

## 仕様書

### 1 献立表作成及び関係書類

(1) 栄養管理全般についての最終責任は、リハビリテーション西播磨病院(以下、「甲」という。)が負う。

(2) 給食目標及び食品構成に基づく施設内規約と食品群別荷重平均成分表は甲が作成する。

(3) 給食の一般食、特別食の献立は、甲が作成する。

(4) 甲は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業、その管理を行う。

- ・食事箋
- ・食事伝票(食事集計表)
- ・年齢構成表
- ・栄養管理計画書
- ・栄養指導記録
- ・検食簿
- ・栄養管理委員会等記録
- ・嗜好調査の実施及びその記録
- ・食糧構成(院内約束箋検討表)
- ・予定及び実施献立表
- ・給食栄養月報

(5) 給食業務委託業者(以下、「乙」という。)は、下記の給食関係帳簿の作成及びその作成にかかる作業の管理を行う。また、その管理は、甲の施設内にて、甲の厳しい監視のもとで行うとともに、乙は、関係帳簿を整理し、常に開示できる状態にする。

- ・自主管理点検記録  
食材料の検品、下処理、調理中、調理後の取り扱いについて、最低限、下記の点検表を作成し、点検し記録する。
  - ①食品内部点検表
  - ②食品表面温度記録表
  - ③室温及び各冷凍冷蔵庫温度管理表
  - ④加熱温度・中心温度管理表
  - ⑤冷却温度・中心温度管理表
  - ⑥生野菜・生果物洗浄殺菌記録表
  - ⑦残食調査表
  - ⑧衛生管理点検表
  - ⑨残留塩素測定記録表
  - ⑩喫食数集計表等
  - ⑪清掃チェック表
- ・業務割当を含む勤務表
- ・従業員健康診断記録(年1回)
- ・従業員検便記録
- ・消費日計表
- ・払い出し表(食材料出納簿兼在庫表)
- ・残食調査及びその記録
- ・給食日誌
- ・調理従事者に対する教育訓練及びその記録

## 2 業務内容

(1) 乙は、甲の指示に基づき、下記の作業を行う。

### ① 下処理作業

材料の洗浄は、食品衛生法の衛生管理に関するガイドライン、大量調理施設衛生管理マニュアルに添って、入念かつ鮮度が落ちないように留意のうえ、肉類、魚介類、野菜類等に分けて適切に処理する。

### ② 調理作業

ア 調理の際は、食材、調味料すべて計量して行うこと。

イ 食事形態については、病態等に合わせた食事形態で提供する。食事形態については、一口大きざみ食、きざみ食、超きざみ食、ペースト食、ミキサー食等とする。

また、利用者の状態により、形態種類の追加があった場合は、必要に応じて対応する。

ウ 月曜日と木曜日の昼食・夕食は選択メニューを実施する。

エ 患者の状況に応じて、甲の管理栄養士の指示のもと治療食・嚥下障害患者への訓練食等個別対応の食事を提供する。

	学会分類2021	※訓練食については、学会分類2021に準じた調理ができること
訓練食Ⅱ	嚥下調整食1j・3	
訓練食Ⅲ	嚥下調整食2-2	
訓練食Ⅳ	嚥下調整食3または4	
訓練食Ⅴ	嚥下調整食4	
訓練食Ⅵ	嚥下調整食4	

オ 食事箋の対応は、当日でも変更可能とする。また、体調不良や嗜好等に対する食事変更についても速やかに対応する。

カ 院内約束食事箋掲載外の栄養基準であっても、治療上必要な食事は提供する。

キ アレルギーや宗教上等の理由による禁食への対応を行う。

ク 治療の一環として食事サービスの重要性を理解し、栄養サポートチーム等と連携し、栄養補助のため、高栄養食品(液体・ゼリー状)の配膳や水分補給のお茶ゼリーを調理し、提供する。

