

調理実習室備品一覧

R3年4月12日現在

【備品は破損等により不足する場合があります。】

調理機器		
冷蔵冷凍庫	1	
滅菌庫	1	
ロースター	7	サイドワゴン
電子レンジ	7	サイドワゴン
ポット	4	食器棚1の間
ジュースミキサー	2	食器棚2の間
フードプロセッサー	2	食器棚2の間
IH炊飯器10合	7	食器棚7.8.9
ポット ※	6	食器棚6
フードプロセッサー ※	5	食器棚6
ジュースミキサー ※	5	食器棚6
調理器具		
水切りかご(白)	7	ラック
和鍋35cm・深さ15cm	7	ラック
和鍋用ガラス蓋	7	ラック
深型両手鍋25cm・深さ13.5cm	7	ラック
深型片手鍋21cm・深さ12cm	7	ラック
玉子焼き用19.5cm	7	ラック
フライパン26cm	14	ラック
鍋つかみ	7	サイドワゴン
ふるい(シフター)	7	引き出し1
粉ふるい(裏ごし)	7	引き出し1
しゃもじ	14	引き出し1
箸置き	40	引き出し1
ゴムベラ	7	引き出し1
菜箸	18	引き出し2
トング	7	引き出し2
泡だて器(耐熱防水30cm)	7	引き出し2
フライ返し(抗菌耐熱ナイロン)	14	引き出し2
落とし蓋大26cm-36cm	7	引き出し3
皮ひき(ピーラー)	7	引き出し3
落とし蓋小14cm-23cm	7	引き出し4
計量カップ(1ℓ)	7	引き出し5
計量カップ200ml(プラスチック)7コ (アルミ)3コ	10	引き出し5
計量スプーン 大小ヘラ	各11	引き出し5
はかり(デジタル)	7	引き出し5
お玉	7	引き出し6
おろし器	7	引き出し6
ポテトマッシャー ※	7	引き出し7
プリン・ゼリー型(アルミ) ※	40	引き出し7
缶切り ※	7	引き出し7
油切り	14	引き出し8
やかん	5	食器棚1
ステンレスボール(抗菌)18cm.24cm.30cm	各7	食器棚2下
ステンレスメッシュボール(抗菌)18cm.24cm.30cm	各7	食器棚2下
耐熱ボール	6	食器棚2下
角パット中	7	食器棚2下
飯台(サワラ製45cm 2升)	2	食器棚2下
レモン絞り	7	食器棚4
鍋しき ※	14	食器棚6
やかん ※	2	食器棚6
片手雪平鍋小	7	備品庫内食器棚7
片手雪平鍋中	7	備品庫内食器棚7
蒸し器27cm深型3段	7	備品庫内食器棚7.8
まな板(抗菌)	14	備品庫内食器棚8
角パット大	7	備品庫内食器棚8
フライパンガラス蓋	14	備品庫内食器棚8.9
ミニざる	7	備品庫内食器棚9
飯台(サワラ製45cm 2升)	5	備品庫内食器棚9
盆57cm×36cm×4cm	9	備品庫内食器棚9
木べら	7	木製品
巻すだれ 27cm×27cm	7	木製品
すり鉢(駄知焼8号25cm)	7	木製品
すりこぎ棒(木製36cm)	7	木製品
めん棒(ヒノキ製)	7	木製品
ステンレスボール(抗菌)15cm.18cm.21cm.27cm	各7	予備
ステンレスメッシュボール(抗菌)15cm.18cm.21cm.27cm	各7	予備
角パッド 大7 小14	21	予備
包丁・キッチンばさみ・シャープナー ※受付窓口にてお渡しいたします。		
包丁(左右可)	14	事務所
包丁(子ども用)	14	
包丁(子ども用・左利き用)	2	
キッチンばさみ	7	
シャ-プナー(包丁研ぎ)	2	

設備		
ホワイトボード	1	
スクリーン	1	
ワゴン	7	
調理台・講師用(昇降可)	1	
IH3口コンロ、グリル、流し台(三角コーナー)	6	
調理台(昇降可)	6	
IH3口コンロ、グリル、流し台(三角コーナー)	6	
サイドワゴン(レンジ台)	6	
イス(背もたれなし)	37	
掃除機	1	
モップ	1	
踏み台	6	
ハンガーラック	1	
ほうき	1	
ちりとり	1	
はしご	2	
スクリーン	1	
盆 57cm×36cm×4cm	4	食器棚1の間
盆 57cm×36cm×4cm	9	備品庫内食器棚9
和食器		
茶碗蒸し用 ※	40	引き出し8
湯呑	40	食器棚1
茶たく	40	食器棚1
急須	5	食器棚1
煮物椀 ※	40	食器棚2上
煮物椀ふた ※	40	食器棚2上
丸皿中(和) ※	20	食器棚2上
うどん丼 ※	40	食器棚2上
刺身鉢 ※	40	食器棚2上
汁椀	40	食器棚3
丸皿大(和)	40	食器棚3
飯茶碗	40	食器棚3
小鉢/天つゆ入れ	40	食器棚3
小鉢浅型	40	食器棚3
丸皿中(和)	40	食器棚3
小鉢 ※	39	食器棚5
しょうゆ皿 ※	40	食器棚5
急須 ※	2	食器棚6
洋食器		
カップ	40	食器棚1
丸皿大	40	食器棚4
丸皿小	40	食器棚4
丸食器	40	食器棚4
丸平皿/スープ皿	40	食器棚4
耐熱丸皿大	40	食器棚4
耐熱丸皿中	40	食器棚4
耐熱丸皿小	40	食器棚4
耐熱深皿	40	食器棚4
耐熱ボウル	40	食器棚4
カレー皿 ※	40	食器棚5
丸皿中(洋) ※	40	食器棚5
グラタン皿 ※	40	食器棚5
ソーサー ※	40	食器棚5
ガラスコップ ※	40	食器棚5
カトラリー		
はし(竹製)	40	引き出し1
スプーン(小・大)	各40	引き出し3
ナイフ	40	引き出し4
フォーク(小・大)	各40	引き出し4
バターナイフ ※	40	引き出し7
木製乾燥グッズ(木べら・すりこぎ棒用、巻すだれ用)	3	木製品

※印のものは利用の際にはスタッフにお声がけください。

★ふきん・食器洗い洗剤・石鹼・スポンジ・
ごみ袋等のご持参ください。
★使用後は必ずシンク・食器の水滴拭き取りをして
下さい。
★シンク・排水溝の生ゴミ,その他のゴミはお持ち帰
り下さい。