

◎調理用品使用状況

器具名	使用数
三徳包丁	32
ペティナイフ	3
牛刀	4
はさみ	13
まな板	19
缶切り（手動）	4
ピーラー	20
イモクリ	10
プラスチック	185
プラスチック（手付き）	187
丸ざる（ポリ）	27
丸ざる（ステンレス）	16
番重（大）ふたなし	12
番重	169
食缶 1 4ℓ	88
食缶 1 0ℓ	13
食缶 6ℓ	43
ボール（大）	17
ボール（小）	14
わん（大）	46
わん（小）	113
さら	27
釜割皿	629
スプーンかご	3
スプーン	77
へら	20
おたま（大）	11
おたま（小）	24
火ばさみ	5
トンダ	4
バット	62
スパテラ	52
杓	42
杓受け	19
さし（計量用）	14
計量スプーン	4
計量カップ	10
泡立て器	4
中心温度計	15
非接触温度計	7
温度計ケース	4
秤	11
エプロン缶	4
数表入れ	2
かご（ステンレス）	7
シートパン	40
ホテルパン	98

※日々の使用数は、人員配置や献立によって変動します。

◎掃除用具使用状況

器具名	使用数
ワイパー（短）	13
ワイパー（長）	18
デッキブラシ	8
バケツ	54
溝ブラシ（短）	7
溝ブラシ（長）	3
引っ掛け（排水桝引上げ用）	6
ホースリール	6
粘着ローラー	8
ごみ入れペール	15
ペール台	19
スポンジ	27
たわし	3
布たわし	12
スポンジハンガー	5
ホースステン（機械器具洗浄用）	21
ホースプラ（機械器具洗浄用）	9
爪ブラシ消毒用ざる・バケツ	2
アルコールボトル	16
ゴミ受け用ざる	6
厨芥機用ペール	10