

【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 |
|-------------|---------|----|------------|--------|----|----------|-----|----|
| 家庭用オープンレンジ | | 4 | 電気ケトル | | 2 | サラダボウル | | 8 |
| 電気クッキングヒーター | | 4 | 炊飯器 | 10合、5合 | 各2 | 小皿(和) | | 30 |
| ホットプレート | | 4 | バット(3点セット) | | 4 | 中鉢(和) | | 30 |
| ハンドブレンダー | | 4 | バット(油きり) | | 4 | 角皿(和) | | 30 |
| 笛吹きケトル | | 4 | ざる | 大 | 4 | 丼 | | 30 |
| 三徳包丁 | | 8 | ざる(柄つき) | 中・小 | 各4 | 醤油皿 | | 30 |
| 出刃包丁 | | 4 | タイマー | | 4 | 茶碗 | | 30 |
| ペティナイフ | | 4 | スケール(量り) | | 4 | お椀 | | 30 |
| 包丁研ぎ | | 1 | 計量スプーン | | 4 | 小皿(洋) | | 30 |
| まな板 | | 4 | 計量カップ | | 4 | 中皿(洋) | | 30 |
| まな板シート | | 4 | 皮むき機(ピーラー) | | 4 | 中皿(無地・洋) | | 30 |
| 包丁まな板殺菌庫 | | 1台 | 調理ばさみ | | 4 | 大皿(洋) | | 30 |
| 圧力鍋 | 5.5L | 4 | 菜箸(木製) | | 8 | 丸深皿(洋) | | 24 |
| 片手鍋 | 15cm | 4 | 菜箸(シリコン) | | 4 | スフレ皿 | | 30 |
| 片手鍋 | 18cm | 4 | アク取り | | 4 | グラタン皿 | | 30 |
| 両手鍋 | 18cm | 4 | 缶切り兼栓抜き | | 4 | うどん鉢 | | 15 |
| 両手鍋 | 21cm | 4 | 油引きセット | | 4 | 一ログラス | | 90 |
| 雪平鍋 | 20cm | 4 | レモン搾り器 | | 4 | 湯呑み | | 30 |
| 雪平鍋蓋 | 20cm | 4 | おろし金 | | 4 | 急須 | | 4 |
| 落とし蓋 | | 4 | おろし金うけ | | 4 | ティーポット | | 4 |
| フライパン | 26cm | 4 | 網しゃくし | | 4 | ティーカップ | | 30 |
| フライパン | 27cm | 4 | 万能こし器 | | 4 | ティーカップ受皿 | | 30 |
| フライパン | 30cm | 4 | 味噌こし | | 4 | シュガーポット | | 6 |
| フライパン(蓋) | L | 4 | 玉杓子 | | 4 | 茶こし | | 4 |
| フライパン(蓋) | LL | 4 | 穴あきお玉 | | 4 | 箸置き | | 30 |
| 両手中華鍋 | | 4 | お玉 | 大 | 4 | 箸 | | 30 |
| 卵焼き器 | 10×15cm | 4 | すり鉢 | | 4 | スプーン(大) | | 30 |
| 蒸し器 | | 4 | すりこぎ棒 | | 4 | スプーン(小) | | 30 |
| 天ぷら鍋 | | 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) | | 30 |
| ボウル | 18cm | 4 | バタービーター | | 4 | フォーク(小) | | 30 |
| ボウル | 21cm | 4 | フライ返し | | 4 | れんげ | | 15 |
| ボウル | 24cm | 4 | へら | | 4 | ケーキサーバー | | 4 |
| ボウル | 30cm | 4 | ゴムべら | 大・中 | 各4 | バターナイフ | | 4 |
| 温度計 | | 4 | スケッパー | | 4 | トング | | 8 |
| ミトン | | 4 | 泡だて器 | | 12 | しゃもじ | | 4 |
| 鍋敷き(鍋つかみ兼用) | | 4 | シフォンケーキ型 | | 4 | 洗いかご | | 4 |
| 鍋敷き | | 4 | スポンジケーキ型 | | 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。

2020.3.16更新