

参考資料:給食運営見込

1. 病床数 110床(児童精神科80床、小児整形外科30床)

2. 令和6年度実績

【食数】

	患者食				デイケア	通所	検食	予備	保存	合計			
月	朝	昼	夕	合計	昼	昼	朝昼夕	朝昼夕	朝昼夕	朝	昼	夕	計
4月	1,418	1,449	1,414	4,281	15	66	111	180	180	1,568	1,701	1,564	4,833
5月	1,449	1,488	1,457	4,394	20	67	133	186	186	1,604	1,770	1,612	4,986
6月	1,513	1,553	1,514	4,580	17	65	115	180	180	1,663	1,810	1,664	5,137
7月	1,584	1,604	1,590	4,778	23	70	115	186	186	1,739	1,874	1,745	5,358
8月	1,673	1,658	1,670	5,001	34	61	114	186	186	1,828	1,929	1,825	5,582
9月	1,615	1,626	1,634	4,875	27	60	109	180	180	1,765	1,882	1,784	5,431
10月	1,832	1,831	1,832	5,495	31	67	115	186	186	1,987	2,106	1,987	6,080
11月	1,737	1,749	1,722	5,208	22	68	110	180	180	1,887	2,009	1,872	5,768
12月	1,814	1,810	1,790	5,414	21	68	113	186	186	1,969	2,074	1,945	5,988
1月	1,707	1,715	1,734	5,156	23	59	111	186	186	1,862	1,970	1,889	5,721
2月	1,565	1,574	1,571	4,710	25	56	102	168	168	1,705	1,813	1,711	5,229
3月	1,696	1,706	1,702	5,104	23	59	113	186	186	1,851	1,963	1,857	5,671
合計	19,603	19,763	19,630	58,996	281	766	1,361	2,190	2,190	21,428	22,901	21,455	65,784
1日 当たり	54	54	54	163	1	2	3	6	6	59	63	59	182

【患者提供食 内訳】※給食システムの食種集計表の食数 デイケア・通所は含まない

分類	① 普通	② 一口大	③ きざみ	④ 超きざみ	⑤ ミキサー 粒なし	⑥ ミキサー	⑦ まとも パースト	⑧ ムース	⑨ まとも マッシュ	⑩ 軟菜	合計
草の実	643	3,451	876	533	0	435	2,212	21	4,375	0	12,546
あすなろ 3階	21,549	1,977	10	69	0	0	0	0	0	72	23,608
あすなろ 4階	22,415	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22,415
合計	44,607	5,428	886	533	0	435	2,212	21	4,375	72	58,569
全体の割合 %	76.2	9.3	1.5	0.9	0.0	0.7	3.8	0.0	7.5	0.1	100.0

【リハビリ食数】

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
食数	109	123	105	112	102	101	110	121	97	105	100	96	1,281

【個別対応食】

食物アレルギー等で食品の制限がある患者 全体の約30%

【院内保育所における食数】

院内保育所 定員15名(0歳児～5歳児(小学校就学前までの乳幼児))

運営時間 昼間保育:毎日(休所日、月5回を除く) 昼食、間食(おやつ)

