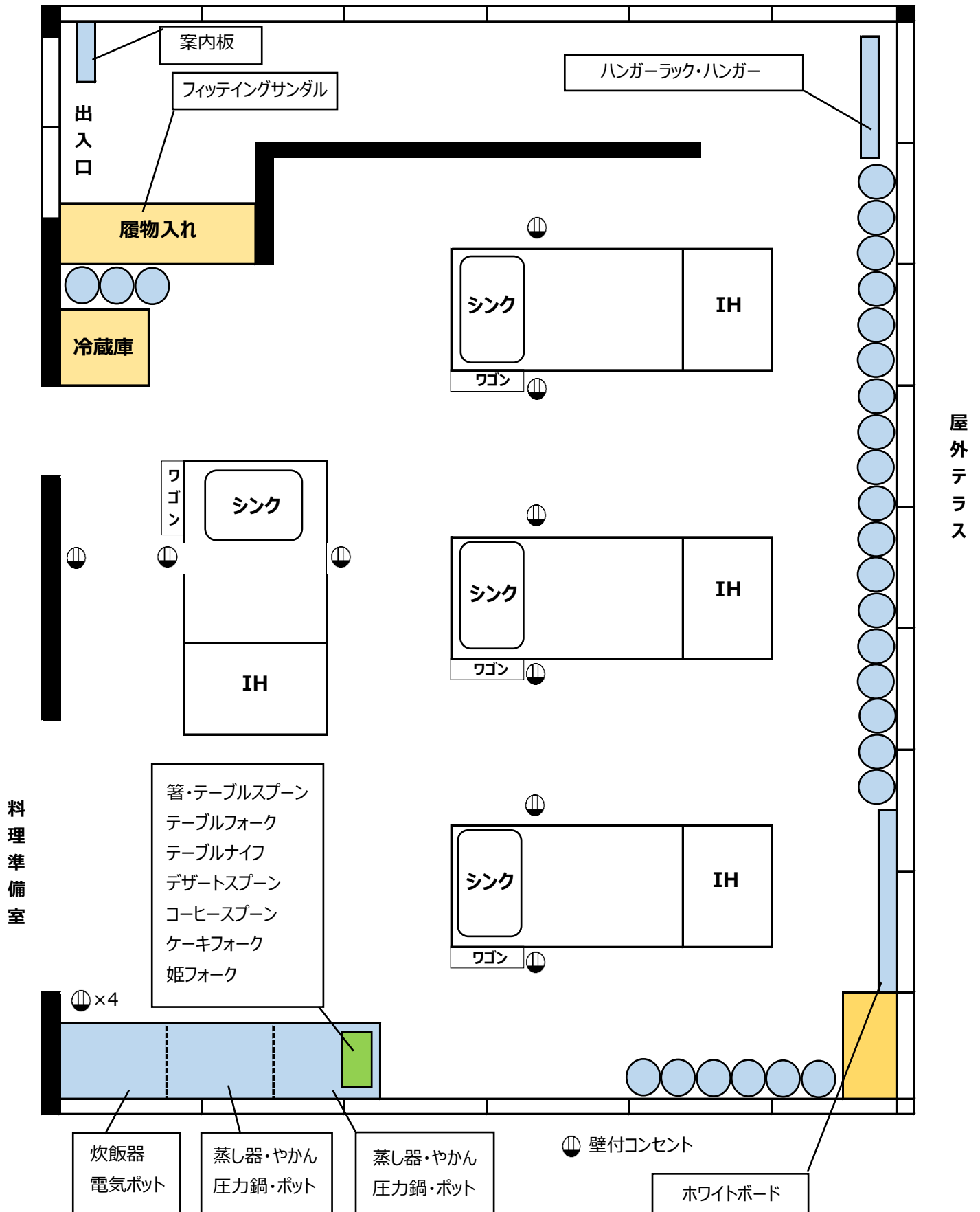


料理室	器具名	在庫数	単位	保管場所
	案内板（小）	1	台	料理室配置図参照
	靴べら	1	本	料理室配置図参照
	フィッティングサンダル	24	個	料理室配置図参照
	冷凍冷蔵庫	1	台	料理室配置図参照
	生徒用実習椅子	27	脚	料理室配置図参照
	ハンガーラック	1	台	料理室配置図参照
	ハンガー	15	本	料理室配置図参照
	ホワイトボード	1	台	料理室配置図参照
	箸	27	膳	料理室配置図参照
	テーブルスプーン	27	本	料理室配置図参照
	テーブルナイフ	28	本	料理室配置図参照
	テーブルフォーク	28	本	料理室配置図参照
	デザートスプーン	25	本	料理室配置図参照
