

## 料理室 備品一覧

| 名称               | 数量 | 名称               | 数量 | 名称                         | 数量 |
|------------------|----|------------------|----|----------------------------|----|
| 急須（梅柄）           | 4  | 落し蓋（ステンレス）       | 5  | ゆで卵切り（ステンレス）               | 2  |
| 湯呑（水玉）           | 30 | おろし器（アルミ）        | 5  | オーブントースター                  | 5  |
| 湯呑（竹柄）           | 7  | おろし器（アルミ 丸）      | 5  | 炊飯器（5.5五合炊き）               | 5  |
| ガラスコップ           | 29 | おろし器（プラスチック）     | 4  | ホットプレート（60cm×38cm×11cm）    | 5  |
| ガラス小鉢            | 9  | おろし器（アルミ 金色）     | 1  | 角蒸し器（2段 内寸27cm）            | 5  |
| レモン搾り器           | 2  | かす揚げ（ステンレス）      | 5  | ステンレス製ガラス蓋付き片手鍋（18cm）      | 5  |
| 茶碗（縞模様 青）        | 13 | フライ返し（ステンレス）     | 4  | ステンレス製両手鍋（26cm）            | 6  |
| 茶碗（ぶどう柄）         | 10 | コテ（ステンレス）        | 4  | フライパン テフロン（直系26）           | 15 |
| 茶碗（ピンク）          | 8  | ピザカッター           | 5  | フライパン用ふた                   | 4  |
| 茶碗（青）            | 9  | しゃもじ（プラスチック）     | 11 | 麺棒（45cm）                   | 8  |
| 茶碗（梅柄）           | 4  | しゃもじ（木製）         | 15 | 麺棒（40cm）                   | 7  |
| 茶碗蒸し             | 22 | 菜箸（特大）           | 4  | 麺棒（35cm）                   | 1  |
| お椀（赤）            | 15 | 菜箸（大）            | 8  | 麺棒（32cm）                   | 1  |
| お椀（茶）            | 25 | 菜箸（中）            | 10 | 麺棒（28cm）                   | 5  |
| 小鉢（梅柄） 小         | 23 | 菜箸（小）            | 4  | ボール（料理用 30cm）              | 3  |
| 小鉢（梅柄） 中         | 14 | 菜箸（最小）           | 2  | ボール（料理用 27cm）              | 1  |
| ラーメンどんぶり         | 6  | 堺牛刀包丁（箱入り）       | 2  | ボール（料理用 24.5cm）            | 7  |
| 中華皿              | 30 | 堺葉切り包丁（箱入り）      | 5  | ボール（料理用 24cm）              | 6  |
| 中華皿 小            | 24 | 万能包丁             | 6  | ボール（料理用 21cm）              | 1  |
| 中華小鉢             | 19 | こども包丁（くま柄 取っ手水色） | 4  | ボール（料理用 12.5cm）            | 1  |
| コーヒークップ（青花柄）     | 11 | こども包丁（取っ手白色）     | 3  | ウォータージャグ（25cm×25cm×35cm）   | 1  |
| ソーサー（青花柄）        | 17 | 電池式包丁研ぎ機         | 1  | ウォータージャグ（25cm×25cm×31cm）   | 2  |
| コーヒークップソーサー付（白色） | 24 | ペティナイフ           | 2  | アルミバット（33cm×25cm×4cm）      | 20 |
| コーヒークップ（青バラ）     | 12 | ピーラー 大           | 2  | アルミトレイ（33cm×23cm×2cm）      | 1  |
| ソーサー（青バラ）        | 10 | ピーラー 小           | 7  | ホーローバット水色（23cm×17cm×3cm）   | 1  |
| 小皿（縁青柄）          | 22 | 缶切り              | 5  | ステンレスバット（30cm×21cm×2cm）    | 2  |
| 洋皿（30cm）         | 5  | れんげ              | 26 | ステンレスバット（20cm×13cm×2cm）    | 1  |
| 洋皿（25cm）         | 5  | はし               | 29 | ステンレストレイ（30cm）             | 15 |
| 洋皿（23cm）         | 12 | ナイフ              | 24 | まな板（44cm×25cm×15cm）        | 10 |
| 洋皿（18cm）         | 28 | フォーク             | 36 | カッティングシート（37.8cm×23cm×1cm） | 9  |
| 洋皿（16cm）         | 24 | スプーン             | 34 | すり鉢（25cm）                  | 5  |
| 洋皿（小花柄 23cm）     | 24 | デザートフォーク         | 19 | やかん（ステンレス）                 | 5  |
| 洋皿（ぶどう柄）         | 15 | フルーツフォーク（柄付）     | 20 | デジタル計り                     | 4  |
| 洋皿（ドーナツ・苺柄）      | 15 | ティースプーン          | 25 | フードプロセッサー                  | 2  |
| 洋皿（バラ）           | 3  | ティースプーン 小        | 13 | ミキサー                       | 1  |
| スープ皿             | 11 | ザル（28cm）         | 1  | ハンドミキサー                    | 4  |
| どんぶり（丸）          | 16 | ザル（25cm）         | 4  | レンジでチンする圧力鍋                | 2  |
| どんぶり             | 25 | ザル 丸（25cm）       | 4  | 土瓶（大）                      | 9  |
| さしみ用皿            | 35 | ザル 丸（20cm）       | 5  | 土瓶（小）                      | 4  |
| 蒸し器（ステンレス）       | 2  | ザル 両手（21cm）      | 5  | 丸椅子（32cm×32cm×46cm）        | 30 |

※洗剤、スポンジ等の消耗品は各自でご持参ください。