

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	15
三徳包丁	17
出刃包丁	5
デジタルタイマー	10
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
ナイロンバターピーター	5
フォーラムナイロンピーター	5
泡立て器 (33cm)	5
泡立て器 (21cm)	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 (大)	5
シリコンハンドクリーナ (小)	5
巻きすだれ	5
しゃもじ (24cm)	5
しゃもじ (36cm)	5
刷毛	5
竹製ターナー	10
マドレーヌ貝型	10
玉子豆腐器	5
麺棒	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
飯台	5
土瓶	5
スプーン 各種	5セット
フォーク 各種	5セット
ナイフ	5セット
ティーカップ	5セット
ソーサー	5セット
菜箸 (大・中・小)	5セット
箸	5セット
中華丼	5セット
レンゲ	5セット
中華皿 (大)	5セット
中華皿 (中)	5セット
中華皿 (小)	5セット
中華八角皿	5セット
ケーキ皿	5セット
パン皿	5セット
ミート皿	5セット
フルーツ皿	5セット
カレー皿	5セット
耐熱キャセロール	5セット
湯呑	5セット
半月天皿	5セット
呑水	5セット
角小鉢	5セット
むし碗	5セット
長角焼物皿	5セット
刺身鉢	5セット
盛鉢	5セット
蓋つきどんぶり	5セット
どんぶり	5セット

※ 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ので、ご了承ください。

【ご注意】

- ・消耗品類 (洗剤、スポンジ、ふきん、ラップ、ごみ袋、水切りネット等) はご持参くださいませようをお願いいたします。
- ・ごみは持ち帰るようお願いいたします。
- ・詳細については、お問合せください。