

実習室1 備品一覧兼貸出品申請書

2025/3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)	大3+3、小5
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)	長5、短3
5	抗菌まな板	13
3 c	うらごし器	5
3 c	粉ふるい(大、小)	大5、小4
可動ワゴン	水切りかご	5
可動ワゴン	洗い桶	5
3 b	はけ	4+1
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	18
5 b	カス揚げ	5
4 a	茶こし	5
4 a	ゴムベラ	5

◎上記の備品は戻さずに調理台で乾かしてください！

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(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)	5、5、4、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

棚	洋食器	
4	ティーポット(ガラス)	4
2	コップ(大、小)	大30、小29+9
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	27+2、皿30
3	洋小皿	29
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)	28+2
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	28+1
7	角小鉢	30
6	茶碗蒸し／ふた	各30
7	角皿	30
7	丸小鉢	29
7	煮物碗	29
6	汁碗	30
6	飯碗	28+1
4	大皿(八角)	10

棚	中華食器	
8	中華大皿	30
8	中華小皿	26
8	チャーハン皿	29

棚	キッズ用食器	
6	飯碗	4+1
6	汁碗	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 ※丸デイズニー 長柄	銀5+丸5、長2
6	フォーク ※銀)みんなで食べよカラーセット	銀4+丸5

棚	カトラリー	
6	はし／はしたて2	59
7 b	中華レンゲ	30
7 a	スプーン(大、中、小)	大30、中28、小30
7 a	スプーン(丸)	30
7 b	フォーク(大、中、小)	大30、中30、小28
6 a	テーブルナイフ(大)	30
6 a	デザートナイフ(中)	30

3	a	おろしがね(受皿付、柄付)	各5
4	b	ワインオープナー	4
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
3	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

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
	ベティーナイフ	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。