

キッチンスタジオ物品リスト

2020.3.30現在

項目	品名	1卓	総数	型式等	配置及び収納場所
冷蔵庫・滅菌庫	冷蔵・冷凍庫		1		キッチン内
	滅菌・殺菌庫(包丁・まな板用)		1		
オープン・炊飯器	オープン		9		窓側・多目2側カウンター上8・師範台下1 窓側カウンター上
	電気炊飯器	1	7		
電気器具類	コーヒーメーカー		1		準備室内スチール棚
	コーヒーメーカー用ポット		2		
	電気ポット		2		
	フードプロセッサー	1	3		
	ハンドミキサー	1	13		
	ミキサー	1	7		
包丁・まな板	ペティナイフ	1	7		滅菌・殺菌庫内 滅菌・殺菌庫内:緑14枚・赤7枚 準備室内:緑11枚・赤7枚
	包丁(三徳)	2	14		
	包丁(出刃)	1	7		
	まな板(野菜用:緑)	4	25		
	まな板(肉・魚用:赤)	2	14		
各卓用調理小物 (キッチンワゴン・師範台引出し)	箸セット	1組	7組	27cm、30cm、33cm	キッチンワゴン①～⑥ 師範台引出し
	木しゃもじ(丸)	1	7	19cm	
	木しゃもじ(角)	1	7		
	泡だて器	1	7		
	計量スプーン	2	14		
	計量カップ(小)	1	7	200ml	
	フライ返し	1	7		
	お玉	2	14		
	穴あきお玉	1	7		
	キッチンはさみ	1	7		
	トング	1	7		
	飯しゃもじ	1	7		
	ゴムべら	1	7		
	ピーラー	1	7		
各卓用調理小物	タイマー	1	7		冷蔵庫ドア貼付け
	角ステンレストレー(盆)	1	7	50cm×33cm	多目2側カウンター上
	オープン用ミトン	1	16	8組	
	アイストレー(フタ付)	1	7		冷凍庫内
箸・スプーン類	箸	4	30		キッチンワゴン①～⑥各4セット 師範台引出し各6セット
	箸置き	4	30		
	スプーン	4	30		
	小スプーン	4	30		
	スープスプーン	4	30		
	ティースプーン	4	30		
	フォーク	4	30		
	ケーキフォーク	4	30		
	ナイフレスト	4	30		
	ナイフ	4	30		
和食器・中華食器類	①和食とんすい(青白磁)		30		和食器棚(図書館側カウンター下)
	②和食3寸角小皿		30	漬物用	
	③和食丸小皿(楡目)		30	漬物用	
	④和食中鉢(花唐草青白磁)		30	煮物等	
	⑤和食天皿(萩絵青白磁)		30	天ぷら等	
	⑥和食中皿(波の華・白)		30		
	⑦和食中皿(織部風波の華)		30		
	⑧和食高台付中皿(地唐草青白磁)		30		
	⑨和食長角焼き物皿(濃梅)		30	焼き魚用	
	⑩和食小付鉢(ホタル彫)		30	和え物等	
	⑪和食小鉢(外呉須内梅)		30	和え物等	
	⑫和食煮物用鉢(織部風)		30	煮物用	
	⑬和食茶碗蒸し用茶碗(ぶどう絵)		30	茶碗蒸し	
	⑭和食亀甲汁椀(蓋付き)		30	味噌汁・吸い物用	
	⑮和食飯茶碗(染付梅松葉)		30	ご飯用	
	⑯中華丼		30	ラーメン用	
洋食器類	①洋食平皿(中)		30	21.5cm×1.9cm	洋食器棚(図書館側カウンター下)
	②洋食平皿(大)		30	26cm×2cm	
	③洋食小判型皿(大)		7		
	④洋食平皿(小)		30	17cm×1.8cm	
	⑤ガラスカップ		30	12cm×4.8cm	
	⑥洋食深皿(中)		30	17cm×3cm	
	⑦洋食深皿(大)		30	21.5cm×4cm	
	⑧ココット型		30		
	⑨洋食ポウル型皿(小)		30	12.5cm×6cm	
	⑩洋食ポウル型皿(大)		30	16cm×7cm	
	⑪グラタン皿		30	15.5cm×21cm×3cm	
子ども用食器類(ミッフィー) (子ども用食器棚・ガラスつり戸棚)	箸		29		子ども用食器棚 (図書館側カウンター下)
	フォーク		30	2.5cm×9cm×13cm	
	スプーン		30	3cm×1cm×13cm	
	スープ皿		30		
	ごはん茶碗		30	10cm×6cm	
	汁椀		30	10.5cm×5cm	
	ランチ皿		30	25cm×20cm×3cm	
	丼		30	14cm×6cm	
	マグカップ(ミッフィー)		30	9.5cm×7.5cm×7.5cm	