夜間保育:月9回 夕食、朝食

子ども心身発達医療センター 給与栄養目標量

令和7年9月1日

常食

食事摂取基準(2025年版)による

食種		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)	備 考
常食	I	1000	35	30	400	0.5	0.7	50	450	4.5	5未満	8	1～2歳 女 1～2歳 男
常食	II	1200	45	35	400	0.7	0.9	60	550	6	5.5未満	9	3～5歳 女 6～7歳 女 レベルⅠ
常食	Ⅲ	1400	55	45	450	0.8	1.1	70	600	8	6未満	10	6～7歳 女 レベルⅡ 3～5歳 男 6～7歳 男 レベルⅠ
常食	IV	1600	60	50	450	0.9	1.1	80	600	8	7未満	11	6～7歳 女 レベルⅢ 8～9歳 女 レベルⅠ 6～7歳 男 レベルⅡ 8～9歳 男 レベルⅠ
常食	V	1800	65	50	500	1.0	1.2	90	750	8.5	8未満	13	8～ 9歳 女 レベルⅡ 10～11歳 女 レベルⅠ 6～7歳 男 レベルⅢ 8～9歳 男 レベルⅡ
常食	VI	2000	70	60	600	1.1	1.5	120	750	10	9未満	18	8～ 9歳 女 レベルⅢ 10～11歳 女 レベルⅡ 12～14歳 女 レベルⅠ 15～17歳 女 レベルⅠ 8～ 9歳 男 レベルⅢ 10～11歳 男 レベルⅠ
常食	VII	2250	75	65	700	1.2	1.5	125	800	10	9未満	18	10～11歳 女 レベルⅢ 12～14歳 女 レベルⅡ 15～17歳 女 レベルⅡ 10～11歳 男 レベルⅡ 12～14歳 男 レベルⅠ
常食	VⅢ	2500	85	70	800	1.3	1.7	130	1000	11.5	9.5未満	19	12～14歳 女 レベルⅢ 15～17歳 女 レベルⅢ 10～11歳 男 レベルⅢ 12～14歳 男 レベルⅡ 15～17歳 男 レベルⅠ
常食	IX	2800	95	80	900	1.4	1.8	130	1000	11.5	10.5未満	19	12～14歳 男 レベルⅢ 15～17歳 男 レベルⅡ
常食	X	3000	100	80	900	1.4	1.8	130	1000	11.5	11未満	19	15～17歳 男 レベルⅢ

特別食

食種	内容
貧血食	鉄分量 +3mg

他の食種について、医師の指示により対応する

参考)日本人の食事摂取基準(2025年版)より一部抜粋

➤エネルギー量は身体活動レベルⅡ(ふつう)を用いた平均＝推定平均必要量(EAR) 推奨＝推奨量(RDA) 目標＝目標量(DG) 上限＝上限量(UL) ※鉄上限設定なし ※亜鉛は必須でない