コ 経管栄養剤は、医師の指示の本数を提供する。

### ③ 盛り付け作業

盛り付けは、食事時間から逆算して、調理後、鮮度及び適温等を考慮し、速やかに行う。また、量・色彩・料理にあう食器を選択し、食欲を増進するよう盛り付ける。

### ④ 配膳作業

配膳は、食札を配膳車にセットし、記載事項について適確に対応する。所定の時間までに、速やかに食種及び数量等を検品する。

### ⑤ 下膳作業

下膳は、所定の時間に下膳車を受け取り、速やかに行う。また、残食等を実測し、記録する。

### ⑥ 配茶作業

配茶は、所定の時間に各病棟必要量を確認のうえ準備する。

10時の配茶時には、各病棟必要量のお茶ゼリーを確認のうえ準備する。

配茶受領時間	返却時間
7:30	8:45
10:00	12:45
14:40	18:50

⑦ 食材の衛生管理について残飯、残菜などは可燃・不燃等分別を行い、所定の場所へ運搬する。

### ⑧ 食器洗浄作業

ワゴン、運搬容器、食器類、トレー調理器具は毎回洗浄し、消毒・保管する。

洗浄した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓し、保管する。

### ⑨ 厨房他付帯施設及び厨房機器の清掃及び保守管理

### ⑩ 衛生管理基準に基づく従業員の管理教育

## (2) 選択メニュー

- ①月曜・木曜日の昼食・夕食で実施する。
- ②ゴールデンウィーク、年末年始及び外泊者が多いときは休止する。
- ③対応食種は、上記食事箋のうち、常食、高血圧食、心臓病食、糖尿病食とする。

## (3) 行事食

季節に応じた行事食を実施するものとする。

## (4) 食事時間等は、下記のとおりとする。

	配膳車受領時間	食事時間	下膳車受領時間	下膳時間
朝食	7:55～	8:00～	7:30	8:45
昼食	11:55～	12:00～	配膳終了後	12:45
夕食	18:00～	18:05～	配膳終了後	18:50

(5) 乙は、施設給食の重要性を理解し、適時適温給食及び衛生管理に努める。

## 3 食数管理

(1) 給食業務を円滑に行うための食数把握事務を行うこと。

なお食事オーダーの締め切り時間は、朝食については前日の15時、昼食については当日の10時、夕食については当日の15時までとする。

(2) 給食日誌の提出を行うこと。

## 4 食材料の管理

(1) 食材料の管理については、毎食払い出し表を作成し、厳密な管理を行う。

(2) 材料の管理においては、厳密に行い、その保管は、各材料が混在しないよう、生鮮食品、乾物、冷凍食品に区別し、所定の場所に保管する。

(3) 食材料の調達は、予定献立に基づき、食品の廃棄率を考慮したうえで、甲が指示する材料費、品質、数量等を遵守のうえ、乙が行うものとする。また、必要な帳票(発注書、納品書等)を整備して、甲の承認を受けなければならない。

(4) 食材料の検収、納品時の状態(温度確認等)、点検は、乙が行う。

(5) 乙は食材料に関し、不良等問題があった場合は、即、甲に報告する。

(6) 在庫食品の出納は、月末に棚卸し・処分を行うなど適切に管理すること。

食材の処分を行う必要がある場合は、甲に報告する。

## 5 検食

(1) 病院の行う検食は、病院の指示に従い準備すること。

朝食	昼食	夕食
1	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)

※土日祝、年末年始等食数変更あり

(2) 検食の評価は、献立・調理方法等に反映すること。

## 6 保存食

保存食は、原材料及び調理済み食品毎に50g程度採取し、マイナス20℃以下で2週間以上保管する。

朝食	昼食	夕食
1	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)	2 (選択メニュー時は A、B1食ずつ)

## 7 保守管理

### (1) 厨房他付帯施設及び厨房機器の保守管理

業務に係る厨房付帯施設及び厨房機器の保守管理については、次のことを行わなければならない。

- ・食品庫 毎日整理整頓のうえ、随時清掃
- ・冷凍庫・冷蔵庫 毎日整理整頓のうえ、随時清掃、消毒
- ・温冷配膳車 毎日整理整頓のうえ、清掃、消毒
- ・食品庫 毎日整理整頓のうえ、随時清掃
- ・厨房内床 毎日、随時清掃を行い、消毒
- ・製氷機 月1回フィルターの清掃、庫内の氷を全部取り出しぬるま湯を排水部に流し込む
- ・排水溝 汚物・汚水が滞留しないよう随時清掃
- ・グリストラップ 月2回以上清掃
- ・厨房機器 随時清掃を行い、機器に応じて随時清掃消毒
- ・温度管理 毎日冷蔵・冷凍庫、温冷配膳車と室内温度測定を行い、甲に報告
- ・防火管理 甲の防火管理責任者の指示のもと防火管理
- ・施錠管理 厨房内区域の甲の指示箇所の施錠

(2) 電気、ガス、水道等の節約に努める。

(3) 食器、食器トレイは、使用に際して正しく丁寧に扱うこと。

## 8 衛生管理

(1) 乙は衛生管理事項を厳守するとともに大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCPに沿った衛生管理、衛生管理基準を厳守のうえ、チェックリストにより毎日点検し、記録する。

