


























調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
	丼（ふた付き）	蓋 40 丼 38		とんすい	37
				角小鉢	38
	和皿・大	39		付出皿	40
	和皿・中	34		角小皿	39
	和皿・小	43 柄違い 5		焼物皿	35
	刺身用千代口	32		大鉢（刺身鉢）	36
	天ぷら皿	39		多用丼	38
	小鉢・小	36		汁碗	39
	小鉢・大	37		茶瓶	6
	湯呑み	24 柄違い 4		土鍋	7
	蒸し碗	ふた 40 碗 35		ソーメン鉢	39
	箸置き	40		半月盆	40
	しょうゆ差し	10		大皿	1
	飯碗	27			

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
			ミート皿 23cm 37		
			カレー・パスタ皿 36		
			スープ皿 19cm 39		
ラーメン丼	40	ケーキ皿 18cm 38			
レンゲ	40	パン皿 16cm 38			
レンゲ台	40	ベリー皿 14cm 39			
中華丸皿・大	40	ブイヨンカップ(ソーサー付) 40			
中華丸皿・中	39	グラタン皿 40			
中華取皿	38	キャセロール 40			
中華取皿・小	38	コーヒー・ティー兼用碗 39			
中華飯碗	36	兼用ソーサー 40			
中華スープ碗	39	シュガーポット 9			
中華小判皿・大	40	クリーマー 10			
中華小判皿・小	40	洋大皿 6			
八角高台皿	39	ティーポット 6			

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
	アイスクリームグラス	39		8オンスグラス	38
	ガラス中鉢	26		ワイングラス	38
	ガラス小鉢	29		アイスコーヒーグラス	32
 <p>ティー スプーン コーヒー スプーン スプーン スプーン スプーン スプーン スプーン</p> <p>スープ スプーン アイスクリーム スプーン</p>			ガラス調味料入れ		20
 <p>フォーク・大 シュガー・スプーン フォーク・小 バターナイフ 塗箸</p>					
ナイフ・大					
ナイフ・小					
ティースプーン	47	角バット網 10枚取			8
スプーン	32	角バット網 15枚取			8
コーヒースプーン	42	角バット網 21枚取			8
スプーン	31	角バット・浅 10枚取			8
アイスクリームスプーン	38	角バット・浅 15枚取			7
フォーク・小 (フルーツ)	41	角バット・浅 18枚取			8
フォーク・大 (デザート)	39	角バット・深 10枚取			10
バターナイフ	41	角バット・深 15枚取			7
シュガーレードル	8	角バット・深 18枚取			1
塗箸	57 黒 20	角バット・浅 21枚取			8
ナイフ・小 (フルーツ)	39				
ナイフ・大 (デザート)	39				

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
				まな板立て	6
ケーキ型 15cm	8	まな板・大		8	
ケーキ型 18cm	8	まな板・小		6	
ケーキ型 21cm	8		角スパテラ	8	
			丸スパテラ	8	
 エンゼルケーキ型 21cm	8		ゴムべら (取り外し可)	8	
			ゴムべら・小	28	
 パウンドケーキ型	8		ゴムべら・大	8	
				泡立・大	7
タルトケーキ型 18cm	7	泡立 (10号)		7	
タルトケーキ型 21cm	8	泡立 (9号)		6	
		泡立 (8号)		1	
		泡立 (7号)		4	
 ケーキターナー	8		万能 Tongue・大	5	
スケッパー	8		万能 Tongue・小	13	
 めん棒・大	8		菜箸・大	91	
めん棒・小	7		菜箸・小		
 スクレイパー	7				
 アルミプリンカップ 100cc	37				
 絞り袋	4				
 ケーキナイフ	4				
	口金 ①	5			
	②	5			
	③	9			
	④	8			
	⑤	8			
	⑥	8			
	野菜抜き ①	8			
	②	8・小 2			
	③	6・中 1・小 2			
	④	8			
	⑤	8・小 2			
	⑥	7			

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
<p>茶漉し 缶切り 栓抜き レモン絞り キッチンタイマー コルクスクリュー アイスピック</p>				キッチンバサミ	5
				ウロコ取り	6
				霧吹き	8
缶切		5			
栓抜き		8			
レモン絞り		7		サービストレー 20インチ	16
茶漉し		5			
アイスピック		2		木製回転台 24cm	8
コルクスクリュー		2			
キッチンタイマー		11		すしおけ 60cm	1
	アイスクリームディッシャー	7		タオルスタンド	2
	おろし金	6			
	卵切り器	9		ケンミックス	1
	ハケ	5		炊飯器	8
	巻すだれ	17		もちつき機	8
	皮むき	4		ハンドミキサー	7
	骨抜き	7			
			はかり 500g		2
			はかり 1kg		1
			電子はかり		1
				油缶	7

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
					
薄刃型包丁	8	スプレードル・大	7		
舟行型包丁	14	スプレードル・小	6		
柳刃包丁	8	横口レードル・大	7		
パン切りナイフ	8	横口レードル・小	6		
牛刀	7	横口穴あきレードル	7		
ペティナイフ	6	穴あきお玉	6		
出刃包丁	7	お玉	7		
ウェーブナイフ	7		魔法のしゃもじ 23cm	7	
砥石	8		木しゃもじ 24cm	6	
包丁研ぎ器	2		ジャンボしゃもじ	7	
			フライ返し	7	
			ポテトマッシャー	7	
			木しゃもじ・長	6	

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量
	親子鍋・蓋 16.5cm	8		やかん	8
	片手鍋・大 18cm	8		蒸し器	8
	片手鍋・小 16cm	8		魚焼き網	8
	両手鍋 20cm	8		カス揚げ	8
	半寸胴鍋 24cm	7		油こし	8
	浅片手鍋 24cm	8		すり鉢 9号	8
	シチュウ・パン 24cm	8		すりこぎ 30cm	8
	北京鍋 33cm	8			
	広東鍋 36cm	8			
	フライパン・大 26cm	8			
	フライパン・小 22cm	8			
	てんぷら鍋 33cm	8			
	卵焼き 15cm	8			

調理室備品一覧

*備品の数は変動する場合があります。

名称		数量	名称		数量	
	ステンレスボウル特大 39cm	8		計量スプーン4本セット	7	
	ステンレスボウル大 33cm	13				
	ステンレスボウル中 24cm	22		粉ふるい	6	
	ステンレスボウル小 18cm	14		玉子ドーフ型	8	
	ステンレスボウル極小 13cm	18				
	ステンレスザル特大 37.5cm	8		三角コーナー	7	
	ステンレスザル大 33cm	8		うらごし枠 24cm	8	
	ステンレスザル中 25cm	7		うらごし用替網12メッシュ	7	
	ステンレスザル小 18cm	9		うらごし用替網30メッシュ	8	
	プラスチックザル大 42cm	8		うらごしセット 21cm	8 替 1	
	プラスチックザル中 36cm	8				
	プラスチックザル小 26cm	8				
	洗い桶	8		デジタルスケール 2kg	6	
		<p>*調理室利用上のお願い</p> <p>施設の使用はセルフサービスです。 ゴミ袋、食器洗い用洗剤、布巾、食器拭き、食材や調味料などの消耗品は、使用者の方がご用意ください。 また、使用後の食器、機器類は、きれいに洗って必ず元の場所にお戻しください。</p>				
計量カップ・小 200cc						7
計量カップ・中 500cc						7
計量カップ・大 1000cc						7