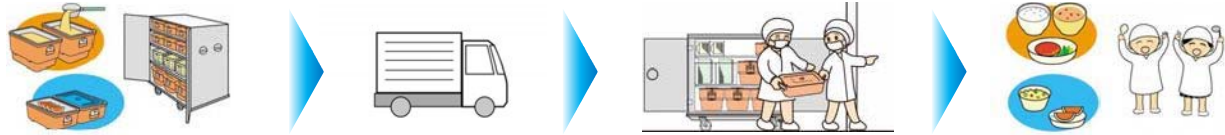
食器	センター	⇒	東中	⇒	センター	⇒	御堂中	⇒	センター
9号車	積込数	6	0	3	0				
	荷降数	0	6	0	3				
	積載数	6	0	3	0				
	出発時間	9:05	9:21	9:38	9:53				
	所要時間	11分	5分	12分	5分	10分	5分	10分	
	到着時間		9:16	9:33	9:48		10:03		

食器	センター	⇒	西中	⇒	センター	⇒	秋多中	⇒	センター
10号車	積込数	4	0	5	0				
	荷降数	0	4	0	5				
	積載数	4	0	5	0				
	出発時間	9:05	9:14	9:24	9:37				
	所要時間	4分	5分	5分	8分	5分	9分		
	到着時間		9:09	9:19	9:32		9:46		

食器(パン箱)	センター	⇒	西秋留小	⇒	西中	⇒	センター	⇒	秋多中	⇒	センター	⇒	秋多中	⇒	センター
10号車	積込数	6	0	4	0	4	0	3	0						
	荷降数	0	1	5	0	4	0	3							
	積載数	6	5	1	4	0	3	0							
	出発時間	10:36	10:46	10:54	11:03	11:16		11:29		11:42					
	所要時間	5分	5分	3分	5分	4分	5分	8分	5分	8分	5分	8分	5分	8分	
	到着時間		10:41	10:49	10:58	11:11	11:24	11:37		11:50					

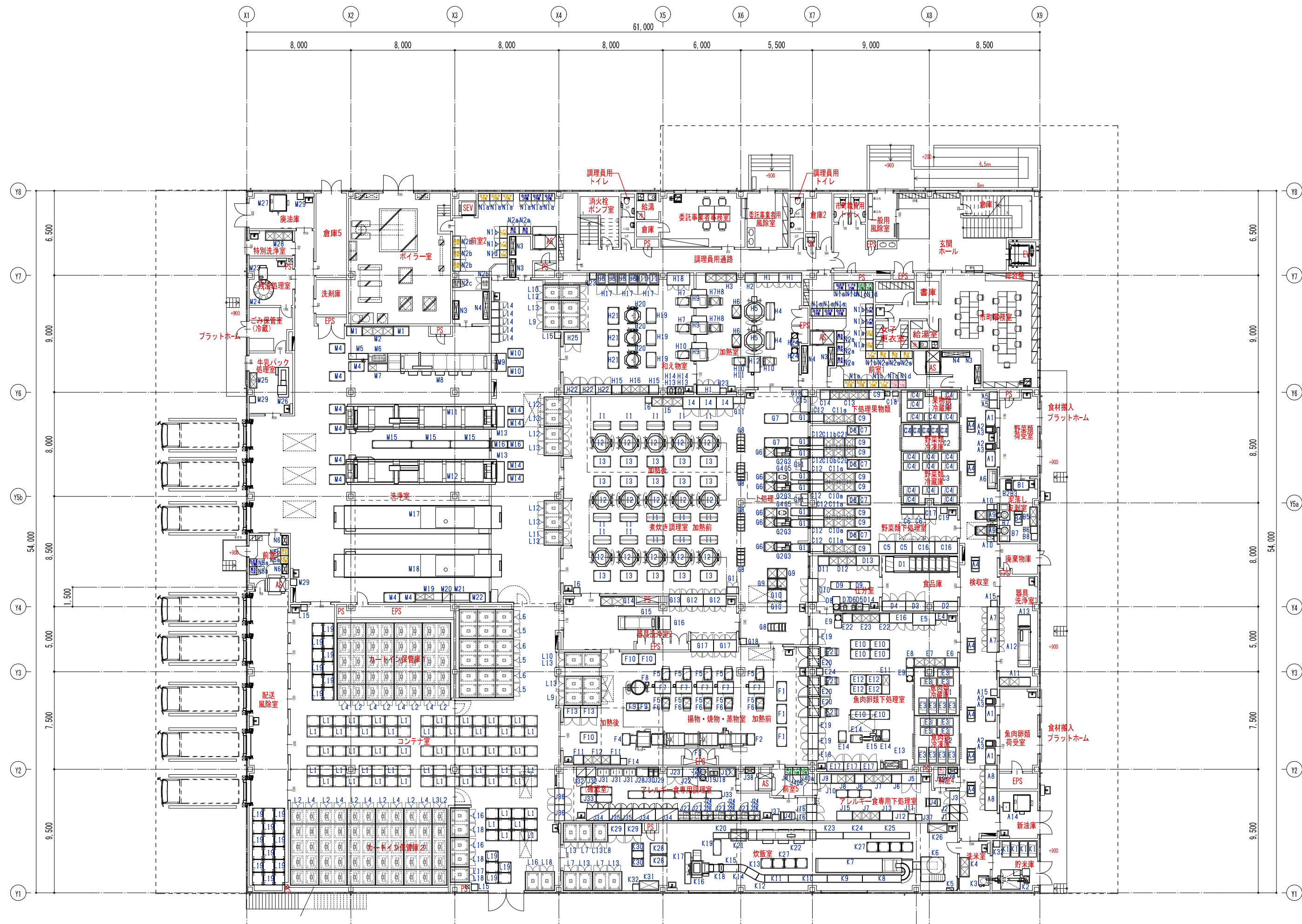
■計画条件

- 時間、距離は建設予定地を基準とした値です。（Googlemap参考）
- 配送車は、2トン車を選定し、荷台には1台当たりコンテナ6台の積載を想定しています。
- 給食開始時間は、小学校が12:00、中学校が12:30を想定しています。
- 受入完了時間は、給食開始の約30分前としています。
- 回収開始は、給食開始後60分、かつ、回収車の13時以降の出発を想定しています。
- パン缶コンテナ配送の場合は、配送トラックの時間調整が難しいため、配送と回収が同じトラックでない場合があります。
- この計画は、あくまでも机上計算によるものであるため、実際の交通状況などにより予定時刻などに誤差が生じることがあります。



■回収時（パン献立時）

回収	センター⇒大久野小⇒センター⇒大久野中⇒センター⇒大久野小⇒センター⇒大久野中⇒センター																
1号車	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0					
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	4	0	1					
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0					
	出発時間	13:06	13:22	13:38	13:53	14:08	14:24	14:40	14:55								
	所要時間	1時間	11分	5分	11分	5分	10分	5分	11分	5分	10分	5分	10分				
	到着時間	12:06	13:17	13:33	13:48	14:03	14:19	14:35	14:50	15:05							
2号車	センター⇒五日市小⇒センター⇒五日市中⇒センター⇒五日市小⇒センター⇒五日市中⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0					
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	1	0	1					
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0					
	出発時間	13:05	13:20	13:35	13:50	14:05	14:20	14:35	14:50								
	所要時間	1時間	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分	5分	10分				
	到着時間	12:05	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00							
3号車	センター⇒多西小⇒センター⇒草花小⇒センター⇒多西小⇒草花小⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	4	2	0								
	荷降数	0	0	6	0	6	0	0	6								
	積載数	0	6	0	6	0	4	6	0								
	出発時間	13:00	13:18	13:36	13:52	14:08	14:26	14:35	14:51								
	所要時間	1時間	13分	5分	13分	5分	13分	5分	4分	5分	11分	5分					
	到着時間	11:41	13:13	13:31	13:47	14:03	14:21	14:30	14:46								
4号車	センター⇒屋城小⇒センター⇒前田小⇒センター⇒増戸小⇒増戸中⇒一の谷小⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	4	1	0								
	荷降数	0	0	6	0	6	0	0	6								
	積載数	0	6	0	6	0	4	5	6								
	出発時間	13:00	13:21	13:42	14:01	14:20	14:30	14:37	14:50								
	所要時間	1時間	16分	5分	16分	5分	14分	5分	2分	5分	8分	5分	8分				
	到着時間	11:44	13:16	13:37	13:56	14:15	14:25	14:32	14:45	14:58							
