

# 調理実習室 使用備品明細書

□内の必要事項をご記入下さい。

## 備品使用希望

\* は他施設との共同備品のため、ご希望に添えない場合があります。予めご了承下さい。

番号	品名		保管数	使用数有無	使用希望数
1	角蒸器	・内寸280~300mm×280~300mm ・2段 ・ステンレス製	5	有・無	
2	すり鉢	・常滑 ・Φ300(±5%可)	5	有・無	
3	すりこぎ棒	・木製 ・長さ28cm~32cm	5	有・無	
4	計量カップ	・500cc ・Φ100×H140mm ・耐熱温度 -5°C~80°C ・ポリカーボネイト樹脂	5	有・無	
5	計量スプーンセット	・2.5cc.5cc.15cc.30cc及びプラスチックヘラ付きのセット ・スプーンはステンレス製	5	有・無	
6	上皿自動秤	・w217×D274(±5%可) ・最大計量5000g	5	有・無	
7	三徳包丁	・刃渡り17cm~19cm ・ツバ付き ・ステンレス鋼包丁	10	有・無	
8	ペティナイフ	・刃渡り12cm ・ツバ付き ・ステンレス鋼包丁	5	有・無	
9	家庭用まな板	・w410×D230×H15mm(±5%可) ・抗菌 ・ポリエチレン製 ・耐熱温度 70°C以上	10	有・無	
10	アルミ脇取盆	・エンボス加工 ・外寸w514×D371×H26mm(±5%可)	5	有・無	
11	ミキシングボール	・内径25cm ・ステンレス製	5	有・無	
12	ミキシングボール	・内径15cm ・ステンレス製	5	有・無	
13	ミキシングボール	・内径18cm ・ステンレス製	5	有・無	
14	ミキシングボール.	・内径30cm ・ステンレス製	5	有・無	
15	菜箸	・竹製 ・360mm(±5%可)	20	有・無	
16	皮むき	・全長105mm(±5%可) ・スチール製の刃	5	有・無	

番号	品名		保管数	使用数有無	使用希望数
17	天ぷら鍋	・内寸Φ240×H90mm ・3.5L ステンレス製	5	有・無	
18	料理鍋	・内径Φ300×H140mm(±5%可)・ガス火対応 ・内面に目盛付き	5	有・無	
19	ペンチング水切りザル	・内径18cm ・ステンレス製 ・パンチング穴径2.2mm	5	有・無	
20	ペンチング水切りザル	・内径27cm ・ステンレス製	5	有・無	
21	裏漉	・ステン張 ・細目(40メッシュ) ・サイズ24cm(外寸) ・木枠	5	有・無	
22	チーズケーキ型	・Φ226×H28mm(±5%可) ・スチール製 ・クロムメッキ.	5	有・無	
23	スケッパー	・135×110mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
24	粉ふるい	Φ・95×H180mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
25	茶こし	・外径Φ83×全長175mm(±5%可) ・ステンレス製 ・40メッシュ	5	有・無	
26	ガンジ一缶切り	・80×55mm(±5%可)	5	有・無	
27	キッチンバサミ	・全長200mm(±5%可) ・刃部 ステンレス刃物鋼 ・柄部 ABS樹脂	5	有・無	
28	泡立て	・全長270mm(±6%可)	10	有・無	
29	玉子切	・100×85mm(±5%可) ・ピアノ線 ・耐熱温度70°C以上	5	有・無	
30	巻スダレ	・竹製 ・240×240mm(±5%可)	5	有・無	
31	万能トング	・ステンレス製 ・全長240mm	5	有・無	
32	シリコン塗り刷毛	・34×185mm(±5%可) ・刷毛 シリコンゴム ・耐熱温度 200°C	5	有・無	
33	深角型バット(10枚取)	・352×265×H63mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
34	角バットアミ(10枚取)	・308×220mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	

