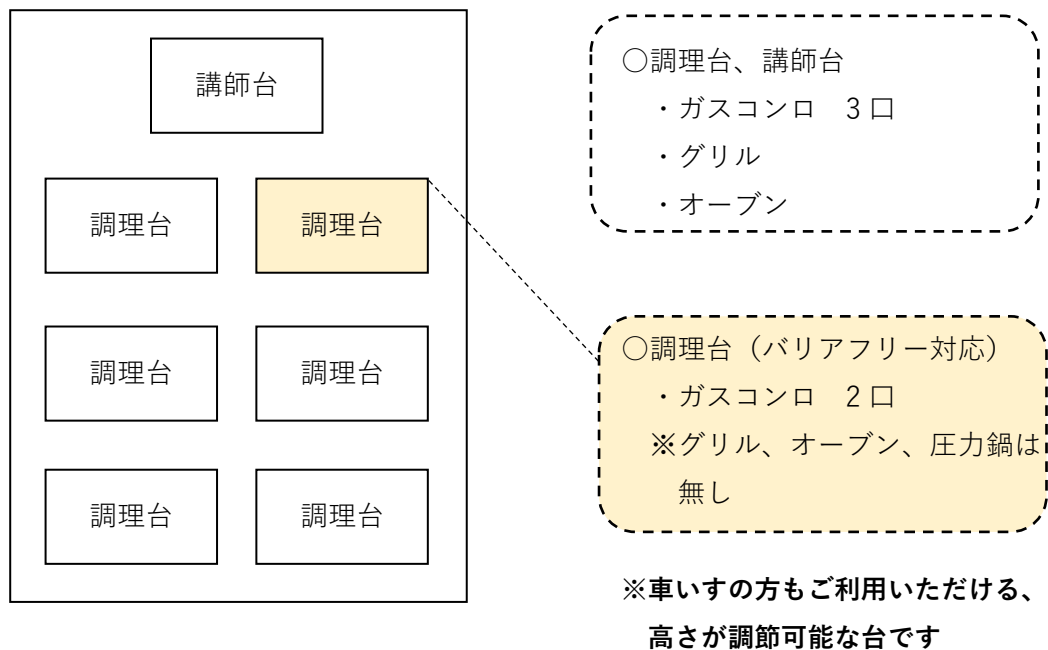


## かごしま環境未来館 食工房備品等一覧

食工場の備品や設備については、下記をご確認ください。

### 食工房 配置図



### 食工房 備品一覧

下記の一覧表を事前にご確認ください。なお、ふきん・消耗品（サランラップ・アルミホイルなど）は置いておりませんので、各自でご用意ください。

#### 各調理台にある備品一覧

こちらの備品は、各調理台の引出や棚の中に入っています。

| 品 名    | サ イ ズ             | 数 量 |
|--------|-------------------|-----|
| 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   |

# 各調理台にある備品一覧

| 品 名        | サ イ ズ             | 数 量 |
|------------|-------------------|-----|
| ゴムべら       | 110*210 mm        | 1   |
|            | 60*225 mm         | 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 |
| トンゲ        |                   | 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     | 1   |
|            | 325*260*40 mm     | 1   |
|            | 480*335*45 mm     | 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 | 1   |
|            | 30 cm、33 cm、39 cm | 1   |
| ステンレスざる    | 21 cm、24 cm       | 各 2 |
|            | 27.5 cm、30 cm     | 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   |

### 各調理台にある備品一覧

| 品 名      | サ イ ズ      | 数 量 |
|----------|------------|-----|
| フライパン用蓋  | 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

こちらの備品は、食工房内の所定の位置に置いています。

| 品 名        | サ イ ズ          | 数 量 |
|------------|----------------|-----|
| 冷凍・冷蔵庫     |                | 1   |
| 製氷機        |                | 1   |
| 電子レンジ      |                | 7   |
| 包丁         | 牛刀             | 7   |
|            | 菜切り            | 7   |
|            | ペティーナイフ        | 7   |
| まな板        | 500×300×20 mm  | 7   |
|            | 420×24.5×30 mm | 7   |
| デジタルはかり    | 2 kgはかり        | 7   |
|            | 10 kgはかり       | 1   |
| 蒸し器（角型、二重） | 33cm 角         | 4   |

### 事前に申請が必要なもの

こちらの備品は、食工房以外の場所に保管しております。

利用ご希望の際は、「使用許可申請書」にご記入ください。

| 品 名          | サ イ ズ | 数 量 |
|--------------|-------|-----|
| ケーキ型         | 18 cm | 7   |
| 裏ごし・粉ふるい（本体） | 24 cm | 7   |

**事前に申請が必要なもの**

| 品 名       | サ イ ズ | 数 量 |
|-----------|-------|-----|
| 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   |