

調理室用品一覧表

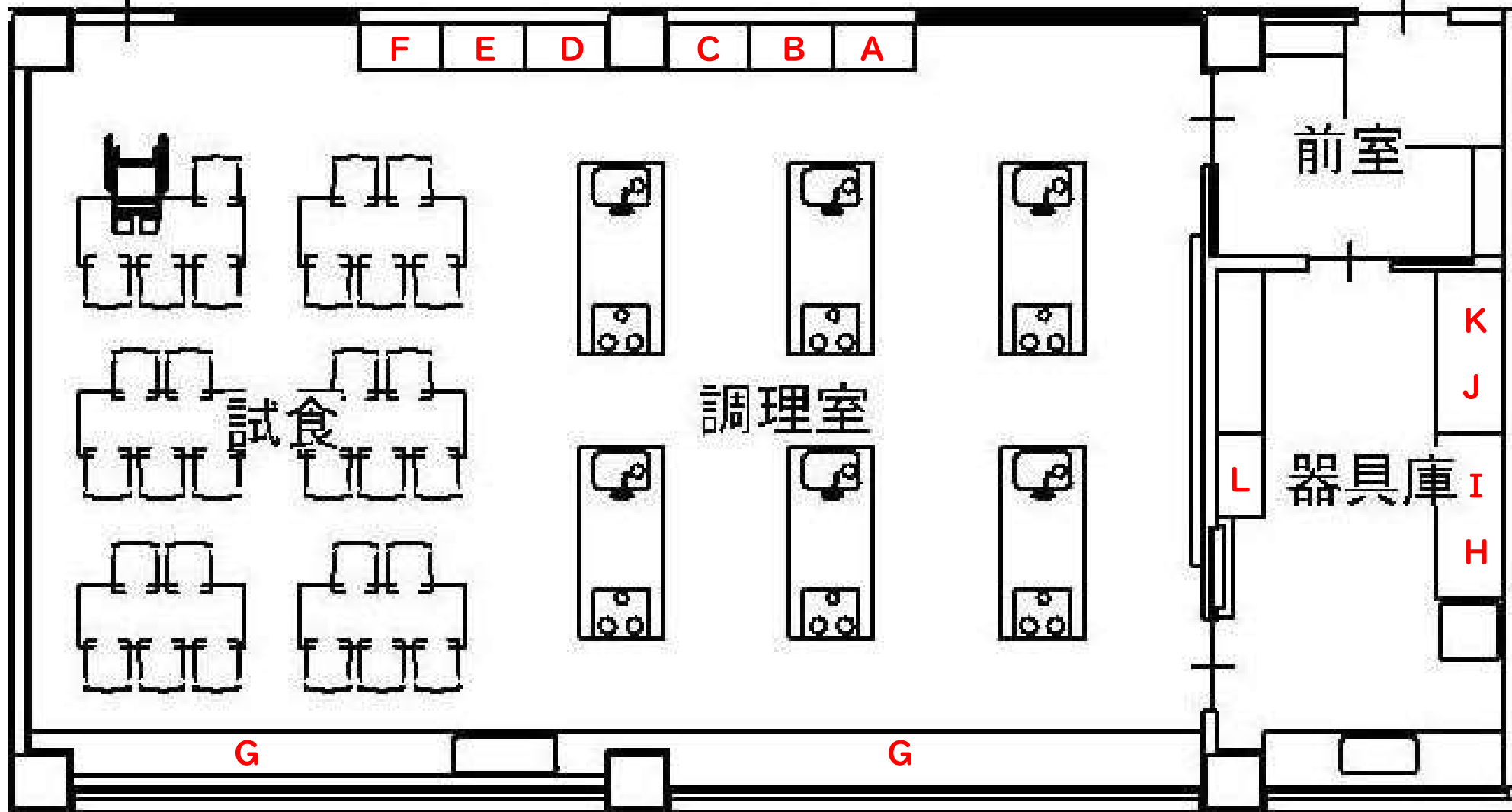
2025.04.01

品名	数	収納場所	品名	数	収納場所	品名	数	収納場所	品名	数	収納場所
《調理器具》			《調理用品》			《包丁》			《ざる・ボウル》		
オーブトースター	3	G	泡立て器	6	G	包丁 洋刃(牛刀)	6	E	ボウル ステンレス大	6	H
オーブンレンジ	6	G	裏ごし器	3	E	ペティナイフ	6	E	ボウル ステンレス中	3	H
おけ(ステン・料理用)50cm	3	H	うろこ取り	6	F	包丁 出刃	6	F	ボウル ステンレス小	5	H
おけ(飯台)3升用	1	H	お玉	6	G	包丁 薄刃(菜切り)	6	D	ざる ステンレス大	6	H
ジューサーミキサー	4	D	お玉(穴あき)	6	G	包丁 万能	11	D	ざる ステンレス中	12	H
炊飯器(1升炊き)	6	G	おとし蓋	6	G	子ども用包丁 青	6	F	ざる ステンレス小	6	H
ハンドミキサー(電動)	7	D	果汁絞り器	3	F	子ども用包丁 赤	6	F	ざる ステンレス中片手	6	H
フィッシュロースター	3	G	カス揚げ	4	G	包丁砥ぎ器	2	D	竹製揚げざる	3	K
フードカッター	7	G	缶切り・栓抜き	6	G	《ケーキ用品》			《鍋・フライパン》		
ホットプレート	6	L	寒天流し器	2	F	ケーキクーラー	7	E	ミルクパン鍋	6	I
焼き魚用網	3	G	キッチンばさみ	4	G	ケーキ型デコレーション 21cm	7	E	雪平片手鍋	6	I
《食器類》			霧吹き	3	F	ケーキ型 パウンド 21×11×6cm	7	E	片手鍋 中	6	I
洋食器 大皿27cm	30	A	コルク抜き	2	F	ケーキ型 タルト 22.8×2.8cm	6	E	片手鍋 大	6	I
洋食器 大皿23cm	25	A	しゃもじ(ごはん用)	10	G	ケーキ型 エンゼル	7	E	アルミ木蓋付鍋48cm	1	J
洋食器 深型皿22cm	26	A	スライサーセット	6	D	回転クールスタンド	7	E	アルミ鍋45cm	1	K
洋食器 中皿16cm	25	A	すりこぎ棒	6	D	粉ふるい	2	E	アルミ鍋39cm	2	K
洋食器 中皿16cm	25	A	すり鉢	6	D	クッキー型	27	F	両手鍋 中 24cm	7	J
洋食器 フリル皿14cm	28	A	セルクル(型)	4	F	《カトラリー》			両手鍋 大 36cm	7	J
洋食器 ボウル	28	A	大根おろし	6	D	子ども用フォーク	20	C	圧力なべ	3	G
			タイマー	6	F	子ども用スプーン	20	C	土鍋(宴席鍋)	3	G
