

## 調理研修室 備品一覧

研修室 及び 準備室		各調理台	
師範台	1	トング	1
調理台	6	フライ返し	2
家庭用冷蔵庫	1	菜箸	5
炊飯器	2	木べら	2
包丁	14	ゴムベラ	1
まな板		皮むき	1
キッチンスケール		泡だて器	1
ハンドミキサー	3	おたま	2
		穴あきおたま	1
食器	多数	計量スプーン	2
		計量カップ（ステンレス）	2
		計量カップ（プラスチック）	1
		キッチンばさみ	1
		ざる 大	1
		〃 中	2
		〃 小	3
		雪平鍋	1
		片手鍋	3
ホワイトボード	1	フライパン 大	1
マイク	2	〃 小	1
テレビモニター	1	ボウル（アルマイト）	1
		ボウル（ステンレス） 1 8 cm	3
その他		〃 2 1 cm	1
鍵付ロッカー		〃 2 4 cm	1
		〃 2 7 cm	1

※ 調理器具、食器類は、使用後は必ず洗浄して所定の位置に戻してください。

※ ラップ、アルミホイルなどの消耗品は用意してください。

※ 備品・器具等の不具合等については、給食会職員に申し出てください。

