

# 調理実習室備品一覧

(平成30年4月18日現在)

	品名			品名			品名	
<b>和食器</b>	飯茶碗	39	<b>茶器類</b>	コーヒーカップ(ソーサー47)	47	<b>ボール・ざる類</b>	ボール(大)	3
	お碗	40		ティーカップ(ソーサー13)	13		ボール(中)	6
	蒸し碗	25		コップ	45		ボール(小)	8
	丼	45		ワイングラス	61		バット(特大)	6
	刺身皿	23		湯呑み茶碗	49		バット(大)	7
	刺身皿(小皿)	17		急須	7		バット(中)	7
	焼物皿	33	<b>調理器具</b>	包丁	13		ざる(大)	3
	焼物皿(小皿)	42		包丁研器	1		ざる(中)	10
	小鉢	31		皮むき器	5		ざる(小)	2
	角小鉢	33		レモン絞り器	4			
	小皿	37		泡立て器	16	<b>計量器具</b>	計量カップ	7
	お新香皿	10		ふるい	4		計量皿	22
	大皿	10		おろし金	7		計量スプーン(大さじ)	7
	唐草模様 飯茶碗	26		かす揚げ	11		計量スプーン(小さじ)	3
唐草模様 小皿	53	おたま		12	計量スプーン(小さじ1/2)		5	
<b>洋食器</b>	スープ皿	47		ゴムべら	10	はかり	5	
	ミート皿	47		しゃもじ	8	<b>鍋類</b>	鍋(大)	8
	グラタン皿	39		フライ返し	9		鍋(中)	8
	パン皿	26		絞口金	20		鍋(小)	6
	ケーキ皿	45		すり鉢	6		中華鍋	7
	サラダボウル	70	すり棒	4	フライパン(鉄)		4	
	小判皿	5	めん棒	7	フライパン(テフロン)		7	
	エッグスタンド	15	まきす	22	ソースパン 大		6	
	ブイヨンカップ	37	まな板	14	ソースパン 小		6	
	洋皿	30	ライス型	9	蒸し器		6	
	ブルーエルベ スープ皿	11	流しかん(大)	2	やかん		6	
	ブルーエルベ パン皿	18	流しかん(中)	3	<b>その他</b>	ガス釜(22合炊き)	2	
	<b>箸類</b>	スプーン(大)	50	プリンカップ(大)		3	電気釜(10合炊き)	3
		スプーン(小)	39	プリンカップ(中)		17	電子レンジ	1
ナイフ(大)		37	ゼリー型	9		ガスコンロ	7	
ナイフ(小)		34	ケーキ型	2		冷蔵庫	1	
バターナイフ		10	栓抜き	1		ジューサーミキサー	7	
フォーク(大)		42	缶きり	3				
フォーク(小)		51	木ベラ	25				
箸(膳)		62	皮むき器(ピーラー)	5				
菜箸(膳)		19	トング	4				

☆使用後は洗浄し所定の位置へお戻し下さい。また、食器等の数量は変更になる場合がございます。