

# 食工房配置図

## 調理台7(講師台)

- ・ガスコンロ 3口
- ・グリル ・オーブン

## 調理台4

- ・ガスコンロ 3口
- ・グリル
- ・オーブン

## 調理台1

### (電動式調理台)\*

- ・ガスコンロ 2口
- ※グリル、オーブン無し

## 調理台5

- ・ガスコンロ 3口
- ・グリル
- ・オーブン

## 調理台2

- ・ガスコンロ 3口
- ・グリル
- ・オーブン

## 調理台6

- ・ガスコンロ 3口
- ・グリル
- ・オーブン

## 調理台3

- ・ガスコンロ 3口
- ・グリル
- ・オーブン

\*電動式調理台は車椅子の方でもご利用できるように台の高さを変えることができます。

# 各テーブル内にあるもの

※調理台7台:各調理台の設備は「食工房配置図」をご確認ください。

菜箸	30cm、33cm、39cm	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*210mm 60*225mm	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	21cm、40cm	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、1ℓ	各1
計量スプーン	2.5cc、5cc、15cc	各1
バット	248*200*31mm 325*260*40mm 480*335*45mm	各1
水切りバット	355*270*40mm	1
ステンレスボール	18cm、21cm、27cm 30cm、33cm、39cm	各1
ステンレスざる	21cm、24cm 27.5cm、30cm	各2 各1
洗いおけ	36cm	1
アルマイト両手鍋	20cm	1
雪平鍋	15cm、18cm	各1
圧力鍋	3ℓ	1
やかん	3ℓ	1
ステンレス鍋	24cm	1
深型フライパン	28cm (テフロン)	1
フライパン	28cm (鉄製)	1
フライパンのガラスのふた	28cm	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	万能（ピンクの柄）	各7
	菜切り（緑の柄）	
まな板	500×300×20mm	各7
	420×24.5×30mm	
デジタルはかり	2kgはかり	7
	10kgはかり	1

## 事前に申請が必要なもの

ケーキ型	18cm	7
裏ごし・粉ふるい（本体）	24cm	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。