

調理室を使用されるみなさまへ

<ご利用日にお持ちいただくもの>

エプロン・お箸・食器用スポンジ・洗剤

ふきん（台拭き用・食器拭き用）・材料・調味料

※コーヒーメーカーを使用される場合は、
コーヒー豆とコーヒーフィルターをお持ちください。

調理室をご利用の際には、下記のことをお守りください。

- ご利用日の当日、代表者（責任者）の方は、必ず区民センター事務所までお越しください。
- 材料・調味料の残りやゴミは必ずお持ち帰りください。
- 調理で使用後の油は、必ずお持ち帰りください。
- 食器・鍋・調理器具は、もとの場所へ戻してください。
- 包丁・まな板は、包丁まな板殺菌庫へ戻してください。
- 調理器具・食器の取扱いにはご注意ください。

*使用がおわりましたら、内線100～102までご連絡ください。

住吉区民センター

調理室 備品一覧 3-1

食器棚			数量	ガラス棚		数量	ガラス棚		数量	
上棚	①	ハンドミキサー	5	①	お盆（丸型）	2	②	中華鉢	20	
		蒸し器 3段（角型）	1		お盆（角型）	3		丼鉢（ふた付）	19	
		デジタルはかり	3		洋 大皿	13		蒸し碗（ふた付）	20	
			洋 中皿		20	汁椀（ふた付）		20		
上棚	②	蒸し器 3段（角型）	2		洋 スープ皿	20		クッキングカッター	2	
		ケトル（2.5リットル）	3		洋 フルーツ皿	20		ミキサー	2	
			笹風 大皿（丸） 18cm		20					
上棚	③	蒸し器 3段（角型）	2		笹風 中皿（丸） 16cm	20	③	グラタン皿（木台付）	19	
			笹風 小皿（丸） 14cm		20	タンブラー		19		
上棚	④	まほうびん	5		笹風 新香皿（丸）	10		ウォーターゴブレット	36	
		ポット	1		笹風 大皿（角）	20		急須	5	
			笹風 小皿（角）		20	茶こし		5		
			笹風 小鉢（丸）		20	すり鉢		4		
			笹風 小鉢（八角）	20						
事務机			数量	茶碗	20	④	おろし器	5		
①	さしみ包丁		5	湯のみ	20		計量カップ200cc	5		
	ペティナイフ		5	ミトン	10		計量カップ500cc	5		
							キッチンタイマー	3		
②	出刃包丁		7					コーヒーカップ・お皿	20	
	葉刃包丁		7					コーヒーメーカー	4	
	三徳包丁		5					炊飯器	3	
							まな板（小）	1		
③	包丁とぎ器		1					ろうと	2	
	調理室用器具 取扱説明書									

調理室 備品一覧 3-2

食器棚			数量	食器棚 引出し		数量	食器棚 引出し		数量
下棚	①	底取デコ型 24cm	5	① - 1	レードル (お玉) 160cc	4	③ - 1	ピーラー	3
		パウンド型 23cm	3		お玉	5		缶切り	6
		果汁しぼり器	3		お玉 (穴あき)	6		栓抜き	6
		しゃもじ	6		キッチンはさみ	2			
		トング	5					トング (小)	1
下棚	②	片手鍋	5					おろし金	5
		ケトル (2.5ℓ)	5						
下棚	③	オイルポット	5	① - 2	かす揚げ (丸)	5	③ - 2	計量スプーン (特大) 30ml	3
		両手鍋 (深型)	5		耐熱ターナー	5		計量スプーン (大) 15ml	8
					耐熱ターナー (穴あき)	5		計量スプーン (小) 5ml	8
下棚	④	ザル 27cm	5	② - 1	木製ヘラ	4		計量スプーン (小1/2) 2.5ml	6
		ザル 21cm	4		木製ヘラ (穴あき)	5		玉子切り器	4
		ザル 18cm	5		うろこ取り	5	フレンチホイッパー	5	
		ザル 13cm	5		骨抜き	5			
		ボール 33cm	4		麺棒	10			
		ボール 27cm	5						
	④	ボール 21cm	5	② - 2	ぎょうざ返し	5	④ - 1	フォーク	20
		ボール 18cm	6		レンゲ	20		ナイフ	19
		ボール 13cm	4		レンゲ受け	20		スプーン	23
		角パット 特大	5		中華ヘラ	7		姫フォーク	20
		角パット 大 (アミ付)	6			コーヒースプーン		9	
		角パット 中 (アミ付)	4			角アイススプーン		12	
		角パット 小	1			菜箸 (9人分)		18	
		ふるい	5			すりきり棒		5	
						アイススコップ	1		
						④ - 2	すりこぎ棒	4	
					ケーキサーバー		5		
					スクレイパー (ゴムヘラ)		5		
					ゴムヘラ 小		5		
							巻きずし用まきす	3	

調理室 備品一覧 3-3

調理台1			数量	調理台2 (講師用)		数量	その他		数量		
調理台下	①	パスタポット	4	調理台下	②	圧力鍋	4	冷蔵庫		1	
						中華鍋	5	包丁まな板殺菌庫		1	
調理台下	②	玉子焼きフライパン	5			中華お玉	5	殺菌庫中	まな板 (中)	9	
		てんぷら鍋	5						まな板 (小)	4	
		温度計	5								
				引出し	②	料理用はさみ	2				
						菜箸 (20人分)	40				
調理台下	③	フライパン	5			お箸 (18人分)	36				
調理台下	④	パスタポット	1								
		両手鍋 (浅型)	5								
		両手鍋	5								

有料附属設備		※使用料欄の(1回)とは、午前・午後・夜間をそれぞれ1回とし、 全日(午前～夜間)使用の場合は3回とする。		
品名	使用料(1回)	在庫数	備考	
ガスレンジ	350円	5	オープンレンジ ※あたため(強)600W	
ガスコンロ	150円	5	3口コンロ	
持込設備電源使用料	(1KW1時間につき) 200円	/	使用料(円) = 消費電力(KWh) × 使用時間(時間) × 200	