

◎調理用品使用状況

品名	数量
包丁	20
はさみ	8
まな板	18
缶切り(手動)	2
ピーラー	8
イモクリ	10
プラスチック	80
丸ざる(ポリ)	40
丸ざる(ステンレス)	1
番重(ふた付き)	19
タライ(大)	5
タライ(中)	2
調理バケツ(蓋つき)	35
ボール(大)	5
ボール(中)	18
ボール(小)	10
アルマイトわん(大)	30
アルマイトわん(小)	40
アルマイト平皿	20
釜割皿	120
マグネット棒	1
スプーン通し	1
スプーン	30
へら	22
おたま(大)	15
おたま(小)	20
火ばさみ	2
トング	4
バット	6
スパテラ	9
杓(1000cc)	4
杓(1800cc)	10
杓受け	7
さし(計量用)	6
計量カップ	3
泡だて器	5
中心温度計(大)	5
中心温度計(小)	4
非接触温度計	3
秤(大)	4
秤(小)	4
秤(脚付き)	2
ホテルパン	45
穴あきホテルパン	50
缶切り機(電動)	1
かぼちゃカッター	1
塩分濃度計	3
スパテラスタンド	12
スパテラスタンド(筒)	12
和え物用フォーク(大)	3
すくい網(取っ手付き)	1
亀ザル	6
和え物用しゃもじ(ステンレス)	2
ケース(プラ)大	5
ケース(プラ)小	17
トレー	25
目取り	5

※日々の使用数は、人員配置や献立によって変動します。

◎清掃用具使用状況

品名	数量
ごみ箱 (大)	4
ワイパー(大)	18
ワイパー(小)	3
バケツ (大)	20
バケツ (小)	3
ホース(清掃用)	12
ホース(フライヤー清掃用)	1
ホース(スライサー清掃用)	1
デッキブラシ	4
ほうき	2
ちりとり	2
溝ブラシ	2
スポンジ	15
爪ブラシ消毒用ケース	2
ゴミ箱 (小)	8