

調理室備品

	No.	物品名	総数	各カラー の数	赤	青	黄	白	仕様等	参考型番
調理台 下 ①	1	おろし金	4	1					18-0業務用卸金 #3	6-0467-0203
	2	缶切り	4	1					ガンジー缶切 大	6-0531-0601
	3	栓抜き	4	1					18-0フラット栓抜 大	6-0530-2001
	4	ピーラー	4	1					18-8 T型ピーラー DH-3000	6-0508-2301
	5	キッチンバサミ	4	1					みまつ キッチン鉄リムーブ	6-0524-0401
調理台 下 ②	6	菜箸	20	5					竹製 菜箸 33cm	6-0390-0103
	7	泡立て器大	4	1					18-8 耐熱防水泡立 #8	6-0450-0403
	8	泡立て器小	4	1					18-8 耐熱防水泡立 #10	6-0450-0405
	9	木べら	4	1					木製 丸 スパテル 30cm	6-0479-1803
	10	フライ返し穴あき	4	1					STターナー 特大	6-0443-0301
	11	フライ返し穴なし	4	1						
	12	ゴムベラ	4	1					シリコン製 ハンドクリーナー大	6-0400-1201
	13	はけ	4	1					ブラ柄DX御料理ハケ50mm	6-0694-0304
	14	レードルお玉	4	1					18-8スープレードル 20cc	6-0417-0102
	15	お玉	4	1						6-0422-1201
	16	ポテトマッシャー	4	1						6-0472-0601
	17	トング	4	1					厚口万能トング	6-0434-0201
	18	計量スプーン	4	1					極厚計量スプーンセット11本組	6-0458-0806
調理台 下 ③	19	鍋敷き	4	1					焼杉八角敷板	6-1952-1703
	20	パン・ケーキマット	4	1					コットン100% No.3	6-1004-1303
	21	パウンドケーキ型	4	1					18-0 パウンドケーキ型 大 縦24.5cm 横8cm 深さ6cm	6-0959-1302
	22	角ハット	4	1					21枚取 約25×20×3.8cm	6-0131-0414
調理台 下 ④	23	タイマー	4	1					丸洗いタイマー100分計TD-376N	6-0544-1502
	24	はかり	4	1					バケット KS-513WT	6-0538-0201
	25	デジタル温度計	4	1					防水デジタル温度計CT-310WP	6-0551-0501
	26	調味料入れ(缶)S	4	1					18-8調味缶 大 S	6-0459-0102
	27	調味料入れ(缶)P	4	1					18-8調味缶 大 P	6-0459-0103
	28	調味料入れ(缶)A	4	1					18-8調味缶 大 A	6-0459-0101
調理台 下 ⑤⑥	29	延長コード	8	2					トリプルタップ1500 WH2013	6-2392-1301
	30	ハンドブレンダー	4	1					SELECT100 マルチブレンダー	016DK3053
	31	鍋つかみ	4	1						
	32	ポット	4	1					Panasonic	
	33	計量カップ(お米用)	4	1						
	34	炊飯器(白米10合/炊き込み8合)	4	1					Panasonic	
	35	しゃもじ	8	2						
	36	中華用お玉	4	1					18-0中華お玉 中	6-0383-0302
	37	中華用ヘラ	4	1					18-0中華ヘラ 中	6-0384-0302
	38	油こし	4	1					18-0油こし No.5	6-0392-0505
調理台 下 ⑦⑧	39	麺打ちセット ・めん棒1本 ・のしいた ・こま板 ・こね鉢 ・麺切り包丁	4	1					普及型 A-1200	6-0361-1001
	40	めん棒	4	1					木製 めん棒(朴) 45cm	6-0359-0802
	41	水切りカゴ(水色)	4	1					トンボ水切り籠セット ブルー	6-0710-0801
	42	フライパン	4	1					28cm	6-0095-0307
	43	IH 卵焼き	4	1					テフロンマーブルコートプロタイプ 20×21cm	6-0488-0901
	44	IH 鉄 北京鍋	4	1					27cm	6-0382-1104
	45	計量カップ	4	1					18-8口付水マス 1L	6-0455-0105

調理室食器棚貸出希望表

[受付日]

