



























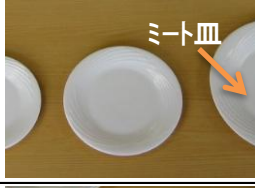








調理室備品一覧

*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	34
	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			

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		37		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

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 シュガーレードル ナイフ・大 フォーク・小 バターナイフ ナイフ・小</p> <p>塗箸</p>					
ティースプーン	47	角バット網 10枚取	8		
スープスプーン	32	角バット網 15枚取	8		
コーヒースプーン	38	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)	40	角バット・浅 18枚取	8		
フォーク・大 (デザート)	41	角バット・浅 21枚取	8		
バターナイフ	40	角バット・深 10枚取	9		
シュガーレードル	8	角バット・深 15枚取	7		
塗箸	58 黒 20	角バット・深 18枚取	1		
ナイフ・小 (フルーツ)	39				
ナイフ・大 (デザート)	39				

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	まな板・薄型		7	
	エンゼルケーキ型 21cm	8		角スパテラ	8
	パウンドケーキ型	8		丸スパテラ	8
				ゴムべら (取り外し可)	18
タルトケーキ型 18cm	7	ゴムべら・小		28	
タルトケーキ型 21cm	8	ゴムべら・大		8	
ケーキターナー	7	泡立・大		7	
スケッパー	8	泡立 (10号)	7		
	めん棒・大	8	泡立 (9号)	5	
	めん棒・小	7	泡立 (8号)	1	
	スクレイパー	6	泡立 (7号)	4	
	アルミプリンカップ 100cc	37		万能トング・大	5
	絞り袋	4		万能トング・小	13
	ケーキナイフ	4		菜箸・大	約40膳
				菜箸・小	
		口金 ①	5		
		②	5		
		③	7		
		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
				キッチンバサミ	5
				ウロコ取り	6
				霧吹き	1
缶切		5		サービストレー 20インチ	16
栓抜き		8			
レモン絞り		7		木製回転台 24cm	8
茶漉し		5			
アイスピック		2		すしおけ 60cm	1
コルクスクリュー		2			
キッチンタイマー		11		タオルスタンド	2
	アイスクリームディッシャー	7		ケンミックス	1
	おろし金	6			
	卵切り器	9		炊飯器	8
ハケ		5		もちつき機	8
	巻すだれ	17		ハンドミキサー	7
	皮むき	4		ミキサー	6
	骨抜き	7		はかりアナログ 500g	2
	油缶	7	はかりアナログ 1kg	1	
			はかりデジタル 2kg	6	
			はかりデジタル 2.5kg	1	

名称		数量	名称		数量
					
舟行型包丁		13	スープレードル・大		6
薄刃型包丁		7	スープレードル・小		7
出刃包丁		7	横口レードル・大		7
柳刃包丁		7	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
パン切りナイフ		7	お玉		7
ウェーブナイフ		8		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	6
				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	9		計量スプーン4本セット	7
	ステンレスボウル 大 33cm	12			
	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	15		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	8
	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
	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			
			<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、水切りネット、食器用洗剤、ハンドソープ、布巾(台拭き用・食器拭き用)、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下さい。</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				