

築地社会教育会館「料理教室」調理器具一覧表（１）

平成28年12月19日調べ

| NO. | 品名 | 規格 | 在庫 |
|-----|-------------|-------|----|
| 1 | 雪平なべ | 径21cm | 9 |
| 2 | 雪平なべ（両口） | 径18cm | 9 |
| 3 | 半寸胴なべ | 径24cm | 9 |
| 4 | 外ワなべ | 径24cm | 9 |
| 5 | 厚手なべ片手 | 径21cm | 9 |
| 6 | 文化なべ | 径20cm | 9 |
| 7 | 両手なべ（大） | 径28cm | 10 |
| 8 | （小） | 径20cm | 9 |
| 9 | 中華なべ | 径36cm | 9 |
| 10 | 片手テフロンフライパン | 径26cm | 18 |
| 11 | 鉄揚げ物なべ | 径30cm | 4 |
| 12 | 耐熱なべ | 径21cm | 2 |
| 13 | 親子丼用なべ | | 8 |
| 14 | 玉子焼き器（銅） | 角18cm | 9 |
| 15 | ボール（大） | 径27cm | 9 |
| 16 | （中） | 径21cm | 9 |
| 17 | （小） | 径18cm | 4 |
| 18 | （深） | 径24cm | 2 |
| 19 | ざる（大） | 径25cm | 9 |
| 20 | （小） | 径20cm | 9 |
| 21 | 盆ざる（竹） | 径30cm | 11 |
| 22 | ストレーナ（片手ざる） | | 11 |
| 23 | 洋大皿（浅） | 径23cm | 36 |
| 24 | （深） | 径23cm | 46 |
| 25 | 洋中皿（浅） | 径19cm | 45 |
| 26 | （深） | 径19cm | 45 |
| 27 | 洋小皿（浅） | 径16cm | 37 |
| 28 | （深） | 径14cm | 43 |
| 29 | グラタン皿 | 小判型 | 45 |
| 30 | オープン回転皿 | 丸 | 9 |

| NO. | 品名 | 規格 | 在庫 |
|-----|-------------|---------|----|
| 31 | コーヒーカップ（皿付） | 径6cm | 28 |
| 32 | 耐熱皿（花柄） | 径19cm | 43 |
| 33 | 耐熱小鉢（中） | 径11cm | 16 |
| 34 | （小） | 径9cm | 3 |
| 35 | グラスタンブラー | | 35 |
| 36 | ワイングラス（ポート） | | 17 |
| 37 | 和太皿（志の山保） | 径21.6cm | 32 |
| 38 | 和太皿（志の山保） | 21×14cm | 60 |
| 39 | 和太皿（志の山保） | 径11cm | 37 |
| 40 | 茶碗（志の山保） | 径12cm | 35 |
| 41 | 小鉢（志の山保） | 径11cm | 35 |
| 42 | 向付（志の山保） | 径16cm | 45 |
| 43 | 湯呑み（志の山保） | 径7cm | 31 |
| 44 | 茶碗蒸し（ふた付） | 径7cm | 44 |
| 45 | おわん（ふた付） | 径10cm | 50 |
| 46 | 中華どんぶり | 径21cm | 39 |
| 47 | どんぶり（青柄） | | 44 |
| 48 | スープ碗 | 径11cm | 45 |
| 49 | 八角皿 | 径18cm | 39 |
| 50 | 小判皿 | 31×22cm | 46 |
| 51 | レンゲ・レンゲ台 | | 38 |
| 52 | やかん（ケトル） | 1ℓ | 2 |
| 53 | | 4ℓ | 3 |
| 54 | 急須 | 0.5ℓ | 8 |
| 55 | レモン絞り | 径12cm | 9 |
| 56 | ディナーナイフ | | 45 |
| 57 | ディナーフォーク | | 42 |
| 58 | ディナースプーン | | 48 |
| 59 | ティースプーン | | 47 |
| 60 | バターナイフ | | 17 |

