

熊本高等専門学校学寮給食業務委託実施細目

独立行政法人国立高等専門学校機構熊本高等専門学校（以下、「委託者」という。）と学寮給食業務を受託する者（以下、「受託者」という。）との間の実施細目（以下、「本実施細目」という。）は、次のとおりとする。

【基本的事項】

- 給食日は、原則として、次の休業日を除く毎日とする。なお、学校行事等により変更する場合がある。

区 分	期 間※	
	熊本キャンパス	八代キャンパス
春 季 休 業 日	4 月 1 日 ～ 4 月 3 日	4 月 1 日 ～ 4 月 4 日
夏 季 休 業 日	8 月 8 日 ～ 9 月 2 7 日	8 月 8 日 ～ 9 月 2 7 日
冬 季 休 業 日	1 2 月 2 6 日 ～ 1 月 5 日	1 2 月 2 6 日 ～ 1 月 5 日
学 年 末 休 業 日	3 月 1 1 日 ～ 3 月 3 1 日	3 月 5 日 ～ 3 月 3 1 日

※令和 7 年度の休業期間を掲載。正式な休業期間は、決定し次第通知を行う。

- 給食時間は、原則として次のとおりとする。

《熊本キャンパス》

区 分	平 日	学業休業日
朝 食	7 : 3 0 ～ 8 : 3 0	8 : 1 5 ～ 9 : 0 0
昼 食	1 1 : 5 5 ～ 1 3 : 0 0	1 2 : 2 0 ～ 1 3 : 1 0
夕 食	1 8 : 2 0 ～ 1 9 : 5 0	1 8 : 2 0 ～ 1 9 : 5 0

《八代キャンパス》

区 分	平 日	学業休業日
朝 食	7 : 3 0 ～ 8 : 3 0	8 : 0 0 ～ 9 : 0 0
昼 食	1 1 : 3 0 ～ 1 3 : 0 0	1 1 : 3 0 ～ 1 3 : 0 0
夕 食	1 7 : 3 0 ～ 1 9 : 3 0	1 7 : 3 0 ～ 1 9 : 3 0

【業務要領】

1. 給食は、1日3食（朝・昼・夕）とし、受託者が作成した献立により実施する。ただし、特段の事情等により学寮給食を希望しない学生に対しては、学寮給食利用の可否を選択できること。
2. 受託者は、献立表を2週間単位で作成し、実施1週間前までに委託者に提出し、承認を得なければならない。
また、毎日の給食数は、受託者が食数を取りまとめなければならない。
3. 承認後やむを得ず献立内容を変更しようとする時は、実施3日前までに委託者と協議して、承認を得るものとする。
4. 朝食にあつては原則和食と洋食を、昼食（八代キャンパスのみ）及び夕食にあつては原則2種類の献立をもって提供するものとし、ご飯はおかわりできること。ただし、病人・アレルギーを持つ学生及び外国人留学生（宗教上の理由）等の特別食の場合と学校行事、寮行事及びクラブ活動等への寮生の食事については、要望に応じること。（試験期間中の補食も提供すること）
5. 入寮生に対してアレルギー調査又はアンケートを実施し、これに対応すること。
6. 受託者は、材料等の仕入、その他経営上の商取引は、一切受託者の名義において行うものとし、学校の名義を使用し、またはその名を利用してはならない。
7. 食事の規格等は、次のとおりとする。

穀 類（パン・麺含む）	380g以上
蛋白質	80g以上
基準エネルギー	2,700kcal以上
カルシウム総量	700～800mg
食物繊維	20～25mg
脂肪エネルギー比	25～30%

8. 温かい食事は温かく、冷たい食事は冷たく提供するよう工夫すること。
9. 毎食欠食者による残飯と食べ残しによる残飯を計量して記録し、委託者から依頼を受けた際は速やかに報告すること。また、食べ残しが少なくなるようにメニューを工夫すること。
10. 前年に収穫された「古米」よりも古いお米を使用してはならない。また、ジャポニカ米以外を料理として利用する場合は、事前に委託者へ通知する。また、米飯において使用する場合は、委託者から事前に許可を得なければならない。
11. 学校行事及び課外活動等のため弁当を必要とする場合は、委託者の申し出により必要数の弁当を用意しなければならない。ただし、弁当の発注は、同内容の物を3個以上とし、納品時刻は7時30分から11時00分までの指定時刻とする。なお、弁当の内容は第7

