

調理器具一覧表

調 理 台		講師台 (No.1)	台 (No.2～7)
器 具		個数	個数／台
ガス	コンロ（大グリル付き）	1	1
	オープン	1	1
流し台・調理台（下）	ボール（大1・中1・小2）	4	4
	ざる（大・中・小）	各1	各1
	洗い桶	1	1
	中華鍋	1	1
	天ぷら鍋	1	1
	フライパン	1	1
	卵焼き器	1	1
	すり鉢	1	1
	やかん	1	1
	両手鍋（大・小）	各1	各1
	片手鍋	2	2
	ミルクパン	1	1
	引き出し	包丁	4
包丁（パン切り）		2	1
ライス型		2	2
プリン型		6	6
ゼリー型		6	6
計量カップ		1	1
計量スプーン（大・中・小）		1セット	1セット
おろし金		1	1
缶きり・栓抜き		1	1
網じゃくし		1	1
玉じゃくし		1	1
穴開じゃくし		1	1
フライ返し		1	1
こし網		1	1
泡立て器		2	1
つぶし器		1	1
皮むき器		1	1
木しゃもじ		2	2
ゴムベラ		1	1
芯抜き		1	1
巻き簾		1	1
すりこぎ		1	1
調理バサミ		1	1
ワインオープナー		1	0
菜箸		3	3
洗剤		7	0

食 器 棚						
上 段	中華皿	各班6	引 き 出 し	ガラスコップ	36	
	六角皿	各班6		レモンしぼり器	2	
	中華茶碗	各班6		キッチンタイマー	7	
	ミート皿	各班6		箸（食事用）	36	
	パン皿	各班6		れんげ	36	
	スープ皿	各班6		姫フォーク	36	
	グラタン皿	各班6		フォーク（大・小）	36	
	刺身皿	各班6		スプーン（大・小）	36	
	どんぶり（蓋付）	各班6		ナイフ	36	
	蒸し茶碗（蓋付）	各班6		粉ふるい	10	
下 段	小鉢（大・小）	各班6				
	ご飯茶碗	各班6				
	お椀	各班6				
	湯のみ	各班6				
	急須	7				
	コーヒーセット	各班6		後方の棚		
	コーヒードリッパー（フィルター要）	7				
	圧力鍋	7		炊飯器（5. 5合、1,100W）	9	
	はかり（500g）	7		大鍋	7	
	土鍋	7		ホットプレート	7	
下 段	すき焼き鍋	7		蒸し器（3段）	7	
	泡立て器（大10・小2）	12		電子レンジ	2	
	裏ごし	5		まな板	15	
	流しかん	6				
	バット（大7・中2・小5）	14				
	ガラスどんぶり	5		そ の 他		
	フライ用あみ	3				
	ハンドミキサー	7		冷蔵庫	1	
	のし棒（大10・小1）	11		消火器	1	
	中華スープどんぶり	7		食事用テーブル	3	
	大どんぶり	42		イス	14	
	洋皿	42		台ふきん	1／台	
	盛り皿	7				
	オードブル皿	11				
霧ふき	7					

※戸棚の引き出しに緑のマーク有
申告があれば貸出可能。

※ゴミ袋・布巾・鍋つかみ・鍋敷きは各自ご持参ください。