	参照身長	参照体重	エネルギー	たんぱく質				脂質			炭水化物			ビタミンA			ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC		カルシウム		鉄				亜鉛		食塩	食物繊維	
				推奨	目標 下限	目標 中央	目標 上限	目標 下限	目標 中央	目標 上限	目標 下限	目標 中央	目標 上限	平均	推奨	上限	平均	推奨	平均	推奨	平均	推奨	平均	推奨	平均	推奨	平均	推奨	平均	推奨	目標	目標	
					13%	17%	20%	20%	25%	30%	50%	57.5%	65%													月経あり							
男性1～2歳	85.8	11.5	950	20	31	40	48	21	26	32	119	137	154	300	400	600	0.3	0.4	0.5	0.6	30	35	350	450	3.0	4.0			2.5	3.5	3.0未満	-	
男性3～5歳	103.6	16.5	1300	25	42	55	65	29	36	43	163	187	211	350	500	700	0.4	0.5	0.7	0.8	35	40	500	600	3.5	5.0			3.0	4.0	3.5未満	8以上	
男性6～7歳	119.5	22.2	1550	30	50	66	78	34	43	52	194	223	252	350	500	950	0.5	0.7	0.8	0.9	40	50	500	600	4.5	6.0			3.5	5.0	4.5未満	10以上	
男性8～9歳	130.4	28.0	1850	40	60	79	93	41	51	62	231	266	301	350	500	1200	0.6	0.8	0.9	1.1	50	60	550	650	5.5	7.5			4.0	5.5	5.0未満	11以上	
男性10～11歳	142.0	35.6	2250	45	73	96	113	50	63	75	281	323	366	450	600	1500	0.7	0.9	1.1	1.4	60	70	600	700	6.5	9.5			5.5	8.0	6.0未満	13以上	
男性12～14歳	160.5	49.0	2600	60	85	111	130	58	72	87	325	374	423	550	800	2100	0.8	1.1	1.3	1.6	75	90	850	1000	7.5	9.0			7.0	8.5	7.0未満	17以上	
男性15～17歳	170.1	59.7	2850	65	93	121	143	63	79	95	356	410	463	650	900	2600	0.9	1.2	1.4	1.7	80	100	650	800	7.5	9.0			8.5	10.0	7.5未満	19以上	
男性18～29歳	172.0	63.0	2600	65	85	111	130	58	72	87	325	374	423	600	850	2700	0.8	1.1	1.3	1.6	80	100	650	800	5.5	7.0			7.5	9.0	7.5未満	20以上	
女性1～2歳	84.6	11.0	900	20	29	38	45	20	25	30	113	129	146	250	350	600	0.3	0.4	0.5	0.5	30	35	350	400	3.0	4.0			2.0	3.0	2.5未満	-	
女性3～5歳	103.2	16.1	1250	25	41	53	63	28	35	42	156	180	203	350	500	700	0.4	0.5	0.6	0.8	35	40	450	550	3.5	5.0			2.5	3.5	3.5未満	8以上	
女性6～7歳	118.3	21.9	1450	30	47	62	73	32	40	48	181	208	236	350	500	950	0.4	0.6	0.7	0.9	40	50	450	550	4.5	6.0			3.0	4.5	4.5未満	9以上	
女性8～9歳	130.4	27.4	1700	40	55	72	85	38	47	57	213	244	276	350	500	1200	0.5	0.7	0.9	1.0	50	60	600	750	6.0	8.0			4.0	5.5	5.0未満	11以上	
女性10～11歳	144.0	36.3	2100	50	68	89	105	47	58	70	263	302	341	400	600	1500	0.6	0.9	1.1	1.3	60	70	600	750	6.5	9.0	8.5	12.5	5.5	7.5	6.0未満	13以上	
女性12～14歳	155.1	47.5	2400	55	78	102	120	53	67	80	300	345	390	500	700	2100	0.7	1.0	1.2	1.4	75	90	700	800	6.5	8.0	9.0	12.5	6.5	8.5	6.5未満	16以上	
女性15～17歳	157.7	51.9	2300	55	75	98	115	51	64	77	288	331	374	500	650	2600	0.7	1.0	1.2	1.4	80	100	550	650	5.5	6.5	7.5	11.0	6.0	8.0	6.5未満	18以上	
女性18～29歳	158.0	51.0	1950	50	63	83	98	43	54	65	244	280	317	450	650	2700	0.6	0.8	1.0	1.2	80	100	550	650	5.0	6.0	7.0	10.0	6.0	7.5	6.5未満	18以上	

<給与栄養目標量を設定するに当たり考慮した点>

➤たんぱく質:推奨量(RDA)～目標量(DG)上限エネルギー20%未満の範囲とし、目標下限値を目標値とした

➤脂質:目標量(DG)エネルギー比20～30%未満の範囲とし、目標下限値を目標値とした

➤ビタミン、ミネラル:推奨量(RDA)を目指す

➤水溶性ビタミン:調理損耗率を考慮する ビタミンB1,B2 10% ビタミンC 30%

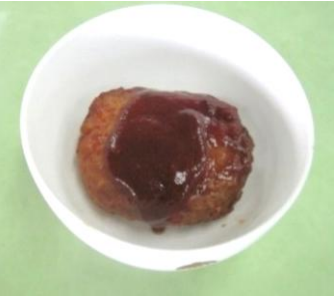
(参考)1ヶ月の損耗率確認(加熱による重量変化は考慮していない) B1 3% B2 4% C 25%

➤食塩:目標量(DG)を目指す、喫食量への影響を考慮し設定した

リハビリ食アレルギー確認票(原材料と調味料)

