

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 | |
| 類 | 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 | | | |
| 飯台 | 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 | | |
| P柄菓子刷毛 | バターナイフ | 7 | | 箸置き (和食器) | 36 | | |
| | P柄菓子刷毛 | 7 | | 中華食器 | 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。