項の食事の規格等に近付けるよう努力すること。

12. 喫食状況や欠食による返戻状況について、寮生及び寮生の保護者、寮務係、学寮係に報告を行うこと。
13. 寮務主事、寮生及び保護者等からの要望等を受け付ける窓口を設け、それに係る事務手続き等を一手に引き受けること。
14. 喫食カード等の運用により、給食費等を支払わない喫食への対策を講じること。
15. 病気等で食堂内において喫食できない寮生に対しては、状況に応じた食事の提供を行うこと。

【給食費及び欠食に関する事項】

1. 給食費の日額は、1, 320円（消費税及び地方消費税を含む。）以内とし、企画提案書にて提示された金額を当該月の給食日数を乗じて得た額を月額とする。

ただし、契約期間中に材料費、人件費の高騰等やむを得ない事情がある場合は、委託者と協議の上、価格の変更を行うことができるものとする。

また、受託者から寮生への給食費の還付（以下「欠食返戻金」という。）の算出については、企画提案書に提示された各食（朝、昼、夕）の食品材料費を採用する。

2. 受託者は、毎月当該月の給食日数分の給食費を寮生から徴収するものとする。なお、徴収方法については、寮生又は寮生の保護者が保有する金融機関の預金口座からの口座引落としによるものとする。
3. 寮生の欠食及び欠食返戻金についての取扱いは、次の各号のとおりとする。

（1）寮生の帰省等の自己都合による欠食は、土・日曜日及び祝日等の休業日ならびにそれらの前日の夕食に対してのみ認めるものとする。

（2）（1）による欠食の申し出は、3日前（欠食する日と申し込む日との間に最低中2日をおくこと。）までに寮生が直接受託者に届け出るものとする。

（3）（1）以外の欠食の場合は、予め寮務主事に届け出てその許可を得るものとする。ただし、寮務主事がやむを得ないと認めた場合については、この限りではない。

（4）（1）から（3）による欠食は、一食単位で認める。

（5）欠食に伴う返戻金の額は、企画提案書に提示された各食の給食材料費に欠食数を乗じて得た合計額とする。ただし、病気等やむを得ない事由により長期にわたり欠食した場合は、その間の給食費の全額を返戻するものとする。また、やむを得ない事由により、月の途中で退寮する場合は、退寮の翌日以降の給食費の全額を返戻するものとする。

なお、病気等やむを得ない事由により長期にわたる欠食及び退寮については、委託者の承認を得た者に限る。

（6）欠食の受付、欠食返戻金等の給食関係事務は、受託者において行うものとする。

（7）欠食返戻金は、前項の寮生又は寮生の保護者が保有する金融機関の預金口座への振込

により行うものとする。ただし、病気等のやむを得ない事由により長期にわたり欠食した場合、及び月の途中で退寮する場合は、この限りでない。

(8) 寮生又は寮生の保護者が保有する金融機関の預金口座への欠食返戻金の振込に伴う費用は、受託者の負担とする。

(9) 委託者は、受託者の行う給食費徴収に係る業務に対し関与しない。

【管理体制等】

1. 学寮の給食は、寮生の生活指導の一環であるので、受託者はサービスの向上に絶えず努力しなければならない。

更に、受託者は年2回以上の寮生へのアンケート調査を実施しサービスの改善に努めなければならない。

2. 委託者は、必要に応じ給食品の量目・鮮度及び施設等の衛生状態に関して検査を実施し、その結果に基づいて指示を行うことができるものとする。

3. 受託者は、給食業務を遂行する際には、次の事項を遵守するものとする。

(1) 現場責任者及び栄養士（給食関係事務を処理できるもの）を必ず配置すること。なお、八代キャンパスにおいては栄養士の内1人以上は管理栄養士であること。

(2) 現場責任者は、給食業務従事者（以下「従業員」という。）の労務管理及び給食業務の監督指導を充分に行うと共に、施設の保全、材料の仕入れ、保健衛生等の管理に特に注意すること。

