

## 調理器具一覧

No.	機材名	数量	仕様他	備考
1	包丁 (牛刀)	1		
2	包丁 (三徳)	1		
3	包丁 (ペティナイフ)	1		
4	まな板	2		
5	菜箸	4		
6	大根おろし器、スライサーセット	1		
7	計量カップ	1	300ml	
8	計量スプーン	1	4種類セット	
9	缶切り・栓抜き	1		
10	トング	1	ナイロン製	
11	お玉	1	ナイロン製	
12	ロング木べら	1	竹製	
13	天かすすくい	1		
14	しゃもじ	1	スタンド式	
15	泡立て器	1	ステンレス製	
16	すり鉢+すりこぎ	1	直径18cm	
17	大型鍋	2	アルミ製、直径33cm	
18	大型鍋	1	アルミ製、直径36cm	
19	大型鍋	1	ステンレス製、直径36cm	
20	木蓋	1	木製、直径36cm	
21	両手鍋	2	フッ素加工、直径24cm	
22	フライパン	1	24cm	No.22~24はT-falのセットのため、ハンドルは1つしかありません。
23	ウオックパン (深型フライパン)	1	24cm	
24	ソースパン	1	18cm、蓋あり	
25	フライパン	1	28cm	
26	フライパン蓋	1	26-30cm用	
27	フライパン蓋	1	16-20cm用	
28	てんぷら鍋	1	鉄製、39cm	
29	ボウル	2	ステンレス製、直径30cm	
30	ザル	2	ステンレス製、直径31cm	
31	バット	3	ステンレス製、25、27、29cm	
32	バット網	1	ステンレス製、25cm	
33	麺湯きり	1		

## 調理機材一覧

No.	機材名	数量	仕様他	備考
1	電子レンジ	1		
2	電気炊飯器	1	1升炊き	
3	ジューサーミキサー	1		
4	ガス台	1	ガス大×2 ガス小×2 オープン×1	
5	冷蔵庫	1	冷蔵室×3 冷凍室×1	
6	シンク	3	大×1 中×2 小×1	
7	ステンレス作業台	3		
8	ピザ窯	1	屋外	別途使用料（炭代を含む）が必要です。