

社会教育センター調理室内 調理器具等一覧

2023.1.25現在

※現在、下表の食器類等については、新型コロナウイルス感染症予防の観点からご使用を中止としています。

棚 A				棚 B				ラックD				棚 E				棚 G (続き)			
No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数
1	ボール	1	5	38	炒めなべ	—	5	68	水切り	—	5	79	包丁 (箱入り)	—	3	109	コーヒーデカンタ	—	8
2	ボール	2	6	39	なべ	大	5	69	洗い桶	—	6	80	牛刀	—	5	110	ステンレスへら	大	1
3	ボール	3	5	40	片手なべ	大	5	70	丸盆	—	1	81	文化包丁	—	10	111	ステンレスへら	小	5
4	ボール	4	4	41	片手なべ	中	5	71	角盆	大	3	82	葉きり包丁	—	10	112	泡立て器	—	10
5	ボール	5	5	42	片手なべ	小	1	72	角盆	中	3	83	子ども用	—	15	113	茶こし	—	5
6	ボール	6	5	43	寸胴なべ	—	2	73	うちわ	—	5	84	くだものナイフ	—	5	114	粉ふるい	—	5
7	ボール	7	7	44	急須	—	5	74	カゴ① 調理器具一式	—	1	85	調理用ハサミ	—	5	115	粉ふるい	手付	5
8	ボール	8	5	45	丸ざる竹製	—	5	75	カゴ② 調理器具一式	—	1	86	パン切り包丁	—	5	116	レモン絞り器	—	4
9	金ザル	特大	5	46	アルミ蒸器	—	5	76	カゴ③ 調理器具一式	—	1					117	ステンレス皿	丸	5
10	金ザル	大	5					77	カゴ④ 調理器具一式	—	1					118	計量スプーン	5g	5
11	金ザル	中	5					78	カゴ⑤ 調理器具一式	—	1					119	計量スプーン	2.5g	8
12	金ザル	小	5													120	計量スプーン (15gと5g)	—	3
13	取っ手付きザル	—	5													121	ケーキ型	丸	5
14	計り	—	2													122	ケーキ型 リング	大	7
15	ミトン	—	5													123	ケーキ型 リング	小	5
16	アルミバット	1大	5													124	パイ型	—	8
17	アルミバット	2	6													125	パイ型	花	5
18	アルミバット	3	6													126	ボール	深型	5
19	アルミバット	4	6													127	はけ	—	10
20	アルミバット	5小	4													128	しゃもじ	木	5
21	トング	—	7													129	スクッパー (プラスチック)	大	7
22	芯ぬき	—	4													130	スクッパー (プラスチック)	小	6
23	骨抜き	—	5													131	スクッパー (金属)	—	5
24	缶切り	—	5													132	計量カップ	—	5
25	木べら	—	3																
26	泡立て器	大	5																
27	泡立て器	ミニ	6																
28	さいばし	大	3																
29	さいばし	大	1																
30	さいばし	中	1																
31	さいばし	小	1																
32	あくとり	—	4																
33	おたま (レードル)	—	5																
34	おろし金	—	8																
35	かすあげ	—	5																
36	すりこぎ	—	5																
37	すり鉢	—	5																



【注意事項等】

※上記の棚及びラックに記載のアルファベット (A~G) は、調理室において右図のように配置されている棚等に便宜上設定しているもので、調理器具類の種類によって棚等を分類しているものではありません。