5号車	センター⇒前田小⇒センター⇒西秋留小⇒センター⇒西秋留小⇒センター⇒平井中⇒センター⇒御堂中⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0					
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6					
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	1	0			
	出発時間	13:02	13:21	13:30	13:40	13:50	14:00	14:10	14:23	14:36	14:51						
	所要時間	1時間	14分	5分	14分	5分	5分	5分	5分	8分	5分	8分	5分	10分	5分	10分	
	到着時間	11:38	13:16	13:25	13:35	13:45	13:55	14:05	14:18	14:31	14:46		15:01				
6号車	センター⇒草花小⇒センター⇒御堂中⇒センター⇒一の谷小⇒センター⇒西中⇒センター⇒西中⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	3	0			
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	3			
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	3	0			
	出発時間	13:00	13:16	13:32	13:47	14:02	14:13	14:26	13:35	14:45	14:54						
	所要時間	1時間	11分	5分	11分	5分	10分	5分	6分	5分	8分	5分	4分	5分	5分	4分	5分
	到着時間	11:41	13:11	13:27	13:42	13:57	14:08	14:21	14:30	14:40	14:49	14:59					
7号車	センター⇒東秋留小⇒センター⇒東秋留小⇒センター⇒秋多中⇒センター⇒秋多中⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0							
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	6							
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0							
	出発時間	13:00	13:17	13:34	13:51	14:08	14:21	14:35	14:48								
	所要時間	1時間	12分	5分	12分	5分	12分	5分	8分	5分	9分	5分	9分				
	到着時間	11:35	13:12	13:29	13:46	14:03	14:16	14:30	14:43	14:57							
8号車	センター⇒南秋留小⇒センター⇒南秋留小⇒センター⇒増戸小⇒センター⇒増戸小⇒センター⇒増戸中⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0			
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6			
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0			
	出発時間	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:10	14:20	14:30	14:40	14:51						
	所要時間	1時間	10分	5分	10分	5分	10分	5分	5分	5分	5分	5分	6分	5分	6分		
	到着時間	11:43	13:10	13:25	13:40	13:55	14:05	14:15	14:25	14:35	14:46	14:57					
9号車	センター⇒東中⇒センター⇒東中⇒センター⇒東中⇒屋城小⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	2	1	0								
	荷降数	0	0	6	0	6	0	0	3								
	積載数	0	6	0	6	0	2	3	0								
	出発時間	13:10	13:26	13:43	13:59	14:16	14:31	14:42									
	所要時間	1時間	11分	5分	12分	5分	11分	5分	6分	5分	16分						
	到着時間	12:10	13:21	13:38	13:54	14:11	14:27	14:37									
10号車	センター⇒平井小⇒センター⇒平井小⇒センター⇒本宿小⇒センター⇒本宿小⇒センター⇒平井中⇒センター																
	積込数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	2	4	0				
	荷降数	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0				
	積載数	0	6	0	6	0	6	0	6	0	2	6	0				
	出発時間	13:09	13:19	13:29	13:39	13:49	13:56	14:04	14:11	14:16	14:31	14:48					
	所要時間	1時間	5分	5分	5分	5分	5分	2分	5分	3分	5分	2分	5分	3分	5分	11分	5分
	到着時間	12:09	13:14	13:24	13:34	13:44	13:51	13:59	14:06	14:11	14:27	14:43	14:56				



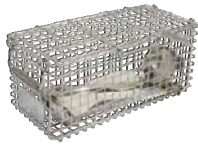
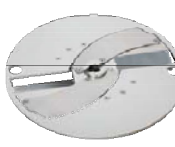
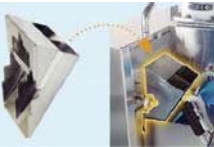
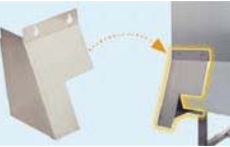