キッチンスタジオ物品リスト

2020・3・30現在

項目	品名	1卓	総数	型式等	配置及び収納場所
お茶用具類(ガラスつり戸棚・準備室)	ガラスコップ		30		ガラスつり戸棚(窓側カウンター上) 準備室スチール棚
	コーヒーカップ		30	9cm × 5.9cm	
	コーヒーソーサー		30	16cm	
	ティーポット	1	6		
	ティーカップ		30		
	急須	1	7		
	湯呑茶碗		30	6.5cm × 8.5cm	
	茶たく		30	10cm × 10cm × 0.3cm	
	卓上ポット		4		
	やかん		2		
	仕分け用調理器具	片手ザル(大)	1	7	
片手ザル(小)		1	7	ステンレス	
計量カップ(大)			3	1000ml	
缶切り		1	7		
電子秤		1	10	防水3kgまで計量可7台/0.1	
電子秤(大)			1	20kgまで計量可	
①ステンレスバット特大			7	29cm × 23cm × 5cm	
②ステンレスバット(長方形・揚物用)※			14	28cm × 16.5cm × 4.5cm	
①角ステンレストレー大※			7	26.7cm × 21cm × 4cm	
②角ステンレストレー中			7	24cm × 19.5cm × 3cm	
③角ステンレストレー小			7	21cm × 14.5cm × 2.5cm	
④角ステンレストレー特小			7	19.5cm × 10.5cm × 1cm	
ガラスカップ小			20	9cm	
ガラスカップ特小			20	7.5cm	
ステンレスボウル中			20	23cm	
ステンレスボウル小			15	17cm	
ステンレスボウル特小			20	13cm	
丸ステンレストレー中			7	22.5cm	
丸ステンレストレー小			21	16cm	
調理用器具	ザル大	1	7	26.5cm	調理器具棚(多目2側カウンター下)
	ザル中	1	7	21.5cm	
	ザル小	1	7	19.5cm	
	ステンレスボウル大(深型)	1	7	27cm	
	ステンレスボウル大	2	14	26cm	
	パイレックスボール中(耐熱)	2	14	1.5L	
	パイレックスボール大(耐熱)	2	14	2.5L	
	大根おろし器	1	7		
	金おろし	1	7		
	落とし蓋	1	7	ステンレス製	
	揚げ物用すのこ ※	2	7	※印対応	
	揚げ物用カス揚げ網	1	7		
	ポテトマッシャー	1	7		
	めん棒	1	14		
	ステンレストング	1	7		
	米計量カップ(炊飯器用備品)	1	7		
	すりこぎ棒	1	7		
	エッグスライサー	1	8		
	骨抜き	1	7		
	飯しゃもじ	1	7		
子ども用調理器具	子ども用ピーラー	4	14		調理器具棚(多目2側カウンター下)
	子ども用包丁	4	24		1階総合案内受付窓口(要申請)
製菓用調理器具	茶こし	1	7		調理器具棚(多目2側カウンター下)
	製菓用ゴムベラ	3	19		
	木刷毛	1	7	毛の長さ:4cm	
	スティック温度計	1	7	ステンレス製	
	絞り袋	1	7		
	口金(丸)	1	7	絞り口:1cm	
	口金(花)	1	7	絞り口:0.9cm	
	油引き機		1		
	カード	1	14		
	スケッパー	1	7		
	パレットナイフ	1	7		
	パン切りナイフ(波刃)	1	7		
	木べら(丸)	2	14		
	製菓用泡立て器大	2	14	30cm	
	製菓用泡立て器小	3	19	19cm	
	シフォンケーキ型	1	7	直径18cm程度	
	セルクル	1	7	直径15cm、高さ5cm	
	スポンジ型(小)	1	7	直径15cm、底あり	
	クッキー抜型	1	7	星・花・ハート・鳥:6個セット	
	マドレーヌ型	1	7	シェル型:22cm × 27cm	
	タルト型	1	7	直径18cm、底取タイプ	
	パウンド型	1	7	21cm × 8cm × 6cm	
	スポンジ型(中)	1	7	直径18cm、底あり	
	プリン型		30	120cc	
	ゼリーカップ型(小)		30	100cc	
	粉ふるい(裏ごし)	1	7		
	ケーキクーラー	1	14	角型、28cm × 28cm × 2cm	
食パン型	1	7	1斤用、ふた付き		
パン用霧吹き	1	7			
製パン用ステンレストレー(盆)	1	7	55cm × 37cm		
調理用定規(15cm)	1	7			
調理用定規(30cm)	1	7			

