

## 調理実習室備品一覧表

NO	品名	数量	単位	NO	品名	数量	単位	NO	品名	数量	単位	NO	品名	数量	単位
1	湯沸用ポット	4	個	34	水切りザル(中)	2	個	67	洋食皿(B)	25	個	100	しゃもじ	5	個
2	湯飲み茶碗	25	個	35	水切りザル(小)	2	個	68	洋食皿(C)	25	個	101	料理ばさみ	5	個
3	茶托	25	個	36	たわし入れ	5	個	69	洋食皿(D)	25	個	102	漉し網	5	個
4	茶溢し	5	個	37	三角コーナー	5	個	70	洋食皿(E)	25	個	103	麺用水切り	5	個
5	茶筒	5	個	38	たわし	7	個	71	グラタン皿	25	個	104	おろし金	5	個
6	茶匙	5	個	39	スポンジ	6	個	72	計量スプーン	5	個	105	皮剥き器	10	個
7	急須(大)	2	個	40	まな板	4	個	73	計量カップ(大)	3	個	106	ステンレス金串(中)	20	個
8	急須(中)	4	個	41	まな板水切り	2	個	74	計量カップ(中)	3	個	107	ステンレス金串(小)	20	個
9	急須(小)	4	個	42	竹ザル(中)	2	個	75	せんめき	10	個	108	落し蓋(A)	5	個
10	お盆(A)	3	個	43	竹ザル(小)	2	個	76	とげめき	5	個	109	落し蓋(B)	5	個
11	お盆(B)	3	個	44	すり鉢(大)	1	個	77	塗箸	25	個	110	ガラスコップ(A)	30	個
12	両手中華鍋	2	個	45	すり鉢(中)	1	個	78	菜箸	10	個	111	ガラスコップ(B)	30	個
13	片手中華鍋	2	個	46	すりこぎ(中)	2	個	79	箸置	25	個	112	油用温度計	3	個
14	だしまき用フライパン	2	個	47	すりこぎ(小)	2	個	80	ナイフ	25	個	113	ハンドミキサー	2	個
15	寸胴鍋(中)	2	個	48	万能包丁	10	個	81	フォーク	25	個	114	ケーキ型枠	2	個
16	蒸し鍋	2	個	49	やかん(大)	2	個	82	スプーン(A)	25	個	115	ケーキ型枠	3	個
17	両手アルミ鍋(大)	2	個	50	やかん(中)	2	個	83	スプーン(B)	25	個	116	ケーキサーバー	3	個
18	両手アルミ鍋(中)	2	個	51	はかり	2	個	84	缶切(大)	5	個	117	粉振器	5	個
19	両手アルミ鍋(小)	2	個	52	炊飯ジャー	3	個	85	油漉し(中)	3	個	118	クッキングカッター	5	個
20	片手アルミ鍋	2	個	53	ご飯茶碗	25	個	86	包丁研ぎ器	5	個	119	コーヒー椀皿	25	個
21	フライパン(大)	2	個	54	汁碗	25	個	87	砥石	3	個	120	サラダボール	5	個
22	フライパン(中)	2	個	55	どんぶり(大)	25	個	88	魚焼器	5	個	121	ゴムべら	5	個
23	フライパン(小)	2	個	56	どんぶり(中)	25	個	89	裏漉し器	5	個	122	はけ(大)	5	個
24	ステンレスバット(大)	3	個	57	どんぶり(小)	25	個	90	もち網	5	個	123	はけ(小)	5	個
25	ステンレスバット(中)	3	個	58	ラーメンどんぶり	25	個	91	じょうご(中)	3	個	124	泡立て器	3	個
26	ステンレスアミボール(A)	2	個	59	盛り皿(A)	5	個	92	じょうご(小)	3	個	125	マッシャー	5	個
27	ステンレスアミボール(B)	2	個	60	盛り皿(B)	5	個	93	卓上醤油差し	8	個	126	食器受け	5	個
28	ステンレスボール(大)	1	個	61	和食皿(A)	25	個	94	卓上砂糖容器	10	個	127	ケーキ用フォーク	25	個
29	ステンレスボール(中)	2	個	62	和食皿(B)	25	個	95	卓上塩容器	10	個	128	食器入れ	10	個
30	ステンレスボール(小)	1	個	63	和食皿(C)	25	個	96	お玉	5	個	129	おしぼり受け	5	個
31	プラスチックザル(中)	3	個	64	和食皿(D)	25	個	97	穴開きお玉	5	個	130	水さし	1	組
32	プラスチックザル(小)	3	個	65	和食皿(E)	25	個	98	フライ返し	5	個				
33	水切りザル(大)	2	個	66	洋食皿(A)	25	個	99	木べら	5	個				

### 調理実習室備品使用の注意

- 1 調理実習室をご利用前に当館職員より、使用に際しての注意事項及び使用備品の確認があります。
- 2 調理実習室をご利用前に、本紙(備品借用及び確認表)の記入をお願いいたします。
- 3 調理実習室備品使用前は、必ず綺麗に洗い衛生面に気をつけてください。
- 4 調理実習室使用に伴うゴミ等は、使用者が処理してください。
- 5 ゴミ袋・三角コーナーを使用する場合は、ネット等ご持参ください。
- 6 使用した食器類等は、洗ったあと元の位置へ戻して下さい。
- 7 調理実習室をご利用後は当館職員が、本紙(備品借用及び確認表)により確認を行います。
- 8 附属設備・備品等を破損、汚損又は滅失した場合の損害は、使用者に賠償していただきます。
- 9 ○ 持参していただく物 ○ ゴミ袋、三角コーナーネット、食器用洗剤、スポンジ、布巾

その他注意事項に関しましては、使用許可書裏面をよく読み、正しく使用してください。