

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 20 cm	10 枚
2	カップ	直径×高さ=14 cm×6 cm	10 個
3	平バット	縦×横=25 cm×35 cm	3 枚
4	しゃもじ		1 個
5	スペテラ		3 個
6	フライ返し		1 個
7	菜箸		1 組
8	計量カップ (200 ml)		1 個
9	計量スプーン	大小	各 1
10	ゴムベラ	25 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 (70 cc)		4 本
16	穴あきレードル		1 本
17	ボウル 大	30 cm	2 個
18	ボウル 中	25 cm	2 個
19	ボウル 小	22 cm	2 個
20	水切りザル 大	25 cm	2 個
21	水切りザル 小	16 cm	2 個
22	フライパン (テフロン加工)	26 cm	2 個
23	フライパン (蓋)		1 個
24	天板	縦×横=30 cm×42 cm	1 枚
25	オーブン	縦×横×奥 30×42×36 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=18 cm×10 cm	2 個
28	キャセロール (大) 蓋つき	直径×高さ=20 cm×12 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=20 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=24 cm×8 cm	2 個
34	半寸胴 (蓋つき)	直径×高さ=24 cm×16.5 cm	1 個
35	裏漉し	直径 30 cm	1 台
36	調理台	90 cm×160 cm	

1.2.3



4.5.6.7



8.9.10



11.12.13



14.15.16



17.18.19.20.21





24



25

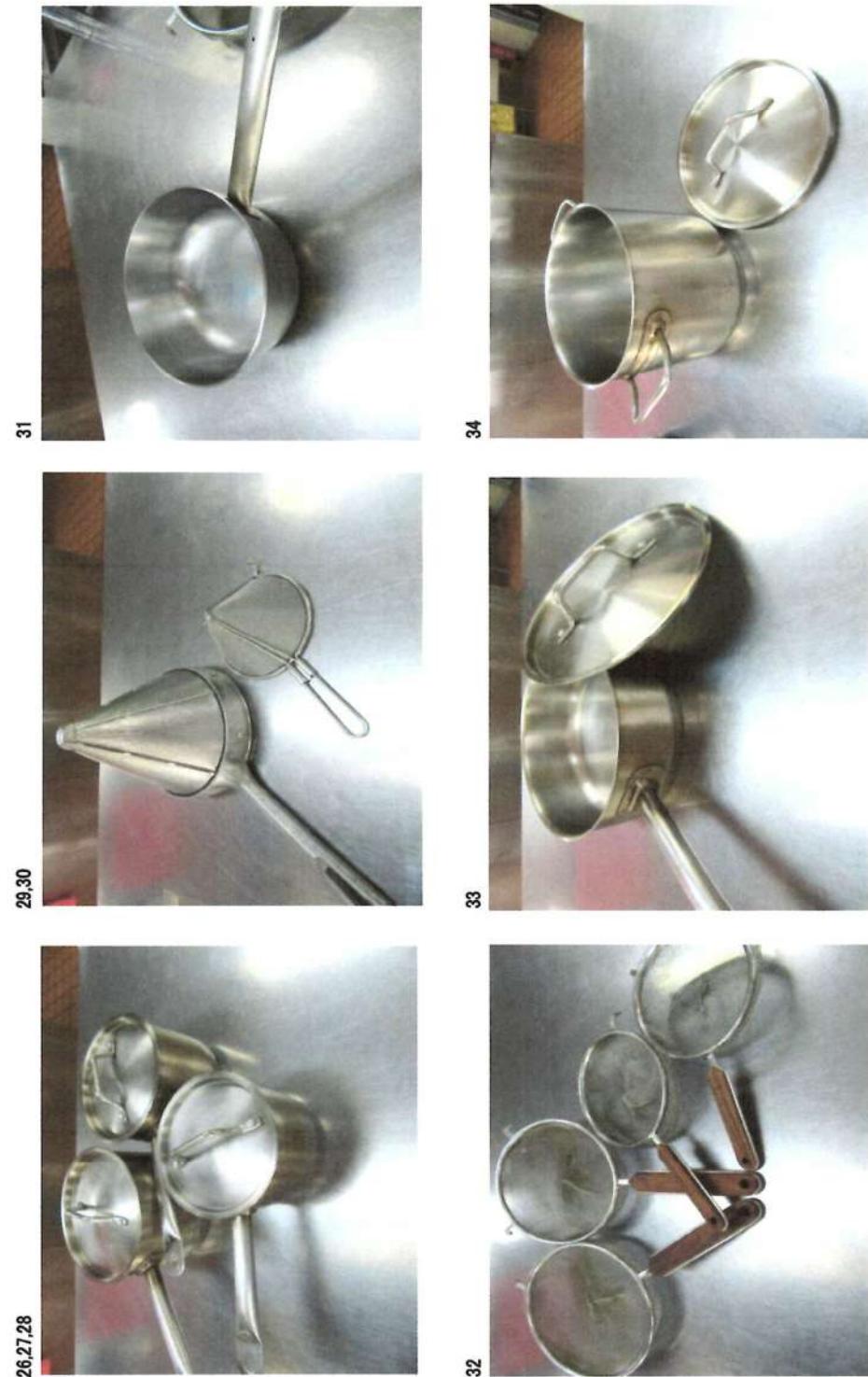


27



28

27



33,34



ガス台



35



シンク



35(調理台コンセント)



シンク下



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poon(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、サラマンダー、バーナーの使用は不可です。