(3) 従業員の健康管理に留意し、伝染病罹患者はもとより、その疑いのある者又は委託者が特に指示をした者を就業させないこと。

また、従業員に対して年に1回以上の健康診断の他、保健所等において検便を1ヶ月に2回以上受けさせ、その結果を委託者に報告すること。

(4) 従業員の住所、氏名、生年月日、勤務時間等を記載した従業員名簿を委託者に提出し、変更があった場合は速やかに届け出ること。

(5) 委託者が開催する、委託者、寮生、受託者の三者による給食懇談会には、受託者にあつては責任者及び現場責任者が出席すること。

【衛生及び安全管理等】

1. 受託者は、食堂等の衛生及び安全管理について次の事項を遵守しなければならない。

(1) 従業員の服装身だしなみは清潔を保ち、利用者に不快感を与えることがないように留意すること。

(2) 従業員に対して、調理開始前、用便後、汚物取扱後及び配膳前の完全手洗いを励行させること。

- (3) 食器類は使用の都度、洗浄、殺菌及び熱風消毒を行うこと。
 - (4) 厨房及び食堂内は清潔を保ち、施設、器具及び容器等の衛生を保持すること。また、厨房排水の濾過・浄化のために設置されたグリストラップは、次のとおり清掃等の点検作業を行うことにより、厨房内環境の悪化や排水管の詰まりを防止すること。なお、作業にあたっては関係法令等を遵守し、必要があれば事前に委託者と十分に協議すること。
 - ① 日常点検（排水管の詰まり等の点検及びグリストラップ内部の清掃）：毎日
 - ② 定期点検（油脂、固形物、汚泥の除去）：年2回
 - (5) 給食材料及び提供物は、防虫防鼠等の措置を講じ衛生的に保管すること。
 - (6) 残飯残菜その他汚物については責任を持って処理し、校内には放置しないこと。
 - (7) 保存食は、検査用として原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、委託者が設置した冷凍保管庫内に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、その記録を残しておくこと。
 - (8) 給食業務に係る汚水等の管理に充分注意すること。
 - (9) 受託者は、検食用として調理の都度、各献立を原則2食ずつ委託者に提供しなければならない。ただし、各キャンパスの提供数については、年度初めに委託者と打ち合わせの上決定することとする。

委託者は、検食所見書を受託者に示すものとする。
 - (10) 食品類は消費（賞味）期限内の食品を使用し、かつ消費（賞味）期限内に提供すること。
 - (11) 断水、停電その他給食業務上不測の事態が発生した場合、受託者は寮生の給食に支障のないよう委託者と協議して必要な措置を講じること。
 - (12) 厨房等において、従業員にガス中毒、火傷、怪我等の事故が発生した場合は、受託者の責任において処理し、速やかに委託者へ報告すること。
 - (13) 防犯、防火その他災害等の発生防止に留意すること。
 - (14) 受託者の過失による火災等は、その損害に対して賠償すること。なお、本契約が成立したときは遅滞なく保険に加入していることを証明する書類を提出すること。
 - (15) 台風、地震等の災害時の対応について、受託者のマニュアルを示すこと。
 - (16) 時間帯による勤務体制（従業員数と作業内容）について、具体的に示すこと。
 - (17) 緊急時に備えて、食料等の備蓄があり、提供可能であること。
 - (18) 食品衛生法施行規則別表第十七の五に則り、委託者主導で定期的に厨房内の防虫防鼠作業を実施する。受託者は担当係との作業実施日時の調整に対応する他、当日の作業が円滑に進行するよう協力すること。（八代キャンパス担当：学務課寮務係、熊本キャンパス担当：学生課学寮係）
 - (19) その他法令等に定める衛生管理等に関する事項を遵守すること。
2. 受託者は、給食により寮生が中毒等疾病をおこした場合、その責を負うこととし、完治に至るまでの療養費を負担しなければならない。

