

食育指導室の食器、調理器具等一覧

| 品名 | 数量 | 備考 | 品名 | 数量 | 備考 |
|--------------|----|------------|----------------|----|----------|
| コーヒーカップ | 50 | | スケール(1kg) | 4 | |
| ソーサー | 50 | | スケール(5kg) | 2 | |
| ガラスコップ | 50 | | 油用温度計 | 4 | |
| 茶卓 | 50 | | 調理用温度計 | 4 | |
| 湯のみ | 50 | | ゼリー型 | 40 | |
| 急須 | 2 | | 粉ふるい(19cm) | 4 | |
| 茶こし | 2 | | 粉ふるい(22cm) | 4 | |
| ポット | 1 | | 粉ふるい(30cm) | 2 | |
| 水差し | 1 | | バット(浅型30cm) | 16 | |
| 茶碗 | 25 | | バット(深型32cm) | 4 | |
| 茶碗蒸し用 | 25 | | バット(深型34cm) | 8 | |
| 茶碗蒸し用蓋 | 30 | | バット網 | 4 | |
| 汁椀 | 25 | | まな板(45cm) | 9 | |
| 丼 | 25 | | 包丁 | 9 | |
| 丼蓋 | 30 | | ペティナイフ | 8 | |
| 皿(18.5cm) | 25 | | 包丁とぎ器 | 1 | |
| 皿(19.5cm、深皿) | 25 | | ごはんしゃもじ | 4 | |
| 皿(22.5cm) | 25 | | 木しゃもじ | 8 | |
| 皿(12cm、小皿) | 25 | | ストレーナー | 4 | |
| 皿(15.5cm) | 25 | | 揚げカス取り | 4 | |
| ナイフ(20cm) | 25 | | 穴あきおたま | 4 | |
| フォーク | 40 | | おたま | 8 | |
| スプーン | 40 | | ターナー | 8 | |
| スプーン小 | 40 | | フライ返し | 8 | |
| れんげ | 25 | | ホイッパー | 8 | 大小各4 |
| はし | 40 | | ゴムベラ | 4 | 耐熱、シリコン製 |
| ザル(21cm、浅型) | 4 | | さいばし | 14 | |
| ザル(26cm、浅型) | 4 | | トング | 4 | |
| ザル(22cm) | 4 | | ピーラー | 8 | |
| ザル(25cm) | 4 | | 卵カッター | 4 | |
| ザル(27cm) | 4 | | しぼり器 | 4 | |
| ボウル(35cm) | 2 | | 両手鍋(27cm)蓋付 | 4 | |
| ボウル(31cm) | 4 | ホーロー又はガラス製 | 両手鍋(24cm)蓋付 | 4 | |
| ボウル(27cm) | 4 | | 両手鍋(22cm)蓋付 | 4 | |
| ボウル(22cm) | 4 | | 両手鍋(20cm)蓋付 | 4 | |
| ボウル(20cm) | 4 | | 両手鍋(27cm) | 4 | |
| ボウル(17cm) | 4 | | 鍋蓋(26cm) | 4 | |
| ボウル(16.5cm) | 4 | | てんぷら鍋 | 4 | |
| ボウル(15cm) | 4 | | 片手鍋(22cm)蓋なし | 4 | |
| ボウル(12.5cm) | 4 | | 中華鍋(31.5cm)片手 | 4 | |
| 調理はさみ | 5 | | 丼用鍋(17cm)蓋付 | 4 | |
| おろし器 | 4 | | 蒸し器(24cm)三段 | 4 | |
| おろし金 | 4 | | フライパン(24cm) | 4 | テフロン加工 |
| 缶切り兼栓抜き | 4 | | 卵焼き(19.5×14cm) | 4 | テフロン加工 |
| 計量カップ(500cc) | 4 | | オーブントースター | 2 | |
| 計量カップ(300cc) | 8 | | 炊飯器 | 2 | |
| 計量スプーン(一式) | 4 | | ハンドミキサー | 2 | |
| 計量スプーン(15cc) | 8 | | ミキサー | 2 | |
| 計量スプーン(5cc) | 8 | | フードプロセッサー | 2 | |
| キッチンタイマー | 4 | | | | |