

## 西部館 調理備品一覧

2025(令和7)年12月13日現在

## 調理器具

食器類	数量	食器類	数量	食器類	数量
寸胴鍋(直径30cm)	2	寸胴鍋(直径27cm)	5	深型片手鍋(直径27cm)	5
両手鍋(直径26cm)	4	片手鍋(小 20cm)	4	片手鍋蓋なし(大)	5
中華鍋(両手30cm)	5	中華鍋(片手30cm)	3	アルミ文化鍋(直径20cm)	4
ミルク鍋	2	やかん	5		
フライパン(中)	5	たまご焼器	8		
フライ返し	10	こて	5		
お玉	11	穴あきお玉	10	あみじゃくし	4
ざる(大)	8	ざる(中)	9	ざる(小)	2
バット(大)	15	たまご豆腐型	4	片手ざる	5
ステンレスボール(大)	6	ステンレスボール(中)	7	ステンレスボール(小)	11
ガラスボール	4	プラスチックボール	1	ステンレスボール(極小)	1
泡立て器(大)	4	泡立て器(中)	7	泡立て器(小)	1
ポテトマッシャー	5				
おろし金(アルミ)	2	おろし金(プラスチック)	5		
すり鉢	6	すりこぎ(大)	4	すりこぎ(小)	8
麺棒(大)	6	麺棒(小)	1	しゃもじ(木)	2
寿司飯台(42cm)	1	寿司飯台(40cm)	2	巻きすだれ	8
たまご切り器	5	たまごスタンド	5		
計量スプーン(15cc)	1	計量スプーン(10cc)	2	計量スプーン(5cc)	5
計量スプーン(2.5cc)	4	計量スプーン(1cc)	8	計量スプーン擦り切り棒	4
計量カップ(200cc)	6	漏斗(ろうと)	6		
包丁(ステンレス)	13	包丁とぎ	2	まな板	12
キッチンバサミ	4	缶切り/栓抜き	6	皮むき	7
しゃもじ(プラスチック)	5	菜箸	8	菜箸(小)	10

## その他

調理器具	数量	調理器具	数量	調理器具	数量
パウンド型(23.5cm)	5	パイ型(22cm)	2	ケーキ型(約20cm)	5
プリン型(大)	28	プリン型(小)	12	タルト型	4
パウンド型(16cm)	2	裏ごし	3	ふるい	4
スクッパー	10	ミニクッキー抜型(6種類)	5	口金セット(5種)	4
パン切りナイフ	3	パレットナイフ	5		
トング(大)	2	トング(小)	12		
木べら	4	ゴムべら	11		

## 食器類

食器類	数量	食器類	数量	食器類	数量
ミート皿(大) 2種類	22	ミート皿(中) 2種類	27	ミート皿(小) 2種類	32
オードブル皿	8	スープ皿	26	グラタン皿	39
ケーキ皿	33	フルーツ皿	27		
小鉢(絵柄)	29	小鉢(花柄)	25	小皿(花柄)	26
小皿(フルーツ柄)	34				
御飯茶碗	32	丼鉢	33	汁椀	32
蒸し碗	29	焼物皿	36		
コーヒーカップ・受け皿	26	ガラスコップ	32		
湯呑み茶碗	56	茶たく	30		
急須(陶器)0.8L	5	茶こし	6	お盆	14
スプーン(大)	41	スプーン(小)	26	スープ用スプーン	26
フォーク(大)	41	フォーク(小)	54	ナイフ	42
箸	36				

## 調理家電

調理器具	数量	調理器具	数量	調理器具	数量
炊飯器 (1升炊)	4	保温ポット	10	もちつき機	2
ホットプレート	5	冷蔵庫	1	はかり(デジタル)	4
ミル&ミキサー	6	ハンドミキサー	4		
キッチンタイマー	1				

**大阪ガス ガスオープンレンジ 5台 (オープン皿 34×31cm) 114-5013型**

**大阪ガス ガスビルトインコンロ 5台 110-R531型**

＜1時間あたりのガス消費量＞

チャオバーナー 4.20KW、標準バーナー 2.45KW、小バーナー 1.61KW、グリル 2.56KW

- ・食器・調理器具は、必ず洗ってからご使用ください。
- ・食器等は補充により、数量や色・形状が異なることがあります。

## 利用に際しての留意事項

1. ご利用時間内に準備とかたづけ（床清掃等を含む）をおこなってください。
2. ふきん・台ふきん・調味料・ごみ袋は、各自でご用意ください。
3. 飲酒はできません。（発見した場合は退館していただくことがあります。）
4. 生ごみは、45Lのごみ袋1袋までお預かりします。

※プラスチック、びん・缶等のリサイクルごみはお預かりできませんので、分別を徹底してください。