

料理室貸出備品一覧 (No. 1)

【 当日利用備品 】

こちらの備品は、利用時間内で自由にお使いいただけます。利用される場合は、利用日当日、受付時にお申し出ください。

2枚目の「料理室貸出備品一覧 (No. 2)」を送付される方は、『当日利用備品希望あり』に ○ をつけて送ってください。

ご利用後は、きれいに洗って乾かした後、室内の表示にしたがって元の状態にお戻しください。

◆ 調理器具

	品 名	数量		品 名	数量
保管庫	プラスチックまな板	16		4リットルケトル	4
	家庭用包丁	24		菜箸	14
	電子レンジ (オープンレンジ)	3		しゃもじ (木製 7 樹脂製 7)	14
	I H炊飯器	7		お玉	7
	エアーポット (電気ポット, 湯沸し可)	7		ゴムヘラ	7
	水切り籠	7		キッチンバサミ	7
	洗い桶	7		泡立て	7
	手つき盆	7		フライ返し	7
	鍋つかみ	7		皮むき	7
鍋	アルマイト実用鍋 (30 cm, 蓋付)	7		タイマー	7
	テフロンフライパン (32 cm)	7	洋食器	27 cm皿 (洋食器)	36
	雪平鍋 (18 cm, アルマイト)	7		23 cm皿 (洋食器)	36
	浅型片手鍋 (24 cm, アルミ, 蓋付)	7		21 cm皿 (洋食器)	36
半寸胴鍋 (30 cm, アルミ, 蓋付)	7	14 cmベリー皿 (洋食器)		36	
	ボール (特大) (30 cm)	7		コーヒー・紅茶カップ (ソーサ)	36
	ボール (大) (24 cm)	7	和食器	19 cm和皿 (和食器)	36
ざる (大) (30 cm)	7	焼物皿 (和食器)		36	
ざる (小) (20 cm)	7	中鉢 (和食器)		36	
耐熱ガラスボール (大) (23 cm)	7	小鉢 (和食器)		36	
浅型角バット (大) (6枚取, 替え網付)	7	飯椀 (和食器)		36	
浅型角バット (小) (2枚取, 替え網付)	7	吸物椀 (和食器)		36	
200 cc計量カップ	7	急須 (和食器)		7	
計量スプーン	7	湯呑み (和食器)	36		
ベーキングスケール100 g	7	中華	14 cm取皿 (中華食器)	36	
1 kgはかり	3		12 cmボール (中華食器)	36	
5 kgはかり	7				
	粉ふるい	7			

◆ 設備・その他

	品 名	数量		品 名	数量
	講師用調理台	1		スポンジ・たわし・台所用粉石けん	あり
	〃 付属3連ガスコンロ	1		たわし入れ	あり
	〃 付属ガスオープン	1		三角コーナー	あり
	〃 付属シンク (湯水混合栓付)	1		テーブル (大)	6
	〃 2連中華レンジ	1		椅子	38
生徒用調理台	生徒用調理台	6		ホワイトボード	1
	〃 付属3連ガスコンロ	6		ゴミ箱 (大)	2
	〃 付属ガスオープン	6		食器洗い機	1
	〃 付属シンク (湯水混合栓付)	6		食器乾燥機	1
	せいろ	1		清掃用具一式	1
	シンク (湯水混合栓付)	1		テレビモニター等AV機器	1
	業務用冷凍冷蔵庫	1	* 操作卓の電源キーが必要となりますので お申し出ください。		

※ 上記以外の備品をご希望の方は、「料理室貸出備品一覧 (No. 2) (事前申請備品)」に希望する個数を記入し、利用日の2日前までにご提出ください。(FAX可)

料理室貸出備品一覧 (No. 2)

当日利用備品
希望あり
(使う場合〇を
つけてください)

使用日 年 月 日 ()
使用時間帯 午前・午後・夜間・1日
代表者氏名 TEL

【 事前申請備品 】

品名		数量	使用数量	品名		数量	使用数量
鍋類	角蒸し器 (3段)	7		電氣製品	おろし金	7	
	いため鍋 (電磁調理器対応)	7			レモン絞り	7	
	鉄揚げ鍋 (30cm)	7			野菜抜き型 (梅型5個組)	7	
	鉄両手中華鍋(45cm), 中華お玉	7			ベンリナー (万能野菜スライサー)	7	
	玉子焼き (18cm)	7			角流し缶 (15cm)	7	
	6リットル圧力鍋	7			2リットル計量マス	7	
カト	ハンドミキサー	7		裏ごし	7		
	ジューサーミキサー	5		ペティナイフ	7		
	ミキサー	7		栓抜き	7		
	マルチカッター	7		缶切り (栓抜き兼用)	7		
	コーヒーマーカー	6		玉子切り器	7		
	ホットプレート	7		温度計	7		
ラ	ティースプーン	36		電子塩分計	7		
	デザートスプーン	36		オイルポット (蓋付)	7		
	デザートフォーク	36		スパチュラ	7		
	デザートナイフ	36		穴あきターナー	7		
	テーブルフォーク	36		中華返し	7		
	テーブルナイフ	36		スープレードル (180cc)	7		
リ	スープスプーン	36		横口レードル (90cc)	7		
	サービススプーン	7		穴あきお玉	7		
	サービスフォーク	7		三角ゴムヘラ	7		
	ソースレードル	7		ポテトマッシャー	7		
	レンゲ・レンゲ台	36		肉たたき	7		
	ボール (中) (21cm)	7		骨抜き	7		
ボール (小) (15cm)	7		ディッシャー	7			
耐熱ガラスボール (中) (20cm)	7		金串 (450mm, 20本組)	7			
耐熱ガラスボール (小) (16cm)	7		落とし蓋 (フリーサイズ)	7			
シートパン	7		鍋敷き	7			
和食器	飯台 (36cm)	7		万能砥石 (セラミックロールシャープナー・手動)	7		
	巻きすだれ	7		万能砥石 (キッチンシャープナー・電動)	7		
	すり鉢 (30cm)	7		洋食	20cmスープ皿 (洋食器)	30	
	すり棒	7		ソースボート (洋食器)	7		
	麺棒	7		和食器	盛皿 (和食器)	7	
	かす揚げ	7		盛鉢 (和食器)	7		
ソバ揚げ	7		小皿 (和食器)	36			
うどんてぼ	7		蒸し椀 (和食器)	36			
焼き魚網	7		多用丼 (和食器)	36			
中華食器	バターナイフ	7		箸置き (和食器)	36		
	P柄菓子刷毛	7		9cm小皿 (中華食器)	36		
	プリン・ゼリー型	72		23cm丸皿 (中華食器)	36		
	クッキーメーカー	7		21cm丼 (中華食器)	36		
	ビスケット抜き型 (6個組)	7		22cmスープボール (中華食器)	7		
	ドーナツ抜き型	7		31cm丸皿 (中華食器)	7		
パウンドケーキ型 (中)	7		23cm小判皿 (中華食器)	7			
エンゼルケーキ型 (中)	7		紅茶用ポット(陶器 7 ステンレス 14)	21			
デコレーションケーキ型 (中)	7		塗り箸	36			
ライス型 (大)	7						

◇ 利用日の2日前までに提出して下さるようお願いいたします。(FAX 04-7140-8639)

- 注1 「料理室貸出備品一覧 (No.1 及び 2)」にない物 (食材, 調味料, 油類, 三角コーナー用水切り袋, 油凝固剤, ラップ, ふきん等) は利用される方がご用意ください。
- 2 皿等の数量については, 破損等により希望に添えない場合がございます。
- 3 調理により生じたゴミはお持ち帰りください。