

調理実習室の備品リスト 食育・花育センター

場所	備品名	数量	備考	場所	備品名	数量	備考
各調理台	ゆきひら鍋 16cm・18cm・20cm	各1		師範台付近	すり鉢 24cm	11	
	深型両手鍋 22cm・25cm	各1			寿し桶 33cm	10	
	浅型両手鍋 25cm	1			やかん(ホーロー)	2	
	片手鍋 20cm	1			ミキサー	9	
	実用鍋 30cm	1			フードプロセッサー	11	
	フライパン 22cm	1			卓上IH熱源	2	
	フライパン 蓋 22cm	1			卓上ガスコンロ	3	
	フライパン 26cm	1			栓豆腐作り器	18	
	フライパン 蓋 26cm	1			ガラスボウル(7cm)	24	
	卵焼きフライパン	1			ガラスボウル(9cm)	24	
	蒸し器2段 角型	1			ガラスボウル(10cm)	24	
	圧力鍋 4.5L	1			ガラスボウル(14cm)	24	
	中華鍋(片手)	1			ガラスボウル(17cm)	22	
	炊飯器	1			すりこ木	10	
	ボール 15cm	1			箸・箸置き・各種カトラリー	40	
	ボール 18cm	1			口付きガラスボール4点セット	2	
	ボール 21cm	1			ナイロンフライ返し	10	
	ボール 24cm	1			おたま	20	こども用
	ボール 27cm	1			網じゃくし	20	
	ざる 15cm	1			ソフトヘラ	20	
	ざる 18cm	1			キッチンバサミ	37	
	ざる 21cm	1			ピーラー	30	
	ざる 24cm	1			計量スプーン大・小	10	
	ざる 27cm	1			菜箸トング	20	
	片手ざる 18cm	1			万能こし器	10	
	アクリルボール 4色	1			ご飯しゃもじ(小)	11	
	アクリル片手ざる 4色	1			裏ごし 枠 21cm	12	
	三角コーナー	1			裏ごし 網 荒め・細め	各12	
	洗い桶	1			泡立て器 30cm・25cm	各11	
	水切りかご	1			ハンドミキサー	11	
	キッチンタイマー	1			ケーキ型 18cm	22	
	デジタルスケール	1			パウンド型 165×70	22	
	キッチンバサミ	1			タルト型 18cm	22	
湯のみ	4		ロールケーキ型 252×252	22			
コーヒーカップ	4		スクエア型 194×194	22			
コーヒーカップ 受け皿	4		ハートケーキ型 165×145	22			
ガラスコップ(大・小)	各4		パイ皿 18cm	22			
ミニトレイ (ステンレス)	1		ケーキ用ボール 21cm	11			
あくとり	1		ケーキ用ボール 24cm	9			
各ワゴン	ミニ泡立て器	1		バックヤード	ゴムベラ(大)	12	お菓子用
	おろし金	2			スパテル	22	
	レモン絞り	1			はけ	11	
	まな板たて	1			寒天流し型 12ヶ取り	10	
	計量カップ(大・中・小)	各1			寒天流し型 6ヶ取り	10	
	計量スプーン(大・中・小)	各2			クッキー型 トランプ	12	
	すり切り	2			クッキー型 動物	12	
	菜箸	4			クッキー型 男の子 女の子	12	
	トング	1			ガラス製プリン型 100ml	36	
	おたま	2			ガラス製プリン型 150ml	44	
	穴あきおたま	1			ゼリー型 100ml	58	
	フライ返し	2			口金セット(絞り袋)	12	
	しゃもじ	1			ケーキクーラー 24cm	11	
	木べら	1			カード	29	
	ピーラー	1			シリコン製焼きドーナツ型	5	
	ゴムベラ(大・小)	各1			ゴム製のハケ	9	
	鍋敷き(鍋つかみ)	4			30cmものさし	9	

