

下落合コミュニティセンター 調理室の主な設備・備品

【加熱調理機器】

No.	備品名	個数	備考
1	ガスコンロ	2	3口
2	炊飯器	1	
3	電子レンジ	1	
4	ガスオープン（コンロ下）	2	

【冷蔵・冷凍・保管機器】

No.	備品名	個数	備考
1	冷蔵・冷凍庫	1	

【作業・衛生・洗浄設備】

No.	備品名	個数	備考
1	作業台（ステンレス製）	2	
2	流し台	3	
3	食器乾燥機	1	

【消耗品】

No.	備品名	備考
1	食器用洗剤	流し台へ設置（1箇所）
2	スポンジ	流し台へ設置（3箇所）
3	手洗い石鹸	流し台へ設置（1箇所）
4	アルコール消毒液	流し台へ設置（1箇所）

【食器類】

No.	備品名	個数	備考
1	ナイフ	12	
2	バターナイフ	4	
3	スプーン大	12	
4	スプーン小	12	
5	フォーク大	12	
6	フォーク小	12	
7	はし	14	
8	丸皿（15cm）	12	
9	丸皿（19cm）	12	
10	丸皿（26cm）	12	
11	スープ皿	12	
12	楕円皿	12	
13	丸深皿（16cm）	12	
14	角皿	12	
15	小鉢	12	

16	角小鉢	12	
17	深鉢	12	
18	丼椀(蓋つき)	12	
19	茶碗 (蓋つき)	12	
20	汁椀 (蓋つき)	12	
21	茶碗蒸し椀 (蓋つき)	12	
22	耐熱皿 (18cm)	2	
23	耐熱皿 (23cm)	2	
24	ガラスコップ (円筒)	12	
25	ガラスコップ (厚手)	12	
26	湯のみ	12	
27	茶たく	12	
28	ティーカップ	12	
29	ソーサー	12	
30	急須	2	

下落合コミュニティセンター 調理室の主な調理器具

【調理器具・小道具】

No.	備品名	個数
1	文化包丁	4
2	菜切包丁	2
3	ペティナイフ	2
4	まな板（大）	2
5	まな板（小）	2
6	寸胴アルミ鍋（深）	2
7	寸胴半アルミ鍋（中深）	2
8	片手アルミ鍋（24cm浅）	2
9	片手アルミ鍋（24cm深）	2
10	片手鍋（18.5cm）	2
11	雪平鍋	2
12	フライパン	2
13	揚げ鍋	3
14	やかん	1
15	ボウル（20cm）	8
16	ボウル（26cm）	4
17	ボウル（29cm）	4
18	ボウル（35cm）	4
19	穴あきボウル（16cm）	2
20	穴あきボウル（23cm）	2
21	穴あきボウル（32cm）	2
22	バット（深型：12×18×6.5cm）	2
23	バット（深型：19×26×8cm）	2
24	バット（浅型：15×21.5×2cm）	2
25	バット（浅型：20×28.5×2cm）	2
26	バット（浅型：25×34.5×2cm）	2
27	泡立て（大）	2
28	泡立て（小）	2
29	キッチンばさみ	2
30	缶切り	2
31	菜ばし	4
32	しゃもじ	4
33	ターナー	2
34	おろし器	2
35	栓抜き	2

No.	備品名	個数
36	ゴムべら	2
37	おにぎり型	2
38	巻きす	2
39	お玉	2
40	穴あきお玉	2
41	ピーラー	2
42	トング	2
43	茶漉し	2
44	フライ返し	2
45	かす揚げ	2
46	湯切り網	2
47	裏ごし	2
48	まな板（大）	2
49	まな板（小）	2
50	オイルポット	2
51	めん棒（30cm）	3
52	めん棒（60cm）	3
53	すりこぎ	2
54	すり鉢	1
55	計量スプーン（大さじ1）	2
56	計量スプーン（小さじ1）	2
57	計量スプーン（小さじ1/2）	2
58	計量カップ（200ml）	2
59	計量カップ（500ml）	2
60	ケーキ型（22cm）	2
61	パウンド型（8×22×6cm）	2
62	タルト型（24cm）	4
63	プリン型	12
64	ライス型	2
65	粉ふるい	2
66	ミトン	4
67	天板（31×34cm）	4
68	網（天板附属）	2
69	天板取りだし用取っ手	2
70	ハンドミキサー	4

No.	備品名	個数
71	ミキサー	1
72	デジタルスケール	2
73	洗い桶（ステンレス）	1
74	プラスチックトレイ	12
75	アルミトレイ	4
76	盆（木製）	2
77	蒸し器	2
78	魚焼き網	2
79	食器水切りかご	2