No.	品名	寸法			数量	型式	給水	給湯	排水	蒸気			ガス(13A)		電気(50Hz) kW			フード	備考
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
		㊦	㊦	㊦			㊦	㊦	㊦	㊦	㊦	kg/H	▲㊦	㊦	㊦	㊦	㊦	㊦	
A	検収室、器具洗浄室1 新油庫																		
A1	移動台	1200	750	650	4	TK-127MSDVB-S													
A2	防水型デジタル台はかり	350	605	795	4	DP-6701K													
A3	デジタル台はかり用 移動置台	850	550	900	4	L1-85S0B													
A4	スタックカート	695	900	810	14	STC-20													
A5	検食保存用冷凍庫	625	650	1910	2	HF-63CAT -KS2特			40A						0.37				棚:7段 容器:14個付 扉逆開き仕様
A6	粉砕流し台	1500	750	720	1	HLA-AC1575 -15SV3	20A										3.7		下処理用 スラリー管(VP40A) 信号線要
A7	器具消毒保管機	1750	950	1860	2	EWK-2005特											13.5		棚数:3段 両面式 アンカー中打仕様
A8	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EWK-2005											13.5		棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様
A9	野菜洗浄機	1300	780	1390	2	BW-20	32A		床								0.5		操作面出口側
A10	球根受け用 L型運搬車	850	700	900	2	L1-87P0B													
A11	水切台付2槽シンク	2400	750	875	1	PS2-247B0B-L	15Ax2	15Ax2	40Ax2										
A12	自動器具洗浄機	3110	960	1805	1	AEN2-3MH特	20A 25A		50Ax4	25A		240					7.6	要	蒸気式
A13	作業台	960	900	810	1	TK-990B			40A										
A14	新油タンク	1300	1300	1820	1	ST-1400-XN	15A	15A	床								2.7		タンク容量:1400L サブタンク付
A15	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2													
B	泥落し皮剥室																		
B1	移動台	1200	750	650	1	TK-127MSDVB-S													
B2	防水型デジタル台はかり	350	605	795	1	DP-6701K													
B3	デジタル台はかり用 移動置台	750	500	900	1	L1-85S0B													
B4	スタックカート	695	900	810	2	STC-20													
B5	2槽シンク	1500	600	850	1	S2-156B0B	15Ax2	15Ax2	40Ax2										
B6	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255											2.2		収容能力:包丁20本 まな板10枚 片面式 アジャスト脚仕様
B7	球根皮剥機	1250	820	1043	2	P-840特	15A		床								0.75		処理能力:25～30kg/回 出口シュート延長
B8	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2													
C	野菜類下処理室																		
C1	ブレハブ冷蔵庫	2500	4500	2700	1	カートイン式			40A 床						※0.3		※3.5		室外機屋上設置
C2	ブレハブ冷凍庫	1800	1800	2700	1	カートイン式			40A 床						※0.6		※6.5		室外機屋上設置
C3	ブレハブ冷蔵庫	4150	4500	2700	1	カートイン式			40A 床						※0.3		※4.5		室外機屋上設置
C4a	ステンレス エレクターシェルフ	1212	613	1749	17	SLS1220, PS1590													移動式 棚数:4段
C4b	ステンレス エレクターシェルフ	910	613	1717	5	SLS910, PS1590													棚数:4段 キャスター:R100TPEx2 S100TPEx2
C5	器具消毒保管機	1290	950	1920	2	EWK-1505											9.5		棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様
C6	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	2	ESK-505											4.4		収容能力:包丁40本 まな板20枚 アジャスト脚仕様
C7	移動台	900	750	850	4	TK-97MSDVB													
C8	移動シンク	900	750	850	4	S1-97MOB													
C9	移動台	1200	750	850	9	TK-127MSDVB													
C10a	下処理用3槽シンク	2400	750	850	2	S3-247B0VB	20Ax3	20Ax3	40Ax3										
C10b	下処理用2槽シンク	1600	750	850	1	S2-167B0VB	20Ax2	20Ax2	40Ax2										