＜主食＞				R7.1.9修正
	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	ごはん 一般食 軟飯 全粥 分粥(重湯・3・5・7) 粥粒ありミキサー 粥粒なしミキサー ミキサー粥	米 水	米 水	
	ごはん 粥ゼリー	米 水 酵素(タブレット) ミキサーゲル	米 水 ぶどう糖・デキストリン・αアミラーゼ デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類	
	ごはん 粥まとまりペースト	米 水 酵素(タブレット) ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング)	米 水 ぶどう糖・デキストリン・αアミラーゼ デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類	
	パン粥	食パン 白湯	小麦粉・砂糖・マーガリン・パン酵母・食塩・発酵風味料・バター・オリゴ糖・米粉 (一部に乳成分・小麦・大豆を含む) 水	乳成分・小麦・大豆
	らくらく食パン	らくらく食パン	小麦粉、砂糖混合ぶどう糖果糖糖液糖、植物油、織粉、砂糖、パン酵母、食塩、レモンジュース、/増粘剤(加工デンプン、HPMC)香料、V.C(一部に小麦含む)	小麦

＜副食＞

嚥下調整剤使用なし	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	南瓜 一般食 一口大食 きざみ食 超きざみ食 マッシュ 粒ありミキサー 粒なしミキサー ミキサー	南瓜 濃口醤油 砂糖	南瓜 ※皮はとる 脱脂肪加工大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート	大豆・小麦
	ハンバーグ 一般食 一口大食 きざみ食 超きざみ食 粒ありミキサー 粒なしミキサー ミキサー	ハンバーグ ケチャップ	鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状食物性たんぱく、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、ワイン、香辛料/調味料(アミノ酸)、キシロース、リン酸塩(Na)、カラメル色素(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む) トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 ※R701ハンバーグ成分変更 卵使用なし

ムース食(舌つぶし食)	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	南瓜 ムース食(舌つぶし食)	南瓜 濃口醤油 砂糖 増粘剤 (かたまるくん)	南瓜 ※皮はとる 脱脂肪加工大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)	大豆・小麦
	ハンバーグ ムース食(舌つぶし食) 調味料 ※添える	ハンバーグ 増粘剤 (かたまるくん) トマトケチャツプ	鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状食物性たんぱく、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、ワイン、 香辛料/調味料(アミノ酸)、キシロース、リン酸塩(Na)、カラメル色素(一部に小麦・ 乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む) デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類) トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	小麦・乳成分・牛肉・ 大豆・鶏肉・豚肉 ※R701ハンバーグ成分変 更 卵使用なし
	魚(鮭・カレイ) ムース食(舌つぶし食) 調味料 食材に味付け たれなし ※調味料なしのアレルギー 対応可能	魚(鮭・カレイ) 増粘剤 (かたまるくん) 濃口醤油 砂糖	魚(鮭・カレイ) ※主にカレイ デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類) 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート(アレルゲン無し)	さけ 大豆・小麦

まとまりペースト食	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	南瓜 まとまりペースト	南瓜 濃口醤油 砂糖 ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング)	南瓜 ※皮はとる 脱脂肪加工大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類	大豆・小麦
	ハンバーグ まとまりペースト 調味料 ※添える	ハンバーグ ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) ケチャツプ	鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状食物性たんぱく、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、ワイン、 香辛料/調味料(アミノ酸)、キシロース、リン酸塩(Na)、カラメル色素(一部に小麦・ 乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む) デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	小麦・乳成分・牛肉・ 大豆・鶏肉・豚肉 ※R701ハンバーグ成分変 更 卵使用なし
	魚(鮭・カレイ) まとまりペースト 調味料	魚(鮭・カレイ) ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) 濃口醤油 砂糖	魚(鮭・カレイ) 主にカレイ デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート(アレルゲン無し)	さけ 大豆・小麦

