

調理実習室

調理器具・食器類一覧表とお願い

2016年2月22日現在

調理実習室	定員	テーブル	椅子	77.71㎡(23.4坪)	ホワイトボード	スクリーン	グリル付コンロ(オープンレンジ付)・流し 5台 車椅子用流し・ガス台1台 講師用グリル付コンロ(オープンのみ付)・流し 1台 清掃用具 電気容量・吊り下げコンセント窓側列・壁側列-1列 3個合計1500Wまで 壁直付けコンセント-各1500Wまで(冷蔵庫前壁詳細図参照)
	37	6	36		あり	あり	

品名	大きさ	個数	品名	大きさ	個数	品名	大きさ	個数	品名	大きさ	個数
型			型			型			型		
炊飯器	1.8L	3	ボール1号(大)	27cm	2	包丁	要予約	10	しゃもじ	木	5
炊飯器	0.54L	5	ボール2号(中)	24cm	4	キッチン鋏	要予約	1	しゃもじ	プラスチック	8
ホットプレート	30cm×40cm	5	ボール3号(中)	21cm	7	電話又は窓口予約の上、受付で貸し出します					
ミキサー	電気	2	ボール4号(小)	18cm	4				シリコンベラ		6
			フタ付 親子井用鍋	16cm	2	まな板		13	ハケ		7
行平鍋		2	ステンレス製ザル(大)	27.5cm	6	鍋敷き		12			
鍋<片手小>ステンレス	16cm	3	ステンレス製ザル(小)	18.5cm	9	菜箸		9	木べら		6
鍋<片手小>	16.5cm	6				まきす		12	バタービーター(テフロン用フライ返し)		7
鍋<片手中>	21cm×10cm	4	バット		6	缶切り		4	フライ返し(金属)		11
鍋<両手>ステンレス	22cm×12cm	4	飯台	35cm	3	栓抜き					
鍋<両手>ステンレス	20cm×10cm	2				ピーラー(皮むき)		7	おたま	金物(長)	10
鍋<大>アルミ製	31.5cm×12cm	3	裏ごし器(大)		4	おろし金		4	おたま	木	3
中華鍋<両手鍋>	32.5cm	6	裏ごし器(小)		1	スライサー(おろし金付)		7	おたま(鳥口)	金物(長)	2
中華鍋<片手中>	28cm×4cm	1	すり鉢<大>	30cm	1	おろし器		2	穴あきおたま		8
中華鍋<片手中>	30cm	1	すり鉢<中>	27cm	6	レモン絞り		6	かす揚げ		5
圧力鍋(片手)		2				のし棒		8			
蒸し器	27cm×20cm	6	マッシャー		2	お米用軽量カップ		5	スケッパー		4
フライパン	25.5cm×6cm	3	マッシャー(ハンドル付)		2	軽量カップ	200cc	8	口金		2
フライパン(テフロン)	25.5cm×6cm	9				軽量カップ	500cc	4	ケーキ用型枠大		2
アルミソテーパン(蓋付)	24cm	7	泡だて器		7	軽量スプーン	8セット		ケーキ用型枠小		5
アルミDONフライパン	30cm	5	ハンドミキサー		2	キッチンはかり	デジタル	2	型抜き 各種	☆○△◇	1
和セイロ(蓋は1個)	30.5cm	5	粉ふるい(ざる型)		4	キッチンはかり	1kg	2	プリン型		12

食器類

カレー皿	21cm × 16cm	34	飯碗	11.5cmX5cm	39
大皿(和)	32cm	6	汁物碗	11cmX7cm	38
大皿(洋)	24cm	43			
中皿(洋)	19cm	39	箸		61
小皿(洋)	13cm	47	箸置き		32
小鉢 各種類		54			
中鉢	14cm × 7cm	11			
取り皿(深め)	14cm × 4cm	16	井中 (白地)	13.5cm	8
とんすい(青系)	12cm × 3cm	10	井大 (赤絵)	14.5cm	20
とんすい(茶系)	12cm × 3cm	29	井大 (花柄)	16.5cm	3
やかん		2			
急須		2	グラタン皿 大(つば付)		3
茶こぼし		1			
湯のみ		40			
コーヒーカップ&ソーサー		13	ティースプーン 小		36
ティーカップ&ソーサー		28	スプーン 大		40
			フォーク 大		38
スープカップ		13	フォーク 小		42
ソーサー		28			
			ナイフ		30
ガラスコップ		11	バターナイフ		2

お願い

★包丁10本・キッチンバサミ1本は、予約が必要です。受付へ直説又は電話でお申し込み下さい。

☆ガスの元栓の開き方は、壁面に掲示があります。それに従って操作してください。

☆フキン・台フキンはお持ち下さい。貸し出しはありません。

☆食器のかけたものは使用せず、お手数ですが事務室までご連絡下さい。

★ごみは すべて お持ちかえり下さい。

★片づけが終わられましたら、
内線206へ 連絡し
管理員の点検を受けて下さい。