C11a	下処理用3槽シンク	2400	750	850	4	S3-247B0VB	20Ax3	20Ax3	40Ax3										
C11b	下処理用2槽シンク	1600	750	850	1	S2-167B0VB	20Ax2	20Ax2	40Ax2										
C12	ドライ式ローラーコンベヤ	1050	600	600	8	QDF-60S特			40A										排水トラップ付 連結仕様
C13	下処理用4槽シンク	3000	750	850	1	S4-307B0VB	20Ax4	20Ax4	40Ax4										
C14	作業台	650	750	850	1	TK-67B0B			40A										
C15	バススルー冷蔵庫	1200	850	1960	1	HR-120CA- ML-4840特			40Ax3						0.679				有効内容積:1126L 脚+50(露受付)
C16	器具消毒保管機	1750	950	1920	2	EWK-2005											13.5		棚数:3段 アジャスト脚仕様
C17	器具消毒保管機	900	950	1920	1	EWK-1005											6.75		棚数:3段 アジャスト脚仕様
C18a	微酸性電解水生成装置 ピュアスター	1100	600	1488	1	Wp-1000	20A		40Ax2						0.15 0.4				標準能力:1000/H
C18b	収容戸棚	1350	750	2000	1	DS-137特													
C19	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2													
C20	野菜洗浄シンク	800	750	1150 (850)	1	TWS-77AR	20A	20A	40A								0.75		
C21	野菜洗浄シンク	800	750	1150 (850)	1	TWS-77AL	20A	20A	40A								0.75		

No.	品 名	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス (13A)		電 気 (50Hz) kW			フー ド	備 考
		給気	排気	消費量						接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V					
		間口	奥行	高さ							kg/H	△▽◇	kW	△▽◇	△▽◇	△▽◇	△▽◇		
D	食品庫、仕分室																		
D1	トットブラックシステム	5536	1212	2200	1	LS1220 7NA+7NA												棚数:4段 ボール:TT1900	
D2	戸棚(片面引違戸付)	1850	750	1800	1	DS-187													
D3	冷蔵庫	1500	800	1910	1	HR-150A -1-ML特			40A×2						0.294			有効内容積:1347L 露受付	
D4	冷蔵庫	1800	800	1910	1	HR-180A-1-ML			40A×2						0.307			有効内容積:1632L 露受付	
D5	1槽シンク	500	600	850	1	S1-56BDB	15A	15A	40A										
D6	電動缶切機	230	450	388	2	1000型									0.1				
D7	引違戸付作業台	1200	600	850	1	TKD-126BSDb			40A										
D8	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	1	MX-81D	15A		床								0.75	容量:40L	
D9	移動台	1500	600	850	2	TK-156MSDVB													
D10	バススルー冷蔵庫	1800	850	1960	1	HR-180CA -ML-6660特			40A×4						0.625 0.412			有効内容積:1725L 脚+50(露受付)	
D11	作業台	850	750	850	1	TK-87BDB			40A										
D12	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
D13	器具消毒保管機	1750	750	1920	1	EWK-2005											9.5	棚数:3段 アジャスト脚仕様	
D14	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2													
E	魚肉卵類下処理室																		
E1	ブレハブ冷蔵庫	3700	3500	2700	1	カートイン式			40A 床						※0.3		※4.0	室外機屋上設置	
E2	ブレハブ冷凍庫	3800	3500	2700	1	カートイン式			40A						※0.6		※6.5	室外機屋上設置	
E3	ステンレス エレクターシェルフ	1212	613	1749	15	SLS1220, PS1590												移動式 棚数:4段	
E4	包丁・まな板消毒保管機	900	550	1920	1	ESK-505											4.4	収容能力:包丁40本 まな板20枚 アジャスト脚仕様	
E5	器具消毒保管機	1750	950	1920	1	EWK-2005											13.5	棚数:3段 アジャスト脚仕様	
E6	作業台	900	750	850	1	TK-97BDB			40A										
E7	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
E8	移動台	750	600	850	1	TK-76MSDVB													
E9	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MX-81D	15A		床								0.75	容量:40L	
