

東部会館 料理実習室 備品一覧

・下記のリストに無い消耗品

(布きん、手ぬぐい、エプロン、クッキングシート、ラップ、アルミホイル、調味料、油、ごみ袋など)は準備がございませんので、ご持参ください。

・ごみ、生ごみはお持ち帰りをお願いします。施設では処分いたしません。

・包丁とホワイトボードマーカーは、受付で貸し出します。お声がけください。

・食器や調理器具を破損した場合や、劣化にお気づきの際は、申し出て頂けると助かります。

(故意以外の破損については弁償などは求めません。)

食器類

番号	品名	個数
1	大丸皿 40cm	5
2	丸皿 26cm	1
3	丸皿 25cm	
4	丸皿 20cm	4
5	丸皿 16cm	
6	丸深皿 16cm	
7	丸深皿 12cm	
8	丸深皿 10cm (鉢)	
9	丸小皿 8cm	
10	ガラス深皿 15cm	
11	角鉢 10×10cm	
12	角皿 20×14cm	
13	茶碗	

※個数表記がない物は、25個以上あります。

番号	品名	個数
14	どんぶり+フタ	
15	お椀	
16	グラス 大	
17	グラス 中	
18	コーヒーカップ+ソーサー	
19	湯呑	
20	きゅうす	4
21	お箸	
22	スプーン 大	
23	スプーン 小	
24	フォーク 大	
25	フォーク 中	
26	テーブルナイフ	

●調理器具,調理家電など

番号	品名	個数
1	両手鍋①	4
1-2	両手鍋①のフタ	4
2	蒸し器(2段)	1
3	両手鍋②	5
3-2	両手鍋②のフタ	5
3-3	両手鍋②の蒸し皿	5
4	厚手鍋	4
4-2	厚手鍋のフタ	4
5	両手鍋③	2
5-2	両手鍋③のフタ	2
6	両手鍋④	5
6-2	両手鍋④のフタ	5
7	両手鍋⑤	4
7-2	両手鍋⑤のフタ	4
8	片手鍋	5
8-2	片手鍋のフタ	5
9	フライパン①	5
9-2	フライパン①のフタ	5
10	フライパン②	5
11	中華鍋	5
12	やかん 大	1
13	やかん 中	4
14	ザル 各種	14
15	ボウル 各種	24
16	耐熱ボウル	5
17	桶①	9
18	桶②	5
19	計量カップ 金属 各種	17
20	計量カップ 透明プラ	5
21	一合マス	2
22	計量スプーン(セット)	5
22-2	計量スプーン 大さじ	6
23	擦切りヘラ	5
24	ジューサーミキサー	3
25	ハンドミキサー(電動)	5
26	秤	3
27	デジタル秤	5
28	キッチンタイマー	5
29	炊飯ジャー	5
30	ピーラー	4
31	キッチンハサミ	4
32	まな板 大	5
33	まな板 中	5
34	フライ返し	10
35	おたま	10
36	穴あきおたま 大	1
37	穴あきおたま 小	5
38	木ベラ	8
39	シリコンヘラ	10
40	スパチェラ 大	1
41	スパチェラ 中	3
42	菜箸	13
43	しゃもじ	11
44	泡立て器	11

番号	品名	個数
45	すくい網 大	5
46	すくい網 中	5
47	すくい網 小	5
48	トング 大	4
49	トング 中	1
50	トング 小	5
51	麺トング	1
52	マッシャー	5
53	おろし金 大	1
54	おろし金 中	5
55	おろし金 小	5
56	肉叩き	5
57	玉子スライサー	5
58	スケッパー	4
59	缶切り	3
60	栓抜き	2
61	アイスピック	1
62	シリコン刷毛	5
63	ふるい 各種	9
64	バット 大	7
65	バット 中5 小 5	10
66	耐熱皿(グラタン皿)	5
66-2	耐熱皿(グラタン皿)のフタ	5
67	麺棒	8
68	すりこぎ	6
69	すり鉢	5
70	鍋敷き	10
71	おぼん	11
72	巻きす	8
73	果汁しぼり器	5
74	茶こし	5
75	漏斗 大	1
76	漏斗 小	1
77	ケーキ型 各種	13
78	型抜き 各種	23
79	プリン型	26
80	ケーキ皿	5
81	洗いカゴ	5
82	ガスコンロ 2口 焼き魚グリル	5
83	オーブン電子レンジ	5
83-2	耐熱皿	5
83-3	オーブン用バット	10
83-4	解凍テーブル	5
83-5	把手	5
83-6	手袋	5
84	冷蔵庫	1
85	包丁 大	10
86	菜切包丁	5
87	果物ナイフ	5
88	包丁砥ぎ	1
89	フードプロセッサ(電動)	2
	食器用洗剤	5
	たわし、スポンジ	5
	手洗い液体石鹸	5
	ホワイトボードマーカー黒・赤	1