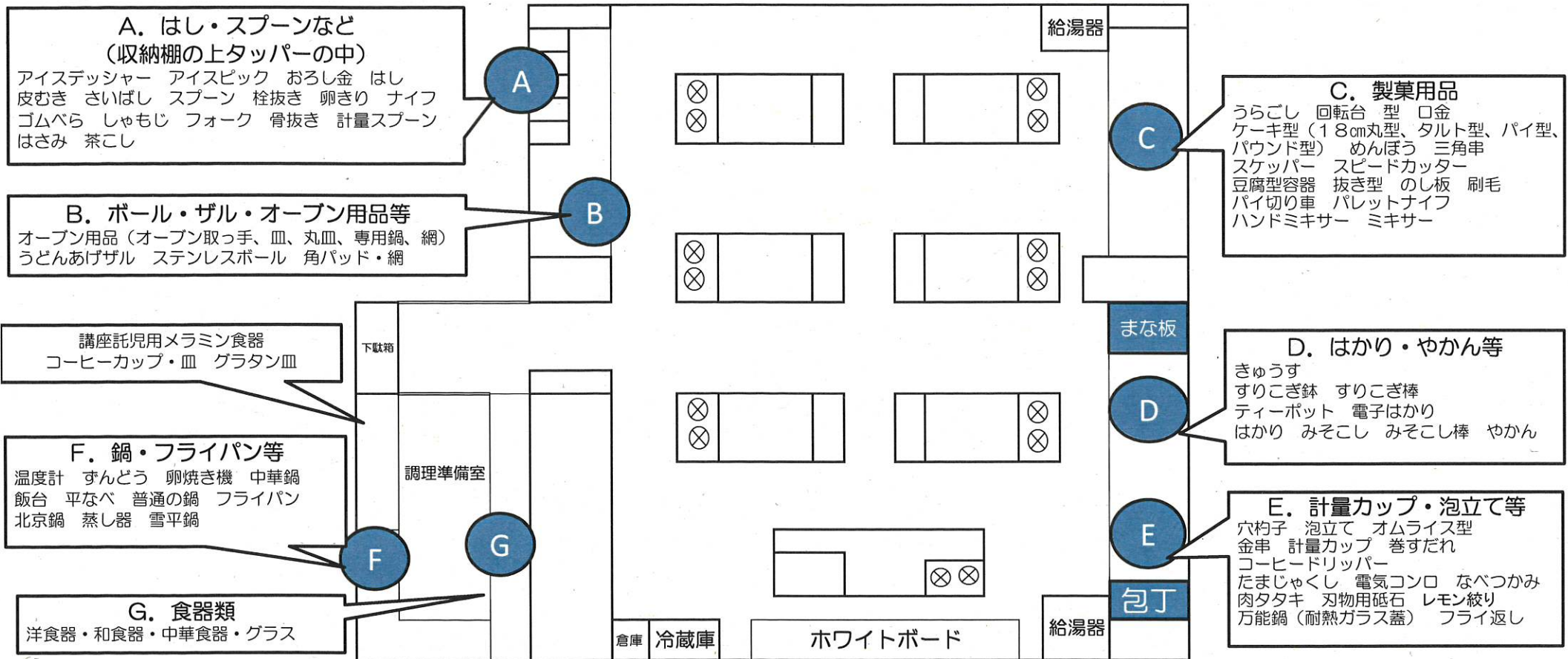


＊調理器具の案内＊

2023年 3月 現在



調理室準備室食器一覧&保管室一覧

R5年3月現在

(準備室) 中華食器	
	数量
中華大鉢25cm	7
中華大鉢(青磁)25cm	1
中華中鉢20cm	38
ラーメン丼	9
スープ茶碗①11.5cm	31
②11.5cm	10
八角皿①18.5cm	36
②18.5cm	9
中華皿21.5cm	5
平皿 10cm	39
①11cm	10
②11cm	1
13cm	37
26cm	7
31cm	8
青磁平皿15.5×23cm	40
楕円平皿17×24cm	37
レンゲ①(花)	24
②(鳳凰)	0
レンゲ受(花)	31
レンゲ受(鳳凰)	10