【その他】

1. 委託者は、受託者が提出した書類等により、本実施細目の内容を満たさない状況であると判断した場合には、受託者に対し口頭又は書面により改善要求し、それでもなお、改善要求に従わない場合には、契約を解除できるものとする。
2. 受託者は、委託者に次の報告書等をそれぞれの期間内に提出するものとする。
 - (1) 業務完了報告書（様式1）及び収支計算書（様式2）
四半期毎に、当該期間の終了後1ヶ月以内
 - (2) 原価計算書（様式3）
毎月の業務完了後、1ヶ月以内
 - (3) 損益計算書
当該事業年度の終了後1ヶ月以内
3. 受託者は、業務上で知り得た個人情報等のデータは、学外に持ち出してはならない。また、守秘義務を負わなければならないものとする。
4. 本実施細目に定めのない事項について、これを定める必要がある場合及び本実施細目に定める事項について変更を必要とする場合は、委託者受託者間において協議して定めるものとする。

【施設及び備品の貸し付け】

給食業務に必要な施設・設備及び物品は、無償で使用させるが、破損又は故障等の原因が明らかに受託者の過失による場合は、受託者の責任で修理すること。

受託者に無償で使用させる施設・設備及び備品は、次のとおりとする。

1. 施設・設備

《熊本キャンパス》

区 分		数 量	備 考
施設 設備	厨 房	5 2 . 0 0 m ²	図面1のとおり
	事 務 室 ・ 便 所	1 4 . 0 0 m ²	
	食 品 庫	5 . 0 0 m ²	
	厨 房 前 室	1 4 . 0 0 m ²	
	下 処 理 室	1 7 . 0 0 m ²	
	食 器 洗 浄 室	1 6 . 0 0 m ²	

《八代キャンパス》

区 分		数 量	備 考
	厨 房	1 6 1 . 0 0 m ²	図面2のとおり

施設 設備	事務室・便所・浴室	15.00 m ²	
	食 品 庫	23.00 m ²	
	作 業 員 室	14.00 m ²	
	厨 房 前 室	27.00 m ²	

2. 備 品

別紙1、2のとおり

(様式1)

令和 年 月 日

業 務 完 了 報 告 書

熊本高等専門学校 殿

期間 自 令和 年 月 日～至 令和 年 月 日

日 数	月 別	月	月	月	合 計
		日	日	日	日
給食業務を実施すべき日数		日	日	日	日
給食業務を実施した日数		日	日	日	日
給食業務を実施しなかった日数		日	日	日	日

月 別	月	月	月	合 計	備 考
食 別	月	月	月	合 計	備 考
朝 食	食	食	食	食	
昼 食	食	食	食	食	
夕 食	食	食	食	食	
特別食	食	食	食	食	
合 計	食	食	食	食	

上記のとおり完了したことを報告します。

住 所

氏 名

(様式2)

令和 年 月 日

収 支 計 算 書

(自 令和 年 月 日 ～ 至 令和 年 月 日)

区分	項 目		金 額 （ 円 ）	備 考	
収入	給 食 売 上 高				
	業 務 委 託 費				
	雑 収 入				
	収 入 合 計				
支出	材 料 費				
	光 熱 水 料 費				
	人 件 費				
	業務経費	保 健 衛 生 費			
		通 信 費			
		交 通 費			
		消 耗 品 費			
		事 務 用 品 費			
		洗 濯 費			
		リ ー ス 料			
		厚 生 費			
		印 刷 費			
		修 繕 費			
		雑 費			
本 部 共 通 経 費					
支 出 合 計					
差引合計					

令和 年 月 日

住所

氏名

(様式3)

原価計算書(月分)