	コーヒースプーン	30	本	料理室配置図参照
	ケーキフォーク	9	本	料理室配置図参照
	姫フォーク	30	本	料理室配置図参照
	蒸し器	4	個	料理室配置図参照
	やかん	4	個	料理室配置図参照
	ステンレス圧力鍋	4	個	料理室配置図参照
	炊飯器	4	台	料理室配置図参照
	ポット	4	個	料理室配置図参照
	マイコン湯沸電気ポット	4	台	料理室配置図参照
	キッチンワゴン（3段）	4	台	料理室配置図参照
	三角コーナー	4	個	料理室各シンク内
	スポンジラック	4	個	料理室各シンク内
	包丁	10	本	総合窓口にて貸出
	ペティナイフ	6	本	総合窓口にて貸出

# 料理室備品配置図

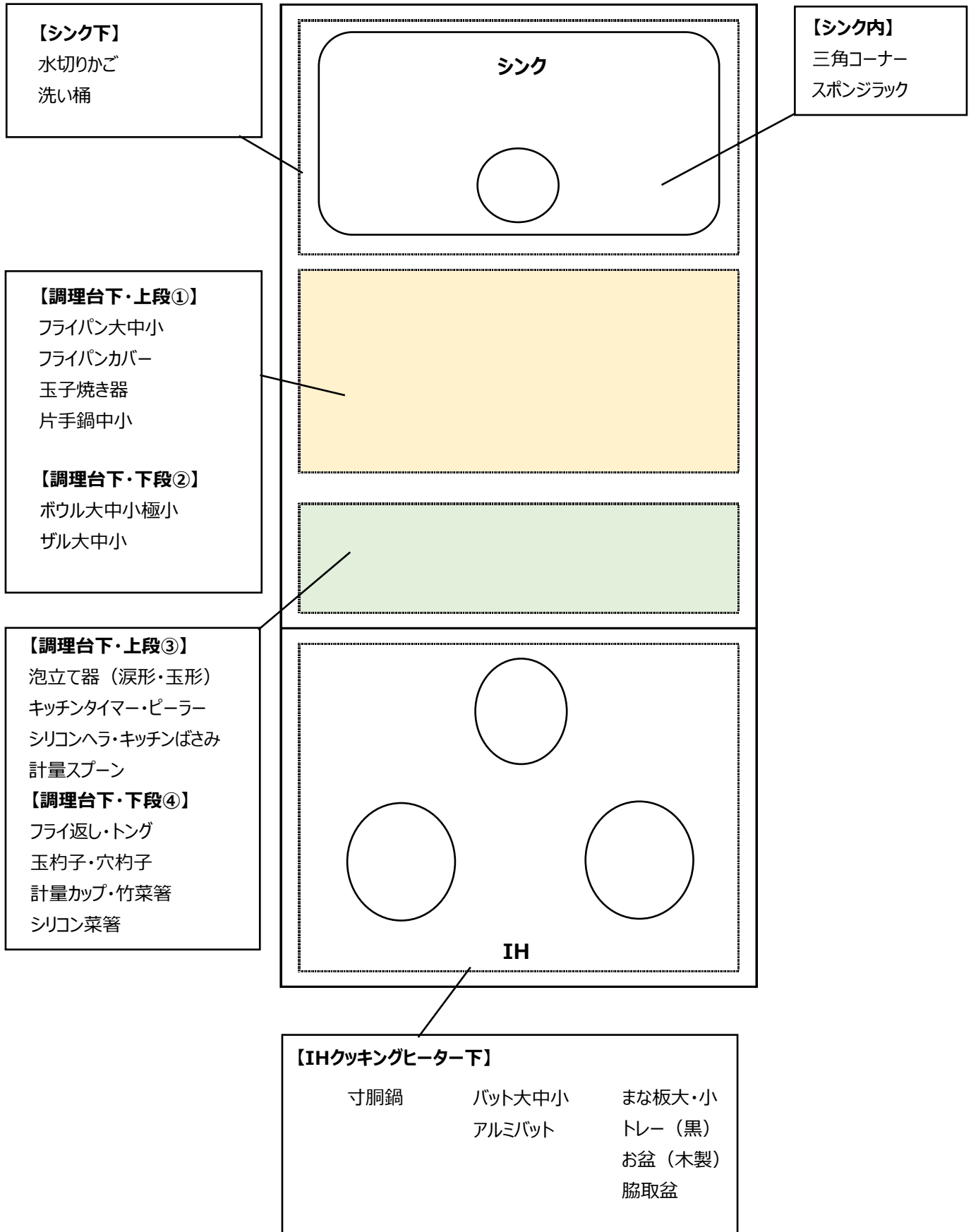
定員24名 95.5㎡ (準備室込み)

