

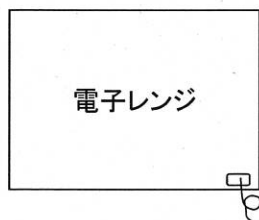
①

②

木戸 ③

・ハンドミキサー	1	・はかり ・スケール	・温度計
・味噌こし ・あくとり	2	・フードプロセッサー ・ジューサー ・コーヒーサーバー ・コーヒードリッパー	
・ザル	3	・ガラス食器 ・ガラスコップ	
・ボール かなざら ・金皿	4	・土瓶 ・湯のみ茶わん ・珈琲カップ ・紅茶カップ	

蒸し器	1	寸胴鍋
ホーロー片手鍋 雪平片手鍋 鉄鍋	2	両手鍋 片手深型鍋 大鍋 (シチューパン)
井ぶり 茶わん蒸し 和食器	3	汁碗 飯茶碗
ココット器 グラタン皿 洋食器	4	洋食器
土鍋 すり鉢 すりこぎ 中華食器	5	中華鍋 天ぷら鍋 卵焼き器 フライパン 天ぷら網



冷蔵庫

④

1	< 製菓用品 > ・パウンド型 ・リング型
2	・カップ型 ・口金 ・ふるい
3	・シフォンケーキ型 ・スケッパー
4	・木蓋 ・裏ごし器 (落とし蓋)
5	・金網 ・揚げ物網 ・魚焼き網

⑤

1	・盆 ・じょうご	・ポテトマッシャー
2	・お玉 ・穴明きお玉 ・フライ返し	・レモン絞り
3	・包丁 ・ピザカッター	・栓抜き ・缶切り ・泡立て器
4	・パレットナイフ ・料理ハサミ ・アイスピック	・茶こし ・卵切り ・ステンレス盛箸
5	・箸 ・菜箸	・スプーン
6	< オープン用 > ・鉄板 ・トレイ ・鉄板つかみ	

⑥

1	・バット	・盆ざる
2	・バット	・バット
3	・おろし金 ・ピーラー ・おろしスライサー	・巻すだれ
4	< 計量用 > ・計量用カップ ・計量用スプーン	・ゴムヘラ
5	・フォーク ・ナイフ	・はけ
6	< しゃもじ > ・しゃもじ ・炒め用しゃもじ ・木製スプーン・フォーク	
	< めん棒 > ・めん棒 ・ガス抜きめん棒	

調理器具名			場所	個数	調理器具名			場所	個数			
あ	アイスピック	E-4	2	か	ガス台		5	さ	魚焼き網	D-5	5	
	あくとり	A-2	5		金網	D-5	9		ザル			
	おろし玉	E-2	5		金皿	A-4	20		(特大)	A-3	5	
	泡立て器	E-3	7		ガラスコップ	B-3			(大)	A-3	8	
	(大)		7		ガラス食器	B-3		(中)	A-3	5		
	(小)		12		缶切り	E-3	8	(小)	A-3	12		
								(盆ザル)	F-1	7		
					菓子用品・型			菜箸	E-5			
					→「製菓用・型」参照							
う	裏ごし器	D-4	4									
お	お玉	E-2		き	木蓋	D-4	9	し	絞り器	E-2	5	
	(大)		4		(落とし蓋)				(レモン絞り)			
	(小)		13						しゃもじ	F-6		
	落とし蓋	D-4	9	く	口金	D-2	38		(大)		5	
	(木蓋)								(中)		5	
	オープン	調理台	5	け	計量用カップ	F-4			(小)		13	
	オープン用	E-6	23						(炒め用)		8	
	鉄板				200cc		5		ジューサー	B-2	1	
	トレイ				600ml		4		じょうご	E-1	2	
	鉄板つかみ				1000ml		1		消毒液(手用)	入口台	5	
おろし金	F-3	7		計量用スプーン	F-4		食器					
おろしスライサー	F-3	3		2.5ml		10		・和食器 ・洋食器 ・中華食器 ・ガラス食器 ・紅茶カップ ・コーヒーカップ ・湯飲み茶碗	C-3			
温度計	B-1	2		5ml		10			C-4			
				15ml		10			C-5			
			こ	紅茶カップ	B-4				B-3			
				コーヒーカップ	B-4				B-4			
				コーヒーサーバー	B-2	5			B-4			
				コーヒードリッパー	B-2	5			B-4			
				ゴムヘラ	F-4				す	炊飯器(1升・2升)	D-3	各1
				(大)		8				スケッパー	E-4	3
				(小)		11			ステンレス盛箸		3	
								スプーン				
								(大・小)	E-5			
								(木製)	F-6	5		
								スポンジ	調理台			
								すりこぎ	C-5	5		
								すり鉢	C-5	5		
								スケール	B-1			
								→「はかり」参照				
								せ	製菓用・型	D-1~3		
									・四角型 ・大 ・小 ・シフォンケーキ型 ・ゼリー花型 ・タルト・底有型 ・タルト・底取型 ・デコ・底取型 ・パウンド型 ・プリン型 ・マドレーヌ型		2	
											2	
											4	
											15	
											11	
											4	
											10	
											19	
											8	
										105		
									せっけん(手用)	調理台	5	
									洗剤(食器用)	調理台	5	
									栓抜き	E-3	5	

調理器具名			場所	個数	調理器具名			場所	個数	
た	タイマー	B-2	5	は	はかり	B-1	ま	巻すだれ	F-3	22
	卵切り	E-4	5		上皿式はかり	6		まな板	窓の台	11
	卵焼き器(角型)	C-5	5		デジタルスケール	4				
					はけ	F-5				
					(中)	6	み	味噌こし	A-2	8
ち	茶こし	E-4	8		(小)	5				
	中華食器	C-5			ハサミ(調理用)	E-4				
					箸	E-5	め	めん棒	F-7	
					バット	F-1,2		(大)		30
て	電子レンジ		1		(大)	5		(中)		8
	天ぷら網	C-5	5		(中)	34		(小)		15
	(天ぷら鍋に付ける)				(小)	10		・ガス抜きめん棒		
					パレットナイフ	E-4		(大)		3
					ハンドミキサー	A-1		(小)		3
と	土鍋	C-5	5							
	土瓶	B-4	1	ひ	ピザカッター	E-3				
					ピーラー	F-3				
							や	やかん	窓の台	6
な	ナイフ	F-5		ふ	フォーク					
	鍋				(大)	F-5				
	・大鍋	C-2	9		(木製)	F-6	ゆ	湯飲み茶碗	B-4	
	・両手鍋	C-2	7		ふきん	窓の台				
	・深型片手鍋	C-2	5		フードプロセッサー	B-2	よ	洋食器	C-4	
	(シチューパン)				フライ返し	E-2				
	・ホーロー片手鍋	C-2	6		フライパン	C-5				
	・雪平片手鍋	C-2	13		ふるい	D-2				
				ほ	包丁	E-3	り	料理ハサミ	E-4	5
	・寸胴鍋	C-1	2		(出刃)	E-3				
	・鉄鍋	C-2	4		ぼて	A-2	れ	冷蔵庫		2
	・土鍋	C-5	5		ポテトマッシャー	E-1		レモン絞り	E-2	5
	・蒸し器	C-1	5		ボール	A-4		(絞り器)		
	・やかん	窓の台	6		(深)	7				
					(大)	3				
	・玉子焼き器(角型)	C-5	5		(中)	15				
	・中華鍋	C-5			(小)	9				
	(大)		5	盆		E-1	わ	和食器	C-3	
	(中)		5							
	・天ぷら鍋	C-5	5							
	・フライパン	C-5	10							