和食器 おわん	29	B	卵切り器	2	F	デザートフォーク	24	C	中華鍋	6	K
和食器 ごはん茶碗	29	B	卵豆腐器(型)	3	F	コーヒースプーン	23	C	天ぷら鍋	6	K
和食器 平鉢	23	B	茶こし	6	C	ディナースプーン	17	C	フライパン	6	J
和食器 中皿	25	B	天ぷら用バット	6	K	ディナーフォーク	20	C	フライパンふた	6	J
和食器 漬物小皿	18	B	鍋敷き	6	G	ディナーナイフ	20	B	卵焼き器	6	J
和食器 焼き物角皿	25	B	肉たたき	3	F	食事用箸	23膳	B			
和食器 角鉢	27	B	はかり(電池)	6	D	レンゲスプーン	16	B	セイロ ふた	1	I
			はかり(バネ)	1	D	穴あきレンゲ	6	G	セイロ 身	3	I
耐熱ガラスボウル 大	6	C	はけ	6	F	菜箸	14組	G	やかん	2	I
耐熱ガラスボウル 小	5	C	バット アルミ 大	9	H	《計量》			ポット	1	I
耐熱ガラス皿	6	C	バット アルミ 中	7	H	計量カップ米用	3	G	《その他》		
耐熱ガラス持手付皿	4	C	バット天ぷら用	6	K	計量カップ200cc	6	G	洗いおけ	7	H
グラタン皿 耐熱ガラス	23	C	ピーラー(皮引き)	6	G	計量スプーン 大	6	G	ポリバケツ	6	L
ガラス皿 14cm	29	C	フライ返し	6	G	計量スプーン 小	5	G	お盆	6	B
ガラス製 そうめん鉢	29	C	へら(木)	6	G	計量カップ1ℓ	6	F	まな板	12	G
			へら(ゴム)	6	G				水切りかご	6	G
丼 中華めん用	30	B	へら(スパテラ)	7	F				収納場所 A~F:廊下側食器棚 G :窓側収納庫 H~L:器具庫		
			ポテトマッシャー	6	G						
アルマイト皿	30	A	みそこし	6	G						
アルマイトボウル	27	A	ミトン	6	G						
			蒸し器角型3段	3	G						
湯飲み茶わん	25	C	蒸し皿(フリーサイズ)	6	F						
きゅうす	6	B	麺棒 30cm	8	F						
			麺棒 45cm	3	F						
ガラスコップ	27	C	野菜型抜き	11	F						
コーヒーカップ	26	C	湯温度計	6	G						
コーヒーカップソーサー	31	E予備									
子ども用スープ皿	20	A									
子ども用おやつ皿	19	A									

注:食器類・カトラリーの数は予備の数も合わせた合計数です。

黒埼地区公民館 3階 調理実習室

廊下側



窓側