室内寸法約7.5m×7.0m (準備室除くおおよその寸法)



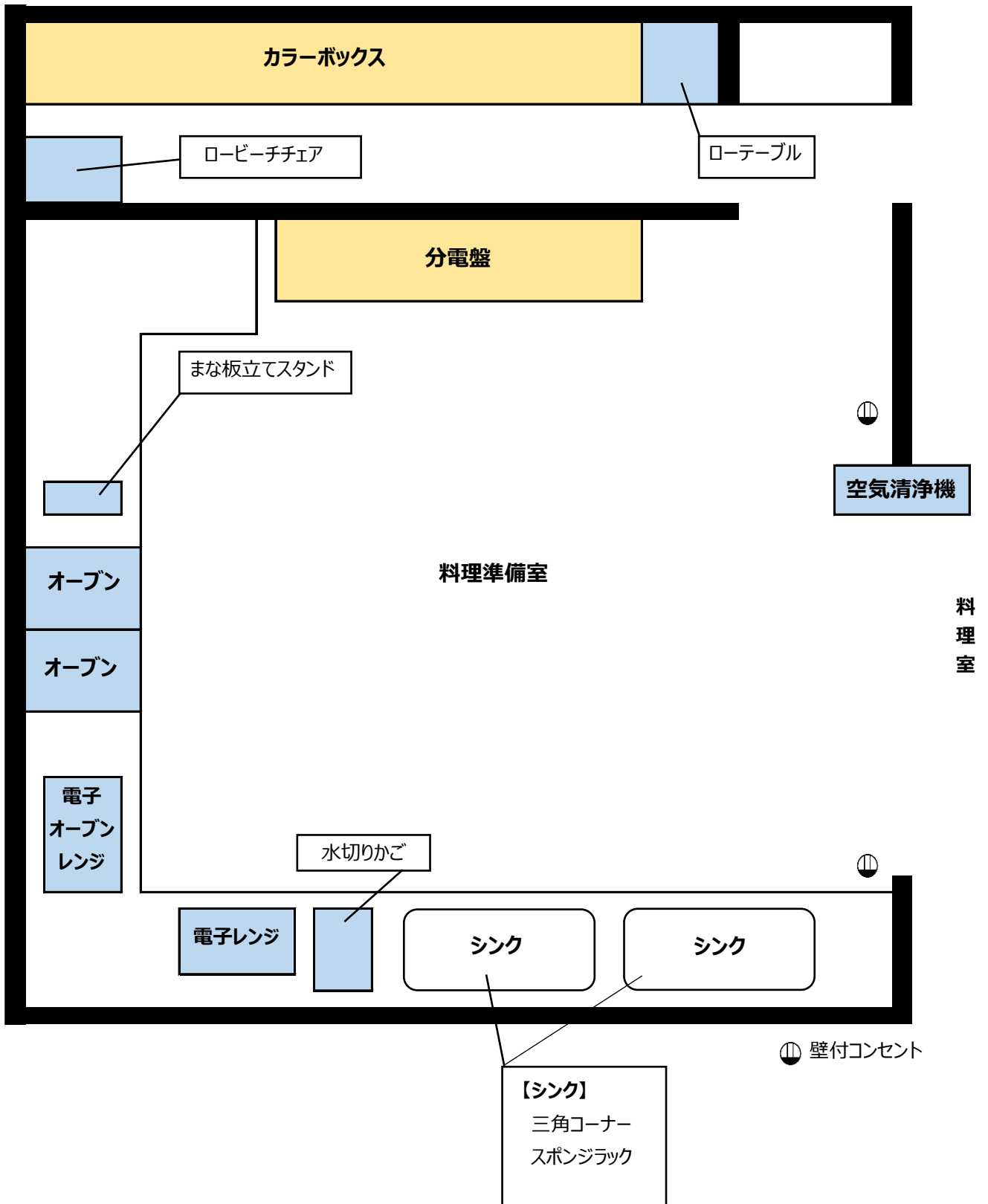
料理室システムキッチン	器具名	在庫数	単位	保管場所
シンク内	三角コーナー	4	個	システムキッチン配置図参照
	スポンジラック	4	個	システムキッチン配置図参照
シンク下	水切りかご	4	個	システムキッチン配置図参照
	洗桶	4	個	システムキッチン配置図参照
調理台下・上段①	フライパン（大）	4	台	システムキッチン配置図参照
	フライパン（中）	4	台	システムキッチン配置図参照
	フライパン（小）	4	台	システムキッチン配置図参照
	フライパンカバー	4	個	システムキッチン配置図参照
	フライパンカバー	4	個	システムキッチン配置図参照
	玉子焼き器	4	台	システムキッチン配置図参照
	片手鍋（中）	4	個	システムキッチン配置図参照
	片手鍋（小）	4	個	システムキッチン配置図参照
調理台下・下段②	ボウル 1 0 cm	12	個	システムキッチン配置図参照
	ボウル 1 8 cm	8	個	システムキッチン配置図参照
	ボウル 2 4 cm	9	個	システムキッチン配置図参照
	ボウル 3 0 cm	8	個	システムキッチン配置図参照
	ざる 1 8 cm	8	個	システムキッチン配置図参照
	ざる 2 5 cm	8	個	システムキッチン配置図参照
