

調理実習室備品一覧

R7年2月現在

【備品は破損等により不足する場合があります。】

調理機器	個数	保管場所
IH炊飯器10合	7	倉庫 棚
ロースター	7	サイドワゴン
ジュースマキサー	7	食器棚2.6
電子レンジ	7	サイドワゴン
フードプロセッサー	7	食器棚2.6
冷蔵冷凍庫	1	
滅菌庫	1	
ポット	10	食器棚1.6

調理器具	個数	保管場所
フライパンガラス蓋	14	倉庫棚8.9
フライパン26cm	14	ラック
片手雪平鍋小	7	倉庫棚7
片手雪平鍋中	7	倉庫棚7
和鍋(両手なべ大)(直径35cm・深さ15cm)	7	ラック
和鍋用ガラス蓋(両手なべ大 ふた)	7	ラック
深型両手鍋(両手なべ)(直径25cm・深さ13.5cm)	7	ラック
深型片手鍋(片手なべ)(直径21cm・深さ12cm)	7	ラック
蒸し器27cm深型3段	7	倉庫棚7.8
玉子焼き用19.5cm	7	ラック
ステンレスポウル大・小	各7	食器棚2
ステンレスメッシュポウル大・中・小	各7	食器棚2
ポウル(耐熱ガラス)	5	食器棚2
角バット	7	食器棚2
フライ返し(抗菌耐熱ナイロン)	7	引き出し2
鍋しき	14	食器棚6
鍋つかみ	7	サイドワゴン
落し蓋 大	7	食器棚5
落し蓋 小	7	食器棚5
やかん	7	食器棚1.6
水切りかご(白)	7	ラック
まな板(抗菌)	14	倉庫棚8
粉ふるい(シフター)	4	引き出し1
粉ふるい(裏ごし)	4	引き出し1
計量カップ小(アルミ)	3	引き出し5
計量カップ小(プラスチック)	7	引き出し5
計量カップ大	7	食器棚5
計量スプーン(大さじ・小さじ)	各7	引き出し5
はかり(デジタル)	7	引き出し5
すり鉢(駄知焼8号25cm)	4	食器棚1
すりこぎ棒(木製36cm)	4	食器棚1
おたま	7	引き出し6
トンゴ	4	引き出し2
泡だて器(耐熱防水30cm)	7	引き出し2
ポテトマッシャー	7	引き出し7
おろし器	7	引き出し6
皮ひき(ピーラー)	7	引き出し3
缶切り	7	引き出し7
レモン絞り	7	食器棚4
しゃもじ	7	引き出し1
めん棒(ヒノキ製)	7	食器棚1
油切り	14	引き出し8
木べら	7	食器棚1
ゴムベラ(耐熱)	4	引き出し1
箸置き	40	引き出し1
菜箸(赤・青・竹)	14	引き出し2
プリン・ゼリー型(アルミ)	40	引き出し7
巻きすだけ27cm×27cm	7	食器棚1
飯台(サワラ製45cm 2升)	2	食器棚2
盆57cm×36cm×4cm	13	食器棚1.倉庫棚9

設備	個数	保管場所
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・たわし入れ)	7	
調理台(昇降可)	7	
IH3口コンロ、グリル、流し台(三角コーナー・たわし入れ)	7	
サイドワゴン(レンジ台)	7	
イス(背もたれなし)	37	
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	1	

和食器	個数	保管場所
急須	7	食器棚1.6
湯呑	40	食器棚1
茶たく	40	食器棚1
汁椀	40	食器棚3
煮物椀	20	食器棚2
煮物椀ふた	20	食器棚2
飯茶碗	40	食器棚3
小鉢浅型	40	食器棚3
うどん丼	40	食器棚2
角皿	40	食器棚4.5
しょうゆ皿	40	食器棚5
丸皿大	40	食器棚3
丸皿中	60	食器棚3.5
茶碗蒸し用	40	引き出し8

洋食器	個数	保管場所
カレー皿	40	食器棚4
耐熱深皿中(直径21.5cm・深さ3.5cm)	40	食器棚4
耐熱深皿小(直径16cm・深さ4.5cm)	40	食器棚4
耐熱丸皿大(直径26cm)	40	食器棚4
耐熱丸皿中(直径21.5cm)	40	食器棚4
耐熱丸皿小(直径17cm)	40	食器棚4
グラタン皿	40	食器棚5
ガラスコップ	40	食器棚5
コーヒーカップ	40	食器棚1

カトラリー	個数	保管場所
はし(竹製)	40	引き出し1
ナイフ	40	引き出し4
フォーク(フォーク大)	40	引き出し4
スプーン(スプーン大)	40	引き出し3
バターナイフ	40	引き出し7
デザートフォーク(フォーク小)	40	引き出し4
デザートスプーン(スプーン小)	40	引き出し3
木製乾燥グッズ(木べら・すりこぎ棒用、巻きすだけ用)		食器棚1

包丁・キッチンばさみ・シャープナー	個数	保管場所
包丁(左右可)	14	事務所
包丁(子ども用)	14	事務所
包丁(子ども用・左利き用)	2	事務所
キッチンばさみ	7	事務所
シャープナー(包丁研ぎ)	2	事務所

～はじめてご利用になる方へ～

皆さまへのお願い

いつも調理実習室をご利用いただきありがとうございます。
皆さまが気持ち良く利用できるよう、ご協力をお願いしています。

★利用を始める前には

排気ファン・レンジフードをONにして下さい。

(廊下への臭気流出を防ぐため)

★ふきん・食器洗い洗剤・石鹼・スポンジ・

ごみ袋等はご持参ください。

★包丁・まな板は調理後すぐに殺菌庫に入れ、

部屋の鍵とともに返却してください。

★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・排水溝の生ゴミはお持ち帰り下さい。

★木製品は室内の案内に沿って干してください。

(干し方は611室内、食器棚1 下のキャビネットにあります)

万が一着色してしまった備品がございましたら

生涯学習センター窓口までお申し出ください。

★利用報告書への記入をお願いします。

★ご利用後スタッフが室内確認をいたします。

その際、忘れ物等ご連絡をさせて頂く場合がございます。

★ご不明点がございましたら生涯学習センター

窓口までお問い合わせ下さい。

大和市生涯学習センター