

## 調理実習室 調理器具・什器一覧【調理台1台(6名)の備品です】 全4台

品名	数量	品名	数量	品名	数量	品名	数量
雪平鍋(大)	1	蒸し器	1	パイ皿 26cm	1	ゴムべら	1
雪平鍋(中)	1	両手鍋	1	ドリッパー	1	スプーン・フォークセット	1
雪平鍋(小)	2	まな板	2	唐草マグコーヒー椀	6	箸	6
北京鍋	1	キッチンはさみ	1	茶碗蒸し	6	箸置き	6
フライパン	1	皮むき器	2	湯呑	6	おぼん	1
玉子焼き器	1	お玉	1	ポット	1	すし桶	1
ソースパン	1	穴あきお玉	1	大皿 18cm	6	はかり	1
鍋敷き	1	フライ返し	1	中皿 15cm	6	特大ガラスボール	1
ボール 24cm	1	泡立て器	1	小皿 13cm	6		
ボール 21cm	1	カス揚げ	1	ミニ皿 10.5cm	6	その他全際台共通備品	
ボール 18cm	1	穴あきターナー	1	小鉢 9cm	6	包丁とぎ	1
ボール 15cm	1	菜箸	3	焼き皿 11cm×23cm	6	ポット	2
ボール 13cm	1	計量カップ	1	ご飯茶碗	6	ミキサー	4
ざる(大)	1	計量スプーンセット	1	ガラスコップ	6	ガスオーブン	4
ざる(中)	1	タイマー	1	ドレッシング入れ	1	電子レンジ 600W	2
ざる(小)	1	寒天流し器	1	特大皿 24.5cm	6	冷蔵庫	1
すり鉢、すりこぎ	1	落とし蓋(大)	1	どんぶり 18cm	6	出刃包丁(別途貸出)	2
バット	2	落とし蓋(小)	1	大鉢 15cm	6		
味噌こし、味噌こぎ	1	おろし金	1	中鉢 12cm	6		
ケーキ型パウンド	1	栓抜き	1	汁椀	6		
ケーキ型丸	1	炊飯器(一升炊き)	1	レモン絞り	1		
裏こし器	1	圧力鍋	1	クッキー型抜き(セット)	1		
洗い桶	1	三徳包丁(別途貸出)	2	巻す	1		
やかん	1	ペティナイフ(別途貸出)	2	白はけ	1		

※洗剤、スポンジ、たわし、ふきん、台ふきん、ゴミ袋は持参してください。