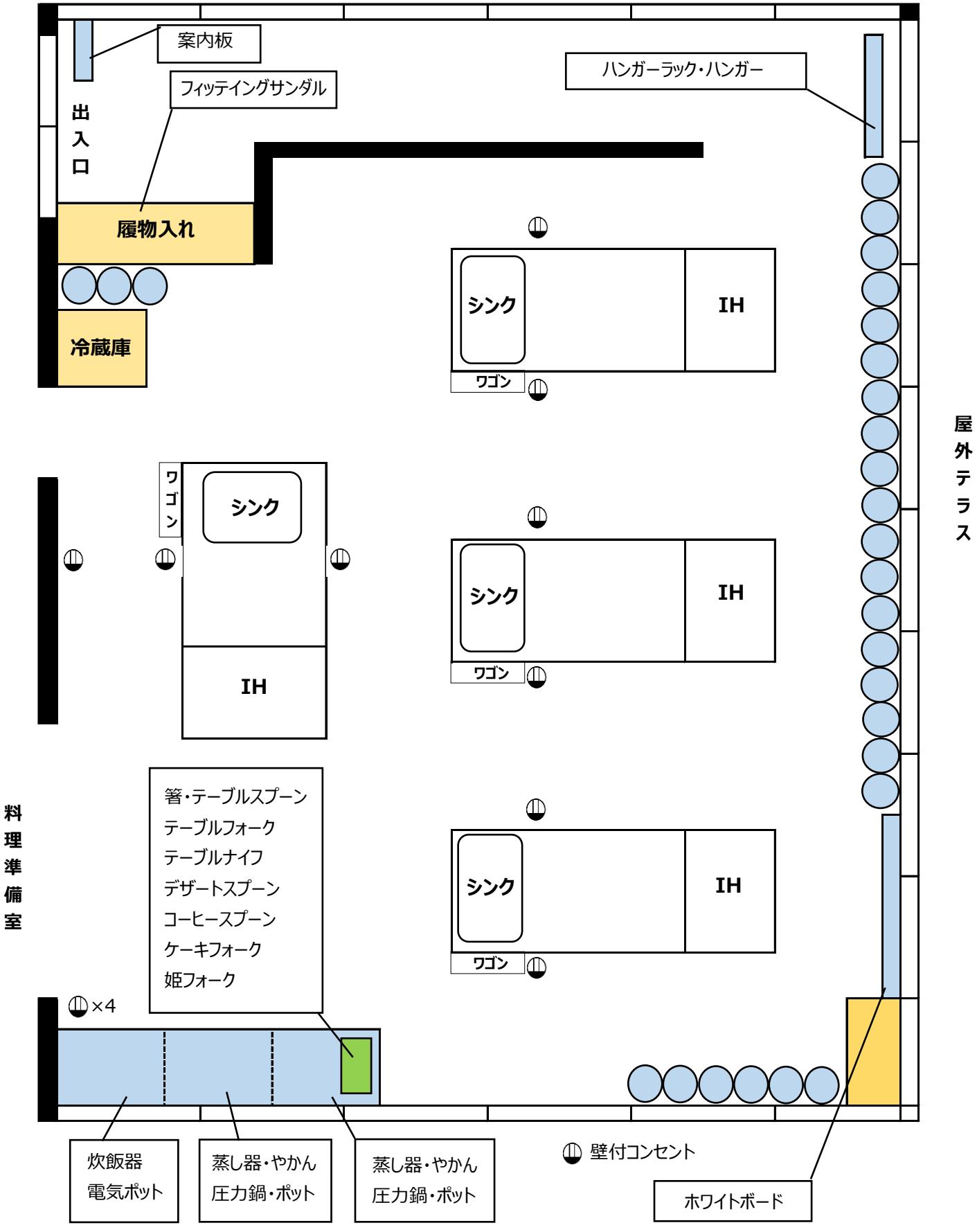
料理室	器具名	在庫数	単位	保管場所
	案内板（小）	1	台	料理室配置図参照
	靴べら	1	本	料理室配置図参照
	フィッテングサンダル	24	個	料理室配置図参照
	冷凍冷蔵庫	1	台	料理室配置図参照
	生徒用実習椅子	27	脚	料理室配置図参照
	ハンガーラック	1	台	料理室配置図参照
	ハンガー	15	本	料理室配置図参照
	ホワイトボード	1	台	料理室配置図参照
	箸	27	膳	料理室配置図参照
	テーブルスプーン	27	本	料理室配置図参照
	テーブルナイフ	28	本	料理室配置図参照
	テーブルフォーク	28	本	料理室配置図参照
	デザートスプーン	25	本	料理室配置図参照
	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）