	ざる 3 0 c m	4	個	システムキッチン配置図参照
	寸胴鍋	4	個	システムキッチン配置図参照
調理台下・上段③	泡だて器（丸形）（涙形）	各4	個	システムキッチン配置図参照
	キッチンタイマー	4	個	システムキッチン配置図参照
	ピーラー	4	個	システムキッチン配置図参照
	シリコンヘラ	4	個	システムキッチン配置図参照
	キッチンばさみ	4	本	システムキッチン配置図参照
	計量スプーン	4	本	システムキッチン配置図参照
調理台下・下段④	フライ返し	4	本	システムキッチン配置図参照
	トング	4	本	システムキッチン配置図参照
	玉杓子	4	本	システムキッチン配置図参照
	穴杓子	4	本	システムキッチン配置図参照
	計量カップ	4	個	システムキッチン配置図参照
	竹菜箸	8	組	システムキッチン配置図参照
	シリコン菜箸	8	組	システムキッチン配置図参照
IHクッキングヒーター下	寸胴鍋	4	台	システムキッチン配置図参照
	バット 大中小	各4	個	システムキッチン配置図参照
	アルミバット	8	個	システムキッチン配置図参照
	プラスチックまな板 大小	各4	枚	システムキッチン配置図参照
	トレイ（黒）	20	枚	システムキッチン配置図参照
	お盆（木製）	20	枚	システムキッチン配置図参照
	脇取盆	4	個	システムキッチン配置図参照

