

学校法人系菊学園 名古屋調理師専門学校 機材一覧表

2019.7

	名 称	寸 法	数 量
1	丸皿	直径 14 cm	10 枚
2	カップ(ボウル)	15 cm×6 cm	10 個
3	バット	35 cm×27 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・トング		1 組・1 本
8	計量カップ(200ml)		1 個
9	計量スプーン	15ml・5ml	各 1
10	ゴムベラ	25 cm	4 本
11	卸し金		1 枚
12	肉たたき		1 個
13	揚げあみ		1 個
14	ホイッパー	大(10号)・小(6号)	各 1
15	横レードル	70ml	4 本
16	穴あきレードル		1 本
17	ボウル	24 cm	3 個
18	水切りザル	19 cm	2 個
19	フライパン(テフロン加工)	21 cm・18 cm	各 1
20	天板	38 cm×29 cm・32 cm×28 cm	各 1
21	パイ皿	直径(内寸)17 cm	2 枚
22	オーブン	縦 32 cm×横 50 cm×奥 50 cm	
23	ソースパン(小)・蓋付	直径 15 cm×高さ 9 cm	
24	ソースパン(中)・蓋付	直径 18 cm×高さ 11 cm	1 個
25	ソースパン(大)・蓋付	直径 21 cm×高さ 12 cm	1 個
26	ソテーパン(小)	直径 15 cm×高さ 6 cm	1 個
27	ソテーパン(中)	直径 21 cm×高さ 7 cm	1 個
28	シノワ・パソワ		各 1
29	ストレーナー・茶漉し		各 1
30	調理台	90 cm×105 cm	

8. 9. 10



17. 18



22



4. 5. 6. 7



14. 15. 16



20. 21



1. 2. 3



11. 12. 13



19



28. 29



30-3



26. 27



30-2



23. 24. 25



30-1



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

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	うらごし器	3 台
*味見用プラスチックスプーン	20本	蒸し器	4 台
*キムタオル	10枚	調理バサミ	4 本
*ペーパータオル	1 本	電子秤	8 台
俎 板	4 枚	アルミホイル	2 本
スポンジ	1 個	ラップ(30cm)	2 本
亀の子タワシ	1 個	クックパー	2 本
		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。