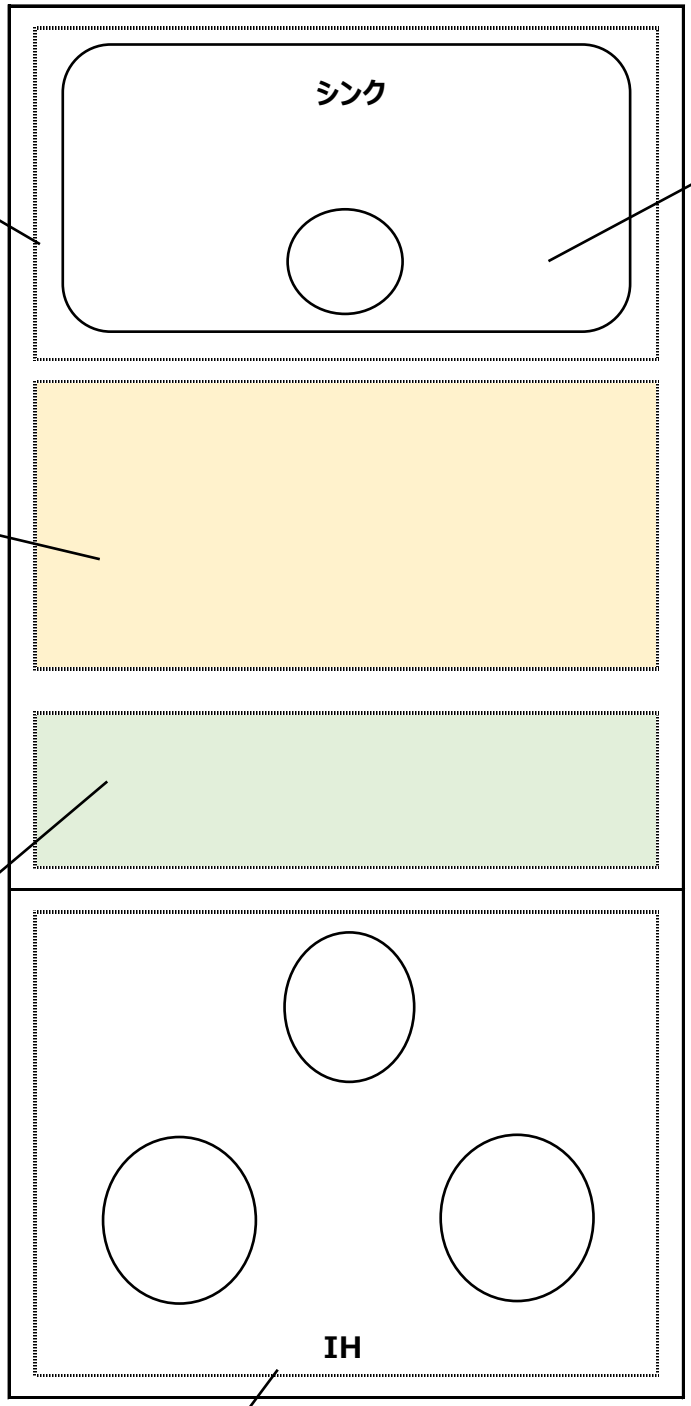


料理室システムキッチン	器具名	在庫数	単位	保管場所
シンク内	三角コーナー	4	個	システムキッチン配置図参照
	スポンジラック	4	個	システムキッチン配置図参照
シンク下	水切りかご	4	個	システムキッチン配置図参照
	洗桶	4	個	システムキッチン配置図参照
調理台下・上段①	フライパン（大）	4	台	システムキッチン配置図参照
	フライパン（中）	4	台	システムキッチン配置図参照
	フライパン（小）	4	台	システムキッチン配置図参照
	フライパンカバー	4	個	システムキッチン配置図参照
	フライパンカバー	4	個	システムキッチン配置図参照
	玉子焼き器	4	台	システムキッチン配置図参照
	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１０㎝	12	個	システムキッチン配置図参照
	ボウル１８㎝	8	個	システムキッチン配置図参照
	ボウル２４㎝	9	個	システムキッチン配置図参照
	ボウル３０㎝	8	個	システムキッチン配置図参照
	ざる１８㎝	8	個	システムキッチン配置図参照
	ざる２５㎝	8	個	システムキッチン配置図参照
	ざる３０ｃｍ	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
	トレー（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