まとまりマッシュ	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	ハンバーグ まとまりマッシュ 調味料 ※添える	ハンバーグ ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) ケチャツプ	鶏肉、たまねぎ、パン粉、粒状食物性たんぱく、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、ワイン、 香辛料/調味料(アミノ酸)、キシロース、リン酸塩(Na)、カラメル色素(一部に小麦・ 乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む) デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 トマトペースト・果糖ぶどう糖・砂糖液糖・高酸度ビネガー 食塩・オニオンエキス・香辛料・タマリンドシードガム・仕込み水	小麦・乳成分・牛肉・ 大豆・鶏肉・豚肉 ※R701ハンバーグ成分変 更 卵使用なし
	魚(鮭・カレイ) まとまりマッシュ 調味料	魚(鮭・カレイ) ミキサーゲル とろみ剤 (スルーキング) 濃口醤油 砂糖	魚(鮭・カレイ) 主に鮭 デキストリン・グルコマンナン・増粘多糖類 デキストリン、増粘多糖類 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート(アレルゲン無し)	さけ 大豆・小麦

軟菜	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
		大根 人参 濃口醤油 砂糖	大根 人参 脱脂肪大豆・小麦・大豆・アルコール サトウキビ・ビート	大豆・小麦
	からあげ 軟菜	からあげ	鶏もも肉・でん粉・小麦粉・揚げ油(大豆油)・醤油・卵・とうもろこし粉・酒・食塩・粉末状植物性たん白・味醂・砂糖・しょうが・にんにく・ぶどう糖・チキンエキス調味料・鰹エキス調味料/調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・膨張剤(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉

咀嚼訓練食	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	むきえび	むきえび 濃口醤油 砂糖	えび 脱脂肪大豆、小麦、大豆、アルコール サトウキビ・ビート	えび 大豆・小麦
	かつぱえびせん	かつぱえびせん	小麦粉、植物油、でん粉、えび、砂糖、食塩/膨張剤、調味料(アミノ酸等)甘味料(甘草) 卵・乳製分・えび・かにを含む製品と共通の設備で製造しています。 使用しているえびは、かにが混ざる漁法で採取しています。	小麦・えび
	じゃがりこ	じゃがりこ	じゃがいも、植物油、脱脂粉乳、粉末植物油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩、乾燥にんじん、パセリ、こしょう、/乳化剤(大豆含む)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(V.C)	乳成分・大豆
	サッポロポテト	サッポロポテト	小麦粉、植物油、じゃがいも、じゃがいもでん粉、乾燥じゃがいも、コーンコンスターチ、砂糖、ほうれん草、食塩、上新粉、にんじん、ピーマン、かぼちゃパウダー、トマトペースト、オニオンパウダー、赤ピーマンペースト、レッドビートパウダー/調味料(アミノ酸等)トレハロースpH調整剤、甘味料(甘草) 卵・乳製分・えび・かにを含む製品と共通の設備で製造しています。	小麦
	コグミ 小袋1つ付ける	グミキャンディ	水あめ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、濃縮果汁(りんご、グレープ、レモン、デーツ)、ゼラチン/酸味料、香料、光沢剤、着色料(カラメル、紫にんじん、クチナシ)、マンニトール、(一部にりんご・ゼラチンを含む)	りんご・ゼラチン
	キャラメル	キャラメル	水あめ、加糖練乳、砂糖、加糖脱脂練乳、小麦たんぱく、バター、モルトエキス、黒みつ、食塩、ソルビトール、乳化剤(大豆由来)香料 ピーナッツを含む製品と共通の設備で製造しています。	乳・大豆・小麦
	ガム	ガム	砂糖、ガムベース、グルコースシロップ、軟化剤、香料、乳化剤、酸化防止剤(BHT) 原材料の一部に大豆を含む	大豆
	チョコチップ	チョコチップ	砂糖、カカオマス、ココアバター、植物油脂、全粉乳、レシチン(大豆由来)	大豆

その他	献立名 食形態	使用材料	原材料名	アレルギー物質 27品目
	とろみ汁	白湯 とろみ剤 (スルーキング)	水 デキストリン、増粘多糖類	
	だし汁	だしパック	かつおのふし、さばのふし、むろあじのふし、食塩、いわしの煮干し、昆布、ほししたけ、調味料(アミノ酸等)	
	湯冷まし	白湯	水	
	お茶	麦茶	大麦	

