

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校 機材一覧表 No. 1

	名称	寸法	数量
1	丸皿	直径 2 0 cm	1 0 枚
2	カップ	直径×高さ= 1 4 cm× 6 cm	1 0 個
3	平バット	縦×横= 2 5 cm× 3 5 cm	3 枚
4	しゃもじ		1 個
5	スパテラ		3 個
6	フライ返し		1 個
7	菜箸		1 組
8	計量カップ (2 0 0 ml)		1 個
9	計量スプーン	大小	各 1
10	ゴムベラ	2 5 cm	4 本
11	卸しがね		1 枚
12	肉たたき		1 個
13	揚げアミ	大小	各 1
14	ホイッパー	大小	各 1
15	横レードル (7 0 cc)		4 本
16	穴あきレードル		1 本
17	ボウル 大	3 0 cm	2 個
18	ボウル 中	2 5 cm	2 個
19	ボウル 小	2 2 cm	2 個
20	水切りザル 大	2 5 cm	2 個
21	水切りザル 小	1 6 cm	2 個
22	フライパン (テフロン加工)	2 6 c m	2 個
23	フライパン (蓋)		1 個
24	天板	縦×横= 3 0 cm× 4 2 cm	1 枚
25	オーブン	縦×横×奥 3 0 × 4 2 × 3 6 cm	
26	キャセロール (小) 蓋つき	直径×高さ= 6 cm× 9 cm	2 個
27	キャセロール (中) 蓋つき	直径×高さ= 1 8 cm× 1 0 cm	2 個
28	キャセロール (大) 蓋つき	直径×高さ= 2 0 cm× 1 2 cm	2 個
29	シノワ	大	1 個
30	シノワ	小	3 個
31	ソースパン	直径×高さ= 2 0 cm× 8 cm	1 個
32	ストレイナー	大小	各 1
33	ソテーパン (蓋つき)	直径×高さ= 2 4 cm× 8 cm	2 個
34	半寸胴 (蓋つき)	直径×高さ= 2 4 cm× 1 6 . 5 cm	1 個
35	裏漉し	直径 3 0 cm	1 台
36	調理台	9 0 cm× 1 6 0 cm	

1,2,3



4,5,6,7



8,9,10



11,12,13



14,15,16



17,18,19,20,21



22,23



24



25



26



27



28



26,27,28



29,30



31



32



33



34



33,34



ガス台



35



シンク



シンク下



35(調理台コンセント)



各作業台に準備されている器具並びに共通使用器具一覧 No. 2

各作業台に準備されている器具一覧	数量	共通使用器具一覧	数量
S缶/オイルポット/ペッパーミル	各 1 個	フードプロセッサー	4 台
プリンカップ(90cc)	20個	ミキサー	4 台
アルコールスプレー	1 台	揚げ物用中華鍋	4 台
洗剤	1 台	すり鉢・すりこ木	各 4 台
ラップ(15cm)	1 本	蒸し器	4 台
*味見用プラスチックスプーン	20本	調理バサミ	4 本
*キムタオル	10枚	電子秤	8 台
*ペーパータオル	1 本	アルミホイル	2 本
俎 板	4 枚	ラップ(30cm)	2 本
スポンジ	1 個	クックパー	2 本
亀の子タワシ	1 個	ゴム手袋(L・M・S)	各 1 箱
		製氷機	
		冷蔵庫	

*=補充対応可とする。

① 持参できる器具

ナイフ類 / 皮剥き / くり抜き / 抜き型 / 絞り袋(口金) / バーミックス /
ミルサー / 極小型の泡立て / 各種型類(セルクル等) / パレットナイフ /
スプーン(2 本) / フォーク 1 本 / 茶漉し / 竹串 / たこ糸 / シルパット

*尚、上記に記載のない調理機材、備品を使用の場合は、事前に別紙事務局宛てメールにて、使用機材、備品の写真、容量等を明記の上お問い合わせください。事務局にて使用の可否を決定後メールにてご連絡いたしますが、基本は実施要項に記載されている機材での競技を厳守いたします。

注意 1.作業時の布巾等の使用については、各調理台備え付けのキッチンペーパー、キムタオルを使用の事。オーブン、鍋つかみ用のトーション各自 1 枚は、運営委員が準備し、当日の朝配布します。

注意 2.料理皿は全て競技会場で準備されたものを使用のこと。
(皿カバー4 枚含む)

注意 3 冷凍庫、サラマnder、バーナーの使用は不可です。