キッチンスタジオ物品リスト

2020・3・30現在

項目	品名	1卓	総数	型式等	配置及び収納場所	
なべ・フライパン	フライパン・蓋セット	1	7	26cm	なべ・フライパン用棚①～⑥ (窓側カウンター下) 師範台下棚	
	玉子焼き器	2	13	* 師範台のみ1セット		
	雪平鍋(大)(1500ml)	2	14	21cm		
	雪平鍋(中)(1200ml)	1	14	18cm		
	雪平鍋(小)(900ml)	1	7	15cm		
	両手鍋 中(蓋付)	1	7	21cm		
	片手鍋、(フタ付)	1	7	21cm		
	ソースパン大(蓋付)	1	7	22cm		
	ソースパン中(蓋付)	1	7	20cm		
	ソースパン小(蓋付)	1	7	18cm		
揚げ物用鍋	揚げ物用鍋	1	7	IH用(銅製)	師範台シンク下棚	
土鍋・圧力鍋・蒸し器・中華鍋等	土鍋(フタ付)	1	7	IH用(4～5名用)	準備室内スチール棚	
	圧力鍋		2			
	圧力鍋用ミトン		2			
	蒸し器	1	7			
	蒸し布	1	7			
	すし飯台(すし桶)	1	7	直径30cm		
	竹巻きす大	1	7	30cm角		
	竹巻きす小	1	7			
	すり鉢	1	7			※すりこぎは調理器具棚
	炒め鍋(中華鍋用フタ付)	1	7	29cm		準備室内スチール棚
	中華用お玉	1	7	33cm		
	スパチュウ(炒め物用ヘラ)	1	10	ナイロン製 30cm		
	水まわり用小物	スポンジ(ネットタイプ)	1	7		
スポンジ		1	7			
メランスポンジ(シンク用)		1	7			
食器用洗剤		1	7			
アルコール		1	7	調理台・カウンター拭き用		
キッチンハイター		1	7		手洗い場(講師台後方・多目的室2側)	
ハンドソープ			2			
アルコールスプレー			2	手指消毒用	師範台後カウンター上	
水切り籠			7			
ゴミ処理用品	生ゴミ用ゴミ箱		1	プラスチック製	師範台脇	
	燃えるゴミ用ゴミ箱		1	プラスチック製		
	生ごみ用ザル・ボウル	1組	7	プラスチック製		
専用スリッパ	専用スリッパ大		20	青色	キッチン入口下駄箱:白8 青8	
	専用スリッパ中		20	ベージュ色	キッチン内スリッパラック:白12 青12	
	専用子どもスリッパ(青色)		25	幼児～小学低学年用	準備室内洗濯機前	
その他の備品類	AVワゴン		1		キッチン	
	ホワイトボード		1		キッチン内:イレイサー・マーカー付	
	移動式台		2		師範台両脇用にて使用	
	丸椅子		34		手洗い場脇	