E10	移動台	1500	750	850	6	TK-157MSDVB													
E11	水切台付1槽シンク	1500	600	850	1	PS1-156DB-L	15A	15A	40A										
E12	移動台	1200	750	850	4	TK-127MSDVB													
E13	フードミキサー	2090	650	1240	1	QWX-130SR	15A	15A	床								2.2		
E14	移動台	900	600	※850	3	TK-96MSDVB													
E15	食品成型機	850	560	1687	1	NS-60JSX											1.35	成型能力:5400/h(1列)	
E16	冷蔵庫	1800	800	1910	1	HR-180A-1-ML			40A						0.307			有効内容積:1632L	
E17	器具消毒保管機	1290	750	1920	3	EWK-1505											9.5	棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様	
E18	バススルー冷蔵庫	900	850	1960	1	HR-90CA3 -ML-4840特			40A×3								0.422	有効内容積:812L 脚+50(露受付)	
E19	バススルー冷蔵庫	1200	850	1960	3	HR-120CA -ML-4840特			40A×3						0.679			有効内容積:1126L 脚+50(露受付)	
E20	バススルー ラックイン冷蔵庫	1600	1000	2135	3	HR-150CA3- 2LD2LD-AH			40A								0.44	AC0-302用ラック 2台収納	
E21	オープン用カート	596	920	415	3	AC0-300用 カート													
E22	作業台	750	750	850	2	TK-77BDB			40A										
E23	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
E24	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2													
F	揚物・焼物・蒸物室																		
F1	移動台	1500	750	850	3	TK-157MSDVB													
F2	移動台	900	600	880	1	TK-96MSDVB													
F3	連続フライヤー	9005	1765	2495	1	DESK-79A-X	20A 15A×3	20A 15A	床 40A×2								136.655	ダクト 電気式 能力:6100個/h(冷凍コロッケ60g) QWC-3090SA・STC-750-X・OT-170付	
F4	受台	900	600	700	1	TK-96MSDVB													
F5	オープン用カート	590	920	415	10	AC0-302用 カート													
F6	オープン用ラック	586	740	1225	5	AC0-302用 ラック													
F7	コンビオープン	1220	945	1720	5	AC0-302EW	15A		40A								24.6 x2 要F	電気式 15段x2 両面式	
F8	2ウェイリンガス回転釜	1720	1210	858	1	AF2W02-40	20A	20A	床				20A	41.0				ガス式 湯水量:180L 非常時はLPガスにて使用可(口径:20A 消費量:35.0kW)	
F9	移動台	900	600	700	2	TK-96MSDVB													
F10	移動台	1300	850	850	3	TK-138MSDVB													

No.	品 名	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス (13A)		電 気 (50Hz) kW			フー ド	備 考
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	IP100V	IP200V	3P200V		
F11	作業台	750	750	850	2	TK-77BDB			40A										
F12	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
F13	器具消毒保管機	1290	950	1920	2	EWK-1505											9.5	棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様	
F14	掃除用具入れ	500	500	2000	1	DS-55C2													
g	器具洗浄室2																		
g1	移動ドライ式 ローラーコンベヤ	1500	600	600	8	ODF-605特												移動式 連結仕様 終端ストッパー付	
g2	フードスライサー	555	1205	776	4	FS-130N	15A										0.95	切さい能力:400〜3000kg/h	
g3	移動式スライサー置台	1300	750	600	4	TK-137FS13WDB													
g4	サイの目切り機	390	565	820	2	DC-81	15A										0.75	切さい能力:1200kg/h	
g5	移動式サイの目切り機置台	1100	750	600	2	TK-1170CWDB													
g6	受けシンク	950	750	900	6	L1-97CDB													
g7	移動台	1800	750	850	2	TK-187MSDVB													
g8	スタックカート	695	900	810	15	STC-20													
g9	移動シンク	750	750	850	4	S1-77WDB													