前月繰越金	受入給食費	欠食返金	計

材料費	人件費	光熱水費	計	繰越金	当月寮生数

* 材料費

受入材料費	欠食返金	計	前月棚卸高	当月購入材料費	当月棚卸高	当月材料費	繰越金	繰越金累計

* 人件費

受入人件費	給与	超勤手当	通勤手当	賞与	社会保険	計	繰越金	繰越金累計

* 光熱水費

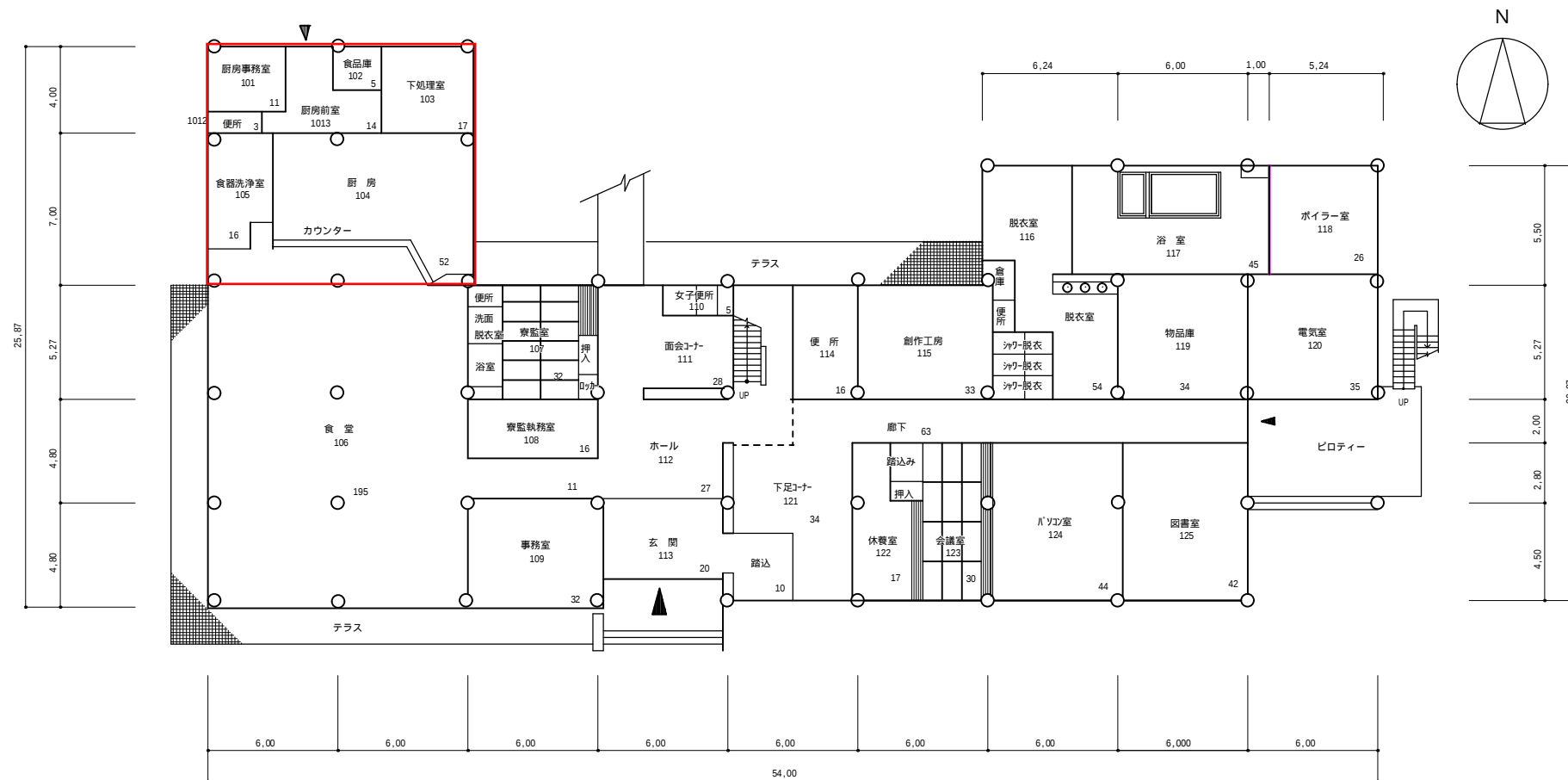
受入光熱水費	ガス代	電気代	上水道代	下水道代	計	繰越金	繰越金累計

令和 年 月 日

住 所

氏 名

図面 1 (熊本 C)



