## 【調理室 備品リスト】

器具名	サイズ	数量	器具名	サイズ	数量	器具名	サイズ	数量
電気圧力鍋		1	鍋敷き		4	スケッパー		4
ピザ窯		1	電気ケトル		2	泡だて器		12
エアフライヤー		1	炊飯器	10合、5合	各2	シフォンケーキ型		4
ホットプレート		4	バット(3点セット)		4	スポンジケーキ型		4
ハンドブレンダー		4	バット(油きり)		4	サラダボウル		8
笛吹きケトル		4	ざる	大	4	小皿(和)		30
三徳包丁		10	ざる(柄つき)	中・小	各4	中鉢(和)		30
出刃包丁		2	タイマー		4	角皿(和)		30
ペティーナイフ		4	スケール(量り)		4	井		30
包丁研ぎ		1	計量スプーン		4	醤油皿		30
まな板		4	計量カップ		4	茶碗		30
まな板シート		4	皮むき機(ピーラー)		4	お椀		30
包丁まな板殺菌庫		1台	調理ばさみ		4	皿(洋)大・中・小		各30
圧力鍋	5.5L	4	菜箸(木製)		8	中皿(無地・洋)		30
片手鍋	15cm	4	菜箸(シリコン)		4	丸深皿(洋)		24
片手鍋	18cm	4	アク取り		4	スフレ皿		24
両手鍋	18cm	4	缶切り兼栓抜き		4	グラタン皿		24
両手鍋	21cm	4	油引きセット		4	うどん鉢		15
雪平鍋	20cm	4	レモン搾り器		4	ーログラス		48
雪平鍋蓋	20cm	4	おろし金		4	湯呑み		30
落とし蓋		4	おろし金うけ		3	急須		4
フライパン	26cm	4	網しやくし		4	ティーポット		4
フライパン	27cm	4	万能こし器		4	ティーカップ		30
フライパン	30cm	4	味噌こし		4	ティーカップ受皿		30
フライパン(蓋)	L	4	玉杓子		5	シュガーポット		6
フライパン(蓋)	LL	4	穴あきお玉		4	茶こし		4
両手中華鍋		4	お玉	大	4	箸置き		30
卵焼き器	$10 \times 15$ cm	4	すり鉢		4	箸		30
蒸し器		4	すりこぎ棒		4	スプーン (大・小)		30 · 27
中華鍋		4	裏ごし器		4	ナイフ		30
パスタポット		4	巻きす		4	フォーク(大・小)		各30
ボウル	18cm	4	バッタービーター		4	れんげ		15
ボウル	21cm	4	フライ返し		4	ケーキサーバー		4
ボウル	24cm	4	ナイロンスプーン	耐熱	5	バターナイフ		4
ボウル	30cm	4	ゴムべら 大	耐熱	8	トング		8
温度計		4	しゃもじ		4			
ミトン		4	洗いかご		4			
鍋敷き(鍋つかみ兼用)		4	お盆		8			

※この表以外で調理器等が必要な場合は、神戸生活創造センターにお申し出の上で持参してください。 2023.10更新