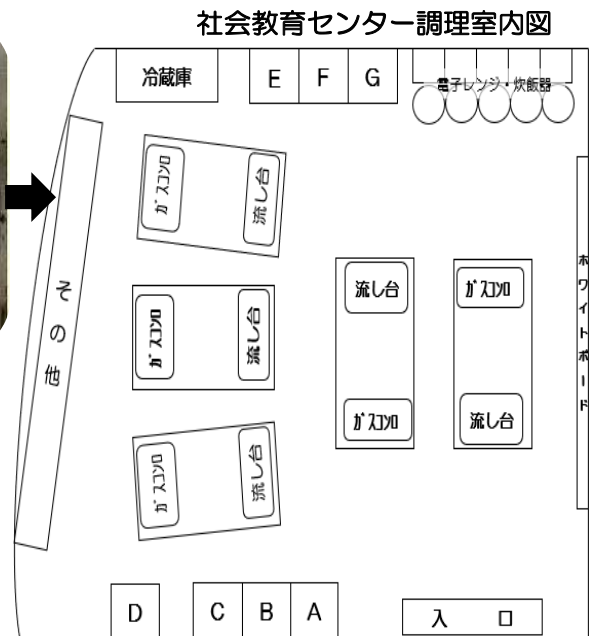




棚 A				棚 B				ラックD				棚 E				棚 F				棚 G			
No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数	No.	調理器具等	仕様	個数
1	ボウル	1大	5	37	炒めなべ	-	5	70	水切り	-	5	83	包丁(箱入り)	-	3	109	型抜き(セルクル)	6cm	5	137	麺(めん)棒	大	5
2	ボウル	2	6	38	なべ	大	5	71	洗い桶	-	6	84	牛刀	-	5	110	型抜き	梅型	5	138	麺(めん)棒	中	13
3	ボウル	3	5	39	片手なべ	大	5	72	丸盆	-	1	85	文化包丁	-	10	111	マドレーヌ型	-	97	139	麺(めん)棒	小	5
4	ボウル	4	10	40	片手なべ	中	5	73	角盆	大	3	86	菜切り包丁	-	10	112	ゼリー型	-	35	140	コーヒータンタ	-	8
5	ボウル	5小	12	41	片手なべ	小	1	74	角盆	中	3	87	子ども用包丁	-	15	113	プリンカップ	大	43	141	ステンレスへら	大	1
6	金ザル	特大	5	42	寸胴なべ	-	2	75	うちわ	-	5	88	くだものナイフ	-	5	114	プリンカップ	小	67	142	ステンレスへら	小	5
7	金ザル	大	5	43	アルミなべ	大	5	76	ミトン	-	5	89	調理用ハサミ	-	5	115	ガラスボウル	大	2	143	泡立て器(菓子用)	-	10
8	金ザル	中	5	44	大皿	-	31	77	なべ敷き	-	5	90	パン切り包丁	-	5	116	ハンドミキサー	-	5	144	ボウル(ホイップ用)	深型	5
9	金ザル	小	5	45	中皿	-	32	78	カゴ①調理器具一式	-	1	91	チャーハン皿	-	30	117	タイマー	-	5	145	茶こし	-	5
10	すりこぎ	-	5	46	小皿	-	31	79	カゴ②調理器具一式	-	1	92	中華茶碗	-	29	118	絞り口(金属)	4種	各5	146	粉ふるい・裏こし器	-	5
11	すり鉢	-	5	47	湯のみ	-	34	80	カゴ③調理器具一式	-	1	93	楕円皿	-	30	119	スケール	2°	1	147	取って付きザル	二重	5
12	取っ手付きザル	-	5	48	急須	-	5	81	カゴ④調理器具一式	-	1	94	小皿	-	28	120	スケール(デジタル)	-	5	148	ステンレス皿	丸	5
13	アルミバット	1大	5	49	中鉢	20	20	82	カゴ⑤調理器具一式	-	1	95	プレート	20cm	30	121	霧吹き	-	1	149	計量スプーン	5g	5
14	アルミバット	2	6	50	大鉢	30	30	No.78~82 カゴ①~⑤内の調理器具一式の内容				96	スープ皿	23cm	28	122	温度計	-	2	150	計量スプーン	2.5g	8
15	アルミバット	3	6	棚 C								97	耐熱皿	-	5	123	ミキサー	-	1	151	計量スプーン(15gと5g)	-	3
16	アルミバット	4	6					No.	調理器具等	仕様	個数	98	耐熱ボウル	-	5	124	パウンドケーキ型	18cm	10	152	ケーキ型 丸	18cm	5
17	アルミバット	5小	4	51	フタ	大	5	1	おたま	-	2	その他(棚以外)				125	コーヒー(カップ)	-	29	153	ケーキ型 リング	21cm	7
18	トング	-	7	52	フライパン	大	5	2	穴あきおたま	-	1					No.	調理器具等	仕様	個数	126	コーヒー(ソーサー)	-	34
19	芯ぬき	-	4	53	フライパン	小	5	3	フライ返し	-	1	100	まな板(野菜)	大	5	127	グラス	-	34	155	ケーキ型(マーガレット型)	21cm	5
20	骨抜き	-	5	54	やかん	-	5	4	ゴムべら	-	1	101	まな板(肉・魚)	中	5	128	ガラス器	大	32	156	パイ皿	21cm	5
21	缶切り	-	5	55	卵焼き器	-	5	5	木べら	炒め物用	1	102	まな板(調理済用)	小	5	129	ガラス器	小	27	157	タルト型	18cm	8
22	木べら	-	3	56	フルーツ絞り	-	3	6	菜箸	シリコン	1	103	たわし・スポンジ	-	5	130	洋食器ボウル 花柄	16cm	30	158	はけ	-	10