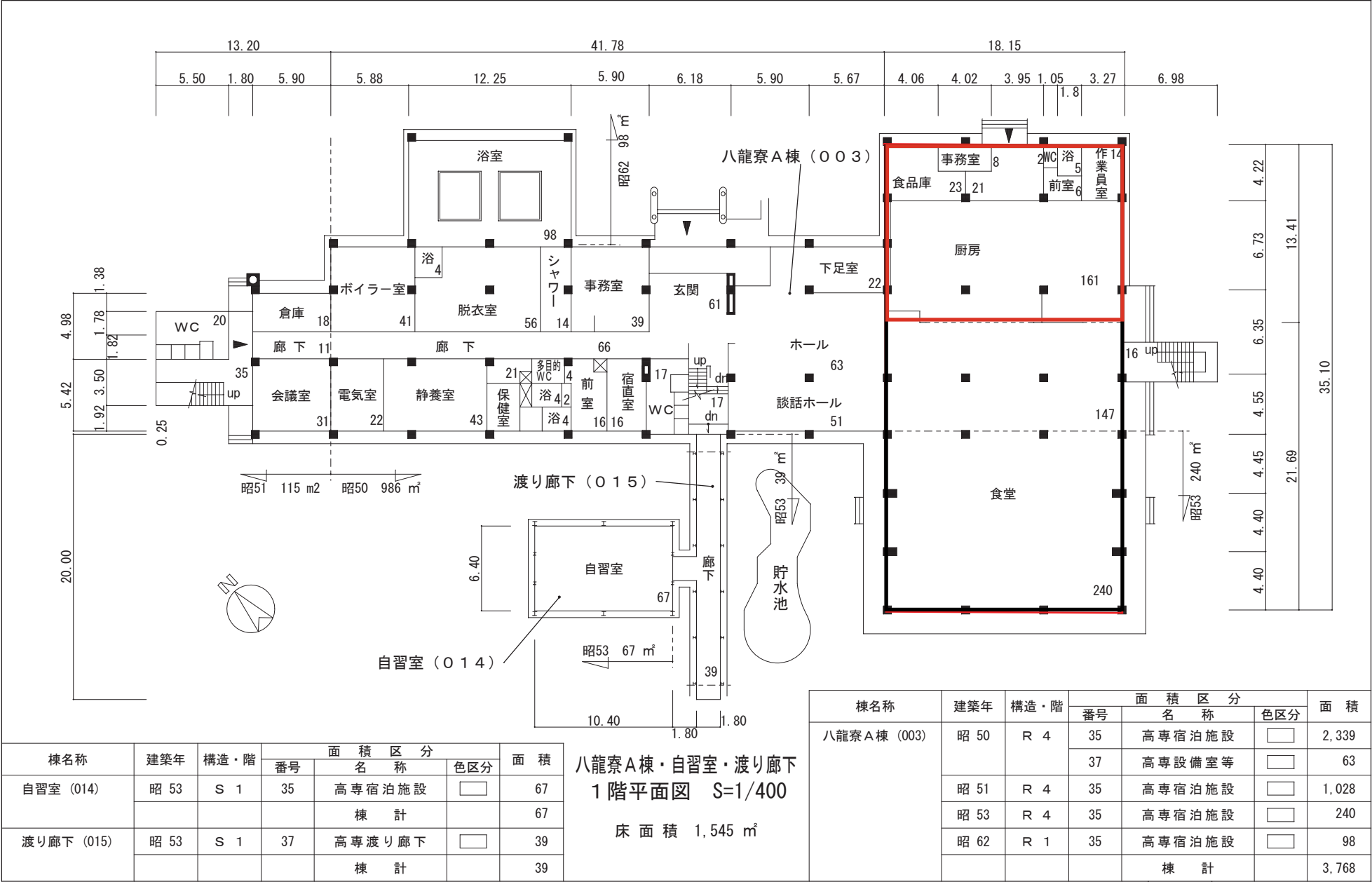
明和寮南棟(男子寮) (床面積967㎡)

図面 2 (八代 C)

