

※市で準備する食器・調理器具は以下のものを想定しています。

※現在、学校で使用している調理器具を利用予定です。

※網掛けの調理器具については事業者側で調達をお願いします。

場所	品目	数量	備考
研修室 (収納スペース)	フライパン	2	
	鍋	2	両手深鍋、雪平鍋
	揚げ物用鍋	1	
	揚げ物用バット(敷き網)	1	
	蒸し器	1	
	炊飯器	1	
	ボウル	6	大中小、ストレーナー含む
	ザル	6	大中小
	デジタル秤	2	大1、小1
	中心温度計	2	
	まな板	2	
	包丁	2	文化包丁
	やかん	1	
	その他小物調理器具	適宜	ピーラー、計量カップ、缶切り、調理用はさみ、泡立て器、シリコンヘラ、しゃもじ、お玉等 計量スプーン、おろし金、ターナー、穴あきお玉、菜箸
	飯わん	20	
	汁わん	20	
	深皿	20	
	小皿	20	
	トレイ	20	
	はし	20	
	スプーン	20	
	フォーク	20	
	コップ	20	
湯飲み	20		
食器水切りかご	1		
三角コーナーごみ入れ	1		