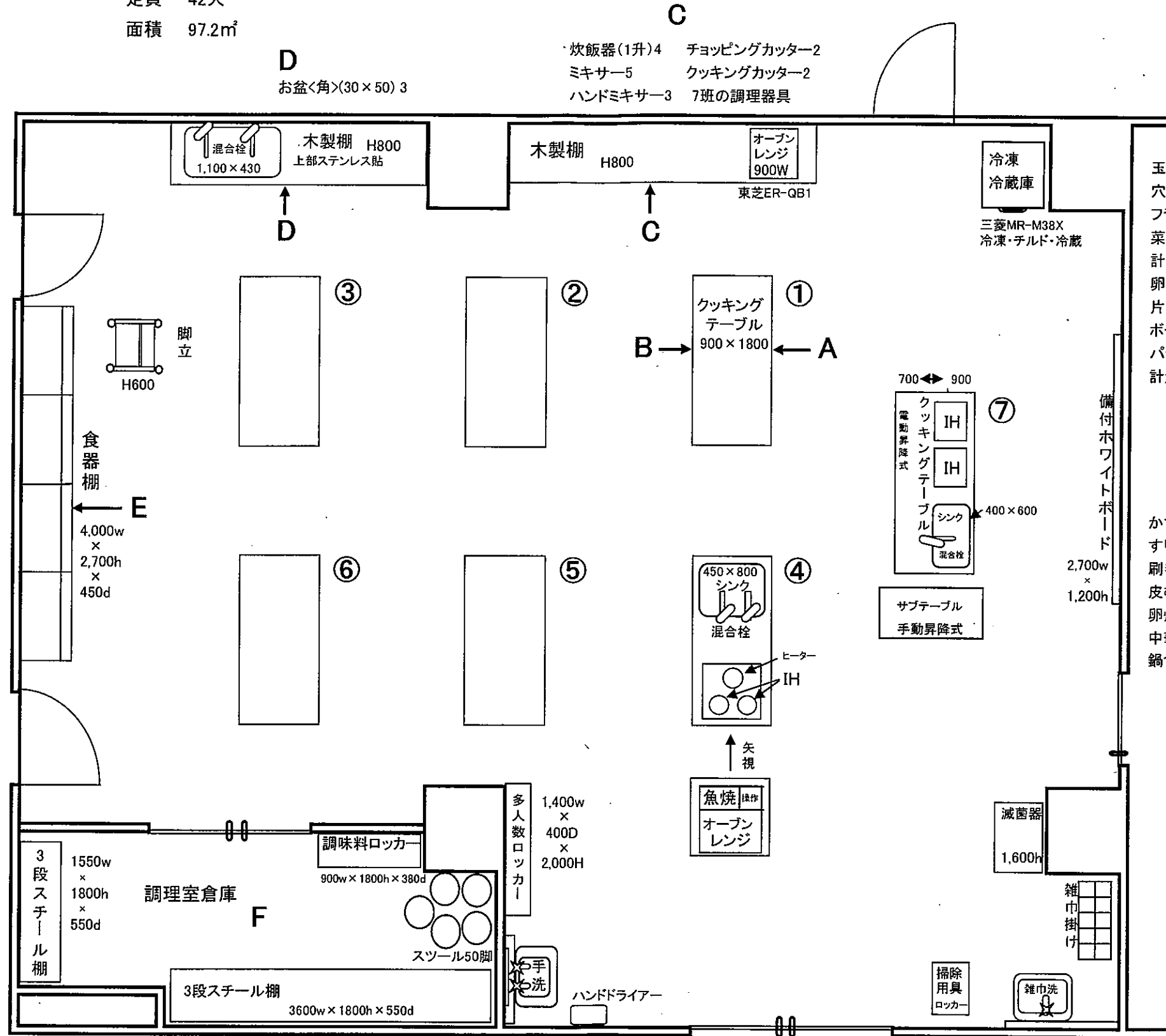


調理室

定員 42人
面積 97.2㎡

- E**
- 蒸し器 耐熱容器 汁椀(和) 蒸椀蓋 銘々皿
 - 井 汁椀(中華) スープカップ コーヒーカップ
 - 湯のみ 急須 蒸椀 小鉢(和) 小皿(和) すり鉢
 - 中皿(中華) 小皿(中華) 中皿(洋) ガラスコップ
 - 茶碗 焼き物皿(和) 煮物鉢(和) 中皿(和)
 - スープ皿(洋) 小皿(洋) デザート皿(大)
 - デザート皿(小) サラダ皿 箸置き 鍋敷
 - 箸 漏斗 肉たたき 巻きす 温度計
 - 献立ケース ナイフ 口金 プリンカップ
 - 野菜抜き器 天ぷら鍋 ケーキ型(丸・四角・長方形)
 - やかん キッチンスケール グラタン皿 クッキー型
 - スプーン(小) 麵棒 しゃもじ(大) 大皿(洋)
 - フォーク(大) スプーン(大) フォーク(小)

- F**
- 炊飯器(2升)1台 ホットプレート2台
 - アルミボール(38cm)14個 ステンレスやかん(6升)2個
 - ステンレス鍋(28cm)4個 片手鍋(18cm)14個
 - 両手鍋(20cm)7個 ステンレスボール(30cm)7個
 - ステンレスボール(23cm)7個
 - ステンレス洗い桶(25cm×40cm)7個
 - ステンレスザル(25cm)7個 ステンレスザル(20cm)7個
 - すり鉢2個 まな板18個 砥石2個 ポット(4升)1個
 - 寿司桶(40cm)3個 寸胴鍋(38cm)3個
 - 折畳プラスチック箱(30cm×40cm)4個
 - ポリバケツ(70升)3個



- C**
- 炊飯器(1升)4
 - ミキサー5
 - ハンドミキサー3
 - チョッピングカッター2
 - クッキングカッター2
 - 7班の調理器具

- A**
- 玉じゃくし2
 - 穴じゃくし
 - フライ返し
 - 菜ばし3
 - 計量スプーン(15cc 2・5cc 2・へら 2)
 - 卵きり器
 - 片手鍋(小・中)
 - ボール(極小2・小1・中1・大2)
 - パット(大・中・小・揚げ物用)
 - 計量カップ1升
 - ゴムベラ
 - しゃもじ(木2 プラスチック1)
 - はさみ
 - 天ぷら揚げばし
 - 計量カップ2(200ml)
 - トング
 - ザル(大2・中1・小1)
 - 裏ごし器
 - 洗い桶
 - レモン搾り器

- B**
- かす揚げ
 - すりこぎ
 - 刷毛
 - 皮むき器
 - 卵焼き器
 - 中華鍋
 - 鍋つかみ
 - 茶こし
 - 缶きり
 - マッシャー
 - 起こし金
 - 両手鍋(中)2
 - 万能こし器
 - 落し蓋
 - おろし金
 - 泡だて器
 - タイマー
 - オープンハンド
 - フライパン1