

調理実習室 棚備品

令和4年12月28日

出窓

右側

コンベック(オープン) ※D不具合	6
オープン用グリルハンドル	6
ガス炊飯器 5升・3升	各1
発酵用発泡スチロールケース	6
足付き台(シンクにはめ込む)	6
ステンレスボール(45cm)	7
パンこね台	大5・中2
まな板	24
電子発酵器	1

セイロ(ふた6、中身13)	16
もろふた(大5・中4)	9
もろふたのふた	10
うらごし器	7
鍋 大(26cm)	2
ステンレスボウル(50cm)	1
アルミおぼん(R2不明)	0
木角おぼん45×30(小)	10
木角おぼん60×39(大)	10

※クレンザー2本
※室内サンダル17足(2021.10.6買換)

左側

上棚	すしおけ	3
	すしおけ ふた	5
	ステンレス鍋 大(39cm)	2
中棚	すりガラス サラダボウル	41
	丸皿(花柄) 大	56
	丸皿(花柄) 中	70
	楕円皿(花柄)	77
	カップソーサー(花柄)	61
	カップ(白)	72
	カップ(花柄)	64
	サラダボウル(花柄)	68
	汁わん	78
	小鉢 大	63
	小鉢 小	68
	茶碗蒸し	75
	楕円皿	64
	丸皿	75
茶碗	50	
シチュー皿(花柄)	75	
引出し	ナイフ	72
	フォーク	74
	スプーン	109
	姫フォーク	47
	姫スプーン	45
	はし	274本
	湯のみ(3種類)	20
	湯のみ(花柄)	23
	きゅうす(ふたつき7、なし2)	9
	ワインオープナー	6
下棚	特大皿(白)	79
	大皿(花)	8
	大皿	4
	深皿	5
	どんぶり	80
	白皿	5
	楕円皿(食べ物柄)	42
	すり鉢	大7・中5・小2
	すりこぎ	2
	茶碗蒸し ふた	70
	やかん	小3、大1
	ポット	5
	電気ポット	1
	餅つき機	1
オープン皿	8	
オープン網(丸7、小9)	16	
小皿(青ふち)	74	

上棚	ガラスボウル	79	
	パイレックス 大	5	
	パイレックス 中	45	
	パイレックス 小	43	
	パイレックス キャセロール	6	
	パイレックス キャセロールふた	5	
	グラス	86	
中棚	アルミカップ プリン型 大	58	
	アルミカップ プリン型 中	2	
	アルミカップ プリン型 小	65	
	アルミカップ プリン型 花型	63	
	ステンレスボウル 小	6	
	アルミボウル 大	10	
	500cc 計量カップ	5	
	レモン搾り器(アルミ5、ガラス3)	8	
	食パンケース	12	
	万能こし器	7	
	ステンスタルト皿(18cm)	7	

引出し	骨抜き(R2不明)	0	
	包丁砥ぎ	2	
	木べら(底が丸くない)	5	
	じょうご	2	
	スケッパー	11	
	はけ	6	
	泡立て器(大)	大4	
	巻きす(竹製品)	12	

下棚	オープン皿	8
	オープン網(角10)	10
	電気炊飯器 1升炊き	2
	業務用電気炊飯器(4升)	1
	はかり 100g	7
	はかり 1kg	7
	はかり 2kg	2
	はかり 5kg	1
	はかり 10kg	1
	デジタルはかり 2kg	6
	ステンレス深型ボウル 25cm	7
	ステンレス深型ボウル 22cm	7
	ジューサー	3
	ハンドミキサー	7
ケーキ型 パウンド	大8・小5	
ケーキ型 丸	大5・小2	
流し缶(ゼリー型)	大6・小5	
包丁 三徳	14	
包丁 菜切り	7	
包丁 ペティナイフ	7	
粉ふるい	大7・小2	
麺棒(大7、中4、小6)	17	

※パイプクリーナー3本

しゃもじ 6、マッシャー2、金串2、パン切り盛付ざる(大)7、おたま6、うろこ取1