g10	移動台	1500	900	850	2	TK-159MSDVB													
g11	包丁・まな板・ プレート消毒保管機	900	550	1920	4	ESK-505特											4.4	収容能力:包丁20本 まな板10枚 プレート6枚 アジャスト脚仕様	
g12	器具消毒保管機	1750	950	1860	2	EWK-2005特											13.5	棚数:3段 両面式 アンカー中打仕様	
g13	器具消毒保管機	900	950	1860	1	EWK-1005特											6.75	棚数:3段 両面式 アンカー中打仕様	
g14	水切台付2槽シンク	2600	750	875	1	PS2-267BDA-R	15A×2	15A×2	40A×2										
g15	器具洗浄機	3110	1050	1805	1	AEN2-5LH特	20A 25A		床	25A		240					7.6	要 蒸気式	
g16	作業台	1050	900	810	1	TK-109DB			40A										
g17	器具消毒保管機	1750	950	1860	2	EWK-2005特											13.5	棚数:3段 両面式 アンカー中打仕様	
g18	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2													
H	加熱室、和え物室																		
H1	器具消毒保管機	1750	750	1920	3	EMK-2005											9.5	棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様	
H2	作業台	850	750	850	1	TK-87BDB			40A										
H3	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
H4	食材運搬車	1350	650	1000	2	FW-13602WDB													
H5	ステンレス製回転釜	2205	1590	860	2	AS2-71A特	20A	20A	床	25A	20A	88					要 9F	蒸気式 両面式 湯水量:400L 低輻射仕様 ベダル式	
H6	L型運搬車	950	700	900	2	L1-97DB													
H7	バスケット用カート	×586	×920	×415	4	—													
H8	バスケット用ラック	×586	×740	H	6	—													
H9	真空冷却機	1420	1315	2005	3	CM-60EW	25A		40A×5	20A		36					2.4	90℃→10℃(約23分) 60kg/バッチ	
H10	コンピオープン用カート	590	920	415	3	ACO-302用 カート													
H11	コンピオープン用ラック	586	740	1225	3	ACO-302用 ラック													
H12	コンピオープン	1220	945	1720	1	ACO-302EW特	15A		40A×3					0.003		24.6 x2	要	電気式 15段×2 両面式 自動放水器付(WX-10)	
H13	電動缶切機	230	450	388	2	1000型								0.1					
H14	移動台	600	600	850	2	TK-66MSDVB													
H15	作業台	750	750	850	2	TK-77BDB			40A										
H16	3槽シンク	2100	750	850	1	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
H17	ラックイン冷蔵庫	1600	950	2135	3	HR-150CA3 -2LD-AH特			40A								0.356	ラック2台収納	
H18	器具消毒保管機	1750	950	1920	1	EWK-2005											13.5	棚数:3段 アジャスト脚仕様	
H19	移動台	1200	750	650	3	TK-127MDVB													
H20	移動式和え物用回転釜	1425	1260	815	3	AS0-30特	15A	15A	床									移動式 片面式 湯水量:200L 和え物仕様 W=910 消毒保管機入れ込み可能型	
H21	移動台	1300	850	650	3	TK-138MSDVB-S													
H22	冷凍庫	1200	800	1910	3	HF-120A-2-WL			40A					0.657				有効内容積:1046L	
H23	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2													
H24	大型高速度ミキサー	1080	570	1162	2	MX-81D	15A		床								0.75	容量:32L	
H25	器具消毒保管機	1290	950	1920	1	EWK-1505											9.5	棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様	

No.	品 名	寸 法			数 量	型 式	給水	給湯	排水	蒸 気			ガ ス (13A)		電 気 (50Hz) kW			フ ード	備 考
		間口	奥行	高さ						給気	排気	消費量	接続	消費量	1P100V	1P200V	3P200V		
I	煮炊き調理室																		
I1	食材運搬車	1350	650	1000	15	FW-1360MDB													
I2	ステンレス製回転釜	1985	1480	*860	15	AS1-61A特	20A	20A	床	25A	20A	80						要	蒸気式 両面式 湯水量:350L 低輻射仕様 脚-100mm
I3	移動台	1300	850	650	15	TK-138MSDVB-S													