棟 別 平 面 図

国立大学法人等施設実態報告（様式 3）

学校番号	学 校 名	団地番号	団 地 名	棟番号
6 5 6 4	熊本高等専門学校	0 0 1	平山新町	003 014 015



学生寮食堂(熊本キャンパス 厨房) 貸付備品一覧

連番	品名	数量	規格等	資産管理番号	購入年月日
1	トレーディングスベンサー	1	ニット技研NC-46	1022302100322000	平成16年 4月 1日
2	トレーディングスベンサー	1	ニット技研NC-46	1022302100323000	平成16年 4月 1日
3	トレーディングスベンサー	1	ニット技研NC-46	1022302100324000	平成16年 4月 1日
4	サービングテーブル	1	フジマック1500-600-800	1022302100325000	平成16年 4月 1日
5	ラックデスベンサー	1	ニット技研NC-52	1022302100326000	平成16年 4月 1日
6	サービングテーブル	1	フジマック1200-800-850	1022302100327000	平成16年 4月 1日
7	サービングテーブル	1	フジマック1200-900-850	1022302100328000	平成16年 4月 1日
8	サービングテーブル	1	フジマック1200-900-850	1022302100329000	平成16年 4月 1日
9	サービングテーブル	1	フジマック1300-600-850	1022302100331000	平成16年 4月 1日
10	サービングテーブル	1	フジマック1300-600-850	1022302100332000	平成16年 4月 1日
11	ティーサーバー	1	ホシザキ ATE-100HWA1	BH47H28S00000172	平成29年 2月14日
12	ティーサーバー	1	ホシザキ ATE-100HWA1	BH47H28S00000248	平成29年 3月28日
13	給茶機	1	ホシザキ AT-100HWCB 設置工事費込	BH51H20S00000099	平成21年 2月12日
14	シャワーシンク(上棚含む)	1	フジマック	SS47R0418G000013	令和5年3月22日
15	器具消毒保管庫	1	日本給食設備NES-1DA	1022302100288000	平成16年 4月 1日
16	ガスフライヤー	1	谷口工業G-TGFL-67	1022302100289000	平成16年 4月 1日
17	ガスレンジ	1	谷口工業R1843A	1022302100290000	平成16年 4月 1日
18	麺釜	1	フジマックFGNB607509	1022302100302000	平成16年 4月 1日
19	盛付台	1	フジマック1800-1200-800	1022302100304000	平成16年 4月 1日
20	電気式ウォーマー	1	フジマック1156-750-840	1022302100310000	平成16年 4月 1日
21	電気式ウォーマー	1	フジマック1156-750-840	1022302100311000	平成16年 4月 1日
22	ミニスライサー	1	SS-350A	BH47H27S00000067	平成27年11月13日
23	包丁まな板殺菌庫	1	イシダ厨房 DS-113	BH47H22S00000267	平成23年 3月15日
24	電気消毒保管庫	1	フジマック FEDBW20	BH47H25S00000015	平成25年 6月26日
25	炊飯器	1	コメットカトウ 型式:CRA2-150N	BH47H26S00000052	平成26年11月20日
26	アイスメーカー	1	ホシザキ IM-75TM-1	BH47H27S00000018	平成27年 7月29日
27	給湯器	1	リンナイ RUXC-E2403W 24号	BH47H27S00000084	平成27年12月22日
28	電子レンジ	1	パナソニック NE-1801FM	BH47H27W00000008	平成28年 3月25日
29	冷凍庫	1	フジマック FRF1580JA3	BH47H28S00000012	平成28年 6月 7日
30	縦型冷凍庫	1	ホシザキ HF-75LZ	BH47H28S00000178	平成29年 2月22日
31	クリーンテーブル	1	1100-750-850	BH51H17S00000095	平成18年 3月24日
32	回転釜	1	ホシザキ GHSL-28	BH51H21S00000099	平成22年 2月19日
33	スチームコンベクションオープン	1	ラショナルCMP101E電気式 軟水器:ホシザキHK-32RS	SS47H26G01000001	平成26年 9月19日
34	温蔵庫	1	FUJIMAK FWC12802C	SS47H26G01000003	平成27年 2月13日
35	食器洗浄機	1	ホシザキ JWE-580UA	SS51H21G01000002	平成22年 2月19日
36	冷蔵庫	1	ホシザキ HR-150A	BH47R02S00000261	令和3年3月11日
37	冷蔵庫	1	ホシザキ HR-180A-1	BH47R0441S000310	令和5年3月16日
38	テーブル形冷蔵庫	1	ホシザキ RT-150MNCG	BH47R0441S000311	令和5年3月16日
39	冷蔵ディスプレイケース	1	ネスター RDC-152U407B-1	SS47R0418G000009	令和5年3月16日

