

- (1) 個人用備品
    - ・別紙B「使用食器ほか」に明記されている品物を必要個数提案すること。
  - (2) クラス用備品
    - ・汁食缶は二重保温構造で保温性能が高いものであること。
    - ・和え物缶は二重保温構造で保冷性能が高いものであること。
    - ・天ぷら缶は敷き網付のものであること。
    - ・その他缶は蒸し物、炒め物等に使用する。
    - ・備品はしゃもじ、パンバサミ・フライバサミ・お玉（2種）・麵杓子とする。
    - ・必要なカゴは各種食器カゴとスプーン、はし、備品のカゴとする。
  - (3) 食材運搬器具
    - ・角ザルについては使用エリア別に分け、十分個数を提案すること。
    - ・運搬用の丸ザルも必要個数確保し、ドライ運用できる受け台も用意すること。
    - ・その他運搬用の番重（重ねられるパン箱）を必要個数確保すること。
    - ・食数に応じたスタッキングカートを用意すること。
  - (4) 調味料関係器具
    - ・計量カップ、台秤を必要個数提案すること。
    - ・その他調味料を計量後に運搬できる食缶を数種提案すること。
    - ・食材の下味用、卵用の容器も提案すること。
  - (5) 釜関係器具
    - ・釜攪拌用のスパテラは耐熱性・安全性に優れたものとし、釜の提案台数分提案すること。
    - ・同上スパテラ用の置台を釜の提案台数分提案すること。
    - ・配缶用のひしゃくは耐熱性・安全性に優れたものとし、各種釜の台数分提案すること。  
また、種類としてしゃく（2種）、麵じゃくし、網じゃくし、すくい網の5種提案すること。
    - ・配缶用の秤はこの項目の提案とすること。
  - (6) 温度計関係
    - ・室内用温湿度計は各部屋に1個提案すること。
    - ・非接触温度計を必要台数提案すること。
    - ・調理用の中心温度計を各機器台数に応じて提案すること。
    - ・残留塩素を計測できるものを提案すること。
  - (7) その他調理器具
    - ・まな板は使用エリア別に分け、色分け等が可能なものを必要個数提案すること。
    - ・包丁は使用エリア別に分け、色分け等が可能なものを必要個数提案すること。
    - ・果物を切断することが可能な備品を提案すること。
  - (8) 掃除・衛生関係
    - ・ペーパータオルホルダーは手洗設備提案箇所に必要個数提案すること。
    - ・掃除用の掃除機、モップ、デッキブラシ等を必要個数提案すること。
    - ・ゴミ箱は必要個数提案すること。
    - ・強度の高いステンレス製の掃除用具入れを各調理エリア分提案すること。
- 【その他】
- ・上記必要最低限備品・消耗品以外に、必要と想定される備品消耗品を追加し提案してください。
  - ・調理場内に内線、外線のつながる電話機を設置すること。
  - ・校内放送が入ること。
  - ・WiFi使用可能な環境を整えること。
  - ・業務用捕虫器（LED型）を必要数設置すること。