

調理実習室備品リスト

調理実習室で利用できる器具等は下記の通りです

品名			数量
調理 器 機	1	ポット	2
	2	炊飯器（5合炊き）	5
	3	ホットプレート	5
	4	ハンドミキサー	3
	5	ミキサー（1ℓ）	5
	6	フードプロセッサー	5
調理 器 具	1	フライパン(大)	5
	2	フライパン(小)	5
	3	両手なべ(大) 深型26cm7.4ℓ	5
	4	両手なべ(中) 浅型26cm4.8ℓ	5
	5	両手なべ(小) 浅型20cm3.2ℓ	5
	6	片手なべ(中) 鍋18cm2.3ℓ	5
	7	片手なべ(小) 浅型18cm	5
	8	蒸し器 鍋角2段24cm	5
	9	ガラスボールセット(特大5・大5・中5・小5・特小5)	
	10	ステンレスボールセット(大5・中5・小4)	
	11	そばうちセット	5
	12	ざる(大) 24cm	5
	13	ざる(中) 21cm	5
	14	ざる(小) 18cm	20
	15	バット(大) 36×27×6.3cm	5
	16	バット(中) 33×26×5.5cm	5
	17	バット(小) 30×24×5cm	5
	18	天ぷら揚げバット 27×19×3.4cm	5
	19	まな板(大) 27×40×13cm	5
	20	まな板(小)	5
	21	包丁 三徳包丁(刃渡り17cm)	10
	22	こども包丁(刃渡り13cm)	9
	23	フルーツナイフ(刃渡り10cm)	4
	24	キッチンバサミ	5
	25	ナイロンお玉	10
	26	穴あきお玉	5
	27	計量スプーン(大・小・小1/2)	5
	28	計量カップ 500ml	5
	29	計量カップ 250ml	5
	30	ナイロンバターピーター	5
	31	ナイロンターナー	5
	32	かす揚げ	5
	33	泡立て	5
	34	四徳栓抜缶切	5
	35	菜ばし	5
	36	しゃもじ	5
	37	竹製へら	5
	38	ゴムへら	5
	39	粉ふるい(小)	5
	40	みそこしセット	5
	41	皮むき	5
	42	調理器5点セット	5
	43	玉子切り	5
	44	薬味おろし器	5
	45	レモン絞り器	5
	46	ごはん抜き型	5
	47	うらごし器	5
	48	半きり桶	5
	49	巻きすだれ	5
	50	すり鉢	5
	51	すりこぎ	5
	52	フライパンカバー	5
	53	IHビジョン（2.4ℓ）	5
	54	やかん	5
	55	圧力鍋（6ℓ）	5
	56	シリコングリップ	3色×3
	57	包丁とぎ器	1
	58	万能トング	5
	59	デジタルスケール	1
	60	天ぷら鍋（22cm3.6ℓ）	5
	61	スケール	5
	62	お盆（白・9 透明・4）	
	63	製氷皿	5

品名			数量
食 器 類	1	はし	60
	2	スプーン(大)	30
	3	スプーン(小)	30
	4	フォーク(大)	30
	5	フォーク(小)	30
	6	ナイフ	30
	7	バターナイフ	10
	8	レンゲ	30
	9	コップ	30
	10	ティーカップ	30
	11	コーヒーカップ	30
	12	ソーサー	60
	13	急須(茶漉し付)	5
	14	湯のみ茶わん	30
	15	飯茶わん	30
	16	おわん	30
	17	洋皿(特大)	1
	18	洋皿(大)	30
	19	洋皿(中)	30
	20	洋皿(小)	30
	21	洋皿(フルーツ)	30
	22	洋皿(クーブ)	30
	23	洋皿(オートミール)	30
	24	洋皿(ブイヨン)	30
	25	茶碗蒸しわん	30
	26	どんぶり	30
	27	茶たく	30
	28	ガラス皿	30
	29	小皿(和)	30
	30	角皿(和)	30
	31	はし置き	30
	32	ラーメン丼	30
製 菓 用 品	1	パウンドケーキ型(22cm)	5
	2	デコレーションケーキ型(18cm)	5
	3	回転ケーキ台	5
	4	プリンカップ	60
	5	ゼリー型	60
	6	クッキー抜き型	5
	7	粉ふるい	5
	8	大理石めん棒	5
	9	大理石めん台	5
	1	スリッパ(大人用)	32
	2	スリッパ(子ども用)	16
	3	洋服用ハンガー	30