

## クッキングラボことこと備品リスト

クッキングラボことことで使用できる調理器具は下記のとおりです。

項目	調理備品	個数
	冷蔵庫	1
	炊飯器(5合×1、10合×2)	3
	オーブンレンジ	2
	湯沸かしポット5L	1
	まな板・包丁滅菌庫	1
鍋・フライパン類	圧力鍋	6
	蒸し器	6
	中華鍋	6
	両手なべ (27cm)	6
	両手なべ (22cm)	6
	両手なべ (20cm)	6
	土鍋	5
	片手なべ	6
	テフロンフライパン (28cm)	5
	テフロンフライパン (26cm)	5
	フライパン蓋	6
玉子焼き器	6	
ブレンダー類	ミキサー	6
	ハンドブレンダー	6
	ハンドミキサー	6
包丁	三徳包丁 (出刃5、包丁9)	14
ボール・ザル類	ステンレスボール (24cm)	5
	ステンレスボール (21cm)	5
	ステンレスボール (18cm)	5
	ステンレスボール (13cm)	5
	ステンレスザル (25cm)	5
	ステンレスザル (22cm)	5
	ステンレスザル (19cm)	5
	ステンレス角バット大	5
ステンレス角バット小	5	
計り	計量カップ (300cc)	5
調理器具	まな板	15
	粉ふるい器	5
	裏ごし器	5
	カス揚げ	5
	トンゴ	5
	ターナー (フライ返し)	5
	泡立て器 小	5
	泡立て器 中	5
	ゴムヘラ	10
	しゃもじ (15cm) 大 中	10
	刷毛	5
	竹へら	10
	お玉	5
	穴あきお玉	5
	中華お玉	6
	レードル	5
	菜箸	30

項目	調理備品	個数
食器類	飯茶碗	30
	汁椀	30
	焼き物皿/長角皿	60
	小鉢 (和食器)	30
	煮物用 (和食器)	30
	深皿 (和食器) 大・中	各30
	小皿 (和食器)	30
	どんぶり・蓋つき	30
	うどん・そば用鉢	30
	豆皿 (梅柄)	30
	刺身醤油皿	30
	とんすい	30
	蒸茶碗・蓋	30
	サラダボール	5
	グラタン皿 (大)	30
	スープ皿 (洋)	30
	パン皿	30
	ケーキ皿	30
	取り皿	30
	スープカップ (ソーサー)	30
	ソーサー (スープカップ用)	30
	スープ碗 (小) (中華食器)	30
	中どんぶり	30
	ラーメンどんぶり	30
	カレー皿	30
	大皿 (洋食器) 楕円	31
	子ども用3仕切り皿	30
ガラス小鉢	30	
カップ類	グラス	30
	グラス (ガラス)	20
	コーヒーカップ (ソーサー付き)	30
	ソーサー (コーヒーカップ用)	30
	湯のみ	30
茶托	30	

## クッキングラボことこと備品リスト

クッキングラボことことで使用できる調理器具は下記のとおりです。

項目	調理備品	個数
カ ト ラ リ ー 類	スプーン	30
	スープスプーン	30
	ティースプーン	30
	フォーク	30
	魚用フォーク	30
	ケーキ用フォーク	30
	魚用ナイフ	30
	ナイフ	30
	箸	30
	箸置き	30
	レンゲ	30
	レンゲ台	30
	そ の 他	おろし金
キッチンはさみ		6
急須		12
電子クッキング スケール		6
お盆 (丸大)		6
紅茶用ポット		5
しょうゆさし		6
すりこぎ すり鉢		6
栓抜き		6
木製めん棒		6
ホットプレート		5
まきす		6
やかん		5
レモン絞り器		6
栓抜き兼用缶きり		6
皮むき器		6
揚げ物用温度計		6
クッキー型		20
ケーキ型 (6号)		5

## 【ご注意】

- ・スポンジ、食器拭き、台拭き等は衛生上の観点から貸出がございません。  
ご利用者様でご用意ください。
- ・ゴミは全てお持ち帰りください。

## ◆ご利用時間について

- ・利用時間には、準備・原状回復の時間も含まれております。時間内に退出できるよう、ご計画ください。
- ・クッキングラボことことは時間貸しのため、続いて別のご利用者様が予約されることもございます。  
利用時間は厳守くださいますようお願いいたします。