

## 資料9 (参考)現事業者が用意した備品・消耗品

※令和5年8月時点

No	物品	数量	場所
1	ハサミ	4	和え物室
2	トンダ	5	和え物室
3	ボール(ピンク)	10	和え物室
4	ボール(中)	9	和え物室
5	ボール(小)	3	和え物室
6	かご(りんご用)	2	和え物室
7	丸ザル	6	和え物室
8	タライ	6	和え物室
9	水切り	3	和え物室
10	モップ(スポンジ)	1	和え物室
11	バケツ(洗剤入れ)	1	和え物室
12	包丁	9	和え物室
13	ペティナイフ	8	和え物室
14	まな板	5	和え物室
15	ヘラ	4	和え物室
16	角ザル	15	和え物室
17	ロッカー	2	休憩室
18	乾物容器	4	魚肉下処理室
19	カゴ(大)	3	魚肉下処理室
20	タル(白)	10	魚肉下処理室
21	タル(水色)	6	魚肉下処理室
22	タル(ゴミ用)	22	魚肉下処理室
23	スパテラ入れ	2	魚肉下処理室
24	ホース	3	魚肉下処理室
25	肉用容器	12	魚肉下処理室
26	肉用フタ	12	魚肉下処理室
27	卵用容器	8	魚肉下処理室
28	卵用フタ	4	魚肉下処理室
29	卵用角ザル	1	魚肉下処理室
30	卵用ひしゃく	1	魚肉下処理室
31	卵用ザル	1	魚肉下処理室
32	牛乳用ザル	2	魚肉下処理室
33	牛乳用角ザル	1	魚肉下処理室
34	肉用タライ	4	魚肉下処理室
35	肉用ザル(緑)	3	魚肉下処理室
36	カゴ(緑大)	17	魚肉下処理室
37	青四角タル	2	魚肉下処理室
38	豆腐カッター	2	魚肉下処理室
39	缶切り	2	魚肉下処理室
40	段ボールハサミ	2	魚肉下処理室
41	ハサミ	8	魚肉下処理室
42	ローブカッター	1	魚肉下処理室
43	ハンマー	1	魚肉下処理室
44	電卓	1	魚肉下処理室
45	肉プレート	2	魚肉下処理室
46	卵プレート	2	魚肉下処理室
47	水切り	2	魚肉下処理室
48	モップ(スポンジ)	2	魚肉下処理室
49	バケツ(掃除)	1	魚肉下処理室
50	ホース	2	魚肉下処理室
51	フライ用箱	56	魚肉下処理室
52	包丁	5	魚肉下処理室
53	ペティナイフ	8	魚肉下処理室
54	水切り	3	コンテナプール
55	モップ(スポンジ)	2	コンテナプール
56	丸ザル	13	コンテナプール
57	角ザル(緑)	6	コンテナプール
58	ヘルメット(溶接)	1	作業棟
59	空調服(ファン・バッテリー)	1	作業棟
60	手袋(溶接)	1	作業棟

## 資料9 (参考)現事業者が用意した備品・消耗品

※令和5年8月時点

No	物品	数量	場所
61	机	4	事務室
62	PCデスク	1	事務室
63	パソコン	1	事務室
64	ノートパソコン	4	事務室
65	椅子	6	事務室
66	ポリペール	4	食品庫
67	フタ	4	食品庫
68	丸タライ	6	食品庫
69	ポリペール(小)	35	洗浄室
70	ポリペール(野菜)	18	洗浄室
71	フタ(小)	33	洗浄室
72	フタ(大)	42	洗浄室
73	フタカゴ(食缶フタ)	22	洗浄室
74	フタカゴ(バット)	19	洗浄室
75	フタカゴ(ミニバット)	20	洗浄室
76	フタカゴ(サナ)	8	洗浄室
77	カゴ(付属品)	39	洗浄室
78	タライ	7	洗浄室・外
79	カゴ	7	洗浄室・外
80	水切り	8	洗浄室・外
81	バケツ	6	洗浄室・外
82	ザル	2	洗浄室・外
83	モップ(スポンジ)	1	洗浄室・外
84	カゴ(オレンジ靴置き)	24	洗浄室・外
85	扇風機	9	洗浄室・外
86	洗濯機	2	洗濯室
87	扇風機	1	洗濯室
88	ゴミ箱	32	その他
89	ポリペール(添加物室)	31	その他
90	爪ブラシスタンド	1	その他
91	爪ブラシ	100	その他
92	時計	3	その他
93	6kg計り	1	調理室
94	青カゴ(小)	28	調理室
95	青カゴ(大)	34	調理室
96	あみ(小)	2	調理室
97	あみとり器	1	調理室
98	泡立て器(小)	2	調理室
99	泡立て器(大)	3	調理室
100	泡立て器(大)	2	調理室
101	エプロンかけハンガー	3	調理室
102	角ザル(緑)	8	調理室
103	角ザル(緑)	10	調理室
104	型抜き(花)	5	調理室
105	型抜き(星)	7	調理室
106	型抜きカバー	5	調理室
107	計量カップ(1ℓ)	2	調理室
108	計量カップ(200ml)	1	調理室
109	計量カップ(500ml)	4	調理室
110	計量棒(和え)	2	調理室
111	計量棒(ケトル)	2	調理室
112	計量棒(第一)	5	調理室
113	計量棒(フライ)	8	調理室
114	サナ(カゴ重ね用)	13	調理室
115	ザル	1	調理室
116	ザル(アクリル)	3	調理室
117	シリコンマット	2	調理室
118	シリコンミトン	1	調理室
119	掬いアミ	6	調理室
120	すくいあみ	6	調理室

