

# 各テーブル内にあるもの

調理台 7 台、ガスレンジ 3 口、グリル、オーブン付

(内 1 台電動式調理台、ガスレンジ 2 口、グリルとオーブン無)

菜箸	30 cm、33 cm、39 cm	各 1
しゃもじ		2
木べら		1
穴あき木べら		1
竹べら		1
ゴムべら	110*210 mm 60*225 mm	各 1
フライ返し		1
汁しゃくし		1
穴あき汁しゃくし		1
網しゃくし・カス揚げ		1
泡だて器	21 cm、40 cm	各 1
トング		1
みそこし		1
みそこし棒		1
キッチンばさみ		1
ピーラー		1
せん抜き付缶切り		1
おろし金		1
計量カップ	200cc、500cc、1 ℓ	各 1
計量スプーン	2.5 cc、5 cc、15 cc	各 1
バット	248*200*31 mm 325*260*40 mm 480*335*45 mm	各 1
水切りバット	355*270*40 mm	1
ステンレスボール	18 cm、21 cm、27 cm 30 cm、33 cm、39 cm	各 1
ステンレスざる	21 cm、24 cm 27.5 cm、30 cm	各 2 各 1
洗いおけ	36 cm	1
アルマイト両手鍋	20 cm	1
雪平鍋	15 cm、18 cm	各 1
圧力鍋	3 ℓ	1
やかん	3 ℓ	1
ステンレス鍋	24 cm	1
深型フライパン	28 cm (テフロン)	1
フライパン	28 cm (鉄製)	1

フライパンのガラスのふた	28 cm	1
脇取り盆		1
黒い盆		5
キッチンタイマー		1
中心温度計		1
炊飯器		1
ガスオーブン	ガスレンジに備え付け	1

## 食工房内にあるもの

冷凍・冷蔵庫		1
製氷機		1
電子レンジ		7
包丁	牛刀	各7
	菜切り	
	ペティーナイフ	
まな板	500×300×20 mm	各7
	420×24.5×30 mm	
デジタルはかり	2 kgはかり	7
	10 kgはかり	1

## 事前に申請が必要なもの

ケーキ型	18 cm	7
裏ごし・粉ふるい（本体）	24 cm	7
絹ごし用網		7
粉ふるい用網		7
パン粉ふるい用網		7
ハンドミキサー		7
ミキサー		6
フードプロセッサー		7
はけ		6

※事前に申請が必要なものに関しては、  
施設貸出申請時にお申し出ください。