

調理器具一覧					
		総数		総数	
食器棚下	お盆	12	講師調理台下	めん棒	12
	ざる 大6 小6	12		包丁	12
	ボール 大6 小6	12		まな板	12
	銘々盆	30		みそこしセット	6
	すり鉢 すりこぎ セット	6		バット 大6 小6	12
	ミキサー	6			
	スケール	6			
	ハンドミキサー	6			
窓下棚(東)	IH炊飯ジャー	2	講師調理台下(ひきだし)	はし 赤50 緑50	100
	餅つき機	2		れんげ	30
	圧力なべ	6		はし置き	30
	アルミ鍋 大5 小5	10		デザートフォーク大	30
	アルミ浅鍋	5		デザートナイフ大	30
	アルミ片手鍋 大5 小5	10		デザートスプーン大	28
	蒸し器	6		デザートスプーン小	50
				デザートフォーク小	50
窓下棚(西)	フライパン 大5 小5	10	ティースプーン	29	
	玉子焼き機	1	テーブルフォーク	30	
	IH鍋 大1 中1 小1	3	テーブルナイフ(ギザ付き)	30	
	IH玉子焼き機	1	テーブルスプーン	30	
	IHフライパン 大1 小1	2	サービススプーン	30	
	ホットプレート	5	玉子切り	6	
	やかん	5	レモン絞り	6	
			カップ	30	
食器棚	ラーメン丼ぶり	30	まきす	12	
	丼ぶり 大30 小30	60	しゃもじ	6	
	丼ぶり ふた	30			
	大皿	6	食器かご(1セット×6)	フライ返し 2・1	3
	楕円皿	30		玉杓子	2
	カレー皿	30		しゃもじ	2
	平皿	30		菜箸	2
	角皿	30		おろし金	1
	中皿	30		ゴムベラ	1
	小皿	30		ピーラー	2
	漬物皿	30		ピーラーステンレス	2
	八角小鉢	30		缶切	1
	深型小鉢	30		せん抜き	1
	浅型小鉢	30		キッチンバサミ	1
	茶碗蒸し・ふた	30		計量カップ	2
	茶碗	30		計量スプーン	1
	お椀・ふた	30		お好み焼きへら	1
	湯のみ	60			
	コップ	60			
	スープ皿	30			
	急須	6			
	茶こし	6			
	茶卓	30			
	カップ&ソーサー	30			

・使用した調理器具は、元の位置に戻してください

【お願い】皆さんで利用していただく施設です。以下の点にご協力ください。

- ・備え付けのスリッパに履き替えてください
- ・布巾は各自でお持ちください
- ・ごみは各自でお持ち帰りください
- ・まな板は窓際にて乾燥させてください
- ・調理器具等破損した場合はお申し出ください
- ・換気扇を必ず回してください
- ・緊急時以外窓を開けないでください
- ・フライパンは空だきをしてしまってください