番号	品名		保管数	使用数有無	使用希望数
35	深角肩バット(15枚取)	・296×232×H150mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
36	角バットアミ(15枚取)	・285×1940mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
37	穴無杓子 カギ付	85×200mm(±5%可) ・ステンレス製	10	有・無	
38	穴無杓子 カギ付	85×200mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
39	横口レードル	・114×76×255mm(±5%可) ・90cc ・ステンレス製	5	有・無	
40	揚げ物用温度計	・Φ43X157(±5%可) ・温度表示範囲 20~220°Cを表示できること	5	有・無	
41	やかん	・満水容量 2L ~2.5L ・アルミニウム製	5	有・無	
42	オーブン手袋(2枚1組)	・全長340mm(±5%可) ・耐熱温度 100°C位以上 ・裏 シリコン加工	5	有・無	
43	中華片手鍋	・Φ300(±5%可) ・焼き入れ不要であること ・ガス火対応	5	有・無	
44	親子鍋	・Φ166mm(±5%可) ・本体ステンレス製 ・ガス火対応	5	有・無	
45	親子鍋蓋	・内訳番号【44】に合うもの ・ステンレス製	5	有・無	
46	中華お玉	・Φ120×365mm(±5%可)	5	有・無	
47	ナイロンターナー	・73X295mm(±5%可) ・ナイロン製	5	有・無	
48	ナイロンビーター	・70X280mm(±5%可) ・ナイロン製	5	有・無	
49	野菜スライサー	・325X128XH30mm(±5%可) ・厚み調整ができること ・替刃4種類(平刃、クシ刃、細目、中目、荒目) ・耐熱温度 80°C以上	5	有・無	
50	卸器	・280X120XH45mm(±5%可) ・受皿耐熱温度 90°C以上	5	有・無	
51	飯台	・サワラ素材 ・Φ390XH180mm(±5%可)	5	有・無	
52	しゃもじ	・214X71mm(±5%可) ・ポリプロピレン製 ・Wエンボス加工	5	有・無	

番号	品名		保管数	使用数有無	使用希望数
53	ハンドクリーナー	・55X全長243mm(±5%可)	5	有・無	
54	タイマー	・100分計 ・W77XD22XH112mm(±5%可) ・防水機能	5	有・無	
55	調理ベラ穴付	・木製 ・全長289mm(±5%可)	5	有・無	
56	シリコングムベラ	・105x全長220mm(±5%可)	5	有・無	
57	ポテトマッシャー	・Φ80X全長3065mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
58	プレス式丸カス揚	・Φ150X柄長270mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
59	パウンドケーキ型	・210x80xH60mm(±5%可) ・ステンレス製	5	有・無	
60	クールスタンド	・Φ270x35mm(±5%可) ・回転式	5	有・無	
61	片手鍋	・容量1.7L(±5%可) ・ガス火対応 ・目盛付き	5	有・無	
62	片手鍋	・容量3.6L(±6%可) ・ガス火対応 ・目盛付き	5	有・無	
63	みそこし	・Φ125(±5%可) ・ステンレス製 ・こし棒つき	5	有・無	
64	飯茶碗	・容量310cc(±5%可) ・Φ112mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
65	汁椀	・容量320cc(±5%可) ・Φ110mm(±5%可) ・メラニン製 ・溜内朱	30	有・無	
66	煮物椀	・容量480cc(±5%可) ・Φ162mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
67	角皿	・180X115XH20mm(±5%可) ・メラニン製 ・黒系	30	有・無	
68	楕円皿	・210X184XH29mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
69	三角小鉢	・106X107XH40mm(±5%可) ・容量150cc(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
70	角小鉢	・110X110XH40mm(±5%可) ・容量150cc(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	