# システムキッチン備品配置図



料理準備室	器具名	在庫数	単位	保管場所
	カラーボックス（24名用）	1	個	料理準備室配置図1参照
	ローテーブル	1	台	料理準備室配置図1参照
	ロービーチチェア	8	脚	料理準備室配置図1参照
	空気清浄機	1	第	料理準備室配置図1参照
	三角コーナー	2	個	料理準備室配置図1参照
	スポンジラック	2	個	料理準備室配置図1参照
	電子オーブンレンジ	1	台	料理準備室配置図1参照
	電子レンジ	1	台	料理準備室配置図1参照
	業務用オーブン	2	台	料理準備室配置図1参照
	まな板スタンド	1	個	料理準備室配置図1参照

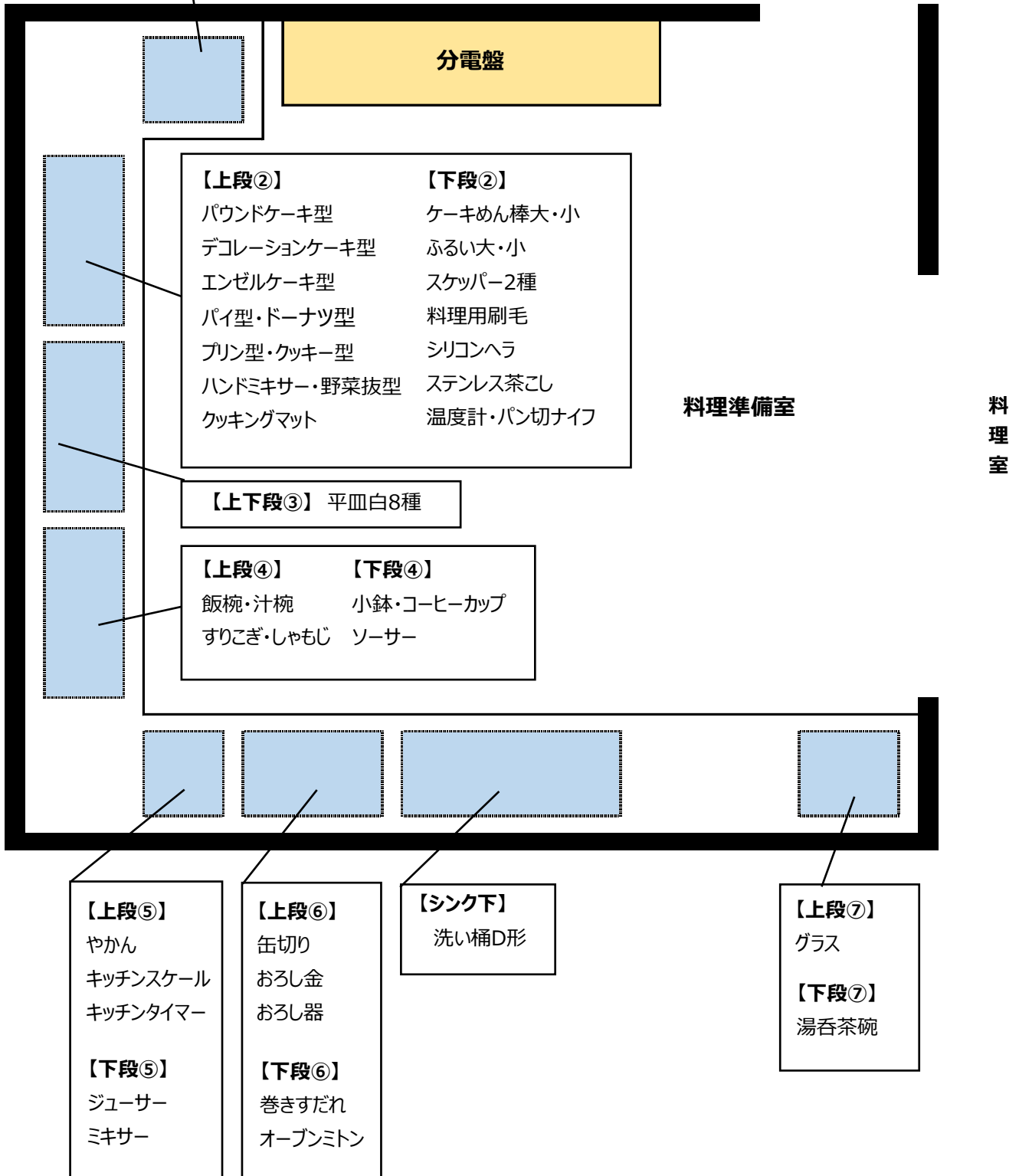
# 料理準備室備品配置図 1



準備室戸棚	器具名	在庫数	単位	保管場所
上段①	レモン絞り	4	個	料理準備室配置図2参照
	盆ざる	4	個	料理準備室配置図2参照
下段①	お盆(木製)	10	枚	料理準備室配置図2参照
	じょうご	2	個	料理準備室配置図2参照
	ポット	1	個	料理準備室配置図2参照
上段②	野菜抜き型3種	各8	個	料理準備室配置図2参照
	パウンドケーキ型	4	個	料理準備室配置図2参照
	デコレーションケーキ型	4	個	料理準備室配置図2参照
	エンゼルケーキ型	4	個	料理準備室配置図2参照
	パイ型	4	個	料理準備室配置図2参照
	ドーナツ型	4	個	料理準備室配置図2参照
	プリン型	30	個	料理準備室配置図2参照
	クッキー型	42	個	料理準備室配置図2参照
	ハンドミキサー	4	個	料理準備室配置図2参照
	クッキングマット	9	枚	料理準備室配置図2参照
下段②	木製ケーキめん棒(大)	4	本	料理準備室配置図2参照
	木製ケーキめん棒(小)	7	本	料理準備室配置図2参照
	粉ふるい大	4	個	料理準備室配置図2参照
	粉ふるい小	8	個	料理準備室配置図2参照
	スクッパー(ステンレス製)	4	個	料理準備室配置図2参照