※アレルギー対応食・・・南瓜、魚の調味料がだめな場合は調味料なしで提供

アレルギー物質28品目とは、特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目をあわせたものです。

特定原材料8品目・・・表示の義務があるもの
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずるもの20品目・・・表示が推奨されているもの
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、ま

'14. 4. 30

注記) 特記なき限り厨房器具接続までの配管は、天井配管より以降柱や壁沿いに立下げ、厨房器具脚下端裏側に配管する。

- ・厨房内排水管は特記なき限りシンク内配管とする。
- ・厨房内会所(檯)は建築工事とする。

厨房		
洗面器	L-2a	3
ペーパータオルホルダー	PH-1	3

下処理室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

検収室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

温冷配膳車スペース		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

下膳室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

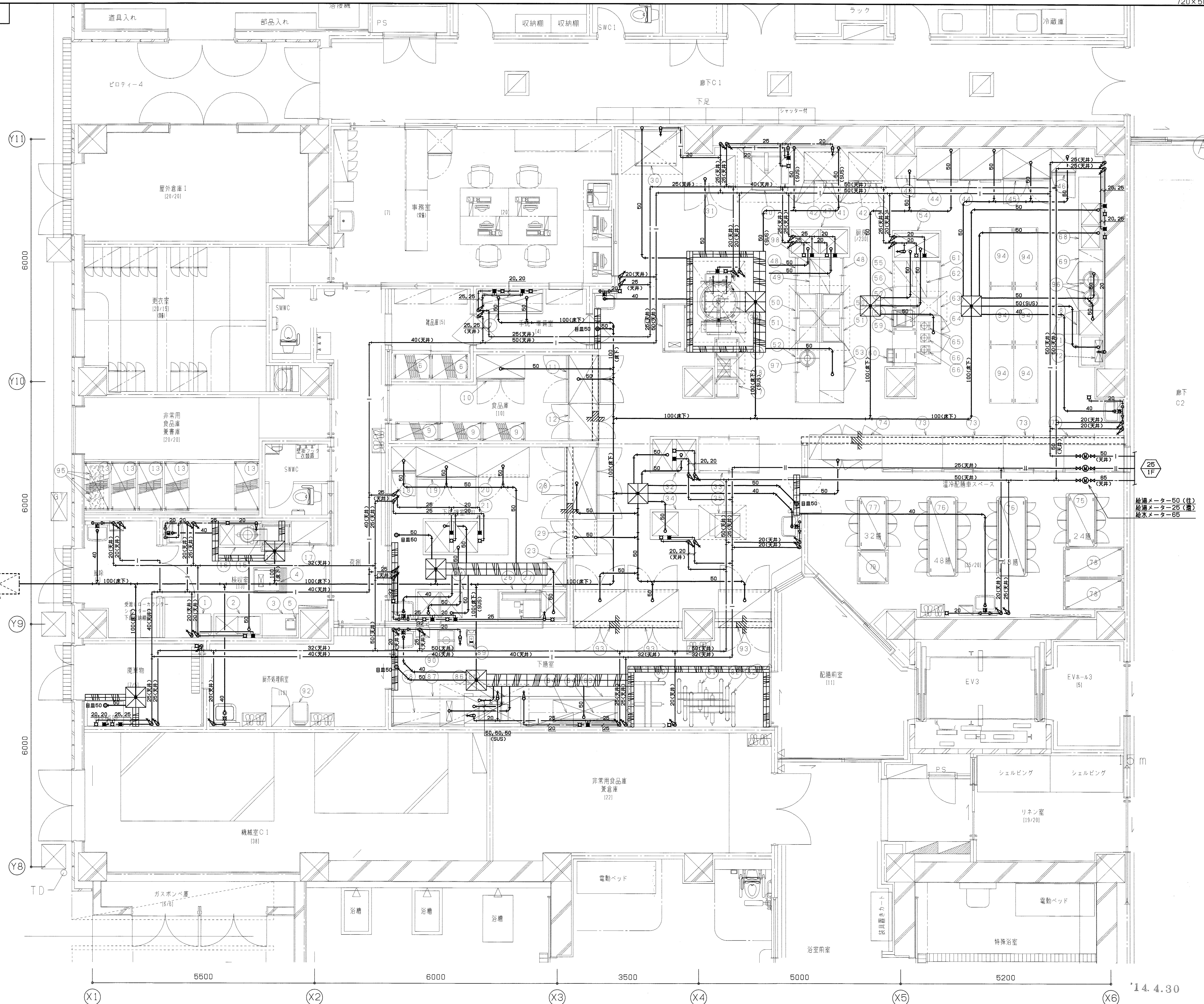
風除室		
洗面器	L-2a	1
ペーパータオルホルダー	PH-1	1

厨芥処理前室		
掃除用流し	SK-1	1

廃棄物		
給湯栓	F-14	2
単水栓	F-15	2

厨房	品名	数	給水	給湯	排水
No					
2	水切付一槽シンク	1	F-15	F-14	50
7	システム手洗器	1	F-15×2	F-14×2	50×2
10	冷凍冷蔵庫	1			50
11	バススラング冷凍冷蔵庫	1			50
14	床組受けモビルシンク	1			ビット
15	ピーラー	1	GV20		ビット
16	ピーラージンク	1	F-15		ビット
18	練食用冷凍庫	2			50×2
19	冷凍冷蔵庫	1			50
20	器具消毒保管庫	1			25