(調理室)	
包丁	21cm
	17cm
	小
パンナイフ	19cm
まな板アクリル	特大
	肉用
	野菜用
	魚用
洗剤入れ	
ゴミ用排水ネット	
キッチンクリーン	
泡ハイター	
食器洗剤	

(準備室) 洋食器	
	数量
洋皿(白) 17cm	54
19.5cm	43
23cm	47
31.5×20cm	5
洋皿(白・深)23cm	1
グラタンカップ10c	16
ガラスコップ(大)	44
(中)	25
ガラス平皿14.5cm	9
15cm	6
ガラス鉢11.5cm	29
12.5cm	5
13cm	3
14.5cm	7
15.5cm	13
16.5cm	11
19.5cm	5
ガラス平皿14.5cm	9
15cm	6

(調理室)	
調理台	1
調理台	6
丸イス	47
机	0
ホワイトボード	1
蛍光灯	14
コンセント	6
コンセント	3
コンセント	6

(準備室) 和食器	
茶碗	36
お碗	47
湯のみ	25
つゆいれ	29
丸皿 16cm	72
(ぶどう)21.5cm	49
(ぶどう)17cm	38
(ぶどう)13cm	5
(ぶどう)9.5cm	43
(ほおづき)13cm	1
小皿(南天)9.5cm	53
中皿(南天)14cm	33
中皿 15cm	35
八角皿 15.5cm	37
正方形皿11cm	41
長方形皿21×14.5cm	34
八角鉢(ぶどう)12cm	43
9cm	30
茶碗蒸し(大)	23
(中)	10
茶碗蒸し(蓋大)	29
(蓋中)	12
丼(ポリ)19cm	10
15cm	15
丼(稲穂)17cm	35
丼(蓋つき)	45
(蓋のみ)	81

8

講師用
生徒用部屋全体
部屋全体
炊飯器用
調理台

調理器具一覧

R5年3月現在

(東窓側引き戸物入れ)

器具名		数量
穴杓子	E	6
泡立て (大)	E	6
(中)	E	10
(小)	E	4
オムライス型	E	6
計量カップ(大)	E	3
(プラ)	E	4
(小)	E	10
コーヒードリッパー	E	6
カス揚	E	8
玉杓子	E	12
電気コンロ	E	1
鍋つかみ	E	10
肉タタキ	E	9
刃物用砥石	E	6
フライ返し	E	9
(あなあき)	E	10
巻すだれ(大)	E	3
(小)	E	13
横口レードル	E	7
レモン絞り	E	13
金串(21cm)	E	142
金串(33cm)	E	33
金串(44cm)	E	70
きゅうす	D	5
すりこぎ鉢	D	9
すりこぎ棒(大)	D	7
(小)	D	7
ティーポット	D	7
電子はかり	D	6
はかり	D	7
みそこし	D	6
やかん	D	4

(西壁側引き戸物入れ)

アルミトレイ(32×28)	B	1
オープン取手	B	6
オープン皿(32×28)	B	34
オープン皿(32×32)	B	1

(東壁側引き戸物入れ)

器具名		数量
三角ぐし	C	7
スケッパー(大)	C	6
(中)	C	7
(小)	C	1
豆腐型容器(大)	C	5
(中)	C	12
(小)	C	7
パイ切り車	C	6
はけ (毛)	C	8
ケーキパチュラ(へら)	C	8
パレットナイフ(大)	C	7
(小)	C	5
ハンドミキサー	C	7
ミキサー	C	4
(縦型)	C	1
めんぼう (大)	C	8
(小)	C	8
うらごし	C	7
回転台	C	5
型(プリン) 大	C	42
花形	C	37
小	C	62
口金	C	58
カップケーキ型(大)	C	135
(中)	C	22
(小)	C	135
クッキー型	C	40
・18cm丸型	C	18
底板のみ	C	3
・タルト型	C	7
・シフォンケーキ型(大)	C	5
(小)	C	5
・パウンド型(特大)	C	10
(大)	C	7
(中)	C	5
(小)	C	9

(西壁物入れの上)

