

調理実習室の備品

調理台にセットになっている備品			
名称	数量		
炒め鍋	1	やかん (3ℓ)	1
フライパン (24cm)	1	水切りかごセット (大)	1
ざる (大・中・小)	3	洗いおけ	1
ボウル (大・中・小)	3	オープン皿セット	1
両手鍋 (大・小)	2	天ぷら揚げバット	1
片手鍋	1	雪平鍋	2
水切りざるセット (丸)	1	三徳包丁	1
焼き網	1	洋包丁	1
すり鉢 (大・小)	2	出刃包丁	1
すりこぎ (大・小)	2	ペティナイフ	1
バット (大・中・小)	3	Vカット包丁	1
天ぷら揚げバット	1	野菜調理器セット	1
雪平鍋	2	卵切り器	1
菜ばし	3	野菜抜き器	1
揚げばし	1	うらごし器	1
泡立て器	1	流し缶	1
玉じゃくし	3	計量カップ (大・小)	2
穴じゃくし	1	計量スプーンセット	1
だし揚げ	1	金属焼き串セット	1
フライ返し	1	缶切り	1
竹しゃもじ	1	キッチンばさみ	1
穴あきターナー	1	木製皮むき	1
スパテル	1	ピーラー	1
トング	1	蒸し布	1

食器棚にある備品			
和 食 器	数量		
飯茶碗	32	八角皿	40
汁椀	38	レンジ皿	8
焼物皿	39	ラーメンどんぶり	40
小皿	37	中どんぶり	39
中皿	37	レンゲ	40
大皿	39	栓抜き	18
小鉢	33	洋 食 器	
中鉢	32	スープカップ	40
大鉢	8	パン皿	40
小どんぶり	25	グラス	27
中どんぶり	20	スープ皿	40
大どんぶり	34	フルーツ皿	40
ふた付き茶碗	20	コーヒーカップ	40
蒸茶碗	40	グラタン皿	36
湯のみ茶碗	40	ディナー皿	37
はし	85	ガラス器	34
中華食器	数量	ガラス小鉢	40
スープ皿	39	スプーン (小)	30
小皿	34	スプーン (大)	30
中皿	40	フォーク (小)	30
大皿	6	フォーク (大)	30
		ナイフ	30

窓下収納棚、調理準備室にある備品			
窓下収納棚	数量		
天ぷら鍋	4	オードブル皿	5
二段蒸し器	5	めん棒 (大)	5
寿司鉢	5	めん棒 (小)	5
まな板	10	メロンライス型	5
電子レンジ	2	ドーナツ型	5
バット (大)	2	デコレーションケーキ型	5
タライ	9	エンゼルケーキ型	5
ザル	9	パウンドケーキ型	5
バケツ	5	マドレーヌ型	40
ソフトまな板	10	ゼリー型	36
調理準備室	数量	プリン型	35
炊飯器	5	ぬり刷毛	5
ミキサー	2	ゴムべら	5
ハンドミキサー	5	ボウル (大)	2
ポット	8	角盆	5
フードプロセッサ	1	丸盆	1
キッチンスケール	5	コーヒーカップ貸出用	47
タイマー	2	れんげ	43
包丁研ぎ	2	ワイングラス	24
はかり	5	コーヒーサーバ	5
粉ふるい	5	コーヒーフィルタ	5