

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 |
|-----------------|----|-------------|----------------|----|------------|
| ア | | | ケ | | |
| 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 | 計量カップ (1000cc) | 6 | I 食器棚ガラス扉④ |
| 穴あきお玉 | 5 | II 作業台C③ | 計量スプーン | 5 | I 食器棚引き出し⑤ |
| 泡立て器 | 5 | II 作業台C③ | ケーキ型 (パウンド) | 5 | I 食器棚引き出し① |
| アンペラ | 5 | II 作業台C④ | ケーキ型 (丸21cm) | 5 | I 食器棚引き出し② |
| ウ | | | コ | | |
| うちわ | 30 | III 作業台B① | 小皿 | 20 | I 食器棚ガラス扉② |
| うどんてぼ | 5 | VI 教師用調理台 | 小鉢 | 18 | I 食器棚ガラス扉② |
| 裏ごし器 | 4 | I 食器棚引き出し③ | 小鉢 | 20 | I 食器棚ガラス扉③ |
| うろこ取り | 5 | I 食器棚引き出し⑤ | 小鉢 (角) | 20 | I 食器棚ガラス扉② |
| オ | | | ク | | |
| オイルポット | 5 | V 生徒用調理台④ | 小鉢 (丸 黄色) | 19 | I 食器棚ガラス扉② |
| オープン皿31×34 | 16 | I 食器棚中段スペース | ゴムヘラ (大) | 5 | I 食器棚引き出し④ |
| オープン皿掴み | 5 | III 作業台B① | ゴムヘラ (もち手つき) | 4 | I 食器棚引き出し④ |
| オープン敷きマット | 5 | III 作業台B① | コルク抜き | 9 | I 食器棚引き出し⑥ |
| オープン専用解凍網 | 5 | III 作業台B① | サ | | |
| オープン用網 | 4 | III 作業台B① | 菜箸 | 18 | I 食器棚引き出し③ |
| おしぼり受け | 20 | II 作業台C① | サラダボール | 19 | I 食器棚ガラス扉③ |
| お玉(小) | 5 | II 作業台C③ | ザル (18cm) | 6 | V 生徒用調理台② |
| お玉(大) | 6 | II 作業台C③ | ザル (24cm) | 1 | V 生徒用調理台② |
| お玉(中) | 5 | II 作業台C③ | ザル (27cm) | 5 | V 生徒用調理台② |
| お盆 (32×46) | 1 | V 生徒用調理台⑧ | ザル (35cm) | 3 | V 生徒用調理台② |
| お盆 (透明) 24×37 | 5 | I 食器棚中段スペース | シ | | |
| 卸金 | 5 | I 食器棚引き出し① | 絞り口金セット (6個組) | 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(ロール巻き) | 4 | VI 教師用調理台 |
| カ | | | 絞り袋セット | 5 | I 食器棚引き出し① |
| 回転粉ふるい器 | 5 | V 生徒用調理台① | 絞り袋ホルダー | 1 | IV 作業台A |
| 角皿 (長方形大) | 20 | I 食器棚ガラス扉② | しゃもじ(三種類) | 18 | I 食器棚引き出し④ |
| 角皿 (長方形中) | 20 | I 食器棚ガラス扉② | しゃもじホルダー | 3 | I 食器棚引き出し④ |
| 角パッド網つき (15枚取り) | 5 | V 生徒用調理台⑧ | 汁椀 | 20 | I 食器棚ガラス扉③ |
| 角パッド網つき (18枚取り) | 5 | V 生徒用調理台⑧ | ス | | |
| 角パッド網つき (8枚取り) | 5 | V 生徒用調理台⑧ | 炊飯器(一升炊き) | 5 | VII 準備室 |
| 片手鍋(19.5cm) | 3 | III 作業台B② | すくいアミ | 2 | V 生徒用調理台② |
| ガラスコップ | 39 | I 食器棚ガラス扉④ | スプーン(小) | 16 | 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 | スプーン(大) | 37 | I 食器棚引き出し② |
| 皮むき | 5 | I 食器棚引き出し⑤ | すり棒 | 5 | VI 教師用調理台 |
| 缶切 | 10 | I 食器棚引き出し⑥ | セ | | |
| キ | | | 栓抜き(小) | 2 | I 食器棚引き出し⑥ |
| 木台 | 20 | I 食器棚ガラス扉② | 栓抜き(大) | 5 | I 食器棚引き出し⑥ |
| キッチン温度計 | 1 | IV 作業台A | ソ | | |
| キッチンハサミ | 3 | I 食器棚引き出し⑤ | 底平中華鍋(28cm) | 5 | V 生徒用調理台⑦ |
| 木箸 | 34 | I 食器棚引き出し③ | タ | | |
| 木ヘラ | 7 | I 食器棚引き出し④ | ターナー | 5 | II 作業台C③ |
| 急須 | 3 | I 食器棚ガラス扉① | 卵切り器 | 5 | I 食器棚引き出し① |
| ギョーザ返し | 5 | II 作業台C③ | 玉子焼き器 (19.5cm) | 5 | II 作業台C② |
| ク | | | たらい(小) | 11 | 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 | たらい(大) | 5 | V 生徒用調理台③ |
| グラタン皿 | 18 | I 食器棚ガラス扉② | | | |