令和

年

月

日

登録ID		
団体名		

使用日	
使用時間	

NO	物品名	仕様等	数量	貸出希望数	単位	備考
21	万能包丁	佐文 三徳包丁 18cm	4		本	
22	出刃包丁	正広 出刃 18cm	4		本	
23	子ども用包丁	チャイルド庖丁	4		本	
66	丸皿（中）	赤絵つる草	65		個	
67	丸皿（大）	赤絵つる草	65		枚	
68	丸皿（緑）	丸皿デュオ	65		枚	
69	小鉢	赤絵花唐草	65		枚	
70	長角皿	赤絵つる草	65		枚	
71	丸皿（小）	赤絵小花	65		枚	
72	汁椀	しゃくなげ 溜木彫汁椀	65		個	
78	ティーカップ	ソーサー16枚	16		枚	
79	紅茶ポット	パーマナンスグリーンポット	4		個	
80	シュガーポット	パーマナンスグリーンシュ ガーポット	4		個	
81	クリーマー	パーマナンスグリーンクリ マー	4		個	
86	茶托	しゃくなげ 溜 4.0 梅型茶 托	65		個	
87	茶筒	ブリキ L	4		個	
88	コップ		65		個	

調理室全体



調理台下ひきだし



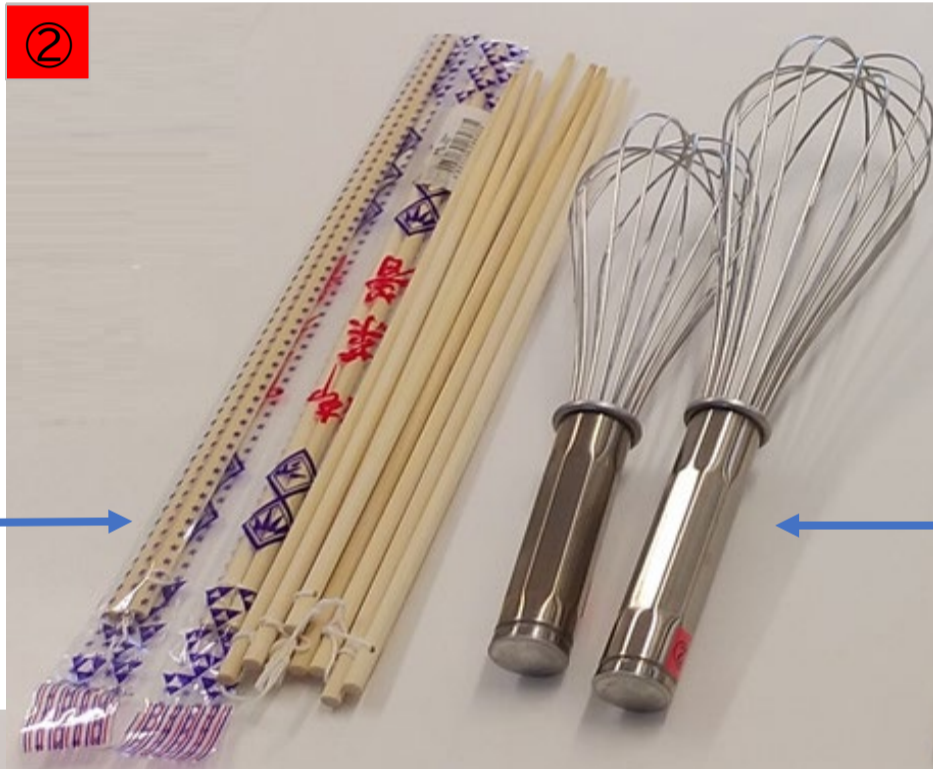
おろし金

缶切り

栓抜き

ピーラー

キッチンバサミ



菜箸×5膳

泡だて器×2種



木ベラ

フライ返し×2種

ゴムベラ

はけ

レードルお玉

お玉

ポテトマッシャー

トング

計量スプーン×11種

調理台下ひきだし



③

鍋敷き

ケーキマット

パウンドケーキ型

角バット



④

タイマー

デジタル温度計

計り

調味料入れ

調理台シンク下扉



⑤

⑥

延長コード×2種

ハンドブレンダー

鍋つかみ

ポット

計量カップ

炊飯器

しゃもじ×2種

調理台下扉

[麺打ちセット]
めん棒 ×2種
のし板
こま板
こね鉢
麺切り 包丁



中華用ヘラ

中華用お玉



水切り

計量カップ

玉子焼き

油こし



フライパン×2種

調理台下扉



味噌こし
&へら

湯きり

ボール×5種

雪平鍋×3種

やかん



⑨上

⑩上

⑨下

⑩下

ケーキ型

パイ皿

裏ごし

粉ふるい



ザル×4種

壁側



電子レンジ1台



炊飯ジャー2台

(1台で米3kg,約20合炊けます)



まな板4枚



冷蔵庫2台



すり鉢
すりこぎ棒

角バッド



ホットプレート

段付鍋(大・小)

※大の中に小が入っています茶
碗ちゃ

食器棚内にあるもの

