

調理室を使用されるみなさまへ

H29.6.30

<ご利用日にお持ちいただくもの>

エプロン・お箸・食器用スポンジ・洗剤

ふきん（台拭き用・食器拭き用）・材料・調味料

※コーヒーメーカーを使用される場合は、
コーヒー豆とコーヒーフィルターをお持ちください。

調理室をご利用の際には、下記のことをお守りください。

- ご利用日の当日、代表者（責任者）の方は、必ず区民センター事務所までお越しください。
- 材料・調味料の残りやゴミは必ずお持ち帰りください。
- 調理で使用後の油は、必ずお持ち帰りください。
- 食器・鍋・調理器具は、もとの場所へ戻してください。
- 包丁・まな板は、殺菌してからもとの場所へ戻してください。
- 調理器具・食器の取扱いにはご注意ください。

*使用がおわりましたら、内線100～102までご連絡ください。

住吉区民センター

調理室 備品一覧 3-1

食器棚			数量	ガラス棚			数量	ガラス棚			数量
上棚	①	ハンドミキサー	5	①	お盆 (丸型)	2	②	中華鉢	20		
		蒸し器 3段 (角型)	1		お盆 (角型)	4		丼鉢 (ふた付)	19		
		デジタルはかり	3		洋 大皿	20		蒸し碗 (ふた付)	20		
			洋 中皿		20	汁椀 (ふた付)		20			
上棚	②	蒸し器 3段 (角型)	1		洋 スープ皿	20		クッキングカッター	2		
		ケトル (2.5リットル)	3		洋 フルーツ皿	20		ミキサー	2		
			笹風 大皿 (丸) 18cm		20						
上棚	③	蒸し器 3段 (角型)	3		中皿 (丸) 16cm	20	③	グラタン皿 (木台付)	19		
					小皿 (丸) 14cm	20		タンブラー	20		
上棚	④	まほうびん	5		新香皿 (丸)	20		ウォーターゴブレット	36		
		ポット	1		大皿 (角)	20		急須	5		
			小皿 (角)		20	すり鉢		4			
			小鉢 (丸)		20						
事務机			数量		小鉢 (八角)	20	④	おろし器	5		
①	さしみ包丁	4	茶碗	20	計量カップ200cc	5					
	ペティナイフ	5	湯のみ	20	計量カップ500cc	5					
			ミトン	10	キッチンタイマー	2					
②	出刃包丁	5				コーヒーカップ・お皿		17			
	葉刃包丁	5				コーヒーメーカー		4			
	三徳包丁	5				炊飯器		3			
						まな板 (小)		3			
③	包丁とぎ器	1				ろうと		2			
	調理室用器具 取扱説明書										

調理室 備品一覧 3-2

食器棚			数量	食器棚 引出し			数量	食器棚 引出し			数量
下棚	①	底取デコ型 24cm	5	①-1	レードル(お玉) 160cc	4	③-1	ピーラー	3		
		パウンド型 23cm	3		お玉	5		缶切り	6		
		果汁しぼり器	3		お玉(穴あき)	7		栓抜き	6		
			しゃもじ		6	キッチンはさみ		3			
			トング		5	おろし金		5			
下棚	②	片手鍋	5								
		ケトル(2.5ℓ)	5								
下棚	③	オイルポット	5	①-2	かす揚げ(丸)	5	③-2	計量スプーン(特大) 30ml	4		
		両手鍋(深型)	5		耐熱ターナー	5		計量スプーン(大) 15ml	8		
			耐熱ターナー(穴あき)		5	計量スプーン(小) 5ml		8			
						計量スプーン(小1/2) 2.5ml		15			
						玉子切り器		4			
下棚	④	ザル 13cm	5	②-1	木製ヘラ	5					
		ザル 18cm	5		木製ヘラ(穴あき)	4					
		ザル 21cm	4		うろこ取り	5					
		ザル 27cm	5		骨抜き	5	④-1	フォーク	20		
		ボール 13cm	4		麺棒	10		ナイフ	19		
		ボール 18cm	3					スプーン	20		
		ボール 21cm	5	②-2	ぎょうざ返し	5		姫フォーク	19		
		ボール 27cm	5		レンゲ	20		コーヒースプーン	10		
		ボール 33cm	4		レンゲ受け	20	角アイススプーン	14			
		角パット 特大	5								
		角パット 大(アミ付)	6				④-2	すりこぎ棒	5		
		角パット 中(アミ付)	4					ケーキサーバー	5		
		角パット 小	1					スライパ(ゴムヘラ)大	5		
						ゴムヘラ 小		5			
						巻きずし用まきす		3			

調理室 備品一覧 3-3

調理台1			数量	調理台2 (講師用)			数量	その他	数量	
調理台下	①	パスタポット	4	調理台下	②	圧力鍋	4	冷蔵庫	1	
						中華鍋	5	包丁まな板殺菌庫	1	
調理台下	②	玉子焼きフライパン	5							
		てんぷら鍋	5							
		温度計	5							
			引出し	②	料理用はさみ	2				
					菜箸 (20人分)	40				
					お箸 (18人分)	36				
調理台下	③	フライパン	5							
調理台下	④	パスタポット	1							
		両手浅鍋	5							
		両手鍋	5							

有料附属設備	※使用料欄の(1回)とは、午前・午後・夜間をそれぞれ1回とし、 全日(午前～夜間)を使用する場合は3回とする。		
品名	使用料(1回)	在庫数	備考
ガスレンジ	350円	5	オープンレンジ ※あたため(強)600W
ガスコンロ	150円	5	3口コンロ
持込設備電源使用料	(1KW1時間につき) 200円	/	使用料(円) = 消費電力(KWh) × 使用時間(時間) × 200