

調理実習室備品リスト

No.	品名	数量
1	寸胴鍋	2
2	実用鍋（中）	7
3	実用鍋（大）	7
4	アルミ打ち出し料理鍋	3
5	アルミ打ち出し雪平鍋	7
6	鉄中華片手鍋	7
7	テフロンフライパン	7
8	フライパン ガラスふた	7
9	プレス角蒸し器	7
10	蒸し布	14
11	落とし蓋	7
12	すりばち	7
13	すりこぎ	7
14	ボール11cm	7
15	ボール18cm	7
16	ボール24cm	7
17	ボール30cm	7
18	浅型ざる（中）	7
19	浅型ざる（大）	7
20	角バット（8枚取）	7
21	角バット（10枚取）	13
22	角バット（15枚取）	7
23	菜箸	14
24	菜切包丁	7
25	ペティナイフ	7
26	肉切包丁	7
27	子供用包丁	14
28	包丁研ぎ器	2
29	抗菌まな板	14
30	まな板立て	7
31	裏ごし	7
32	網杓子	7
33	粉ふるい	7
34	リッター皮むき	15
35	おろし金	7
36	スーパーベンリナー	7
37	缶切り 実用三徳	7
38	ポテトマッシャー	7
39	ターナー	7
40	穴あきお玉	7
41	汁杓子	7
42	スープレードル（小）	7
43	スープレードル（大）	2
44	魔法じゃもじ	7
45	ハイテクスパテラ	3
46	丸スパテル	3
47	ゴムベラ	7
48	計量スプーン	7
49	計量カップ	7
50	上皿斜面自動秤	2
51	デジタルキッチンスケール	7
52	デジタルタイマー	7
53	中芯温度計	2
54	シルバー泡立	7
55	口金セット	7
56	シフォンケーキ型	7
57	デコレーションケーキ型	7
58	ケーキ用スパテル	7
59	ソーセージフィラー	1
60	麺台	10

No.	品名	数量
61	麺棒	30
62	こね鉢黒内朱	10
63	こま板	10
64	麺切包丁	10
65	やかん	3
66	ポット	7
67	脇取盆	7
68	キッチンはさみ	7
69	万能トング（小）	7
70	万能トング（中）	15
71	起し金	18
72	火バサミ	8
73	食器水切かご	11
74	残菜入	1
75	三角コーナー	11
76	室内物干スタンド	2
77	たわし	15
78	ナイロンたわし	15
79	キッチンスポンジ	15
80	シリコンオープンミット	9
81	かめのこステンレスたわし	5
82	クリーナーケース小シングル	11
83	飯椀	50
84	汁椀（黒内朱）	50
85	パン皿	50
86	ベリー皿	50
87	クーブ皿	50
88	スープ皿	50
89	菜皿	50
90	小鉢	50
91	カレー皿	50
92	丸小鉢	50
93	種丼	50
94	耐熱 グラタン皿	25
95	耐熱性陶器 スフレ	50
96	正角竹皿（竹ス付き）	50
97	元禄千代口	50
98	そば徳利3号	25
99	はし	50
100	丸先スプーン	50
101	デザートフォーク	50
102	幼児用スプーン	50
103	幼児用フォーク	50
104	急須	7
105	湯のみ	50
106	マグカップ	50
107	コーヒー紅茶兼用コップ	50
108	グラスコップ	50
109	吟醸杯グラス	50
110	ワイングラス	50
111	タンブラー	50
112	食器かご	7
113	エスタートレイ	50
114	炊飯器	3
115	電子レンジ	2
116	ミキサー	2
117	麦茶ポット	4
118	自動泡だて器	5
119	シリコンスパチュラ 小	7
120	シリコンスパチュラ 大	7
121	踏み台	20