

調理実習室備品リスト

調理実習室で使用できる調理器具は下記の通りです。

品名	数量
オープンレンジ	2
ガスオープン	5
エアポット (3L)	5
炊飯器 (1升)	5
ミキサー	5
圧力鍋	5
蒸し器	5
中華鍋	5
中華お玉	5
ハンドミキサー (1.2L)	5
お盆 (大・中)	5セット
すり鉢 (10号)	5
すりこぎ	5
テフロンフライパン (28cm)	5
テフロンフライパン (26cm)	5
フライパンカバー	5
玉子焼き器 (18cm×15cm)	5
深型ソースパン	5
両手なべ (30cm)	5
両手なべ (28cm)	5
両手なべ (26cm)	5
両手なべ (24cm)	5
両手なべ (18cm)	5
やかん	5
ステンレスザル (30cm)	5
ステンレスザル (25cm)	5
ステンレスザル (20cm)	5
ステンレス角バット (34cm×25cm)	5
ステンレス角バット (28cm×22cm)	5
ステンレス角バット (23cm×19cm)	5
ステンレスボール (27cm)	5
ステンレスボール (21cm)	5
ステンレスボール (15cm)	5
ステンレスボール (11cm)	5
カス揚げ	5
計量カップ (1000cc)	5
計量カップ (200cc)	5
クッキングメーター (2kg)	5
クッキングメーター (1kg)	5
粉ふるい器	5
裏ごし器	5
まな板	10
包丁	16
三徳包丁	5
デジタルタイマー	5
キッチンはさみ	5
栓抜き兼用缶きり	5
揚げ物用温度計	5
計量スプーン3本組	5セット
レモン絞り器	5
しょうゆサーバー	5
トング	5
お玉	5
穴あきお玉	5
レードル (90cc)	5
バターピター	5
フォーラムナイロンピター	5
泡立て器 (33cm)	5
泡立て器 (21cm)	5
フライ返し	5

品名	数量
皮むき器	5
おろし金	5
シリコンハンドクリーナー (大)	5
シリコンハンドクリーナー (小)	5
巻きすだけ	5
しゃもじ (24cm)	5
しゃもじ (36cm)	5
刷毛	5
竹製ターナー	5
マドレーヌ貝型	10
玉子豆腐器	5
麵棒	5
型抜きライス	10
型抜き野菜	15セット
型抜き動物	15セット
ゼリーカップ	50
パウンドケーキ型 (中)	10
エンゼルケーキ型	9
ドーナツ型	50
スプーン (大)	24
スプーン (小)	23
スプーン (丸)	24
ティースプーン	24
フォーク (大)	24
フォーク (小)	24
ナイフ	24
ティークップ	24
ソーサー	24
菜箸 (大・中・小)	5セット
箸	23膳
中華丼	23
レンゲ	23
中華皿 (大)	23
中華皿 (中)	23
中華皿 (小)	22
中華八角皿	23
ケーキ皿	24
パン皿	24
ミート皿	24
フルーツ皿	24
スープ皿	24
耐熱キャセロール	23
飯台	5
湯呑	24
土瓶	5
半月天皿	22
呑水	21
角小鉢	23
むし碗	20
長角焼物皿	23
刺身鉢	23
盛鉢	22
蓋つきどんぶり	23
どんぶり	25

【ご注意】

消耗品類 (洗剤、ラップ、ごみ袋、水切りネット等) はご持参くださいますよう、お願いします。また、ごみは持ち帰るようお願いいたします。※器具の大きさは目安です。※破損等で数量が減っている物もあります。ご了承ください。