I4	器具消毒保管機	1290	950	1920	3	EWK-1505										9.5		棚数:3段 片面式 アジャスト脚仕様	
I5	3槽シンク	2400	750	850	1	S3-247BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
I6	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2													
J	アレルギー食専用下処理室 調理室、確認室																		
J1	バススルー冷蔵庫	625	850	1960	1	HR-63CA3-2928(LR)			40A×3							0.321		有効内容積:529L 脚+50（露受付）	
J2	バススルー冷凍庫	625	850	1960	1	HF-63CA3-2020(LR)			40A×3							0.424		有効内容積:529L 脚+50（露受付）	
J3	バスボックス	1050	750	1960	1	DS-107W												観音扉仕様	
J4	スタックカート	695	900	810	4	STC-20													
J5	冷凍冷蔵庫	1500	800	1910	1	HRF-150AF-1			40A						0.645			有効内容積:冷凍室640L 冷蔵室640L	
J6	作業台	750	750	850	2	TK-77BDB			40A										
J7	3槽シンク	2100	750	850	2	S3-217BDB	15A×3	15A×3	40A×3										
J8	水切台付2槽シンク	1800	750	850	1	PS2-187BDB-L	15A×2	15A×2	40A×2										
J9	器具消毒保管機	900	750	1920	1	EWK-1005										6.75		棚数:3段 アジャスト脚仕様	
J10	移動台	900	600	850	3	TK-96MSDVB													
J11	包丁・まな板消毒保管機	550	550	1920	1	ESK-255										2.2		収容能力:包丁20本 まな板10枚 アジャスト脚仕様	
J12	戸棚	1200	750	1910	1	DS-127													
J13	作業台	1000	750	850	1	TK-107BDB			40A										
J14	欠番																		
J15	作業台	1200	750	850	1	TK-127BDB			40A										
J16	バススルー冷蔵庫	625	850	1960	2	HR-63CA-2928(CRL)			40A×3						0.346			有効内容積:529L 脚+50（露受付）	
J17	水切台付1槽シンク	1200	750	850	1	PS1-127BDB-L	15A	15A	40A										
J18	IH調理器	304	345	54	2	KZ-PH34									1.4		要	卓上型	
J19	引違戸付作業台	900	750	850	1	TKD-97BSDB													
J20	IH炊飯ジャー	502	429	410	2	SR-P6G54										4.57		能力:1.8～5.4L	
J21	炊飯器置台	750	750	850	1	TKR-77BSDB													
J22	ブラストチラー	1200	750	850	1	HBC-6TB3			40A							0.895		ホテルバン1/1サイズ 6枚 脚+50	
J23	冷凍冷蔵庫	1200	800	1910	1	HRF-120A-1			40A						0.594			有効内容積:冷凍室229L 冷蔵室757L	
J24	スチームオーブンレンジ	494	435	370	3	NE-UBS10C									1.40			庫内寸法:394x309x235H	
J25	上棚	900	400	400	3	QL1-940													
J26	水切台付1槽シンク	900	750	850	3	PS1-97BDB-R	15A	15A	40A										
J27	システム調理台	900	750	1700	4	MKU-90K									1.1	4.0	要	MK-90K ETK-90S IHコンロ(2口)付	
J28	引違戸付作業台	900	750	850	1	TKD-97BSDB													
J29	電気卓上フライヤー	380	600	300	2	TEF-13-6										6.0	要	油量:13L	
J30	フライヤー置台	800	750	550 850	1	TK-87BPA特													
J31	番熟材加熱器	900	600	850	3	EDS-900特		15A	40A							9.0	要	収容カゴ数:4カゴ 脚50mmUP	
J32	蓄冷剤凍結庫	750	800	1910	2	HF-75LA3-CS			40A							1.241		有効内容積:482L	
J33	移動台	1200	600	850	10	TK-126MSDVB													
J34	電気式食器消毒保管機	1750	950	1920	3	EW-2005										13.5		収容電数:40個 片面式 アジャスト脚仕様	
J35	電気式食器消毒保管機	900	950	1920	2	EW-1005										6.75		収容電数:20個 片面式 アジャスト脚仕様	
J36	バスボックス	1250	750	1800	2	DS-127特												観音扉仕様	
J37	掃除用具入れ	500	500	2000	2	DS-55C2													
J38	オートサニテーション	750	500	1250 (850)	2	HWS-75D特	15A	15A	40A						0.009			自動水栓:乾電池式 消毒液供給装置なし	