(2) 乙は、当施設の患者に供する食事である特殊性に鑑み、調理業務の衛生管理に万全を期する。

(3) 乙は、雇用形態を問わず全ての従事者に対する健康教育の実施により日常的な健康の自己管理を促し、食中毒の発生と感染症の感染予防をする。

また、従業員に食中毒等に起因する感染症に罹っているものがないか十分に注意する。

(4) 乙は、乙の負担により従業員に、毎月2回、腸管出血性大腸菌群を含めた検便を実施し、年1回以上行う定期健康診断を受診し、その結果を甲に報告する。従業員の検便は、10月～3月の間は、ノロウイルス検査を含める。

また、乙は、新しく調理従事者を雇用する場合は、事前に検便検査を受診させ、その結果を報告する。

(5) ウィルス性等の食中毒が発生した場合は、行政指導に従う。また、検査が必要な場合は、乙の負担にて検査を行うこと。

(6) 乙は、関係者以外を調理室に入室させない。

(7) 乙の従業員は、調理場、食器洗浄室等で更衣、喫煙等、不衛生な行為をしない。

(8) 乙の従事員は、作業中、専用の作業衣、帽子、履物等を使用し、作業に携わらないときはこれらを使用しない。

(9) 乙の従事員は、指定の便所を使用する。

(10) その他、甲の指示に従う。

## 9 従事制限

乙は、従業員が次の各号に該当したときは、委託業務に従事させてはならない。

① 従業員又はその同居の家族(家族以外の同居人含む。)が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)、結核予防法(昭和26年法律第96号)、その他関係法令に定める感染症にかかったとき又はその疑いがあるとき。

② 食中毒又はその疑いがあるとき。

③ 化膿性疾患にかかったとき。

④ 前3号に掲げるもののほか、委託業務に従事させることが保健衛生上支障があると甲が認めたとき。

#### 10 研修・教育

- (1) 乙は、労働安全衛生法に定める安全衛生教育を年1回以上実施するとともに、その内容について実施の都度、甲に報告する。
- (2) 乙は、業務を円滑に行えるよう調理業務従事者に対して定期的に衛生面及び技術面の教育または訓練を実施するとともに、その都度、委託者に報告する。  
また、甲において行う同様の主旨の研修への参加は積極的に行う。
- (3) 甲は、乙に事前に研修計画を提出させることができる。

#### 11 会議等

乙は、栄養管理委員会等、甲が指定する会議に受託業務責任者及び業務責任者を出席させる。栄養管理委員会の開催は、4ヶ月に1回とし、その他、必要があるときは、随時開催するものとする。

#### 12 緊急時等の対応

食中毒他、緊急時の対応について、責任者及び責任の所在を明らかにする体制が確立していること。

#### 13 代行保障

日本メディカル給食協会が行う代行保障制度に加入すること。

#### 14 その他

乙は、契約の開始や終了にあたり、甲の運営に支障が生じないよう引き継ぎ期間を設け、引き継ぎ作業計画書を作成し、適確に行うこと。

## 業務負担区分

「○」は主、「△」は副

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設給食運営の統括	○	
	栄養管理委員会の開催・実施	○	
	関係部門との連携・調整	○	
	栄養管理計画書の作成	○	
	栄養指導の実施	○	
	NST(栄養サポートチーム)の実施	○	
	院内約束食事箋の作成	○	
	食料構成表の作成	○	
	献立表の作成基準(治療食等を含む)の作成	○	
	予定献立表の作成・実施	○	
	献立表の確認	○	△
	食数の指示、管理	○	△
	食事箋の管理	○	
	週間メニューの掲示	○	
	病棟配布用選択メニュー献立表作成	○	
	選択メニュー食事申し込み表の作成・集計	○	
	選択メニュー食事申し込み表の配布・回収	○	
	個別オーダー食の対応	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
	検食の準備		○
	検食の実施・評価の実施	○	
	残食調査	△	○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認、提出、保管管理	○	
	上記書類等の作成	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	○	
	オーダーリング(電子カルテ)コンピューター管理・トラブル対応	○	
	監査・視察等への対応	○	○
	委託職員への指示、命令、指導		○
調理作業管理	作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	下処理		○
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳		○
	配膳(厨房入り口まで配膳車の受け取り、返却)	○	
	下膳		○
	下膳(下膳室入り口まで下膳車の受け取り、返却)	○	
	給茶		○
	配茶(厨房入り口まで、配茶セットの受け取り、返却)	○	
	食札の作成・確認	○	△
	食札の確認	△	○
	食札変更指示	○	
	食札の変更		○
	食器・トレイ・配膳車準備		○
盛りつけ後の確認(検品)	△	○	