器具名		数量
万能トング	B	4
フォーク(大)	B	39
(小)	B	48
骨抜き	B	10
さいばし(45cm)	B	6
(38.5cm)	B	3
(32.5cm)	B	10
(30cm)	B	2

(調理室準備室)

うちわ	F	4
親子鍋	F	10
温度計	F	7
ブラジヨウゴ(13cm)	F	1
カス揚げ(大)	F	5
(小)		3
グラタン皿	F	50
コーヒーカップ	F	35
同 受皿	F	52
土鍋	F	9
(蓋)	F	10
(新品)	F	2
ずんどう鍋	F	3
21.5cm	F	5
(蓋)	F	4
片手ずんどう	F	7
(24cm)	F	7
平鍋(特大)	F	2
平鍋	F	5
片手鍋(18cm)	F	1
(21cm)	F	6
(24cm)	F	7
蓋	F	7
テフロン鍋(19cm)	F	5
蓋	F	4
(24cm)	F	2

(西壁側引き戸物入れ)

オープン用丸皿23cm	B	12
オープン用丸皿(アルミ)	B	1
オープン専用鍋	B	7
※内、底網なし1 蓋なし3		
オープン用網(19×24.5)	B	8
(27.5×24.5)	B	7
(28×27)	B	1
(32×27)	B	27
丸形(22.5)	B	2
うどんあげざる(大)	B	6
(中)	B	5
(小)	B	1
麺あげざる	B	2
ザル (特大)	B	6
(大)	B	11
(中)	B	5
(小)	B	13
(両手持ち)	B	1
角バットアミ	B	3
角バット	B	26
ステンレスボール		84
16.5cm	B	2
19.5cm	B	20
20cm	B	3
21cm	B	2
22cm	B	1
23cm	B	11
26cm	B	19
28cm	B	1
29cm	B	22
32cm	B	3
アルミボール		69
12.5cm	B	19
15.5cm	B	5
16.5cm	B	28
19cm	B	17
あなあきボール29cm	B	6
アルミトレイ(32×28)	B	1

(西壁側引き戸物入れ)

ステンレス皿		28
18.5cm	B	11
15cm	B	10
13cm	B	7
アルミ皿 12cm	B	8
角パット網(ステンレス)		15
30cm×23cm	B	8
32.5cm×25.5	B	7
角パット網(アルミ)		10
38.5cm×28.5cm	B	1
34cm×34cm	B	7
31cm×24cm	B	1
24.5cm×18cm	B	1

(西壁物入れの上)

アイスピック	A	7
落とし蓋	E	7
おろしがね	A	8
ピーラー(皮むき)	A	17
くりぬき 21mm	A	6
15mm	A	7
計量カップ(小)	B	5
計量スプーン(大)	A	5
(中)	A	7
(小)	A	9
ゴムべら	A	16
木製へら	A	3
しゃもじ (大)	A	7
(中)	A	8
(小)	A	9
スプーン(大)	A	29
スプーン(小)	A	50
栓抜き	A	7
卵切り	A	7
茶漉し	A	7
ナイフ	A	45
はさみ	A	17
はし	A	36
アイスデッシャー	A	6

(調理室準備室)

フライパン (26cm)	F	8
(24.5cm)	F	12
(22cm)	F	1
フライパン蓋	F	5
中華フライパン30cm	F	6
飯台(大)	F	5
(小)	F	6
蒸し器 上・中段	F	14
蒸し器 下段	F	7
※蒸し器 三段仕様		
北京鍋	F	6
鉄スプーン 両手鍋	F	5
鉄スプーン 片手鍋	F	7
鉄スプーン 片手鍋大	F	7
両手鍋 (33cm)		4
(22.5cm)	F	7
(29.5cm)		2
焼き物スタンド	F	2
玉子焼き	F	7
メラミン皿16cm		23
メラミン深皿13cm	F	9
メラミン浅皿13cm	F	28
メラミン浅皿	F	28
ゆのみ	F	17
幼児カップ	F	14
洗い桶	F	5
水切	F	4
予備バケツ	F	3
予備ゴミポリバケツ大	F	2
予備ゴミポリバケツ中	F	1
予備ホース	F	1
予備ガス炊飯器	F	1
ゴム長靴 (23cm)	F	1