

調理室



□特徴

料理やお菓子づくり、うどん・そば打ち等できます。講習会などでご利用いただけます。

68. 2平方メートル

定員 20名

施設の名称等	午前	午後	夜間	午前・午後	午後・夜間	全日	1時間 増すご とに
	午前10時 から午後1 時まで	午後2時 から午後 5時まで	午後6時 から午後 9時まで	午前10時 から午後5 時まで	午後2時 から午後 9時まで	午前10時 から午後9 時まで	
調理室	900	900	900	1,800	1,800	2,700	300

※利用者の皆様にご用意していただくものがありますので、必ずご確認ください

<予約の前に>

調理室をご予約頂く際には、あらかじめメニューをお知らせ頂き、簡単な打ち合わせをさせていただきます。

(調理室の利用がない時に、実際に調理器具や食器等をご覧になれることをお勧めいたします)

<利用にあたって>

○利用時間には、準備から片づけまで含まれています。

○以下のものについてはご用意しておりません。お手数ですが、各自でご用意頂くようお願い致します。

(お箸・布巾・スポンジ・ゴミ袋)

○小さいお子さまや車イスの方にも利用しやすいように、調理台B(裏面をご覧ください)については調理台の高さが調整できるようになっております。(700mm~850mm) 調整をご希望の際はあらかじめ職員にお申しつけください。

調理室貸出用品一覧

当館調理室の貸出用品は、以下の通りです。あらかじめご確認ください。

ご不明な点がございましたら、職員にお気軽にお尋ねください。[4テーブル（各5人） 定員20名]

【調理テーブル】

用品名	個数	用品名	個数	用品名	個数
電子レンジ	4	フライパンカバー付 大・小	各4	麺打ち台	4
炊飯器	4	玉子焼器	4	麺棒	4
ホットプレート	4	中華鍋	4	すりばち	4
ジューサーミキサー	4	揚鍋	4	うらごし器	4
ハンドミキサー	4	雪平鍋	4	レモン絞り器	4
多機能フードプロセッサー(※)	4	やかん(2.2ℓ)	4	粉ふるい	4
包丁&まな板	20	ピッチャー	4	皮むき器	8
料理用温度計	4	急須	4	はけ	8
クッキングスケール	4	ボール大・中・小	各8	缶切	4
計量カップ(1L)・(250cc)	各4	ざる大・中・小	各8	キッチンバサミ	4
椀型計量カップ(200cc)	4	角バット(網つき)大・小	各4	トング	4
計量スプーン(6本組)	4	天ぷらバット(網つき)	各4	おろし金	4
菜箸	8	油こし器	4	ターナー	4

