**■調理室　器具①　（各調理台に収納）※個数は調理台１台ごとの数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |
| 圧力鍋 | 各１ | 片手鍋大 | 各１ | ホットプレート | 各１ |
| 蒸し器 | 各１ | 片手鍋小 | 各１ | ３層鋼土鍋風鍋 | 各１ |
| 両手鍋大 | 各１ | 万能蒸し器 | 各１ | 揚げ物用鍋 | 各１ |
| 両手鍋中 | 各１ | やかん | 各１ | 網じゃくし | 各１ |
| フライパン大 | 各１ | まな板 | 各２ | 焼き網 | 各１ |
| フライパン小 | 各１ | まな板たて | 各1 | クッキングスケール | 各１ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |
| ざる大 | 各１ | 米用軽量カップ | 各１ | 缶切 | 各１ | ゴムベラ大 | 各１ |
| ざる中 | 各１ | 麺棒 | 各１ | 調理用はさみ | 各１ | ゴムベラ小 | 各１ |
| ざる小 | 各１ | 野菜調理器 | 各１ | トング | 各１ | お玉 | 各１ |
| ステンレスボウル大 | 各１ | 皮むき器 | 各１ | 千枚通し | 各１ | 木べら | 各１ |
| ステンレスボウル中 | 各１ | 計量カップ | 各２ | マッシャー | 各１ | 巻きす | 各１ |
| ステンレスボウル小 | 各１ | 計量スプーン | 各１ | フライ返し | 各１ | 泡だて器 | 各１ |
| カットボード | 各３ | 温度計 | 各１ | しゃもじ | 各１ | 菜箸 | 各１ |

**※調理台の器具には番号シールがついています。使用後は必ず同じ番号の調理台に戻してください。**

**■調理室　器具②　（壁面の戸棚に収納）※個数は全体数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |
| 電子レンジ | ７ | クッキー抜型大 | ７ | ハンドミキサー | ７ |
| 炊飯器 | ４ | クッキー抜型中・小 | 11 | ジューサーミキサー | ４ |
| トースター | ４ | はけ | ７ | フードプロセッサー  （本体、刃、ブラシ） | ７ |
|  |  | 粉ふるい | ７ |

**■調理室　食器類　（壁面の戸棚に収納）※個数は全体数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |  | 名称 | 個数 |
| 大皿 | 59 | グラス | 60 | 小鉢 | 55 | フォーク大 | 57 |
| 中皿 | 120 | コーヒーカップ | 55 | どんぶり | 60 | フォーク中 | 49 |
| 小皿 | 50 | ソーサー | 60 | 箸 | 60 | フォーク小 | 60 |
| サラダボウル | 60 | 湯呑 | 59 | スプーン大 | 60 | ナイフ | 80 |
| 耐熱ガラスボウル | 4 | 汁椀 | 59 | スプーン中 | 58 | バターナイフ | 14 |
| 土瓶 | 7 | ご飯茶碗 | 54 | スプーン小 | 50 | グラタン皿 | 14 |

**■刃物類　　　 ※本数は全体数**

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 本数 |
| 包丁 | 14 |
| アーチ型ペティナイフ | 14 |
| パルブレッドナイフ | ７ |
| 子ども包丁 | 14 |

**★刃物類は倉庫内鍵付きキャビネットで保管。（キャビネットのカギは受付でお渡しします）**

**★調理室の備品は、調理室利用時のみ使用可能です。（その他の使用、備品の持ち出しはできません）**

※備品の個別予約は不要です。