

料理室貸出備品一覧 (No.1)

H29.9.1

調理室の備品は、利用時間内で自由にお使いいただけます。棚の鍵は開けてありますので必要な備品を出してご利用ください。平成29年度9月より事前申請ではなく、すべて当日利用備品としてご案内しています。

- ※ ご利用後は、きれいに洗って乾かした後、室内の表示にしたがって元の状態にお戻しください。
- ※ 料理室利用時のチェックシートへの正確な記載とチェックのご協力をお願いします。

◆ 調理器具 (No.2もありますので、ご確認ください)

	品名	場所	数量		品名	場所	数量	
保管庫	プラスチックまな板	保管庫	14	調理器具	水切り籠	棚上	7	
	家庭用包丁		24		洗い桶		7	
	ペティナイフ		8		手つき盆			
電気器具 1	電子レンジ(オープンレンジ)	棚上	3		鍋つかみ	入口脇壁	7	
	IH炊飯器		6		粉ふるい	A-1	7	
	エアーポット(電気ポット, 湯沸し可)		6		4リットルケトル	A-3	6	
鍋・フライパン類	アルマイト実用鍋(30cm, 蓋付)	棚上	7		菜箸		A-3	14
	テフロンフライパン(32cm)	A-4	7		しゃもじ(木製 7 樹脂製 7)			14
	雪平鍋(18cm, アルマイト)		8		お玉			8
	浅型片手鍋(24cm, アルミ, 蓋付)		7		ゴムヘラ			6
	半寸胴鍋(30cm, アルミ, 蓋付)		8		キッチンバサミ			6
	玉子焼き(18cm)	G-4	8		泡立て			10
	6リットル圧力鍋		7		フライ返し			8
	いため鍋(電磁調理器対応)		8		皮むき			7
	鉄揚げ鍋(30cm)	G-5	8		タイマー			7
	鉄両手中華鍋(45cm), 中華お玉		8		おろし金	8		
角蒸し器(3段)	調理台下	7	レモン絞り		8			
ボール・バット類	ボール(特大)(30cm)	A-5	6		野菜抜き型(梅型5個組)	E-2	8	
	ボール(大)(24cm)		8		ベンリナー(万能野菜スライサー)		8	
	耐熱ガラスボール(大)(23cm)		6		角流し缶(15cm)		8	
	浅型角バット(大)(6枚取, 替え網付)		7		2リットル計量マス		8	
	浅型角バット(小)(2枚取, 替え網付)	G-1	7		裏ごし	E-3	8	
	耐熱ガラスボール(中)(20cm)		8		栓抜き		8	
	耐熱ガラスボール(小)(16cm)		8		缶切り(栓抜き兼用)		8	
	ボール(中)(21cm)		9		玉子切り器		8	
	ボール(小)(15cm)		8		オイルポット(蓋付)		8	
	シートパン		8		スパチュラ		8	
和食調理器具類	ざる(大)(30cm)	A-5	7		穴あきターナー	D-1	8	
	ざる(小)(20cm)		9		中華返し		8	
	飯台(36cm)	G-2	7		スूपレードル(180EE)	D-2	8	
	巻きすだれ		7		横口レードル(90EE)		8	
	すり鉢(30cm)	G-3	8		穴あきお玉	D-3	8	
	すり棒		8		三角ゴムヘラ		8	
	麺棒		8		ポテトマッシャー	8		
	かす揚げ		8		肉たたき	D-4	8	
	ソバ揚げ		8		骨抜き		7	
	うどんてぼ		8		ディッシャー	D-5	8	
焼き魚網	8		金串(450mm, 20本組)		8			
カトラリー	ティースプーン		F-1		40	落とし蓋(フリーサイズ)	D-6	10
	サービススプーン	8			鍋敷き	8		
	サービスフォーク	8			万能砥石(セラミックロールシャープナー・手動)	G-2	7	
	ソースレードル	F-2	8		27cm皿(洋食器)	A-1	40	
	デザートスプーン		40		23cm皿(洋食器)		40	
	デザートフォーク		40		21cm皿(洋食器)		40	
	デザートナイフ		40		14cmベリー皿(洋食器)		40	
	テーブルフォーク		F-5		40	コーヒー・紅茶カップ(ソーサ)		36
	テーブルナイフ		F-6		40	20cmスープ皿(洋食器)	A-6	40
	スプーン		F-7		40	ソースボート(洋食器)		8
レンゲ・レンゲ台	F-8	40	紅茶用ポット(陶器 8 ステンレス 16)		E-4	24		
塗り箸	E-4	36						

