

# 調理実習室 備品 (50音順)

(鶴見区民センター)

品名	数量	場所	品名	数量	場所
<b>ア</b>			<b>ケ</b>		
アイススプーン	17	I 食器棚引き出し②	計量カップ (200cc)	4	I 食器棚引き出し②
圧力鍋(6ℓ)	5	II 作業台C②	計量カップ (500cc)	4	I 食器棚引き出し②
圧力鍋ふた	2	III 作業台B①	計量スプーン	5	I 食器棚引き出し⑤
穴あきお玉	5	II 作業台C③	ケーキ型 (パウンド)	5	I 食器棚引き出し①
泡立て器	5	II 作業台C③	ケーキ型 (丸21cm)	5	I 食器棚引き出し②
アンベラ	5	II 作業台C④	<b>コ</b>		
<b>ウ</b>			小皿	20	I 食器棚ガラス扉②
うちわ	30	III 作業台B①	小鉢	18	I 食器棚ガラス扉②
うどんてぼ	5	VI 教師用調理台	小鉢	20	I 食器棚ガラス扉③
裏ごし器	4	I 食器棚引き出し③	小鉢 (角)	20	I 食器棚ガラス扉②
うろこ取り	5	I 食器棚引き出し⑤	小鉢 (丸 黄色)	19	I 食器棚ガラス扉②
<b>オ</b>			ゴムヘラ (大)	5	I 食器棚引き出し④
オイルポット	5	V 生徒用調理台④	ゴムヘラ(もち手つき)	4	I 食器棚引き出し④
オープン皿31×34	16	I 食器棚中段スペース	コルク抜き	9	I 食器棚引き出し⑥
オープン皿掴み	5	III 作業台B①	<b>サ</b>		
オープン敷きマット	5	III 作業台B①	菜箸	18	I 食器棚引き出し③
オープン専用解凍網	5	III 作業台B①	サラダボール	19	I 食器棚ガラス扉③
オープン用網	4	III 作業台B①	ザル (18cm)	6	V 生徒用調理台②
おしぼり受け	20	II 作業台C①	ザル (24cm)	1	V 生徒用調理台②
お玉(小)	5	II 作業台C③	ザル (27cm)	5	V 生徒用調理台②
お玉(大)	6	II 作業台C③	ザル (35cm)	3	V 生徒用調理台②
お玉(中)	5	II 作業台C③	<b>シ</b>		
お盆 (32×46)	1	V 生徒用調理台⑧	絞り口金セット (6個組)	5	I 食器棚引き出し①
お盆 (透明) 24×37	5	I 食器棚中段スペース	絞り袋(ロール巻き)	4	VI 教師用調理台
卸金	5	I 食器棚引き出し①	絞り袋セット	5	I 食器棚引き出し①
お椀	20	I 食器棚ガラス扉③	絞り袋ホルダー	1	IV 作業台A
<b>カ</b>			しゃもじ(三種類)	18	I 食器棚引き出し④
回転粉ふるい器	5	V 生徒用調理台①	しゃもじホルダー	3	I 食器棚引き出し④
角皿 (長方形大)	20	I 食器棚ガラス扉②	汁椀	20	I 食器棚ガラス扉③
角皿 (長方形中)	20	I 食器棚ガラス扉②	<b>ス</b>		
角パッド網つき (15枚取り)	5	V 生徒用調理台⑧	炊飯器(一升炊き)	5	I 食器棚
角パッド網つき (18枚取り)	5	V 生徒用調理台⑧	すくいアミ	2	V 生徒用調理台②
角パッド網つき (8枚取り)	5	V 生徒用調理台⑧	スケッパー (パン専用)	10	事務所受付にて貸出
片手鍋 (19.5cm)	3	III 作業台B②	スプーン(小)	16	I 食器棚引き出し②
ガラスコップ	39	I 食器棚ガラス扉④	スプーン(大)	37	I 食器棚引き出し②
ガラスコップ (6個組)	16	I 食器棚引き出し⑤	すり棒	5	VI 教師用調理台
皮むき	2	I 食器棚引き出し⑤	<b>セ</b>		
缶切	10	I 食器棚引き出し⑥	栓抜き(小)	2	I 食器棚引き出し⑥
<b>キ</b>			栓抜き(大)	5	I 食器棚引き出し⑥
木台	20	I 食器棚ガラス扉②	<b>ソ</b>		
キッチン温度計	1	IV 作業台A	底平中華鍋(28cm)	5	V 生徒用調理台⑦
キッチンハサミ	3	I 食器棚引き出し⑤	<b>タ</b>		
木箸	34	I 食器棚引き出し③	ターナー	5	II 作業台C③
木ヘラ	7	I 食器棚引き出し④	卵切り器	5	I 食器棚引き出し①
急須	3	I 食器棚ガラス扉①	玉子焼き器 (19.5cm)	5	II 作業台C②
ギョーザ返し	5	II 作業台C③	たらい(小)	11	V 生徒用調理台③
<b>ク</b>			たらい(大)	5	V 生徒用調理台③
クッキー抜き型 (6個組)	5	I 食器棚引き出し①			
グラタン皿	19	I 食器棚ガラス扉②			