【シンク下】
水切りかご
洗い桶

【シンク内】
三角コーナー
スポンジラック



【調理台下・上段①】
フライパン大中小
フライパンカバー
玉子焼き器
片手鍋中小

【調理台下・下段②】
ボウル大中小極小
ザル大中小

【調理台下・上段③】
泡立て器（涙形・玉形）
キッチンタイマー・ピーラー
シリコンヘラ・キッチンばさみ
計量スプーン

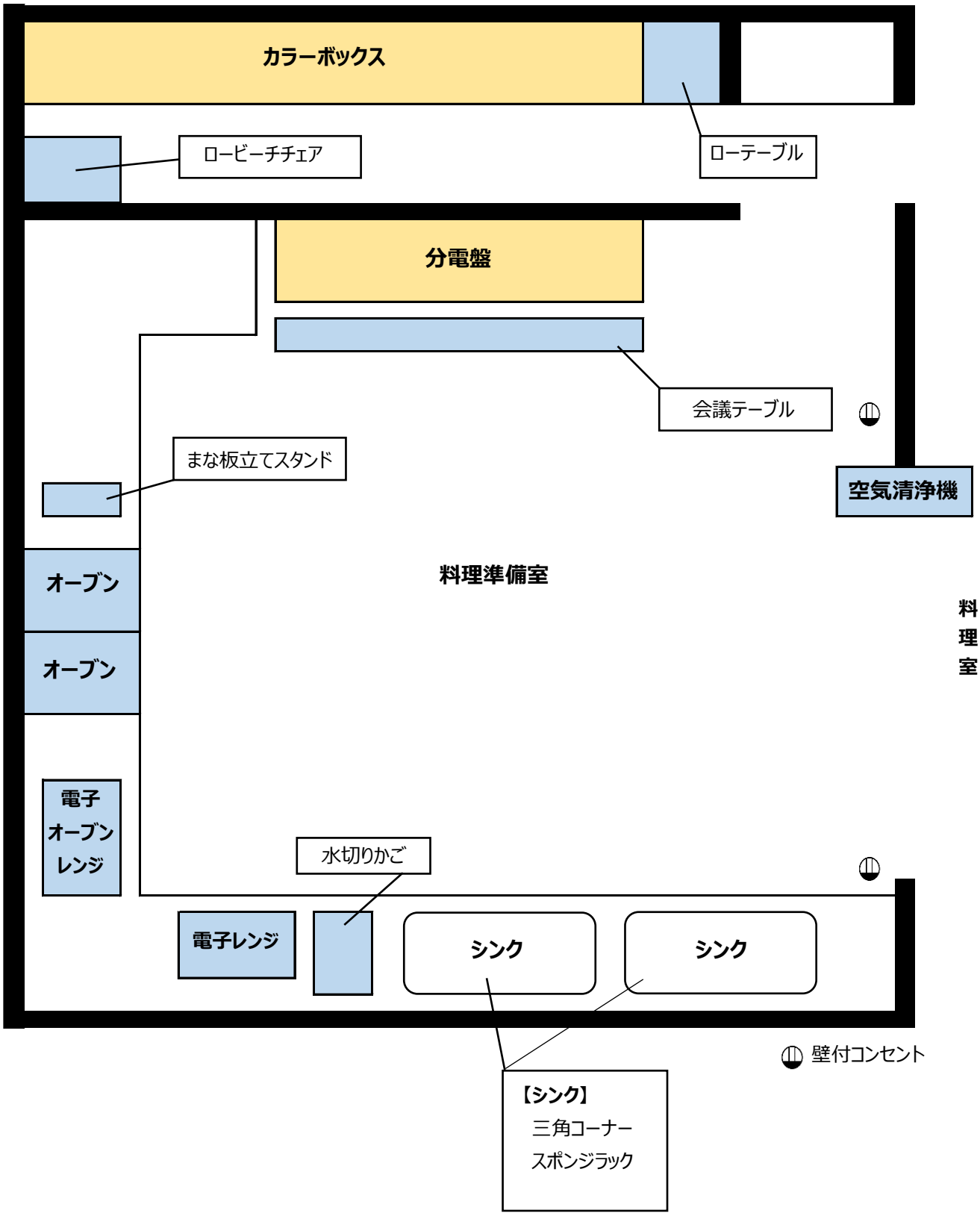
【調理台下・下段④】
フライ返し・トング
玉杓子・穴杓子
計量カップ・竹菜箸
シリコン菜箸