資料9 (参考)現事業者が用意した備品・消耗品

※令和5年8月時点

No	物品	数量	場所
121	ステンバケツ	7	調理室
122	ステンフタ	7	調理室
123	ストッカー	12	調理室
124	スパテラ	13	調理室
125	切裁機の刃	—	調理室
126	耐熱手袋	1	調理室
127	だし用バケツ	8	調理室
128	タライ(刃物)	3	調理室
129	中心温度(大)	3	調理室
130	中心温度(中)	2	調理室
131	中心温度計(小)	2	調理室
132	中心温度計(中)	4	調理室
133	肉スパテラ	8	調理室
134	バケツ(アク取り)	2	調理室
135	バケツ(掃除)	15	調理室
136	バケツ15ℓ(青)	14	調理室
137	バケツ8ℓ(青)	28	調理室
138	葉の掃除ヘラ	2	調理室
139	刃の掃除棒	7	調理室
140	ひしゃく(小)	5	調理室
141	ひしゃく(大)	18	調理室
142	ひしゃく(麵)	9	調理室
143	フタ(青少)	50	調理室
144	フタ(青大)	13	調理室
145	ヘラ	25	調理室
146	ヘラ(小)	2	調理室
147	ホイッパー	3	調理室
148	放射温度計	1	調理室
149	ボウル(21)	10	調理室
150	ボウル(21cm)	21	調理室
151	ボウル(24)	5	調理室
152	ボウル(24cm)	9	調理室
153	ボウル(小)	14	調理室
154	ボウル(大)	3	調理室
155	ボウル(ミニ)	21	調理室
156	ボウル(野菜)	6	調理室
157	ボウル(野菜赤)	16	調理室
158	ボウル(野菜白)	4	調理室
159	ホース(調理場)	18	調理室
160	マグネットクリップ	21	調理室
161	水切り	6	調理室
162	水抜きアミ	11	調理室
163	麵ヒシヤク	1	調理室
164	モップ(スポンジ)	2	調理室
165	ドレッシング箱	14	添加物室
166	ポリペール	31	添加物室
167	カゴ(青大)	34	野菜下処理室
168	カゴ(果物ピンク)	20	野菜下処理室
169	カゴ(ピンク)	10	野菜下処理室
170	カゴ(緑大)	10	野菜下処理室
171	皿(2000確認)	32	野菜下処理室
172	シャープナー	1	野菜下処理室
173	ステンバケツ	14	野菜下処理室
174	ステンフタ	14	野菜下処理室
175	大根皮むき	10	野菜下処理室
176	種取りお玉	9	野菜下処理室
177	バケツ(にんにく)	2	野菜下処理室
178	バケツ15ℓ(グレー)	7	野菜下処理室
179	バケツ8ℓ(グレー)	35	野菜下処理室
180	ハサミ	6	野菜下処理室

## 資料9 (参考)現事業者が用意した備品・消耗品

※令和5年8月時点

No	物品	数量	場所
181	ピーラー	10	野菜下処理室
182	平カゴ(緑)	12	野菜下処理室
183	フタ(グレー小)	23	野菜下処理室
184	フタ(グレー大)	10	野菜下処理室
185	フタ(緑小)	16	野菜下処理室
186	プレート(2000確認)	2	野菜下処理室
187	包丁	19	野菜下処理室
188	丸ザル(大)	3	野菜下処理室
189	丸ザル(手つき)	3	野菜下処理室
190	芽取り器	2	野菜下処理室