

# 仙台市民会館 調理実習室備品一覧

(2024年5月現在)

ご飯茶碗	30		ボール (大)	3	
お椀	30		ボール (中)	4	
丼ぶり	29		ボール (小)	7	
和皿 (丸型・深め・大)	10		ざる (大)	7	
和皿 (丸型・深め・小)	15		ざる (中)	7	
和皿 (角型・平・大)	25		ざる (小)	7	
和皿 (角型・平・小)	25		バット (大)	6	
和鉢 (角型)	30		バット (小)	5	
洋皿 (丸型・大)	30		計量カップ	5	
洋皿 (丸型・小)	30		計量皿	20	
洋皿 (丸型・平・大)	30		計量スプーン (大・小さじセット)	3	
洋皿 (丸型・平・小)	30		計量スプーン (大・小さじバラ)	8	
スープカップ	30		キッチンスケール	3	
グタラン皿 (楕円)	14		アルミ鍋 (大)	3	
箸 (膳)	50		アルミ鍋 (中)	3	
コップ	29		アルミ鍋 (小)	3	
コーヒーカップ	20		ソースパン (片手鍋・大)	6	
ワイングラス	30		ソースパン (片手鍋・小)	5	
スプーン (大)	45		フライパン (蓋なし)	7	
スプーン (小)	30		蒸し器付き両手鍋	7	
フォーク (大)	30		ミキサー	7	
フォーク (小)	30		ガス炊飯器 (22合炊き)	2	
ナイフ (大)	30		電気炊飯器 (10合炊き)	3	
ナイフ (小)	30		電子レンジ	2	
バターナイフ	10		ガスコンロ	7	調理台1台につき3コンロ常設
包丁	14		ガスオーブン	7	調理台1台につき1台常設
包丁研器	1		冷蔵庫	1	冷凍庫付き
まな板	14		ごみ箱	7	大×2 小×5
ピーラー	4				
レモン絞り器	4				
泡立て器	7				
おろし金	7				
かす揚げ	7				
おたま	10				
しゃもじ	5				
フライ返し	7				
栓抜き	3				
缶きり	3				
木ベラ	13				
トンゴ	4				
菜箸 (膳)	14				

※備品の数量は変更になる場合がございます。 ※使用後は洗浄し、水分をよく拭いてから食器棚へお戻しください。