給食調理関係物品一覧表（消耗品）

学校名　麻布小学校

調理用消耗品

	品名	数量	備考
1	油こし器	1	
2	あわたて器	3	
3	温度計（中心）	1	
4	温度計(放射)	3	
5	金網ざる	23	大10、中6、小7
6	皮むき器（ピーラー）	2	
7	缶きり器	2	
8	キッチンハサミ	3	
9	計量カップ	4	2Ｌ：3、3Ｌ：1
10	ゴムベラ	23	
11	残留塩素測定器	1	
12	プラスチックザル	11	
13	サンプルケース	2	
14	自動秤	8	
15	すくい網	7	
16	ソースポット	13	500ｃｃ
17	たらい	12	
18	調理用バット	4	
19	調理用ボール	56	
20	なべ	4	大3、小1
21	はけ	1	
22	ひしゃく	5	
23	フライ返し	2	
24	包丁・ナイフ（下処理用）	2	
25	包丁・ナイフ（生食用）	8	
26	包丁・ナイフ（野菜用）	4	
27	包丁・ナイフ（パン用）	3	
28	包丁・ナイフ（練り物用）	2	
29	包丁・ナイフ（加熱用）	4	
30	ポリバケツ	6	
31	マッシャー	1	
32	まな板（下処理用）	1	
33	まな板（生食用・加熱用）	5	
34	まな板（野菜用）	4	
35	フードプロセッサー	4	ハンドミキサー1含
36	蒸しざる	3	
37	芽取器	5	
38	やかん	4	
39	りんご皮むき機	1	
40	ステンレスベラ	3	
41	油用食缶	1	
42	揚げざる	2	
43	スパテラ	5	
44	フォーク	1	
45	ルー用ヘラ	2	
46	洗剤用食缶	3	
47	スープ・だし用食缶	4	
48	網	26	
49	こし網	4	
50	定規	4	
51	ヘラ	3	
52	ボール	32	
53	ボール	9	フルーツ用
54	食缶	12	
55	バッド	12	
56	茶こし	2	
57	耐熱用グローブ	2	
58	両手なべ	2	
59	片手なべ	2	
60	フライパン	2	
61	こしき	4	網2

配膳用消耗品

	品名	数量	備考
1	配食用食缶	45	
2	牛乳用食缶	12	
3	配食用バット	56	
4	配食用ボール	80	
5	お玉	37	
6	しゃもじ	27	
7	トング	74	+パン用10
8	生徒児童用フォーク	446	
9	生徒児童用メインスプーン	349	
10	生徒児童用デザートスプーン	405	
11	児童用はし	438	18cm
12	児童用はし	259	19.5cm
13	生徒用はし	0	21cm
14	食器平皿	459	
15	食器深皿	471	
16	食器副菜皿	484	
17	食器飯碗	490	
18	トレイ	496	
19	食器籠（平皿用）	26	
20	食器籠（深皿用）	14	
21	食器籠（副菜皿用）	14	
22	食器籠（飯碗用）	14	
23	食器籠（トレイ用）	15	
24	食器籠（はし用）	25	+新タイプ2
25	食器籠（フォーク・スプーン用）	43	+新タイプ5
26	食器副菜皿　柄ちがい	40	
27	配食用バット　大	4	
28	配食用ボール　小	10	
29	お玉　小	30	ひめ玉10
30	ガリたま	30	
31	レードル	4	
32	トング　小	30	
33	パン箱　配食用	12	
34	ののじ　しゃもじ	17	
35	穴じゃくし	10	
36	ギザ玉	22	
37	スチコンバット	43	
38	ののじ　おたも	各1本	
39	職員用食缶	6	
40	ジェット用バッド	22	深10、浅5、波7
41	バッド（フルーツ用）	3	
42	大バッド（豆腐用）	2	
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			