料理室貸出備品一覧 (No.2)

◆ 調理器具

	品名	場所	数量		品名	場所	数量
型類	バターナイフ	E-1	7	和食器	19cm和皿(和食器)	A-2	36
	P柄菓子刷毛		8		焼物皿(和食器)		36
	プリン・ゼリー型		72		中鉢(和食器)		36
	クッキーメーカー		8		小鉢(和食器)		36
	ビスケット抜き型(6個組)		8		飯椀(和食器)		36
	ドーナツ抜き型		8		吸物椀(和食器)		36
	パウンドケーキ型(中)		8		急須(和食器)		6
	エンゼルケーキ型(中)		8		湯呑み(和食器)		36
	デコレーションケーキ型(中)		8		盛皿(和食器)		8
	ライス型(大)		8		盛鉢(和食器)		8
中華食器	14cm取皿(中華食器)	A-2	36	電気器具	小皿(和食器)	A-6	40
	12cmボール(中華食器)		36		蒸し椀(和食器)		40
	9cm小皿(中華食器)		40		多用井(和食器)		40
	23cm丸皿(中華食器)		40		箸置き(和食器)		40
	21cm井(中華食器)	A-6	40		コーヒーメーカー	B-1	6
	22cmスープボール(中華食器)		8		マルチカッター	B-2・3	8
	31cm丸皿(中華食器)		8		ミキサー	B-4	8
	23cm小判皿(中華食器)		8		ジューサーミキサー	B-5	4
計量器具	200cc計量カップ	A-1	9	その他	ホットプレート	D-1・2	8
	計量スプーン		7		ハンドミキサー	E-5	9
	ベーキングスケール100g		7		万能砥石(キッチンシャブナー・電動)	G-6	7
	1kgはかり		3		アルコール温度計	G-6	7
	5kgはかり		7		電子塩分計		7

◆ 設備・その他

	品名	数量		品名	数量
調理台	講師用調理台	1	その他備品・設備	スポンジ・たわし・台所用粉石けん	あり
	” 付属3連ガスコンロ	1		たわし入れ	あり
	” 付属ガスオーブン	1		三角コーナー	あり
	” 付属シンク(湯水混合栓付)	1		テーブル(大)	6
	” 2連中華レンジ	1		椅子(背もたれあり)	36
	生徒用調理台	6		椅子(背もたれ)なし 丸椅子	12
その他	” 付属3連ガスコンロ	6	ホワイトボード	1	
	” 付属ガスオーブン	6	ゴミ箱(大)	2	
	” 付属シンク(湯水混合栓付)	6	食器洗い機	1	
	マイク(ワイヤレス・ピン)	各1	食器乾燥機	1	
	※操作卓の電源キーが必要となりますので 予約時に受付までお申し出ください。		清掃用具一式	あり	
			シンク(湯水混合栓付)	1	
	業務用冷凍冷蔵庫		1		

注意事項

- 「料理室貸出し備品一覧(No.1及びNo.2)」にないもの(食材、調味料、油類、三角コーナー用水切り袋、油凝固剤、ラップ、ふきん、ごみ袋等)は、利用される方がご用意ください。
- 皿等の数量は平成29年8月末現在のものです。破損等により若干減少している場合があります。
- 一部経年劣化している備品があります。現状貸しとなりますので、ご了承ください。
- 調理により生じた生ごみはお持ち帰りください。

※ご不明な点につきましては、さわやかちば県民プラザ総合受付(04-7140-8600)までお問い合わせください。