	スクッパー(ポリエチレン製)	12	個	料理準備室配置図2参照
	料理用刷毛	4	個	料理準備室配置図2参照
	シリコンヘラ	3	本	料理準備室配置図2参照
	パン切ナイフ	8	本	料理準備室配置図2参照
	ステンレス茶こし	5	個	料理準備室配置図2参照
	温度計	4	本	料理準備室配置図2参照
上下段③	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
	平皿(白)	25	枚	料理準備室配置図2参照
上段④	飯椀	25	個	料理準備室配置図2参照
	汁椀	25	個	料理準備室配置図2参照
	すり鉢、すりこぎセット	4	個	料理準備室配置図2参照
	しゃもじ	8	個	料理準備室配置図2参照
下段④	小鉢	24	個	料理準備室配置図2参照
	コーヒーカップ	36	セット	料理準備室配置図2参照
上段⑤	やかん			料理準備室配置図3参照
	キッチンスケール	6	台	料理準備室配置図4参照
	キッチンタイマー	2	個	料理準備室配置図5参照
下段⑤	ジューサーミキサー	2	台	料理準備室配置図2参照
上段⑥	缶切り	4	個	料理準備室配置図2参照
	おろし金	4	個	料理準備室配置図2参照
	おろし器	4	個	料理準備室配置図2参照
下段⑥	巻きすだれ	4	枚	料理準備室配置図2参照
	オープンミトン	4	個	料理準備室配置図2参照
上段⑦	グラス	23	個	料理準備室配置図2参照
下段⑦	湯呑	39	個	料理準備室配置図2参照
	三角コーナー	2	個	料理準備室配置図2参照
	スポンジラック	2	個	料理準備室配置図2参照
	洗い桶	3	個	料理準備室配置図2参照

# 料理準備室備品配置図 2

戸棚



料理準備室吊戸棚	器具名	在庫数	単位	保管場所
	マグカップ	107	個	料理準備室配置図3参照
	急須	22	個	料理準備室配置図3参照
	茶こぼし	14	個	料理準備室配置図3参照
	ティーポット	9	個	料理準備室配置図3参照

# 料理準備室備品配置図 3

## 吊戸棚