(*)スライス、千切りカッターもご利用できます。

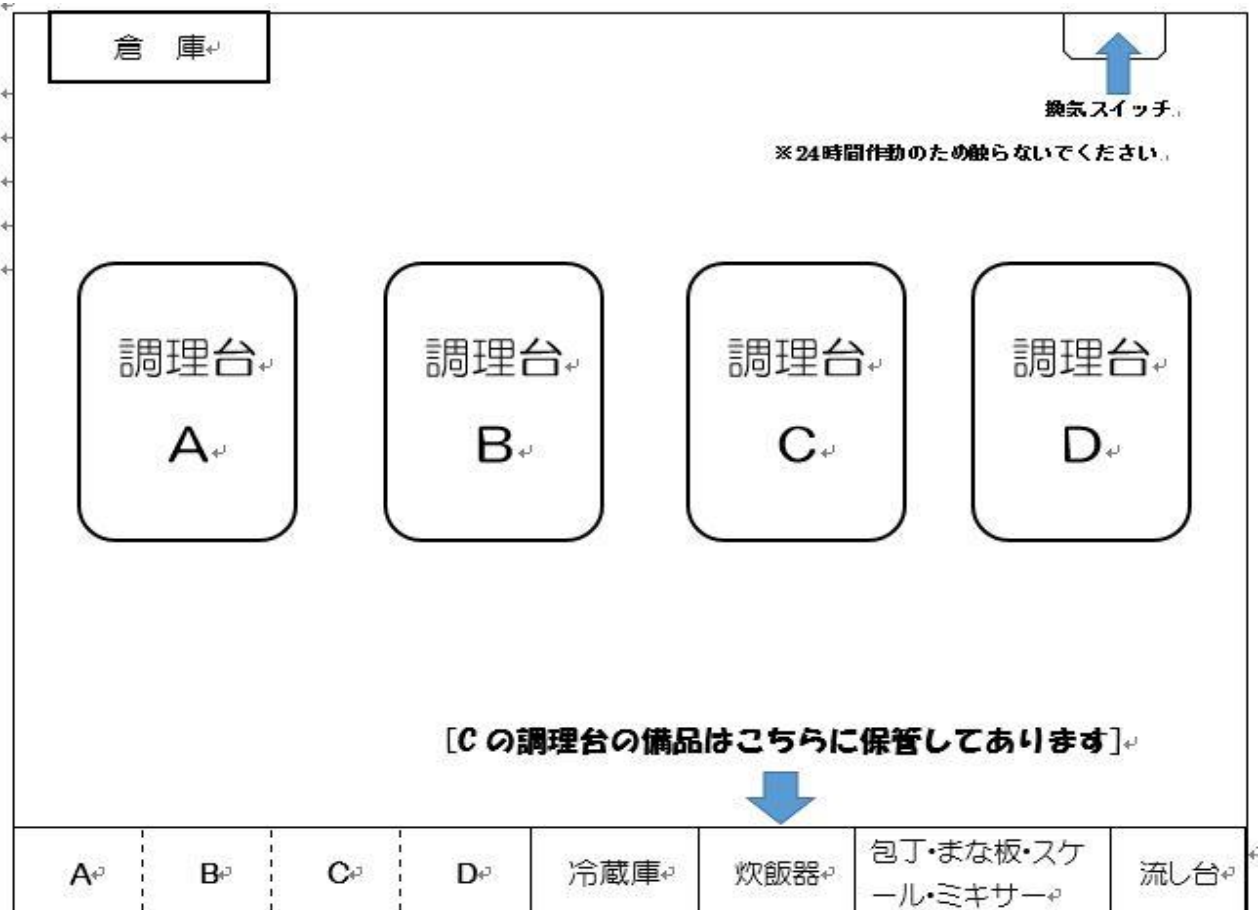
【食器棚】

お箸は衛生上及びエコの観点から、ご用意していません。

ご利用の際は各自ご準備くださいますよう、よろしくお願い致します。

蒸器	4	ボウル皿	4	ケーキ型(デコレーション)	4
文化鍋	4	スープ皿	19	ケーキ型(エンゼル)	4
両手鍋	4	パスタ皿	20	ケーキ型(パウンド)	4
寿司飯台	4	グラタン皿	20	ケーキクーラー	4
巻スダレ	4	角皿	20	デコレーション絞り口金	23
落とし蓋	8	菜皿	20	クッキー抜き型大	22
すりこぎ	4	深皿 大・小	各20	クッキー抜き型小	24
ロート	4	中皿・小皿	各20	クッキー抜き型(お菓子の家)	24
泡立て器	4	飯丼	20	野菜型抜き大・小	各24
木べら大・小	各4	うどん丼	20	プリンカップ中	20

ゴムベラ	4	茶碗	20	ゼリーカップ(菊)	20
味噌こしセット	4	汁椀	20	スプーン 大	20
茶こし	4	茶わん蒸し(身・蓋)	20	スプーン 小	20
プラコップ	20	サラダボウル	4	デザートフォーク	20
湯呑	20	小鉢	20	ベビーフォーク	20
コーヒーカップ	20	スケッパー	4	子ども用フォーク	19
れんげ	20	お玉(穴無)・(穴あき)	各 4	子ども用スプーン	16



調理室のご利用あんない

1. 布巾・スポンジはご持参ください。

洗剤は用意してあります。なくなりましたら、事務室までご連絡ください。

2. 備品類はご自由にお使いください。

各調理台の備品は、番号で分けてあります。

食器等お使いになられたものは各自で洗い、使用後は元の場所に戻しておいてください。

(炊飯器等の電子調理器は、ご自由にお使いください。ホットプレートもごさいますので、ご利用の際は事務所に一声おかけください。)

3. 冷蔵庫は利用当日のみ、自由にお使いください。

4. お部屋の使用後は、事務室までご連絡ください。

5. ごみはお持ち帰りください。 ※油は絶対流し台に流さないでください。