

## 備品一覧表

### 会議室1

| 備品名         | 数量  |
|-------------|-----|
| 長机          | 21台 |
| 椅子          | 79脚 |
| 講演台         | 1台  |
| チェアポーター     | 1基  |
| パーテーション     | 4枚  |
| ホワイトボード     | 3枚  |
| プロジェクターテーブル | 1台  |

### 会議室2

| 備品名         | 数量  |
|-------------|-----|
| 長机          | 13台 |
| 椅子          | 61脚 |
| チェアポーター     | 1基  |
| ホワイトボード     | 3枚  |
| プロジェクターテーブル | 1台  |

### その他の備品

| 備品名            | 数量 |
|----------------|----|
| マイク            | 2本 |
| アンプ            | 1台 |
| ブルーレイディスクプレーヤー | 1台 |
| プロジェクター※       | 2台 |

※VGA（アナログ方式）とHDMI以外のディスプレイケーブルは、各自お持ちください。

### クッキングルーム

別紙「クッキングルーム備品一覧表」をご覧ください。

## クッキングルーム 備品一覧表 (R5.10.1現在)

調理台 5台 (一般調理台×3 講師用調理台×1 バリアフリー昇降式調理台×1) 各調理台：IHコンロ2口、ラジエントヒーター

冷蔵庫2台 (業務用ではありません)

| カトラリー類   | 個数 |
|----------|----|
| スプーン     | 30 |
| フォーク     | 30 |
| ナイフ      | 30 |
| デザートスプーン | 30 |
| デザートフォーク | 30 |
| バターナイフ   | 30 |
| ティースプーン  | 30 |
| レンゲ      | 30 |
| 箸        | 30 |
| 箸置き      | 30 |

| 鍋類        | 個数 |
|-----------|----|
| 両手鍋       | 5  |
| 雪平鍋18cm   | 5  |
| 雪平鍋16cm   | 5  |
| フライパン22cm | 5  |
| フライパン24cm | 5  |
| フライパン28cm | 5  |
| フライパンカバー大 | 10 |
| フライパンカバー小 | 5  |
| 玉子焼       | 5  |
| 圧力鍋       | 5  |
| ケトル (やかん) | 5  |

| グラス・カップ類    | 個数 |
|-------------|----|
| コップ (プラ製)   | 30 |
| マグ (耐熱ガラス)  | 30 |
| ティーポット      | 5  |
| ティーカップ・ソーサー | 30 |
| 急須          | 5  |
| 湯呑          | 30 |

| 調理小道具類        | 個数 |
|---------------|----|
| 万能トング大        | 5  |
| 万能トング小        | 5  |
| スパゲティトング      | 5  |
| 缶切り           | 5  |
| 栓抜き           | 5  |
| しゃもじ          | 5  |
| 泡だて器          | 5  |
| お玉 大          | 5  |
| お玉 小          | 5  |
| 穴あきお玉         | 5  |
| フライ返し         | 5  |
| かす揚           | 5  |
| シリコンヘラ        | 5  |
| シリコンスパチュラ     | 5  |
| キッチンバサミ       | 5  |
| 菜箸 (3組)       | 5  |
| スパチュラ         | 5  |
| バット大          | 5  |
| バット小          | 5  |
| ステンレスポウル特大    | 10 |
| ステンレスポウル大     | 10 |
| ステンレスポウル中     | 10 |
| ステンレスポウル小     | 10 |
| ざる大           | 10 |
| ざる中           | 10 |
| ざる小           | 10 |
| うらごし (30メッシュ) | 10 |

| 包丁類     | 個数 |
|---------|----|
| 包丁 (牛刀) | 10 |
| 包丁 (三徳) | 10 |
| まな板     | 10 |

| 下ごしらえ用具類   | 個数 |
|------------|----|
| 卸金         | 5  |
| すり鉢        | 5  |
| すりこぎ棒      | 5  |
| ピーラー (皮むき) | 10 |

| 電気調理器具類           | 個数 |
|-------------------|----|
| 炊飯器               | 5  |
| オーブンレンジ (調理台備え付き) | 4  |
| オーブンレンジ (昇降式調理台用) | 1  |
| フードプロセッサー         | 5  |

| 計量器具類        | 個数 |
|--------------|----|
| 計量カップ1000cc  | 5  |
| 計量カップ500cc   | 5  |
| 計量カップ250cc   | 5  |
| 計量スプーンセット    | 5  |
| 温度計          | 5  |
| クッキングスケール ※2 | 7  |
| キッチンタイマー     | 5  |

