

調理実習室備品

品名	数量	備考
包丁・まな板等		
まな板 (大)	21	
まな板 (小)	7	
包丁 (子ども用)	12	
セラミック包丁	8	
計量カップ (大・小)	2	
電化製品		
炊飯器 (三合炊き)	4	
炊飯器 (一升炊き)	2	
炊飯器 (二升炊き)	1	
ホットプレート	4	
ハンドミキサー (新)	7	
ハンドミキサー (古)	3	
フードプロセッサ	3	
ミルつきミキサー	3	
電子レンジ	1	
鍋・フライパン等		
両手深鍋 27cm	7	
両手深鍋 24cm	7	
両手深鍋 20cm	7	
片手鍋 18cm	7	
片手鍋 16cm	7	
フライパン 26cm	7	
フライパン (蓋付) 28cm	7	
フライパン 深型 28cm	4	
玉子焼き器	7	
てんぷら鍋	7	
角型蒸し器	7	
やかん (大、3ヶ)	3	
やかん (中、1ヶ)	4	
やかん (特大7ヶ・小) は電磁調理不可		
おたま・菜箸等		
おたま	17	※
おたま (穴あき)	11	※
フライ返し	13	※
丸カス揚げ	7	
木製しゃもじ (大)	7	
木製しゃもじ (小)	2	
マジックしゃもじ	7	
泡たて器	7	
菜箸 (大中小セット)	6	※

品名	数量	備考
ボール・ざる・桶等		
ステンボール 35cm	6	
ステンボール 32cm	8	
ステンボール 26cm	14	
ステンボール 24cm	1	
ステンボール 23cm	10	
ステンボール 20cm	6	
ガラスボール	5	
深型ざる (30cm)	7	
浅型ざる (27.5cm)	7	
浅型ざる (22.5cm)	7	
浅型ざる (18cm)	7	
野菜水切り器	2	
寿司桶 (大)	1	
寿司桶 (小)	1	
ステンレイ (大)	6	
ステンレイ (小)	7	
オイルツト (2L)	3	
耐熱ガラスボール (フタ付)	7	
調理小物		
マグカップ	7	※
計量カップ (金属)	13	※
計量カップ (プラ)	6	
計量スプーン (金属)	6	※
計量スプーン (プラ)	6	※
タイマー	7	※
おとし蓋	7	※
おろし金	7	※
ピーラー	7	※
缶切り	7	※
調理ばさみ	7	※
万能カッター	7	
すり鉢 (大) 28cm	6	
すり鉢 (小) 22cm	2	
すりこぎ (大)	9	
すりこぎ (小)	7	
めん棒	1	
巻きす	7	
おむすび型 (5ヶ)	4	
うらごし器 (浅型)	7	
うらごし器 (深型)	4	
ゴムべら	1	
野菜イタメ用木べら	8	

品名	数量	備考
製菓用器具		
粉ふるい	7	
スクッパー	7	
クッキー抜き型 (抜き型6ヶ)	7	
レモン搾り	2	
ステンカップ	37	
三角ゴムヘラ	7	
料理刷毛	7	
絞り口金セット	7	
茶こし (粉ふるい用)	2	
シフォン型	2	
粉ふるい (小)	4	
パレットナイフ	7	
スプーン・フォーク・箸等		
デザートスプーン		
デザートフォーク		
デザートナイフ		
サラダフォーク		
ティースプーン		
ケーキフォーク		
箸		
子ども用食器		
スープカップ		
マグカップ		
ランチ皿		
スプーン		
その他		
お盆 (角型)	3	
上皿はかり (4k)	1	
上皿はかり (1k)	7	
デジタルはかり	1	
ソース差し	7	
ソーストレイ	7	
柄トレイ	7	
ナイフ・フォーク皿		
水まわり用品		
洗い桶	7	
水切りかご (蓋付)	7	
三角コーナー	7	
クリナーケース (石鹸・洗剤用皿)	7	
ふきん (大)		
ふきん (小)		
雑巾		

※は、各テーブルごとに管理 (講師テーブルの棚に収納)