区分	業務内容	甲	乙
調理作業管理	食器・トレー・配膳車の洗浄・消毒		○
	調理作業全般の衛生的取扱の確認	○	○
	食器洗浄消毒		○
	給食日誌の作成		○
	給食日誌の確認	○	
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
	インシデント等事故防止報告書作成、提出、防止対策の周知徹底	○	○
	インシデント等事故防止報告書作成、提出、防止対策徹底の確認	○	
	災害時、食中毒発生時の代替給食等の対応	○	○
材料管理	食材納入業者の選定、食材単価契約	○	
	食材料の支払	○	
	食材料の発注(パン・牛乳・一部特殊食品を除く)		○
	食材料(パン・牛乳・一部特殊食品)の発注	○	
	食材料の検収		○
	食材料の保管・在庫管理	△	○
	食材料の出納事務(日計表の作成)		○
	食材料の使用状況の確認	○	△
施設等管理	給食施設、主な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主な設備の管理	△	○
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保・保守、管理	△	○
	使用食器の確認	○	○
	食器・調理器具の調達	○	
業務管理・衛生管理	勤務表の作成		○
	従業員名簿の提出		○
	業務分担・従業者配置表の提示		○
	業務分担・従業者配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	△	○
	衛生管理計画の作成		○
	施設・設備(調理器具・食器等)の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保(2週間)・保存		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	食材料の衛生管理(残飯、残菜の処理業務を含む。)		○
	調理室付帯設備の整理・整頓・清掃		○
	更衣室、休憩室、栄養士事務室の整理・整頓・清掃		○
緊急を要する場合の指示	○		
研修	調理従事者等に対する研修・訓練		○
	感染等予防に対する研修・訓練	○	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断結果の保管		○
	定期健康診断状況の確認	○	
	検便(2回/月)の定期実施・報告		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定	○	○
	事故防止策の確認	○	

## 経費の負担区分

費目	内容	甲	乙
食材料費	直接仕入業者への支払い	○	
	検食	○	
	保存食(各食材50g)	○	
人件費関係	給与・賞与・諸手当・事業主各種保険費		○
	駐車場	○	
	福利厚生費・交通費・白衣費・洗濯費・募集費		○
消耗品関係	光熱水費	○	
	事務用品費(乙使用分)		○
	営業用消耗品(洗剤、薬剤、ラップ、ホイル、盛り付け手袋、掃除用具等)	○	
	衛生費(健康診断1回/年・検便2回/月)		○
	衛生費(ノロウイルス検査1回/月※10月～3月の6ヶ月)	○	
衛生・建物付帯関係	建物・厨房・休憩室・厨房付帯設備	○	
	ダクト清掃費・施設の消毒(防虫・防鼠)・グリストラップ定期清掃費	○	
	備品(厨房機器・調理器具・食器・配膳車・下膳車)	○	
	残留塩素測定器具及び試薬費	○	
業務付帯関係	食器・トレイ・食札・食札ホルダー・ホワイトボード等	○	
	栄養管理(オーダーリング等)パソコンソフト・ハード一式費	○	
	食事療養関係帳票印刷費	○	
	業務に要するコピー・その他給食業務に要する費用	○	○
	保険料(生産物賠償保険)		○
	日本メディカル給食協会加入会費		○
通信	電話・FAX通信費用		○
管理費	その他の施設維持管理費	○	

## 従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。

栄養士	1 名以上
調理師	1 名以上
調理員(パート)	5 名以上

- (1) 乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は相当な知識や技術、経験を要するとともに管理栄養士または栄養士の有資格者とする。
- (2) 調理師は、調理師資格取得者とする。
- (3) 常勤の栄養士及び常勤の調理師を各1名配置すること。
- (4) 委託開始までに、調理従事者の教育、訓練等を十分に、円滑に業務が遂行できる体制を整えること。

## 個人情報取扱特記事項

### (基本的事項)

第1条 乙は、個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を実施するに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報の取扱いを適切に行わなければならない。

### (収集の制限)

第2条 乙は、この契約による事務を行うために個人情報を収集するときは、事務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

### (目的外利用・提供の制限)

第3条 乙は、甲の指示がある場合を除き、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、又は甲の承諾なしに第三者に提供してはならない。

### (漏えい、滅失及び毀損の防止)

第4条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、個人情報の漏えい滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

### (廃棄)

第5条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに廃棄し、又は消去しなければならない。

### (秘密の保持)

第6条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせてはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

### (複写又は複製の禁止)

第7条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から引き渡された個人情報が記録された資料等を甲の承諾なしに複写又は複製してはならない。

### (事務従事者への周知)

第8条 乙は、その事務に従事している者に対して、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に必要な事項を周知させるものとする。

