

調理室調理器具管理表

R7.8.1現在

棚No.	品 名		個数	棚No.	品 名		個数
①	洗い桶		2	⑥ 下段	右かご	泡だて器	2
②	洗いかご		5			レモン絞り	1
③	ガス炊飯器	5合炊き	1			シリコンヘラ	2
④	ガス炊飯器	10合炊き	1			刷毛	1
⑤	ボール	特大	1			麺棒	1
		大	3			クッキー型	16
		中	3			粉ふるい	3
		小	2			ケーキ型	4
	ざる	特大	2			野菜スライサー	1セット
		大	3			電気ポット	4
		中	3			保温ポット	2
		小	3				
⑥ 上段	右かご	巻きす	2	⑦ 上段	ココットナベ		1
		マッシャー	1	下段	ガスオープン補助器		
		おろし金	2		プレート		1
		ピーラー	3	⑧	寸胴鍋		2
		長お玉 大	1		まな板 野菜用		4
		キッチン鋏	2		肉用		1
		軽量スプーン	2		魚用		1
		菜箸 大	2	⑨	オープン皿取手		1
		中	4	⑩ 上段	フライパン		2
		小	4		卵焼きフライパン		2
	中かご	お玉	2	下段	フライパン		2
		木ヘラ	3				
		しゃもじ	2	⑪ 上段	天ぷら鍋		1
		すりこぎ中	1		中華鍋		1
		小	1		蒸し器		1
		こし器 平	1	⑫ 上段	雪平鍋 大		2
		丸	1		雪平鍋 小	蓋なし	2
		栓抜き	2		角バット	(内網付き…1)	3
	左かご	すり鉢	1	下段	鍋 中		2
		計量カップ 大	1		鍋 小		2
		小	2	⑬ 上段	鍋 特大		2
		スケール	2				
		キッチンタイマー	1	⑭			
				⑮ 下段	鍋 大		2
				⑯ 下段	長方形トレイ		5
					丸トレイ		3
				⑰ 下段	飯台		2

棚No.	品 名		個数
⑱	ホットプレート		3
⑲			
⑳			
㉑	茶碗		50
	お椀		50
	急須 大		2
	小		2
	茶たく		10
	湯呑		60
	コップ		54
㉒	中皿		50
	深皿 大		50
	大皿		50
	小鉢 無地		50
	柄		50
	小皿		50
	深皿 小		50
	コーヒカップ&ソーサー		54
㉓ 下段	ハンドミキサー		1
	コーヒメーカー		1
	ミキサー		1
㉔	箸		49
	スプーン 大		60
	小		60
	フォーク 大		60
	小		59
㉕	スプーン 特大		50
	しゃもじ 特大		2
㉖			
㉗			
㉘	丼		50
	箸立て		3
	やかん 大		1
	中		2
	冷凍冷蔵庫		1
	電子レンジオープン		1
	ガス台 (3口コンロ・グリル・オープン)		1
	ガス炊飯用ガス台 (2口コンロ・オープン)		1