


























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
					37
					36
					39
ラーメン丼	40			38	
レンゲ	40			38	
レンゲ台	40			39	
中華丸皿・大	40			40	
中華丸皿・中	39			40	
中華取皿	38			40	
中華取皿・小	38			39	
中華飯碗	36			40	
中華スープ碗	39			9	
中華小判皿・大	40			10	
中華小判皿・小	40			6	
八角高台皿	39			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>			 <p>ナイフ・大 ナイフ・小</p>		
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
	パウンドケーキ型	8		ゴムべら・小	28
				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
	ケーキターナー	8		泡立 (7号)	4
	スケッパー	8		万能 Tongue・大	5
	めん棒・大	8		万能 Tongue・小	13
	めん棒・小	7		菜箸・大	91
	スクレイパー	7	菜箸・小		
	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 アイスピック コルクスクリュー</p>			<p>キッチンバサミ 5</p>		
<p>ウロコ取り 6</p>			<p>霧吹き 8</p>		
缶切		5	<p>サービストレー 20インチ 16</p>		
栓抜き		8	<p>木製回転台 24cm 8</p>		
レモン絞り		7	<p>すしおけ 60cm 1</p>		
茶漉し		5			
アイスピック		2			
コルクスクリュー		2			
キッチンタイマー		11			
<p>アイスクリームディッシャー 7</p>		<p>タオルスタンド 2</p>			
<p>おろし金 6</p>		<p>ケンミックス 1</p>			
<p>卵切り器 9</p>		<p>炊飯器 8</p>			
<p>ハケ 5</p>		<p>もちつき機 8</p>			
<p>巻すだれ 17</p>		<p>ハンドミキサー 7</p>			
<p>皮むき 4</p>		<p>ミキサー 6</p>			
<p>骨抜き 7</p>		<p>はかり 500g 2</p>			
		<p>はかり 1kg 1</p>			
		<p>電子はかり 1</p>			
		<p>油缶 7</p>			

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