### (資料の返還等)

第9条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から提供を受け、又は自らが収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等は、この契約完了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは当該方法によるものとする。

### (立入調査)

第10条 甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

### (事故発生時における報告)

第11条 乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じる恐れのあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

## 給食設備の貸与

(施設の貸与する給食設備を規定したもの)

厨房等の配置図  
備品等

## 調理室 備品一覧

## 調理室 備品一覧

(別記7)

2024/4/4

2020/10/6

備品NO	名称	規格(型式)	数量	備考	備品NO	名称	規格(型式)	数量	備考
1	冷凍冷蔵庫	ホシザキ阪神 冷凍冷蔵庫 HRF-180AF3	1	H31.3.19更新	27	スーパーブレンダー-tiny ASH-6L1		1	大容器(1)、小容器(1)、ミルサー大(1) R2.2.25購入
2	検食用冷凍庫	ホシザキHF-63CAT-L-KS	1	R2.2.26更新	28	器械卓子(折りたたみ式)	ブラム	2	W600XD450XH750
3	コールドテーブル	Panasonic SUR-F1261SA	1	H27.7.7更新	29	器械卓子(折りたたみ式)	ブラム	1	W600XD450XH751 H26.5.2追加
4	包丁まな板殺菌庫	Maruzen MCF-065B	1	R1.7.11更新	30	給湯器架台		1	900×700×800 H28.3.2更新
5	適温配膳車	ホシザキ阪神MSC-28RPE3	4	H29.12.25更新	31	軟水器(給湯器用)	MEISUI	1	H28.3.2購入
6	食器消毒保管庫	Maruzen MSH30-30WC	1	H31.3.5更新	32	炊飯器	Panasonic SR-PB106-W	1	朝米飯用 29.6.12購入
7	プレハブ冷蔵庫	サンヨー RCU-SN150ME	1	パススルー使用	33	プラストチラー	ホシザキ阪神	1	H30.3.27購入
8	立体炊飯器	Maruzen MRC-X3D	1	R2.1.29更新	34	ホテルパン置き	Maruzen	1	H30.3.27購入
9	ガステーブル	Maruzen RGT-1265C	1	R2.1.29更新	35	全自動製氷機	ホシザキ阪神 IM-65M-1	1	H30.9.21更新
10	スチームコンベクションオープン	Maruzen SSC-05SC	2	H31.3.5更新	36	プレハブ冷蔵庫冷却ユニット	パナソニック PCU-SV100MU	1	H31.3.26更新
11	軟水器(スチコン用)	MEISUI MSX-10型	1	R1.7.11更新	37	冷凍庫	ホシザキ HF-63AT-L	1	R2.10.6購入
12	電気湯沸かし器	ITOMIC ETC60BJ	1	H28.3.2更新	38	エバドレン蒸発装置	ホシザキ HJY-270A	1	R2.10.6購入
13	食器洗浄機	Maruzen MDDB7	1	H31.3.5更新					
14	作業台	神戸調理機 W-36	3	サイズ:W300XD600XH800以内 スノコ棚付					
15	キャビネット テーブル	神戸調理機 TO-126	3	サイズ:W1200XD600XH800以内 片面引違戸付					
16	作業台	神戸調理機 W-126	1	サイズ:W1200XD600XH800以内 スノコ棚付					
17	食器戸棚	神戸調理機 CO-127	1	サイズ:W1200XD750XH1890以内 内 片面引違戸(2段式) カゴ8個付き					
18	スーパーエレクターシェルフ	エレクター LS760 P1900	2	サイズ:W760XD620XH1900以内 棚4段					
19	ネスティングトレイカート	エレクター NTCX28A	4	サイズ:W1540XD615XH1310以内					
20	2段式運搬車(USTカート)	エレクター NSUTS3-SAD	1	サイズ:W759XD614XH815以内 キャスター125φ対角ストッパーサイドハンドル付 H26.6.9更新(東病棟用)					
		エレクター NUTS3-S特	1	サイズ:W760XD610XH815 キャスター120φエラストマー車対角ストッパー付 R6.4.4更新(西病棟用)					
21	台車		3	荷物運搬					
22	フードプロセッサ(大)	クイジナートDLC-NXJ2PG	1	下処理用 H28.11.30更新購入					
23	フードプロセッサ(中)	クイジナートDLC-N7	1	加熱調理後用 R6.3.12更新購入					
24	バーミックス		1	ミキサー食加工用					
25	ステンレスワイヤーシェルフ	1820×610×1900 4段	1	チルド庫					
26	ワイヤーシェルフ	1820×530×1900	1						

