

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