23	おろし金	-	8	57	ボウル	大	3	7	菜箸	木製	2	104	たわし・スポンジ置き	-	5	131	プレート	27cm	30	159	しゃもじ	木	5
24	泡立て器	中	6	58	飯桶	-	4	8	計量カップ	白米	1	105	三角コーナー	-	5	132	ごはん型	-	10	160	スクッパー(プラスチック)	大	7
25	菜箸	-	6	59	竹盆ザル(魚用)	-	5	9	計量カップ	無洗米	1	106	炊飯器(ガス)	-	5	133	ケーキ型	21cm	5	161	スクッパー(プラスチック)	小	6
26	かす揚げ	-	5	59	竹盆ザル(魚用)	-	6	10	しゃもじ	-	1	107	オープン・電子レンジ(コンビネーションレンジ)	-	5	134	エッグスライサー	-	5	162	スクッパー(金属)	-	5
27	あく取り	-	4	60	竹盆ザル	-	5	11	計量カップ	-	1	108	ガスコンロ(2口)	-	5	135	アルミ蒸し器	-	5	163	計量カップ	-	5
28	おたま(レードル)	-	5	61	巻す	大	6	12	計量スプーン	3種類	1	社会教育センター調理室内図				136	テーブルクロス	布	5	164	流し缶	15cm	5
29	箸	-	30	62	巻す	小	6	13	ピーラー	-	1					冷蔵庫	E	F	G	電子レンジ・炊飯器			
30	箸(子供用)	-	30	63	角小皿	-	30	No.78~82 カゴ①~⑤内の調理器具一式の内容				その他				流し台							
31	れんげ	-	30	64	ご飯茶碗	-	32													カゴ①	カゴ②	カゴ③	カゴ④
32	フォーク	大	30	65	汁椀	-	29	社会教育センター調理室内図				流し台											
33	フォーク	小	31	66	そば猪口	-	23									カゴ①	カゴ②	カゴ③	カゴ④	カゴ⑤			
34	スプーン	大	30	67	そば薬味皿	-	24	社会教育センター調理室内図				流し台											
35	スプーン	小	32	68	角皿	-	30									カゴ①	カゴ②	カゴ③	カゴ④	カゴ⑤			
36	ナイフ	-	30	69	どんぶり	-	30	社会教育センター調理室内図				流し台											



【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

(円)

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

・チェックリストを確認し、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。

【電話・窓口対応可能時間：9時~21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



2023年5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3フ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。)
- ・調理室の利用については(マスクの着用など)、各サークルでお話し合いをお願いいたします。
- ・利用目的が調理に関すること以外である場合、調理室はご利用出来ない場合があります。

【飲食・片付け・清掃について】

- ・飲酒は禁止です。
- ・お使いいただいた食器類、カトラリーなどきれいに洗浄をお願いいたします。
しっかりと水気を拭き取り、元の状態に戻してください。
- ・調理したものは、その場で召し上がってください。
また、残った食べ物や作ったものをお持ち帰りすることもできません。(食中毒予防保健所より)
- ・使用した調理器具すべてのものを洗浄し、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、ご利用する方がご用意してください。
- ・生ゴミや細かなゴミなどを、シンク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】

- ・チェックリストを確認し、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、使用連絡票を記入し、1階窓口に提出してからお帰りください。

気持ち良く使っていただけますよう、原状復帰にご協力をお願いいたします。

※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