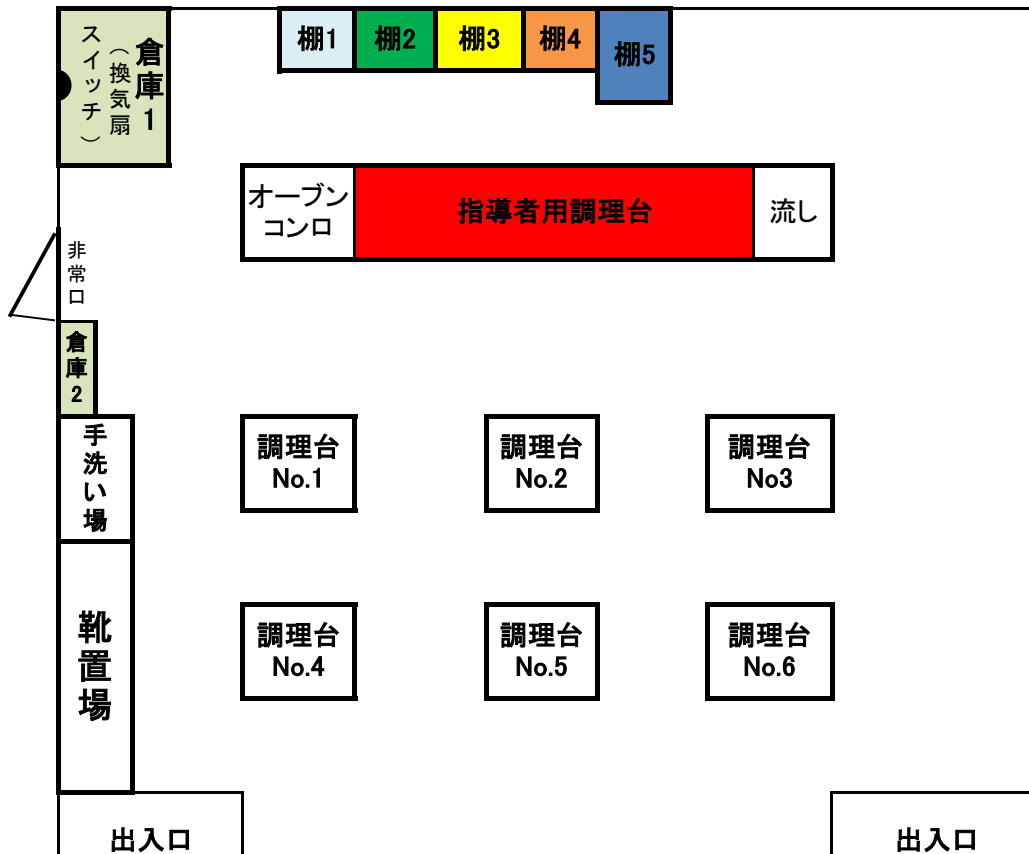


実習室A 調理器具 在庫一覧



指導者用調理台

引き出し	数
トング	6
しゃもじ(プラスチック)	7
木しゃもじ	7
ピーラー	6
ゴムべら	5
キッチンはさみ	6
うろことり	6
計量スプーン(5g)小	36
計量スプーン(15g)大	15
計量スプーン(30g)特大	2

開き戸内	数
計量カップ	10
はかり	2
キッチンタイマー	7
おとしぶた	6
レモン絞り器	3
パイレックス平皿	6
パイレックス小鉢	35
マッシャー	7
おろし金	7
油あみこし	7
お玉	12
穴あきお玉	7
フライ返し	7
木べら(大)	5
さい箸(セット数)	12
縦長フライ返し	6
泡だて器	6
洗い桶(ステンレス)	7
ボウル(小)	21
ボウル(中)	6
ボウル(大)	11
ボウル(特大)	8
ざる(小)	7
ざる(中)	9
ざる(大)	7
ステントレー(丸)	30
油きりステントレー	8

倉庫1

	数
もろぶた	10
もろぶた(蓋)	5
ハンドミキサー	6
ジュースャー	2
保温ポット	4
電気炊飯器(2升炊き)	1
おにぎり作り(2個)	16
めん棒(大)	4
すり鉢(小)	6
すり鉢(大)	6
すりこぎ棒	7
すりこぎ棒(ジュニア用)	6
こね丸君(パン用)	1
水切りかご	6
しゃくなげP(お椀)	40
お椀(小)	30

倉庫2

	数
ジュニア講座用(一式)	10
ジュニア用	12
包丁	15
出刃包丁	8
包丁(パン・菜切・刺身)	各1