| 品名 | 数量 | 場所 | 品名 | 数量 | 場所 |
|-----------------|----|-------------|--------------|----|-------------|
| チ | | | ポテトマッシャー | 5 | I 食器棚引き出し④ |
| 茶こし | 3 | I 食器棚引き出し⑥ | マ | | |
| 茶たく | 30 | I 食器棚ガラス扉① | 巻ス | 8 | I 食器棚引き出し③ |
| 中華お玉 | 5 | II 作業台C③ | まな板たて | 10 | III 作業台B② |
| 中華鉢 | 19 | I 食器棚ガラス扉③ | まな板 | 10 | VII 準備室 殺菌庫 |
| 中華ヘラ | 5 | II 作業台C④ | 丸アミ | 5 | III 作業台B① |
| テ | | | 丸皿 (小) | 19 | I 食器棚ガラス扉② |
| ティーカップ (皿セット) | 35 | I 食器棚ガラス扉① | 丸皿 (大) | 35 | I 食器棚ガラス扉② |
| ティーポット | 5 | I 食器棚ガラス扉① | 丸皿 (中) | 20 | I 食器棚ガラス扉② |
| 電動包丁研磨器 | 1 | II 作業台C① | ミ | | |
| 天ぷら鍋(25cm) | 5 | V 生徒用調理台⑤ | ミキサー | 5 | IV 作業台A |
| ト | | | 水切りカゴ | 1 | V 生徒用調理台④ |
| トング | 4 | I 食器棚引き出し⑤ | 水切りカゴ | 1 | V 生徒用調理台⑤ |
| 丼鉢 | 19 | I 食器棚ガラス扉③ | みそこし (小) | 5 | I 食器棚引き出し③ |
| ナ | | | みそこし (大) | 5 | I 食器棚引き出し③ |
| ナイフ | 20 | I 食器棚引き出し② | みそこし (平ら) | 1 | I 食器棚引き出し③ |
| 鍋敷き(木板) | 4 | III 作業台B① | みそこし (引っ掛け有) | 1 | I 食器棚引き出し③ |
| 鍋つかみ(グローブ) | 7 | III 作業台B① | ム | | |
| ハ | | | 蒸し器(30cm) | 2 | III 作業台B② |
| はかり (2kg) | 5 | I 食器棚引き出し⑥ | 蒸し器(3段.30cm) | 3 | II 作業台C④ |
| はかり (電子/Tanita) | 2 | 事務所受付にて貸出 | 蒸し椀 (蓋付) | 20 | I 食器棚ガラス扉③ |
| はけ | 5 | I 食器棚引き出し⑤ | メ | | |
| パスタ鍋(23cm) | 5 | III 作業台B② | 飯茶碗 | 19 | I 食器棚ガラス扉② |
| ハンドミキサー | 5 | II 作業台C① | 麺打ちセット | 5 | VI 教師用調理台 |
| パン発酵機 (パン専用) | 2 | IV 作業台A | 【セット内容】 | | |
| ヒ | | | ・ 麺切包丁 | | |
| ひしゃく | 6 | II 作業台C④ | ・ 麺棒 | | |
| ピッチャー 2.2L | 3 | I 食器棚中段スペース | ・ 麺台 | | |
| フ | | | ・ こま | | |
| フードプロセッサー | 2 | IV 作業台A | ・ コネ鉢 | | |
| フォーク(小) | 23 | I 食器棚引き出し② | 麺棒 | 9 | VI 教師用調理台 |
| フォーク(大) | 31 | I 食器棚引き出し② | ヤ | | |
| 沸騰ジャーポット | 1 | II 作業台C① | やかん(2.5L) | 4 | V 生徒用調理台③ |
| フライ返し | 5 | II 作業台C③ | ユ | | |
| フライパン(27cm) | 5 | V 生徒用調理台⑦ | 湯切りザル | 5 | VI 教師用調理台 |
| プリンカップ | 30 | I 食器棚引き出し① | 湯呑み | 30 | I 食器棚ガラス扉① |
| 噴霧器 | 5 | IV 作業台A | リ | | |
| へ | | | 両手浅鍋(26cm) | 5 | V 生徒用調理台⑥ |
| へら | 34 | III 作業台B① | 両手深鍋(22cm) | 5 | II 作業台C③ |
| ホ | | | 両手深鍋(26cm) | 5 | II 作業台C③ |
| 包丁 | 29 | VII 準備室 殺菌庫 | レモン搾り | 2 | I 食器棚ガラス扉④ |
| ボール(15cm) | 5 | V 生徒用調理台③ | レンゲ | 20 | I 食器棚引き出し① |
| ボール(18cm) | 1 | 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(21cm) | 3 | V 生徒用調理台③ | ワ | | |
| ボール(24cm) | 3 | V 生徒用調理台③ | ワイングラス | 12 | I 食器棚ガラス扉④ |
| ボール(27cm) | 5 | V 生徒用調理台③ | ワイングラス (6個組) | 2 | I 食器棚引き出し⑤ |
| ボール(33cm) | 4 | V 生徒用調理台③ | | | |
| ボール(36cm) | 4 | V 生徒用調理台③ | | | |

調理実習室 レイアウト