21	二槽シンク付台	1	F-15×2	F-14×2	50×2
23	モービルシンク	1			ビット
24	二槽シンク付台	1	F-15×2	F-14×2	50×2
26	スライヤーシンク	1	F-15		ビット
27	フードスライサー	1	GV20		ビット
28	バススラング冷凍庫	1			50
29	器具消毒保管庫	1			25
30	食台洗浄機	1		GV20	40
31	器具消毒保管庫	1			25
32	二槽シンク	1	F-15	F-14	50×2
34	一槽シンク付台	1	F-15	F-14	50
39	電気式回転盤	1	F-15	F-14	ビット
40	テルテリングパン	1	F-15	F-14	ビット
41	スチムコベクションオーブン	2	GV20×2		50×2
43	包丁まな板消毒保管庫	1			25
44	バリヤチラー&フリーザー	2			50×2
45	恒溫冷蔵庫	1			50
46	冷蔵庫	1			50
47	二槽シンク	1	F-15×2	F-14×2	50×2
53	コールドテーブル	1			50
54	一槽シンク	1	F-15	F-14	50
55	アイスメーカー	1	GV20		50
64	冷凍コールドテーブル	1			50
68	二槽シンク付台	1	F-15×2	F-14×2	50×2
69	コールドテーブル	1			50
71	水切台	1			25
72	貯蔵式湯沸器	1	GV20		
74	コールドテーブル	1			50
83	ソールドテーブル	1	F-15	F-14	50
85	コンベアタイプ洗浄機	1	GV20	GV20	40
86	電気プースター	1		GV20	25
87	クリーンテーブル	1			32
89	冷水高圧洗浄機	1	GV20		
93	バススラング器具消毒保管庫	3			25×3
	高圧洗浄機・床洗浄機用	6	F-15×6		

グリーストラップ
SUS製 地中埋設
許容流入流量：200L/min
実容量：200L
(建築工事)



普工			
技工			
监理			
施工			

大阪府知事 登録(タ)第281号
一級建築士 第264886号 中島 究

日建設計

三重県こども心身発達医療センター(仮称)
及び 併設特別支援学校

廚房詳細図

衛

- 54

NO.	0 - 120321 - A
-----	----------------