

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

	写真	名称	数量	収納場所	備考
1		コーヒーメーカー	2	出入口側棚	メーカー: メリタ ※フィルターやコーヒー豆は ご持参ください。
2		ハンドブレンダー	4	出入口側引き出し	メーカー: ブラウン
3		ハンドミキサー	10	出入口側引き出し	メーカー: TESCO
4		バーミックス	1	準備室戸棚	メーカー: bamix
5		フードプロセッサー	2	準備室戸棚	メーカー: パナソニック、 TESCO × 各1
6		トースター	1	準備室戸棚	メーカー: ヤマゼン
7		カセットコンロ	3	準備室戸棚	メーカー: Iwatani ※ガスボンベ(Iwatani製)は ご持参ください。
8		IHクッキングヒーター	2	準備室戸棚	メーカー: アイリスオーヤマ
9		炊飯器(一升炊き)	5	準備室戸棚	メーカー: HITACHI

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

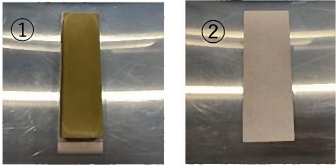
	写真	名称	数量	収納場所	備考
10		土鍋(3合炊き)	5	出入口側引き出し	メーカー: HARIO 使い方: 強火で加熱し、ピーという音を1分間鳴らし、火を止めて蒸らす。
11		低温調理器	2	準備室戸棚	メーカー: 石崎電機製作所 品番: TC-900
12		①電気ポット(3.0L) ②保温ポット(2.0L)	①4 ②2	準備室戸棚	①メーカー: peacock ②メーカー: 象印
13		①三徳包丁(18cm) ②牛刀(20cm)	①9 ②1	包丁殺菌庫(師範台横)	メーカー: グローバル
14		パン切(20cm)	2	包丁殺菌庫(師範台横)	メーカー: グローバル
15		フレキシブルナイフ (15cm)	5	包丁殺菌庫(師範台横)	メーカー: グローバル
16		シャープナー	2	準備室引き出し	メーカー: グローバル (両刃専用 GSS-04)
17		柳刃包丁	9	準備室引き出し	
18		黒打両刃包丁	3	準備室引き出し	

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

	写真	名称	数量	収納場所	備考
19		出刃包丁	2	準備室引き出し	
20		骨抜き	10	準備室引き出し	
21		うろこ取り	13	準備室引き出し	
22		オイスターナイフ	5	準備室引き出し	
23		①砥石 ②荒砥石	①5 ②2	準備室引き出し	
24		まな板(大・小)	大10 小 5	まな板殺菌庫 (師範台横)	
25		オムライス型	2	準備室戸棚	
26		ふた付計量カップ (大・小)	各1	準備室戸棚	
27		①ピーラー ②調理バサミ ③ミニおろしがね ④はけ ⑤スケッパー	① 5 ② 5 ③ 5 ④ 5 ⑤10	①～④×各台1 ⑤×各台2	

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

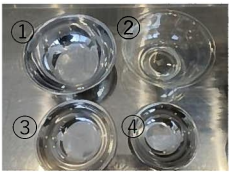
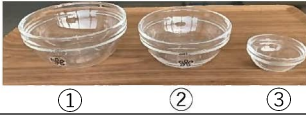
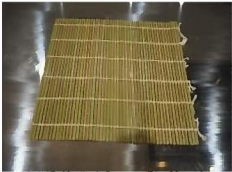
	写真	名称	数量	収納場所	備考
28		①フライ返し ②ゴムベラ ③木ベラ ④木製しゃもじ ⑤泡立て器	① 5 ② 10 ③ 5 ④ 5 ⑤ 5	①,③～⑤各台1 ②×各台2	
29		①おたま100CC ②マッシャー ③トング(大・小)	① 10 ② 5 ③ 5	①×各台2 ②×各台1 ③×各台1	
30		①木製菜箸(大) ②木製菜箸(中) ③木製菜箸(小) ④菜箸(黒) ⑤菜箸(シルバー)	① 5 ② 5 ③ 5 ④ 10 ⑤ 5	①～③×各台1 ④×各台2 ⑤×各台1	
31		①計量カップ (計量スプーン) ②30mℓ ③15mℓ ④5mℓ ⑤2.5mℓ	① 5 ② 10 ③ 10 ④ 10 ⑤ 5	①,⑤×各台1 ②～④×各台2	
32		2ℓ計量カップ	2	準備室戸棚	
33		デジタルはかり、 タイマー	各5	各台×各1	
34		鍋敷き	10	各台×2	
35		温度計	5	各台×1	
36		①天板用ハンドル ②グリル用ハンドル	① 5 ② 5	①②×各台1	

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

	写真	名称	数量	収納場所	備考
37		ザル ①大 ②中 ③小 ④手持ちザル	①10 ②10 ③ 5 ④ 5	①,②×各台2 ③,④×各台1	
38		味噌こし・すりこ木 (2つ一組として)	5	各台×1セット	
39		おろし皿(大・小)	大5 小5	各台×1セット(大・小)	
40		スライサー		各台×1	取り出す際、使用時は注意してください。
41		おろし器	1	師範台のみ	メーカー: Microplane
42		ボウル ①大(アルミ) ②大(透明) ③中 ④小	① 5 ② 5 ③10 ④10	①,②×各台1 ③,④×各台2	
43		耐熱ガラスボウル ①大 ②中 ③小	①25 ②25 ③25	①～③×各台5	
44		すり鉢+すりこ木 ①小 ②大	①5 ②5	①②各台×1	
45		巻きす	5	各台×1	

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

	写真	名称	数量	収納場所	備考
46		卵焼き器	5	各台×1	
47		フライパン(20cm)	5	各台×1	蓋なし
48		フライパン(28cm)	5	各台×1	蓋つき
49		やかん	5	各台×1	
50		蒸し鍋+布	5	各台×1セット	
51		片手鍋(16cm)	5	各台×1	メーカー:フィスラー
52		両手鍋(20cm)	5	各台×1	メーカー:フィスラー
53		圧力鍋	5	各台×1	メーカー:フィスラー
54		雪平鍋	5	各台×1	

※写真は実際と異なる場合がございます。

※下記以外の備品は利用者様においてご用意ください。

※数量は、キッチンコートにある総数量を表示しています。

(令和4年2月15日更新)

	写真	名称	数量	収納場所	備考
55		大鍋(直径36cm)	2	準備室戸棚	
56		揚げ鍋	1	準備室戸棚	
57		寿司桶(7升)	5	準備室戸棚	