J39	シューズ殺菌庫	600	600	1740	1	SKB-60H									0.603			収容能力:ローシューズ14足	
J40 a	衣類殺菌庫	600	600	1740	1	CKB-60H									0.584			収容能力:白衣12着	
J40 b	衣類殺菌庫	600	600	1740	1	CKB-60H									0.584			収容能力:エプロン15枚	
J41	シューズ殺菌庫	600	600	1740	1	SKB-60H									0.603			収容能力:ローシューズ14足	

※型式欄は、参考型式を記載しています。

項 目	厨房什器参考カタログ（食器・カゴ類）									
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
カタログ										
品 名	飯碗	汁碗	角仕切皿	深皿	丼	トレイ	箸	スプーン	フォーク	飯碗・汁碗カゴ
数 量	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	580
型式	PNB-530E	PNB-530E	PNS-23E	PNS-19E	PNB-39E	SG-56	AH-195	-	-	-
仕 様	φ135x55 435ml	φ135x55 435ml	210x170x28	φ200x38 700ml	φ164x64	380x290x18 FRP	195mm	全長150mm 先丸 穴明	全長150mm 4本爪 穴明	340x185x225
メーカー名	三信化工	三信化工	三信化工	三信化工	三信化工	三信化工	三信化工	AIHO	AIHO	AIHO
項 目	厨房什器参考カタログ（食器・カゴ類）									
No.	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
カタログ										
品 名	角仕切皿カゴ	深皿カゴ	丼カゴ	トレイカゴ	備品カゴ	はしカゴ	スプーン・フォーク通し	ネームプレート	ネームプレート	ネームプレート
数 量	290	290	290	290	290	290	580	1740	290	580
型式	-	-	-	SG-56	-	-	-	専用カゴ用	備品カゴ用	スプーン・フォーク通し用
仕 様	465x225x165	450x240x180	380x205x280	410x265x230	340x150x140	242x52x232	全長140mm φ4mm	95x80	140x37	65x40
メーカー名	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO
項 目	厨房什器参考カタログ（食缶類）									
No.	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
カタログ										
品 名	米飯用食缶	米飯用食缶蓋収納カゴ	汁物用食缶	汁物用食缶蓋収納カゴ	揚げ焼用食缶	揚げ焼用食缶蓋収納カゴ	和え物用食缶	和え物用食缶蓋収納カゴ	ドレッシング容器	ドレッシング・アレルギー容器収納カゴ
数 量	290	25	290	40	290	20	290	25	290	85
型式	AIHOT (SUS製)	-	AIHOT (樹脂製)	-	A型	-	AIHOT (SUS製)	-	キッチンボット	-
仕 様	395x296x265 13L	390x360x250	400x300x262 13L	390x360x250	430x330x110	390x360x250	395x296x153 7L	390x360x250	φ100x100	390x360x200
メーカー名	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO
項 目	厨房什器参考カタログ（食缶類）					厨房什器参考カタログ（調理機器オプション類）				
No.	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
カタログ										
品 名	パン箱	パン箱・アレルギー運搬容器蓋収納カゴ	アレルギー運搬容器	飯・揚げ焼用容器（アレルギー用）	和え物用容器（アレルギー用）	真空フードジャー（アレルギー用）	1枚刃	2枚刃	輪切りプレート	短冊プレート
数 量	290	30	135	270	135	135	6	6	6	6
型式	TA-30（25～35人用）	-	TA-30（25～35人用）	AKH-300	AKH-300	JBN-300	-	-	-	-
仕 様	410x350x185	390x360x275	410x350x185	蓄熱材Set	保冷剤Set	φ95x115 300ml	切裁厚：30, 40	切裁厚：1, 2, 3, 5, 6, 10, 15, 20	切裁厚：1～20	切裁厚：3x4
メーカー名	タマチュウ	AIHO	タマチュウ	AIHO	AIHO	サーモス	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO
項 目	厨房什器参考カタログ（調理機器オプション類）					厨房什器参考カタログ（配膳器具類）				
No.	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
カタログ										
品 名	短冊プレート	丸千プレート	おろしプレート	笹切りガイド	飛び散り防止板	汁杓子	うどん杓子	オタモ	万能トング	マジックしゃもじ
数 量	6	6	6	5	5	580	580	580	580	580
型式	-	-	-	-	-	LB-FS010 100cc	LB-FS002	LTM-S03a	LTG-S02	-
仕 様	切裁厚：10x20	-	-	-	-	φ91x295	φ90x290	72x220	255x60	194x70
メーカー名	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	AIHO	ののじ	ののじ	ののじ	ののじ	曙産業