

実習室 備品一覧

定員数：37名

実習室	アイスピック	しゃもじ (小)
	朝型ざる	しゃもじ おかゆ用
	油きり網 5号	じょうご 18cm
	泡たて器	汁椀
	うらごし 19cm	ステンレスバット
	おたま	ステンレスバット用あみ
	落とし蓋 18cm	スプーン
	おろし金	すりこぎ 27cm
	角バット (10枚用) 18×25	すり鉢 24cm
	角バット (21枚用) 26×35	ソーサー
	角バットあみ (10枚用) 18×25	卵豆腐器
	角バットあみ (21枚用) 26×36	卵焼き器
	角蒸し器 (3段) 24cm	茶こし
	片手鍋 18cm	茶托
	ガラスコップ	中華鍋 36cm
	皮むき器	ティースプーン
	缶切り	デザートスプーン
	急須	デザートフォーク
	計量カップ	電子レンジ
	計量スプーン (大中小)	土鍋 10号 (深鍋銀峯三島)
	ケーキ型 (ゼリー)	丼 (呉須巻錆点)
	ケーキ型 (長方形)	丼 (とちり笹)
	ケーキ型 (ドーナツ) 18cm	ナイフ
	ケーキ型 (ドーナツ) 22cm	ナイロンターナー (フライ返し)
	ケーキ型 (花型打抜き12種)	ナイロンピーター (フライ返し)
	ケーキ型 (プリン)	はさみ
	ケーキ型 (丸) 19cm	はし
	ケーキ台	フォーク
	コーヒーカップ	フライパン 26cm
	粉ふるい	ヘラ (木)
	ごま煎り	ヘラ (シリコン)
	ゴムベラ	包丁 (薄刃)
	菜箸	包丁 (牛刀)
	魚串 21cm	包丁 (出刃)
	魚焼き器	ボール (アルマイト) 27cm
	皿 (青線) 19cm	ボール (ステンレス) 27cm
	皿 (青線) 27cm	巻簾 22cm
	皿 (大皿・黒釉) 30cm	まな板 23×41cm
	皿 (大皿・黒釉) 35cm	丸いす φ330
	皿 (角) 12×18cm	丸盆 (銀) 33cm
皿 (金線) 13cm	水切りざる	
皿 (グラタン用)	蒸し茶碗	
皿 (小鉢)	飯茶椀	
皿 (スープ皿・無地) 16cm	めん棒 45cm	
皿 (スープ皿・無地) 19cm	やかん 3L	
皿 (スープ皿・無地) 23cm	湯のみ	
皿 (八角皿) 19cm	ライス型	
皿 (無地) 16cm	両手鍋 27cm (ステンレス厚板実用鍋)	
皿 (無地) 29cm	両手鍋 30cm (ステンレス厚板実用鍋)	
皿 (桃線) 17cm	両手鍋 33cm	
皿 (桃線) 19cm	レンゲ	
ざる (金網) 25cm	レンゲ受け	
しゃもじ		
器具庫	台秤 2kg	電気ポット
	ガス炊飯器小 (リンナイ) 3~8L	ワゴン
	ガス炊飯器大 (リンナイ) ~10kg	両手鍋 30cm (ステンレス厚板実用鍋)
	電気炊飯器 1.8L	ゴミ箱
	電動式包丁研石	ナショナルジューサーミキサー
	コートハンガーかけ	ブラウンシトラスジューサー
	ハンガー	ツインバードフードプロセッサ
	ざるコン丸	水差し (ピッチャー) 1.8L
	ざるコン丸あみ	ブラシ
	冷蔵庫 376L	デジタル計量計

※1 詳細につきましてはお問い合わせください。

※2 ゴミ袋・布巾・雑巾などにつきましてはご準備ください。