※上記の調理器具類については、調理室をご利用いただく際に全て無料でご使用できます。

【参考：社会教育センター調理室利用料金】

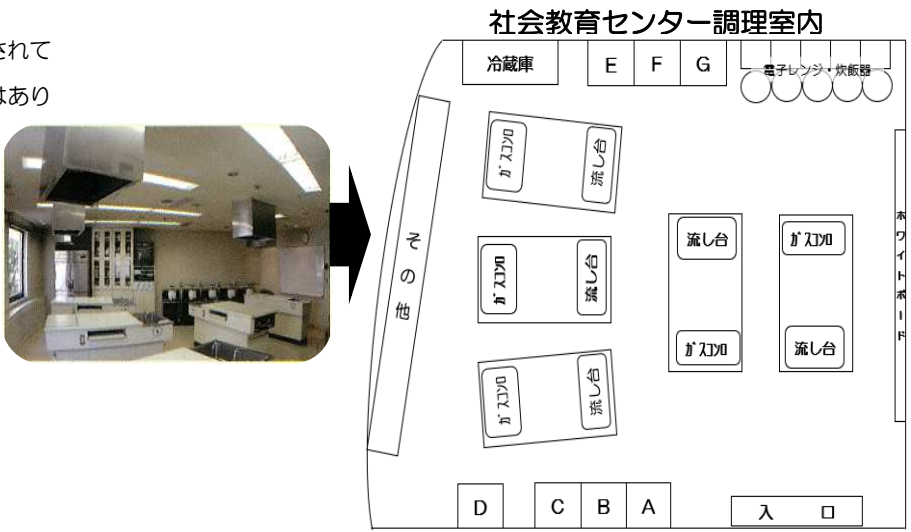
時間	区分	(円)		
		社会教育登録団体	一般 (区内)	一般 (区外)
午前 (9:00-12:00)		900	1,800	2,700
午後 (13:00-17:00)		1,200	2,400	3,600
夜間 (18:00-21:00)		1,250	2,500	3,750

※調理室をご利用の場合は、事前に団体 (10名以上) または少人数 (1~9名で利用可。ただし、台東区内在住・在勤者に限る。) での登録が必要です。

※調理室のご利用に関するお問合せは、社会教育センター (電話: 03-3842-5352) までお問い合わせください。

【電話・窓口対応可能時間: 9時~20時 (第1、第3、第5月曜日の午前休館時を除く。)】

なお、調理室をご利用いただく際の留意点等については、次ページをご参照ください。





調理室ご使用について



2022年1月

※代表者は、当日受付で施設利用申請書を提示し、利用開始時間まで3Fロビーでお待ちください。
(時間になりましたら、スタッフが調理室を開室します)

【調理室の利用に際して】

- ・室内は土足厳禁です。スリッパを必ずご持参ください。(貸出用スリッパはありません)
- ・持ち込みの調理器具等がある場合は、必ず事前にお知らせください。
(当日の急な器具等の持ち込みはご希望に添えない場合があります。)
- ・利用中はマスクの着用とこまめな手指の消毒をお願いします。
- ・利用目的が調理に関する以外である場合、調理室はご利用出来ない場合があります。

【飲食について】

- ・飲酒は禁止です。
- ・現在、室内の食器類・はし・フォーク等、直接口に接触するものの使用を中止しています。
紙皿、紙コップ、割りばし等をお持ち込みいただき、ご利用ください。
- ・調理したものの試食(その場で食べきる)は可能です。その際は黙食をお願いします。
また、調理した食べ物をお持ち帰りすることはできません。

【片付け・清掃について】

- ・使用した調理器具は洗浄し、ふきんでしっかりふき取り、元の場所にお戻しください。
なお、調理器具を拭くふきんは、ご利用の方がご用意してください。
- ・生ゴミや細かなゴミなどを、排水口に流さないようご注意ください。
- ・使用後の油脂などは排水口に流さないでください。
- ・ガス台を清掃(油はね・汚れを取る)し、ガスの元栓は閉めてください。
- ・流し台を清掃し、排水口と三角コーナーのゴミを片付け、三角コーナーには新しい水切りネットをセットしてください。
- ・床の清掃もお願いします。(室内備え付けのホウキ・ちりとり・ぞうきん等ご使用ください)
特に床に舞った粉類などは滑りますので、必ずご確認し、清掃してください。

【ゴミの処理について】

- ・調理で出たゴミ(ゴミ袋1袋程度)であれば施設側で処分いたします。
ただし、大量のゴミが出た場合はお持ち帰りいただく場合があります。
- ・ゴミは分別し、コンパクトにまとめて1階受付までお持ちください。
(生ゴミ・燃やせるゴミ・燃やせないゴミ・缶類・ペットボトル等)

【調理室の利用終了後】

- ・清掃終了後は、1階事務所に連絡し(内線131・133)、施設スタッフの点検を受けてからお帰りください。
なお、利用時間には、清掃・点検・消毒の時間を含んでいますのでご注意ください。
- ・代表者は、感染予防チェックリストを記入し、1階窓口に提出してからお帰りください。

※上記の他、調理室のご利用に関して、ご不明な点等がございましたら社会教育センター
(電話：03-3842-5352)までお問い合わせください。

台東区立社会教育センター