学生寮食堂(八代キャンパス 厨房) 貸付備品一覧

連番	品名	数量	規格等	資産管理番号	購入年月日
1	検食用冷凍庫	1	ホシザキ HF-63CZT-KS	BH47H23S00000031	平成23年 8月19日
2	冷蔵ショーケース	1	MU-195XE	BH47H25S00000018	平成25年 7月 5日
3	電気湯沸かし器 一式	1	NET-60	BH47H27S00000076	平成27年12月 9日
4	(震災)ガスウォーマーテーブル 一式	1	MGY-096C	BH47H28S00000014	平成28年 6月29日
5	ガスウォーマーテーブル 一式	1	MGY-096C	BH47H28S00000034	平成28年 9月14日
6	冷蔵ショーケース	1	SSR-561N	BH47H28S00000191	平成29年 3月 2日
7	冷蔵ショーケース	1	MU-195XE 354L	BH47H30S00000137	平成31年2月13日
8	業務用冷凍庫	1	HF-120A3	BH47H31S00000035	令和 1年 9月 6日
9	戸 棚	1	トダナ FCC1560	BH52H00G01000013	平成16年 4月 1日
10	戸 棚		1500*600*1800	BH47R02S00000162	令和3年1月22日
11	流し台	1	2ソウシンク フジ FSW150	BH52H00G01000348	平成16年 4月 1日
12	食器整理籠	1	ショツキトダナ フジチュウボウセイ	BH52H00G01000350	平成16年 4月 1日
13	瓦斯料理器	1	ジエツトオーブンFGJ05	BH52H00G01000372	平成16年 4月 1日
14	電子レンジ	1	NE-1800 フジマック	BH52H17S00000008	平成17年 7月13日
15	野菜調理器		KVC-8 北沢産業(株)	BH52H19S00000046	平成19年11月5日
16	炊飯器	1	KRA-150N 北沢産業(株)	BH52H19S00000027	平成19年 7月11日
17	炊飯器	1	KRA-150N 北沢産業(株)	BH52H19S00000028	平成19年 7月11日
18	ガス回転釜	1	KGS-30 桐山工業社製	BH52H20S00000135	平成21年 3月27日
19	ガス回転釜	1	KGS-30 桐山工業社製	BH52H20S00000136	平成21年 3月27日
20	ピーラー	1	P-47	BH52H20S00000137	平成21年 3月31日
21	蒸し器	1	MUC-066C	BH52H20S00000138	平成21年 3月31日
22	業務用冷蔵庫	1	HR-120X ホシザキ製	BH52H20S00000141	平成21年 3月30日
23	業務用冷蔵庫	1	HR-120X ホシザキ製	BH52H20S00000142	平成21年 3月30日
24	業務用冷蔵庫	1	HR-180X3 ホシザキ製	BH52H20S00000143	平成21年 3月30日
25	浸漬シンク(特寸)	1	1500*900*820 日本給食設備(株)製	BH52H21S00000012	平成21年 7月15日
26	ガス自動フライヤー	1	NB-TGFL-130W タニコ(株)社製	BH52H21S00000142	平成22年 3月10日
27	食器消毒保管庫	1	EWN-2DB 日本給食設備製	BH52H21S00000175	平成22年 3月29日
28	業務用冷凍庫	1	HF-180Z3-ML	SS47H27G01000003	平成28年 3月30日
29	製氷機	1	IM-230M-1	SS47H29G01000001	平成29年10月 6日
30	ガスレンジ	1	FGRA18-06MT フジマック社製	SS52H20G01000005	平成21年 3月27日
31	食器・食缶洗浄機	1	N2-37D-E 日本給食設備(株)社製	SS52H21G01000017	平成22年 3月30日
32	食器消毒保管庫(学寮厨房用)	1	EWN-5DB ニチワ電機社製	SS52H21G01000019	平成22年 3月30日
33	殺菌庫	1	FSCD8560SB フジマック社製	BH52H20S00000134	平成21年3月23日
34	業務用立体炊飯器(3段)	1	CRA2-150N	BH47H31W00000008	令和2年3月11日
35	湿温蔵庫	1	MEHX-127GSC	SS47R0418G000011	令和5年3月31日
36	調理台	1	1800*750*800 スノコ高さ H300	TS47R02Z01000351	令和3年1月22日
37	マイコンスूपジャー	1	象印 TH-CU120	TS47R0442Z000223	令和5年3月31日
38	マイコンスूपジャー	1	象印 TH-CU120	TS47R0442Z000224	令和5年3月31日