築地社会教育会館「料理教室」調理器具一覧表（2）

平成28年12月19日調べ

| NO. | 品名 | 規格 | 在庫 |
|-----|---------------|--------------|----|
| 61 | ケーキフォーク | | 48 |
| 62 | ロート（大・小） | | 各1 |
| 63 | キッチンスケール（はかり） | 2kg | 6 |
| 64 | 泡立て器 | | 9 |
| 65 | フライ返し | | 8 |
| 66 | フライ返し（テフロン） | | 5 |
| 67 | お玉 | | 13 |
| 68 | 穴あきお玉 | | 11 |
| 69 | ゴムへら | | 11 |
| 70 | 木べら | | 15 |
| 71 | しゃもじ | | 7 |
| 72 | 油きり | | 9 |
| 73 | 油かす取り | | 8 |
| 74 | 裏ごし、粉ふるい | 径18cm | 5 |
| 75 | せいろ（中華用） | 径30cm | 9 |
| 76 | 料理はさみ | | 10 |
| 77 | 玉子切（スライス） | ステンレス | 4 |
| 78 | 計量カップ | 180cc | 10 |
| 79 | 計量スプーン | 2.5cc | 10 |
| 80 | | 5.0cc | 8 |
| 81 | | 15cc | 17 |
| 82 | 焼き網 網のみ | | 9 |
| 83 | 台付き | | 9 |
| 84 | まな板 | 大 | 21 |
| 85 | | 小 | 8 |
| 86 | 包丁（出刃） | 各9本 ×2セット | 18 |
| 87 | （洋包丁） | | 18 |
| 88 | （ペティナイフ） | | 18 |
| 89 | パン切り包丁 | | 2 |
| 90 | シャープナー | | 2 |

| NO. | 品名 | 規格 | 在庫 |
|-----|--------------|-----------|----|
| 91 | 皮むき | | 8 |
| 92 | おろし金 | | 9 |
| 93 | チーズおろし器 | | 5 |
| 94 | チーズ切 | | 6 |
| 95 | 骨抜き | | 9 |
| 96 | うろこ取り | | 7 |
| 97 | アイスピック | | 2 |
| 98 | 栓抜き | | 8 |
| 99 | 缶切り | | 3 |
| 100 | 芯抜き | | 7 |
| 101 | ナツクラーカー | | 3 |
| 102 | ペッパーミール | | 4 |
| 103 | 茶こし | | 5 |
| 104 | はけ | | 14 |
| 105 | 巻す | 27.3×18.5 | 10 |
| 106 | | 25×24 | 17 |
| 107 | | 27×14 | 10 |
| 108 | メジャーカップ | 500cc | 9 |
| 109 | 落としふた（ステンレス） | 径18cm | 8 |
| 110 | ミニ泡だて器 | | 13 |
| 111 | 菜箸 | 36cm | 59 |
| 112 | 丸箸 | | 90 |
| 113 | 洗い桶 | 径30cm | |
| 114 | 水切りセット | 大37×29cm | 8 |
| 115 | | 中 | 6 |
| 116 | | 小26×20cm | 7 |
| 117 | トレー | 19.5×19.5 | 2 |
| 118 | | 28.2×22 | 9 |
| 119 | | 31×24.5 | 12 |
| 120 | | 大 | 6 |

築地社会教育会館「料理教室」調理器具一覧表（3）

平成28年12月19日調べ

| NO. | 品名 | 規格 | 在庫 |
|-----|-------------|-----------|-----|
| 121 | おぼん | | 18 |
| 122 | バット | 21.5×15 | 6 |
| 123 | | 31.5×22.5 | 13 |
| 124 | | 34.5×24 | 6 |
| 125 | | 41×30 | 1 |
| 126 | | その他 | |
| 127 | ステンレス丸皿 | 径16cm | 30 |
| 128 | 半切り桶（大） | 径34cm | 8 |
| 129 | 型抜き（すし用） | 13×5cm | 9 |
| 130 | | 28×3.5cm | 7 |
| 131 | 電子レンジ | | 2 |
| 132 | ミキサー | 1.2ℓ | 4 |
| 133 | | 0.6ℓ | 3 |
| 134 | 電気釜 | 1.8ℓ | 6 |
| 135 | 圧力鍋 | 径22cm | 3 |
| 136 | トースター | | 2 |
| 137 | ハンドミキサー | MK-H1-P | 6 |
| 138 | | MK-H3-P | |
| 139 | ハンドミキサースタンド | MK-22-W | 4 |
| 140 | フードカッター | MK-K56-W | 4 |
| 141 | 卵黄取り | | 6 |
| 142 | かき剥き | | 4 |
| 143 | 温度計 | 0～100℃ | 4 |
| 144 | | 0～200℃ | |
| 145 | 玉子豆腐器 | | 7 |
| 146 | 蒸し器（アルミ） | 径21cm | 8 |
| 147 | おぼん | 43×30cm | 16 |
| 148 | デザート皿 | | 23 |
| 149 | ココット皿 | | 24 |
| 150 | 金串 | 大 | 100 |

| NO. | 品名 | 規格 | 在庫 |
|-----|-------------------------|---------|----|
| 151 | 金串 | 小 | 95 |
| 152 | 竹べら | | 9 |
| 153 | すり鉢すりこぎセット （鉢&すりこぎ棒） | 大径27cm | 8 |
| 154 | | 小径21cm | 9 |
| 155 | コーヒーメーカー | 10杯分 | 1 |
| 156 | ジューサー | MX-V100 | 3 |
| 157 | | MX-V200 | 1 |
| 158 | フードカッター | MK-K57 | 1 |
| 159 | | TK-410 | 2 |
| 160 | | TK-815 | 3 |