市民・大学交流センター
ユニコムプラザさがみはら

実習室1　備品一覧兼貸出品申請書

2025/2月現在

※ 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）

棚		調理器具		
10	c	炊飯器／米用計量カップ／無洗米用1	各4	
10	b	しゃもじ（大、小）	各4	
10		ハンドミキサー	5	
10		ミキサー(1000ml)	5	
10		フードプロセッサー	5	
5		ポット（2.2L）	5	
9		木製飯台（桶）	5	
9	c	すり鉢／すりこぎ棒(紐穴付)	各5	
9	c	麺棒（長、短）	各5	
5		抗菌まな板	13	
3	c	うらごし器	5	
3	c	粉ふるい（大、小）	各5	
可動ワゴン		水切りかご	5	
可動ワゴン		洗い桶	5	
3	b	はけ	5	
3	b	木製フライ返し（木べら）	5	
4	b	すりきりべら	5	
7	b	さいばし／太長1	17	
5	b	カス揚げ	5	
4	a	茶こし	5	
4	a	ゴムベラ	5	

◎上記の備品は収納せずに出したままにしてください！

棚		調理器具		
6	c	両手鍋（18cm）	5	
6	c	片手鍋（大･20cm、小･18cm）	各5	
5	c	鍋つかみ(ミトン)	5	
5	c	フライパン（26cm）／ふた	5,7	
5	c	IH卵焼き	5	
4	c	やかん	5	
5	c	中華鍋	5	
1	c	ずんどう鍋(30cm)(2cにもあります)	5	
可動ワゴン		ずんどう鍋(24cm)	5	
7	c	蒸し器(2cにもあります)	5	
5		お盆	5	
3	c	抗菌ボール(30cm、24cm、18cm、15cm)	各5	
3	c	抗菌角バット（32cm、24cm、18cm）	各2	
3	c	抗菌角バット網（22cm、16cm）	各2	
3	c	抗菌ボールザル（21cm）	5	
4	c	口付計量水マス（ステンレス）	5	
4	c	玉子豆腐器	5	
4	c	ケーキ型(丸)21cm	5	
4	c	ケーキ型(角)	5	
1		上皿自動はかり 中型 並皿付　1kg	5	
1		上皿自動はかり 普及型 並皿付　5kg	1	
2	b	レモンしぼり器	5	
5	b	お玉	5	
5	b	穴あきお玉	5	
5	a	じゃがいも潰し（マッシャー）	5	
5	a	フライ返し	5	
4	b	計量カップ（ステンレス）	5	
4	b	皮むき器（ピーラー）	5	
3	a	おろしがね（受皿付、柄付）	各5	
4	b	ワインオープナー	5	
4	b	栓抜	2	
4	b	計量スプーン(大15cc、小5cc、小2.5cc)	各5	
4	a	泡立器	5	
4	a	中華ヘラ(金属)	5	
9	a	ステンレス丸網(9bにもあります)	5	
10	a	トング	4	

★利用日：　　年　　月　　日（　）
★団体名or氏名

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

棚	和食器		
6	急須	5	
6	湯呑	30	
7	小皿	30	
7	角小鉢	30	
6	茶碗蒸し／ふた	各30	
7	角皿	30	
7	丸小鉢	30	
7	煮物碗	30	
6	汁椀	30	
6	飯碗	30	
4	大皿(八角)	10	

棚	中華食器		
8	中華大皿	30	
8	中華小皿	30	
8	チャーハン皿	30	

棚	キッズ用食器		
6	飯碗	5	
6	汁椀	5	
6	湯呑	5	
6	マグカップ	5	
6	ランチプレート	5	
6	スプーン	5	
6	フォーク	5	

棚		カトラリー		
6		はし／はしたて2	60	
7	b	中華レンゲ	30	
7	a	スプーン（大、中、小）	各30	
7	a	スープスプーン（丸）	30	
7	b	フォーク（大、中、小）	各30	
6	a	テーブルナイフ（大）	30	
6	a	デザートナイフ（中）	30	

	包丁／ナイフ　※受付にて必要な数量をお貸しします		
受付に返してください	牛刀	13	
	ペティーナイフ	13	
	出刃	13	
	缶切	5	
	キッチン鋏	5	

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。