※2 0.1g表示ではかれるタイプもあります

| お子様用       | 個数 |
|------------|----|
| 茶碗 ※1      | 15 |
| スプーン ※1    | 15 |
| フォーク ※1    | 15 |
| スプーン       | 15 |
| フォーク       | 15 |
| 箸          | 10 |
| ピーラー (皮むき) | 4  |
| 包丁         | 4  |

※1 ポリプロピレンの食器です

| 麺打ちセット      | 個数 |
|-------------|----|
| のし板         | 5  |
| 麺棒          | 5  |
| こね鉢         | 5  |
| 駒板          | 5  |
| 麺切包丁        | 5  |
| 麺打ち入門DVD ※3 | 5  |

※3 希望者は施設利用料の納付の際に貸出可

| 食器類            | 個数 |
|----------------|----|
| プレート 27.5cm    | 30 |
| プレート 19.5cm    | 30 |
| メレンゲプレート       | 30 |
| メレンゲポウル        | 30 |
| 正角皿 (大)        | 5  |
| 正角皿 (中)        | 30 |
| 正角皿 (小)        | 30 |
| スレートボード (長方形)  | 30 |
| デザートプレート17cm   | 30 |
| ランチョンプレート      | 30 |
| パスタボール         | 30 |
| サラダポウル         | 5  |
| ポウル 17.5cm     | 30 |
| ポウル 11cm       | 30 |
| 丸小皿            | 30 |
| 丸小鉢            | 30 |
| 丸皿             | 30 |
| 菱形小鉢           | 30 |
| 焼物皿            | 30 |
| 楕円しのぎ皿         | 30 |
| 千代口            | 30 |
| 茶碗             | 30 |
| 小吸椀            | 30 |
| めん鉢            | 30 |
| 中華丼            | 30 |
| オーバルプレート       | 5  |
| ラムカン           | 10 |
| ラウンドボール        | 24 |
| スプーンプレート (木製)  | 30 |
| ぶちミルクパン (ミニ皿)  | 30 |
| 角プレート (木製)     | 30 |
| 花型小付           | 30 |
| サンデーカップ (ガラス製) | 30 |
| 薬味皿 (メラミン製)    | 30 |
| そばチョコ (メラミン製)  | 30 |
| 丸小鉢 (メラミン製)    | 30 |
| ざるそば皿          | 30 |
| ざるそばすだれ        | 30 |

| 製菓用調理器具類      | 個数 |
|---------------|----|
| ハンドミキサー       | 5  |
| ワッフルメーカー      | 5  |
| 口金セット         | 5  |
| クグロフ型         | 5  |
| バウンド型         | 10 |
| タルト型 18cm     | 5  |
| タルトストーン       | 5  |
| タルトレット (フラワー) | 5  |
| タルトレット (ポート)  | 5  |
| マドレーヌ6個シェル型   | 10 |
| クッキー抜型6個セット   | 5  |
| ミニクッキー抜型6個セット | 5  |
| プリンカップ        | 30 |
| ドーナツ抜型        | 10 |
| 6連セルクルリング     | 5  |
| デコレーション回転台    | 5  |
| ケーキ丸型18cm 底抜け | 5  |
| ケーキ丸型18cm     | 10 |
| ケーキ丸型15cm     | 6  |
| ケーキクーラー角型 足付  | 5  |
| スケッパー         | 10 |
| ケーキサーバー       | 5  |
| 製菓用泡だて器       | 5  |
| 製菓用めん棒        | 10 |
| 製菓用シリコンヘラ     | 5  |

| その他         | 個数 |
|-------------|----|
| 三角コーナー      | 5  |
| 洗い桶 (ステンレス) | 5  |
| 水切りかご       | 5  |
| トレー         | 5  |
| ミトン         | 13 |
| 鍋敷き         | 10 |
| ふきん掛け       | 2  |
| 昇降台         | 1  |

### ※お知らせ※

- ・ スポンジ、洗剤等は各自ご準備ください
- ・ 室内履きを各自お持ちください
- ・ ごみは各自でお持ち帰りください
- ・ 電気調理器類の説明書 (各1部) は入り口付近カウンターに備え付けております
- ・ 備え付きの食器・調理器具の数は変動することがございます。あらかじめご了承ください