

調理実習室備品数量一覧

令和元年5月7日現在

食器類一覧(後ろの戸棚)	数量
1 和皿 四角形	48
2 和皿 丸形 直径16cm(大)	45
3 和皿 丸形 直径13cm(中)	45
4 和皿 丸形 直径10cm	45
5 小鉢 丸形 直径12cm	33
6 小鉢 丸形 直径10cm	35
7 ごはん茶碗	39
8 茶碗蒸し器	47
9 茶碗蒸し器のふた	46
10 丼茶碗	36
11 おわん	66
12 湯飲み	34
13 洋皿 丸形 直径23cm	42
14 洋皿 丸形 直径20cm	36
15 洋皿 丸形 直径16cm	37
16 カレー皿 直径21cm	35
17 カレー入れ(銀色)	8
18 洋皿(サラダ)直径14cm	25
19 洋皿 楕円形 23×15cm	48
20 洋皿 楕円形 19×11cm	41
21 中華皿 八角形	50
22 中華皿 丸形 直径20cm	49
23 中華皿 丸形 直径13cm	48
24 中華丼	48
25 中華スープ入れ	37
26 コーヒーカップ	44
27 コーヒー皿	50
28 ガラスボウル 直径11cm	40
29 ガラスコップ	38
30 冷茶グラス	57
31 籐かご	7
32 手つき盆(アルミ製)	10
33 オードブルアルミ小判皿	13
シルバー類	数量
1 スプーン大 丸形	36
2 スプーン大 長丸形	36
3 スプーン小	19
4 スプーン(アイスクリーム)	44
5 スプーン(カレー取り用)	4
6 フォーク大	44
7 フォーク小	37
8 ナイフ	48
9 バターナイフ	42
10 箸	38膳
11 ちりれんげ	37
調理器具(横の棚の上)	数量
1 コンベック	5
2 ガス炊飯器(一升五合炊き)	3
3 まな板	20
4 まな板スタンド	4
5 電子レンジ	2
鍋・やかん(左前の棚の中)	数量
1 両手鍋	7
2 片手鍋20cm、18cm	各7
3 やかん2リットル	7
4 両手厚手深鍋	7
5 二段蒸し器	7
6 アルミバット 大・中	各7
調理台(7台分)	数量
1 ステンレス洗い桶	各1
2 ステンレスボウル 大・中・小	各3
3 ステンレスざる 特大・大・中・小	各4
4 包丁	各3

調理器具(横の棚の中)	数量
1 コンベック用トレー	20
コンベック用丸トレー	6
コンベック用網	17
焼き網	6
2 フライパン	7
中華鍋	7
フライ返し	13
3 天ぷらなべ	7
天ぷら受け網	6
鉄板	6
油引きセット	6
鉄板用フライ返し	10
4 レモン絞り器	6セット
卵切り器	5
ライス型	7
野菜抜き型	7セット
5 卵焼き器	7
すりこぎ	7
魚焼き器	7
すり鉢	7
6 まきす	11
うちわ	8
すし桶	4
7 パレット	5
ピザカッター	3
パイカッター	6
ゴムベラ	7
はけ	6
カード	1
コルネ型	54
しぼり袋	2
口金	18
はかり(3kg)	7
木の麺棒	28
タイマー	8
温度計(丸・棒)	各7
泡立て器	6
パン用麺棒	14
スケッパー	9
8 パンこね板	6
パン型(ふた無し)	6
パン型(ふた有り)	6
ビニール地	3
キャンバス地	7
9 ケーキ型(18cm)	6
パイ皿	5
ドーナツ状型	5
長方形細型	3
ドーナツ型	7
プリン型	88
ストレーナー	0
裏ごし器	7
10 蒸し板	7
ふかし布	5
餅つき機	2
11 油こし	7
ミキサー	4
ハンドミキサー HM-703	2
ハンドミキサー HM-706	5
12 塩入れ	6
パンケース	3
調味料入れ	7
番外 しゃもじ(予備)	
さいばし(予備)	

※各数量は上記時点での数量であり、破損・故障等により少なくなる場合があります。