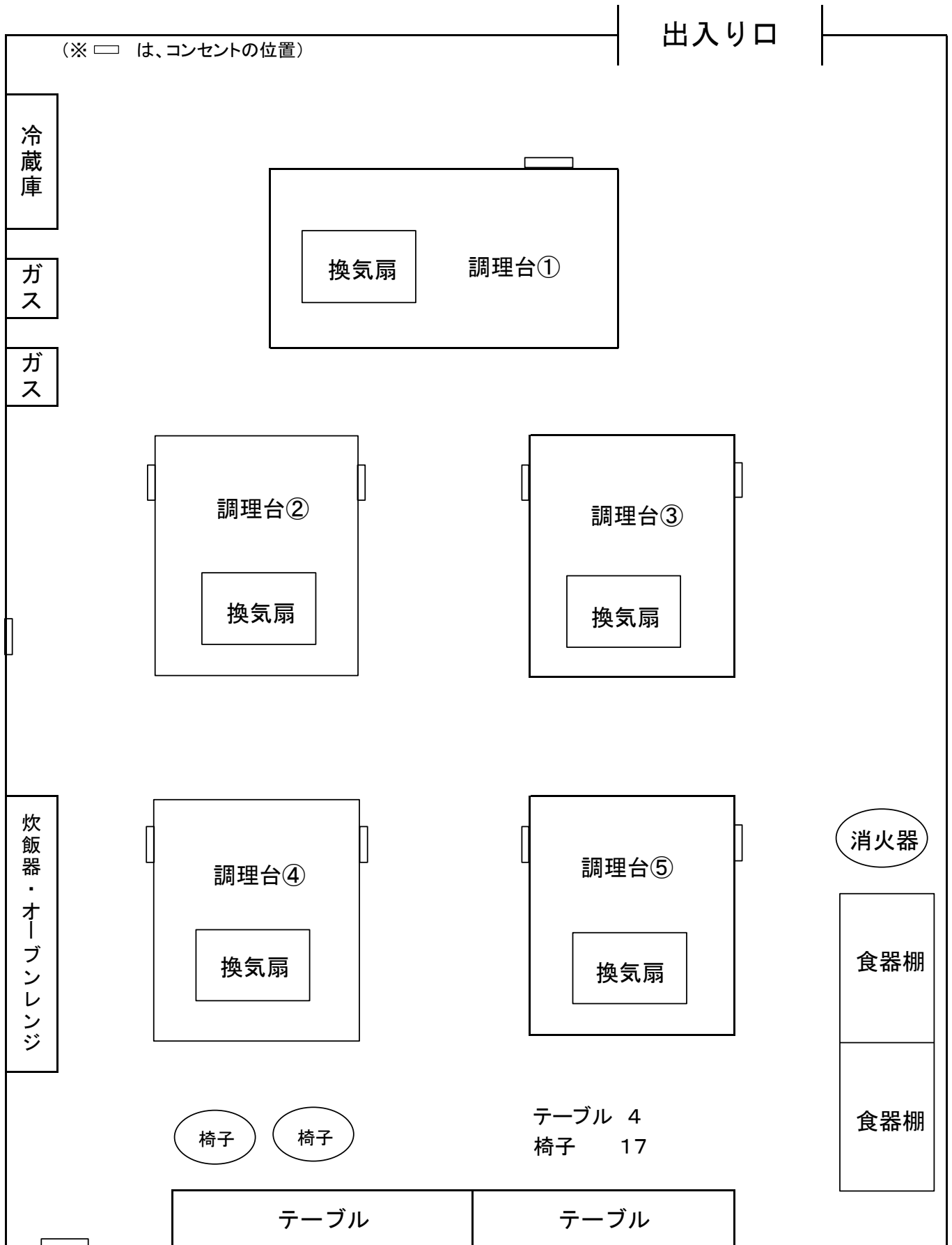


# 調理実習室配置図



## 5F「調理実習室」備品等一覧表

品名	数量	品名	数量
両手鍋(大)	5	野菜抜き型 6P(大)	4
両手鍋(中)	6	野菜抜き型 6P(小)	3
両手鍋(小)	9	包丁 出刃	10
木製 落とし蓋(大)	5	包丁 菜切	11
木製 落とし蓋(小)	5	包丁 ステン剣型	10
セブ 圧力鍋	3	まな板(大)	9
真空断熱調理鍋	5	まな板(小)	10
雪平鍋(大)	5	泡立て(長)	5
雪平鍋(中)	10	泡立て(短)	5
雪平鍋(小)	10	お玉(大)	1
フライパン(大)	5	お玉(小)	3
フライパン(小)	5	穴あきお玉	4
うどん揚げ	9	木ベラ	8
そば揚げ	5	フライパン返し	3
かす揚げ(細目)	5	包丁 ペティナイフ	8
天ぷら鍋	5	キッチンはさみ	4
菜箸	15	調味缶 A・P缶	10
ステンパット(大)	4	ピーラー	5
ステンパット(中)	10	骨抜き	4
ステンパット(小)	4	缶切り	5
バット用網(中)	5	レモン絞り	10
バット用網(小)	3	茶こし シングル	10
計量スプーン3本組	5	きゅうす(手無し)	0
はかり	5	きゅうす(手つき)	5
デジタルタイマー	5	やかん(大)	1
アルミ盆ざる	5	やかん(小)	5
ステンざる(大)	10	ベンリナー	10
ステンざる(中)	10	魚焼き網	5
ステンざる(小)	10	金串	20
流し缶	10	ポリペール	2
蒸し器(スチーマー)	6	ポリペールキャリー	2
アルミおろし金	5	ステンミキシングボウル(大)	9
巻スダレ	5	ステンミキシングボウル(中)	5
飯台	5	ステンミキシングボウル(小)	16
すり鉢	5	アルマイト脇取盆	6
すりこぎ	5	玉子切り器	5

## 5F「調理実習室」備品等一覧表

品名	数量	品名	数量
深小鉢(コレール)	24	パウンドケーキ型	5
リスノーブル トレイ	5	デコレーション型	2
リスノーブル ソース差し	5	プリンカップ	30
リスノーブル 醤油差し	5	炊飯器 (5合)	4
リスノーブル 調味料入れ	3	ゴムへら	5
ステーキ皿 小判浅型	17	はけ	5
ティースプーン	20	ターナー	4
デザートフォーク	35	計量カップ	5
デザートスプーン	25		
デザートナイフ	35		
ケーキフォーク	20		
コーヒー茶皿	24		
洋丸皿 (大)	13		
洋丸皿 (中)	32		
洋丸皿 (小)	29		
中浅皿 (大)	14		
中浅皿 (中)	9		
中浅皿 (小)	6		
和丸皿 (大)	33		
和丸皿 (中)	29		
和丸皿 (小)	28		
汁椀 蓋無し	16		
汁椀 蓋付き	16		
反煎茶 (大)	17		
反煎茶 (小)	23		
どんぶり 蓋付き	32		
茶碗蒸し	16		
角小鉢	20		
長角焼き物皿	13		
裏ごし(大)	5		
裏ごし(小)	1		
スケッパー	9		
麺台	4		
ケーキ麺棒	8		
口金(6P)	4		
ケーキ回転台	5		
スパテラ	9		