

調理室 備品一覧

2026年9月現在

収納場所		備品名	数量
調理台（中央）	1	菜箸	7組
		ピーラー プラ・ステンレス	2・1
		はさみ	1
		温度計	3
	2	ゴムベラ	5
	3	バット 大	3
		バット 中	6
		バット 小	1
		泡立て器	10
		油すくい	8
		おたま	7
		穴あきおたま	9
	4	ハンドミキサー	3
		ジューサーミキサー	3
		はかり	2
	5	ふるい	2
		すりこぎ	4
		すりばち	4
		寿司桶	1
		麺棒	4
調理台（左）	6	玉子スライサー	4
		おろし金	3
	7	キリ	1
		トンゴ・氷用	4・1
		巻きす	2
		缶切り・栓抜き	4・1
	8	ボール 特大・大	4・6
		ボール 中・小	2・3
		ざる 大・中	4・7
	9	なべつかみ	1
	10	まな板	4
調理台（中）	11	計量スプーン 15ml	6
		計量スプーン 5ml	5
		計量スプーン 2.5ml	7
		計量カップ	5
	12	フライ返し	5
		木べら（ターナー）	1
	13	両手なべ+ふたφ30	1
		両手なべ+ふたφ27	3
		両手なべ+ふたφ23	1
		片手なべ+ふた有/無	2・1
		フライパン+ふた有/無	3・1
		ステンレスフライパン蓋付	1
	14	なべつかみ	1
	15	果汁しぼり	5
	16	しゃもじ 大 木・プラ	3・1

収納場所		備品名	数量
調理台（右）	17	なべつかみ	2
	18	パウンドケーキ型	2
		ゼリー型	4
		かんてん型	3
		うらごし器	5
		ケーキ型	2
	19	なべつかみ	1
	20	やかん	1
食器棚（右）	21	汁椀 プラ・木	39・30
		汁椀+ふた	18・19
		中鉢	13
		お茶碗 大・中	26・21
		皿（俵型）	44
		スープ皿	33
		薬味皿	11
	22	スプーン 大	46
		スプーン 小	18
	23	ナイフ	12
		フォーク 大	35
		フォーク 小	39
	24	大皿	20
		中皿	24
		小皿	23
		スープ皿	22
食器棚（中）	25	お盆塗り（長方形）	1
		お盆塗り（丸形）	1
	26	ガラス食器 中/四角	9
		ガラス食器 小/四角	9
		ガラス食器 小/丸形	5
	27	炊飯器（一升炊き）	2
	28	中華皿	25
	29	ガラス鉢 徳大	4
食器棚（左）	30	ガラスコップ	11・4
		湯のみ 花柄/笹柄	21・10
		湯のみ（花柄筒状）	24
		茶碗蒸し	9
		スープカップ	3
		急須	1
		コーヒーカップ・ソーサー	18・19
	31		
	32	塗り箸	55組
	33	しゃもじ	3
	34	中皿 大輪花柄	21
		丼 中	19
事務所内		包丁	14