

体験学習センター 調理室について

《注意事項》

- ・手拭タオル、スポンジ、洗剤、食器用ふきん、ゴミ袋などの消耗品は、各自お持ちください。貸出は行っておりません。
 - ・ゴミは、必ず各自お持ち帰りください。
 - ・調理実習中は、必ず換気してください。
 - ・使った道具や食器類は、元の場所に戻してください。
 - ・冷蔵庫などに忘れ物がないよう確認してください。
-

調理室備品一覧

**調理室の備品の個数は、多少変動がございます。
ご了承ください。**

※ 当センター調理室には、調理台が全部で5台ございます。

個数の欄には、それぞれの調理台に配置されている個数を記載してあります。

各調理台に配置されている家電・設備など		
品名	個数	備考
グリル	各1	I Hコンロと一体型です。
I Hコンロ	各1	3.0kw が2口、1.2kw が1口の計3口タイプ。
レンジフード	各1	
炊飯器	各1	
シンク	各1	

各調理台に配置されている調理器具など			
品名	個数	品名	個数
まな板	各1	フライパン (浅)	各1
蓋つき両手鍋 (大)	各1	蓋つき両手鍋 (小)	各1
シリコンヘラ	各1	木ベラ	各1
トンダ	各1	計量スプーン	各1
缶切り	各1	栓抜き	各1
ピーラー	各1	茶こし	各1
ターナー	各1	ホイッパー	各1
しゃもじ	各1	おたま	各1
キッチンばさみ	各1	角バット	各1
ざる (大)	各1	ざる (小)	各1
ボウル (大)	各1	ボウル (小)	各1
包丁	各2	ペティナイフ	各1
やかん	各1	洗い桶	各1
三角コーナー	各1	水切りカゴ	各1
菜箸	各2	計量カップ	各2
ディナーフォーク	各8	ディナーズプーン	各8
デザートフォーク	各8	デザートズプーン	各8

箸	各8	すりおろし器	各1
---	----	--------	----

調理室の家電一覧		
品名	個数	備考
冷蔵庫	2	冷蔵室が1部屋、冷凍庫が1部屋の2部屋構造。
電子レンジ	5	オーブンも使えるスチームオーブンレンジ。 うち2台は備品庫の中にあります。
はかり (デジタル)	2	備品庫側の調理台の引出しに収納しています。

調理室の備品庫 食器一覧		
	品名	個数
トレイ類	正方形トレイ	1
和食器	茶碗	29
	どんぶり	10
	味噌汁用お椀	31
	小皿 (柿の絵)	10
	小皿 (睦美)	12
	小鉢	22
	深めの器	4
	湯呑 (大)	31
	湯呑 (小)	11
	湯呑ソーサー	29
	菓子鉢 (大)	2
土瓶	5	
洋食器	皿 (中)	32
	皿 (大)	43
	細長いグラス	38
	ティーカップ	10
	ソーサー	10
幼児向け	ポリプロピレン皿	15
	取手付きメラミンカップ	15
掃除用具	ほうき&ちりとりセット	2組