品名	数量	場所	品名	数量	場所
子			ボール(27cm)	5	V生徒用調理台③
茶こし	3	I 食器棚引き出し⑥	ボール(36cm)	10	V生徒用調理台③
茶たく	30	I 食器棚ガラス扉①	ポテトマッシャー	5	I 食器棚引き出し④
中華お玉	5	II 作業台C③	マ		
中華鉢	19	I 食器棚ガラス扉③	巻ス	8	I 食器棚引き出し③
中華ヘラ	5	II 作業台C④	まな板たて	10	III 作業台B②
テ			まな板	10	VII 準備室 殺菌庫
ティーカップ(皿セット)	19	I 食器棚ガラス扉①	丸アミ	5	III 作業台B①
ティーポット	5	I 食器棚ガラス扉①	丸皿(小)	19	I 食器棚ガラス扉②
電動包丁研磨器	1	II 作業台C①	丸皿(大)	35	I 食器棚ガラス扉②
天ぷら鍋(25cm)	5	V 生徒用調理台⑤	丸皿(中)	20	I 食器棚ガラス扉②
ト			ミ		
トング	4	I 食器棚引き出し⑤	ミキサー	5	IV 作業台A
丼鉢	19	I 食器棚ガラス扉③	水切りカゴ	1	V 生徒用調理台④
ナ			水切りカゴ	1	V 生徒用調理台⑤
ナイフ	20	I 食器棚引き出し②	みそこし(小)	5	I 食器棚引き出し③
鍋敷き(木板)	4	III 作業台B①	みそこし(大)	5	I 食器棚引き出し③
鍋つかみ(グローブ)	7	III 作業台B①	みそこし(平ら)	1	I 食器棚引き出し③
ハ			みそこし(引っ掛け有)	1	I 食器棚引き出し③
はかり(2kg)	5	I 食器棚引き出し⑥	Δ		
はかり(電子/Tanita)	2	I 食器棚引き出し③	蒸し器(30cm)	2	III 作業台B②
はけ	5	I 食器棚引き出し⑤	蒸し器(3段.30cm)	3	II 作業台C④
パスタ鍋(23cm)	5	III 作業台B②	蒸し椀(蓋付)	20	I 食器棚ガラス扉③
ハンドミキサー	5	II 作業台C①	メ		
パン発酵機(パン専用)	2	事務所受付にて貸出	飯茶碗	19	I 食器棚ガラス扉②
ヒ			麺打ちセット	5	VI 教師用調理台
ひしゃく	6	II 作業台C④	【セット内容】		
ピッチャー 2.2L	3	I 食器棚中段スペース	・麺切包丁		
フ			・麺棒		
フードプロセッサー	2	IV 作業台A	・麺台		
フォーク(小)	23	I 食器棚引き出し②	・こま		
フォーク(大)	31	I 食器棚引き出し②	・コネ鉢		
沸騰ジャーポット	1	II 作業台C①	麺棒	10	事務所受付にて貸出
フライ返し	5	II 作業台C③	ヤ		
フライパン(27cm)	5	V 生徒用調理台⑦	やかん(2.5L)	4	V 生徒用調理台③
プリンカップ	30	I 食器棚引き出し①	ユ		
噴霧器	5	IV 作業台A	湯切りザル	5	VI 教師用調理台
ヘ			湯呑み	30	I 食器棚ガラス扉①
へら	34	III 作業台B①	リ		
ホ			両手浅鍋(26cm)	5	V 生徒用調理台⑥
包丁	29	VII 準備室 殺菌庫	両手深鍋(22cm)	5	II 作業台C③
ボール(13cm)	6	V 生徒用調理台③	両手深鍋(26cm)	5	II 作業台C③
ボール(15cm)	6	V 生徒用調理台③	レ		
ボール(18cm)	2	V 生徒用調理台③	レモン搾り	2	I 食器棚ガラス扉④
ボール(21cm)浅	4	V 生徒用調理台③	レンゲ	20	I 食器棚引き出し①
ボール(21cm)深	4	V 生徒用調理台③	レンゲ受け	20	I 食器棚引き出し①
ボール(22cm)	1	V 生徒用調理台③	ワ		
ボール(24cm)	4	V 生徒用調理台③	ワイングラス	12	I 食器棚ガラス扉④
			ワイングラス(6個組)	2	I 食器棚引き出し⑤

# 調理実習室 レイアウト

