

料理実習室レイアウト

- ・料理実習以外には使えません。
- ・土足禁止です。(スリッパの用意あり。こども用スリッパはご持参ください。)

ホワイトボード

出入口

講師用調理台
オープンレンジあり

- ◆調理台
：IH コンロ 2口
：グリル

注：流しとコンロを同時に使用すると作業部分は非常に狭くなります(下図参考)。手順の工夫や試食テーブルの利用等をご検討ください。

↓調理台(1班)は車いす対応型で上下位置の調整可能



冷蔵庫

冷凍 4 6 ㊦
冷蔵 1 2 1 ㊦

調理台 (3班)

調理台 (2班)

試食用テーブル (6台, 椅子 2 4脚)

紫外線殺菌庫

三徳(万能)包丁
計14本

調理台 (6班)

調理台 (5班)

調理台 (4班)

蒸し器
大鍋

オープンレンジ 1台
・オープン
100~250°C
発酵30,35,40,45°C
・レンジ
100,200,500,
600,700,1000W

オープンレンジ 3台
・オープン
110~200°C
発酵40°C
・レンジ
500, 600W

食器棚 (各班 1台)

炊飯器 5合 3台
まな板 各班2枚

荷物棚

流し台



備品器具の詳細

注：洗剤，スポンジ類，ふきんはご持参ください。ご利用後はお持ち帰りください。
生ごみ等はお持ち帰りください。

● 各調理台に収納しているもの

両手鍋… 内径 約18センチ
片手鍋… 内径 約20センチ
フライパン… 内径約25, 27センチ 各1
ざる
ボウル
やかん
卵焼き器
網付きパッド
粉ふるい



● 各班の食器棚に収納しているもの

各種食器 5人分
(急須は2班で1つ)





ハンドミキサー
ハンドブレンダー
計量カップ
はかり
鍋敷き
鍋つかみ
すり鉢及びすりこぎ
(丸)ケーキ型：直径25センチ
保存ケース

温度計
マドレーヌ型
プリン型
計量スプーン
スパチュラナイフ
栓抜き
ピーラー
レモン絞り器
キッチン鋏 など

