

※ 必要な備品、個数を右欄にご記入いただき、当日お持ちください。ご不明な点は、あらかじめお問い合わせください。
(破損等により不足する場合があります)

調理機器	
冷蔵庫	1
炊飯器／しゃもじ	各4
ハンドミキサー	5
ミキサー(1000ml)	5
フードプロセッサー	5
ポット(2.2L)	5

調理器具	
木製飯台(桶)／しゃもじ(小)	各5
すり鉢	5
すりこぎ棒	5
麺棒	5
両手鍋(18cm)	5
片手鍋(大・20cm)	5
片手鍋(小・18cm)	5
フライパン(26cm)	5
IH卵焼き	5
やかん	5
中華鍋	5
ずんどう鍋	5
蒸し器	5
抗菌まな板	13
お盆	5
抗菌ボール(30cm、24cm、18cm、15cm)	各5
抗菌角バット(21cm、10cm、6cm)	各2
抗菌角バット網(21cm、10cm)	各2
抗菌ボールザル(21cm)	5
口付計量水マス(ステンレス)	5
うらごし器	5
玉子豆腐器	5
ケーキ型(丸)21cm	5
ケーキ型(小)	5
粉ふるい(大、小)	各5
上皿自動はかり 中型 並皿付 1kg	5
上皿自動はかり「普及型」平皿付 5k	1
水切りかご／洗い桶	5
お玉	5
穴あきお玉	5
カス揚げ	5
じゃがいも潰し(マッシャー)	5
フライ返し	5
計量カップ(ステンレス)	5
皮むき器(ピーラー)	5
おろしがね	5
ワインオープナー	5
栓抜	2
計量スプーン	5
茶こし	5
泡立器	5
ゴムベラ	5
中華ヘラ	5
はけ	5
木製フライ返し	5

包丁／ナイフ ※受付にて必要な数量をお貸しします	
牛刀	13
ペティナイフ	13
出刃	13
缶切	5
キッチン鋏	5
砥石	1

清掃用具	
モップ	4
ほうき	4
ちりとり	4
食器洗い用スポンジ／洗剤	各5

洋食器	
ティーポット	5
コップ(小)	30
コップ(大)	30
洋カスタードカップ	30
洋カスタードカップ	30
洋グラタン皿	30
洋小ボール	30
洋カップ	30
洋カップソーサー	30
洋小皿	30
洋中皿	30
洋大皿	10
洋角皿	30
洋スープカップ(緑)	30
洋カレー皿(ステンレス)	30

和食器	
急須	5
湯呑	30
小皿	30
角小鉢	30
茶碗蒸し	30
茶碗蒸し蓋	30
角皿	30
丸小鉢	30
煮物碗	30
汁椀	30
飯碗	30
大皿	10

カトラリー	
はし	60
中華レンゲ	30
サービススプーン(大)	30
ティースプーン	30
スプーン	30
テーブルナイフ(大)	30
テーブルフォーク(大)	30
ケーキフォーク(中)	30
デザートナイフ(中)	30
デザートスプーン(中)	30
デザートフォーク(中)	30

設備	
食堂チェア	26
食堂テーブル	5
スツール	23
ホワイトボード	1
調理台 講師用 流し台 IHコンロ3口・グリル付 電気オープンレンジ	1
調理台 流し台 IHコンロ3口・グリル付 電気オープンレンジ	3
調理台(昇降機能付、車椅子対応) 流し台 IHコンロ2口・グリル付 電気オープンレンジ別	1

※下記設備の詳細はお問い合わせください	
テレビ	1
テレビ台	1
BDプレーヤー	1

消耗品類(フキン、台フキン、アルミホイル、ラップ、クッキングペーパー、調味料、ごみ袋 等)は準備がございませんので、必要に応じてご持参ください。

※ユニコムでの廃棄をご希望のお客様にはゴミ袋を販売しております。(処理費込み1枚¥500)

★利用日: 年 月 日 ()

★団体名or氏名