番号	品名		保管数	有・無	使用希望数
71	小皿	・容量50cc(±5%可) ・88X21mm(±5%可) ・メラニン製 ・茶色系	30	有・無	
72	アジロ盆	・36X285XH20mm(±5%可) ・超耐熱ABS ・茶パール	30	有・無	
73	一刀彫箸	・全長22~22cm ・PBT樹脂製 ・先端に滑り止め加工	30	有・無	
74	オーバルプレート	・容量870cc(±5%可) ・270X175XH70mm(±5%可) ・メラニン製 ・マスター色	30	有・無	
75	スクエアディーププレート	・容量580cc(±5%可) ・240X240XH45mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
76	深皿	・容量310cc(±5%可) ・Φ240XH30mm(±5%可) ・メラニン製 ・シャンパンゴールド	30	有・無	
77	スプーンカップ	・容量280cc(±5%可)132X102XH58mm(±5%可) ・メラニン製	30	有・無	
78	角皿	・191X146XH19mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
79	角長トレイ	・410X300XH20mm(±5%可) ・ガラス繊維強化プラスチック製 ・木目調	30	有・無	
80	マルチボール	・容量1200cc(±5%可) ・Φ207X205XH89mm(±5%可) ・メラニン製	30	有・無	
81	麵丼	・容量1200cc(±5%可) ・Φ198XH80mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
82	角八皿	・215X215XH48mm(±5%可) ・メラニン製 ・白系	30	有・無	
83	レンゲ	・165X46XH15mm(±5%可) ・メラニン製 ・白または赤系	30	有・無	
84	長角デザイントレイ	・410X300XH24mm(±5%可)	30	有・無	
85	15cm丼	・容量760cc(±5%可) ・Φ150X76mm(±5%可)	30	有・無	
86	角長皿	・300×129×H18mm(±5%可)	30	有・無	
87	三角皿	・208×208×H35mm(±5%可)	30	有・無	
88	角皿	・容量65cc(±5%可) ・200×200×H34mm(±5%可)	30	有・無	

番号	品名		保管数	有・無	使用希望数
89	仕切りプレート	・5仕切り ・270×202×H19mm(±5%可)	30	有・無	
90	リーフポール	・164×114×42mm(300cc)	30	有・無	
91	リーフポール	・124×124×50mm(260cc)	30	有・無	
92	楕円皿	・164×124×13mm	30	有・無	
93	チャイルド庖丁(ピンク)	・全長255mm(±5%可)	5	有・無	
94	チャイルド庖丁(ブルー)	・全長255mm(±5%可)	5	有・無	
95	深型ポール	・内寸Φ240×H132mm(±5%可)	10	有・無	
96	ボウル	・外寸Φ210×H96mm(±5%可)	10	有・無	
97	デコレーション型	・内寸Φ185×H59mm(±5%可)	5	有・無	
98	シフォンケーキ型	・内寸Φ180(低Φ170)×H90mm(±5%可)	5	有・無	
99	フライパン	・内径243×H5mm(±5%可)	5	有・無	
100	ガラス蓋	・内訳番号【99】に合うもの	5	有・無	
101	木製綿棒	・Φ32mm(±5%可) ・全長30cm(±5%可)	5	有・無	
102	レモン絞り	・Φ105×125×H43mm(±5%可)	5	有・無	
103	プリンカップ(小)	・容量65cc(±5%可) ・上径Φ60×H33mm(±5%可)	30	有・無	
104	蒸し椀	・Φ88×H88mm(±5%可)	30	有・無	
105	急須 ストレナー付	・容量:0.7L ・外径Φ126×H76mm(±5%可) ・口径78mm(±5%可)	5	有・無	
106	コンパクトスケール	・130×196×H29mm(±5%可) ・秤量:1kg ・最小表示:1g	5	有・無	

番号	品名		保管数	有・無	使用希望数
107	ラウンドプラター	・Φ310×H35mm(±5%可)	15	有・無	
108	ロールシャープナー	・158×58×57mm(±5%可)	1	有・無	
109	グラタン皿	・155×200×H38mm(±5%可)	30	有・無	
110	デザートスプーン	・全長176mm(±5%可)	30	有・無	
111	ティースプーン	・全長128mm(±5%可)	30	有・無	
112	デザートフォーク	・全長182mm(±5%可)	30	有・無	
113	サラダフォーク	・全長153mm(±5%可)	30	有・無	
114	バターナイフ	・全長145mm(±5%可)	5	有・無	
115	湯呑	・Φ92×H54mm(±5%可)	30	有・無	
116	タンブラー	・Φ67×H80mm(±5%可) ・容量200cc	30	有・無	
117	コーヒーカップ	・95×75×H50mm(±5%可)	30	有・無	
118	コーヒーソーサー	・【117】に合うもの ・Φ120×H20mm(±5%可)	30	有・無	
119	つづみ箸置	・全長60mm(±5%可)	30	有・無	
120	骨叉キ丸	・全長120mm(±5%可)	5	有・無	
121	三角コーナー	・200×160×H70mm(±5%可)	5	有・無	