【IHクッキングヒーター下】

寸胴鍋
バット大中小
アルミバット
まな板大・小
トレー（黒）
お盆（木製）
脇取盆

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
	会議テーブル	2	台	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

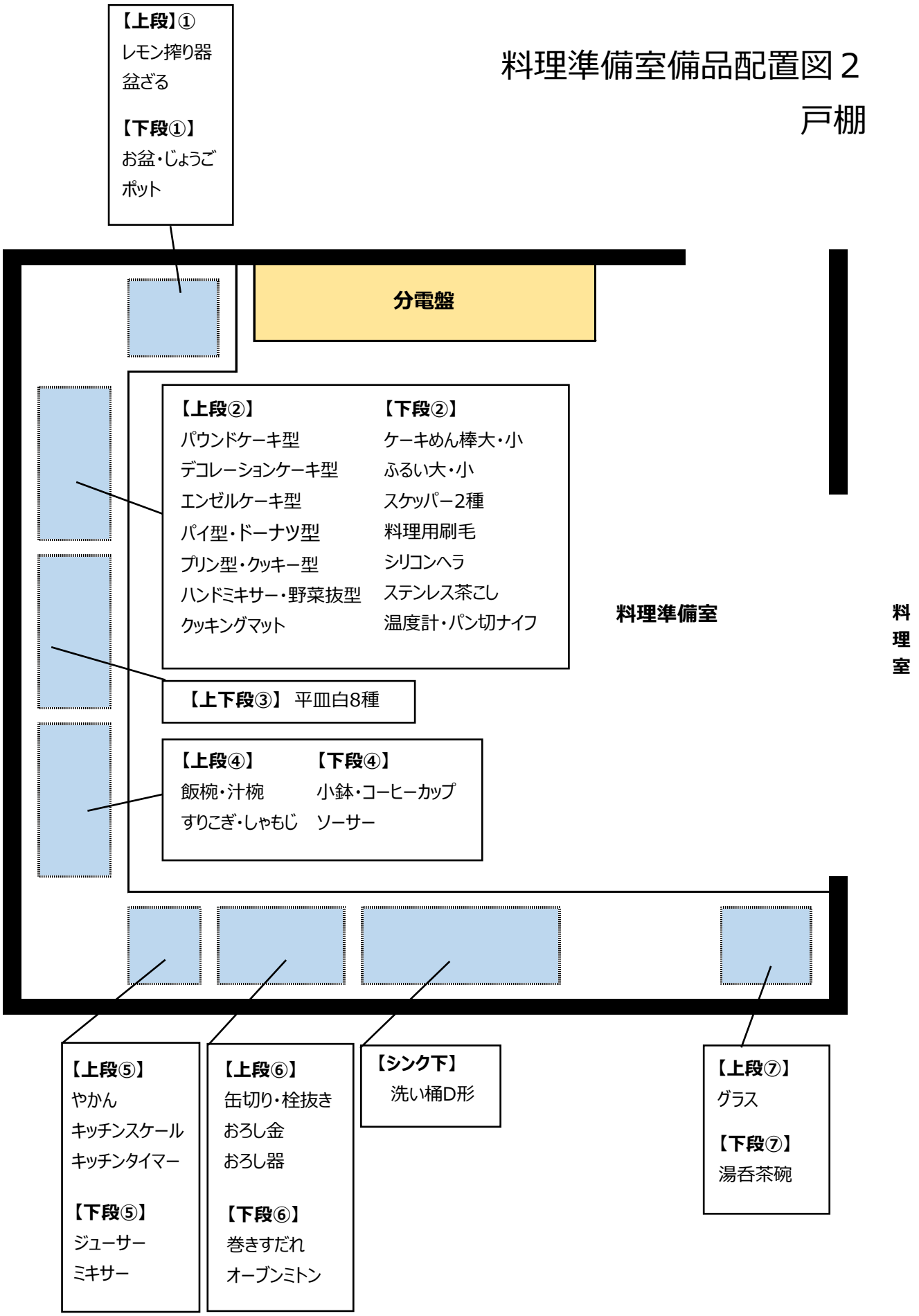
料理準備室備品配置図１



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
	スケッパー（ステンレス製）	4	個	料理準備室配置図２参照
	スケッパー（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
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
	栓抜き	2	本	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
	オーブンミトン	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

