多摩市民館料理室備品一覧表　（定員30名）

令和7年5月8日現在

料理室棚

鍋類	両手アルミ鍋（28cm）	8
	寸胴鍋（29cm）	8
	寸胴鍋（27cm）	8
	鉄フライパン（26cm）	8
	たまご焼き器（21×21cm）	8
	中華鍋（33cm）	8
ざる・ふるい・バット類	金ざる（深大）（32．5cm）	8
	金ざる（大）（30cm）	8
	金ざる（中）（25cm）	8
	金ざる（小）（22．5cm）	8
	ボール（大）（30cm）	8
	ボール（中）（24cm）	8
	ボール（小）（21cm）	8
	ふるい（木製24cm）	8
	ふるい（シフター）	8
	裏ごし器（20cm）	8
	ストレーナー（ざる30cm）	8
	角バット（小）（29×23cm）	8
	角バット（あみ小）（25×19cm）	8
	角バット（大）（40×28cm）	8
網・調理器具類	泡立て器（27cm）	8
	魚焼き網（24×18cm）	8
	もち焼き網（21×27cm）	8
	あみおたま（15cm）	8
	中華おたま（13cm）	8
	麺棒（3×45cm）	8
	巻きす（27×27cm）	8
その他	炊飯器（2．7ﾘｯﾄﾙ　一升五合）	2
	炊飯器（1．8ﾘｯﾄﾙ　一升）	1
	電子レンジ（600W）	2
	米びつ付レンジ台	2
	冷蔵庫（冷蔵室・野菜室・冷凍室）	1
	中華せいろ（27cm）	8
	ミキサー	2
	飯台	3

食器棚

食器類	カレー皿（23cm）	30
	ディナー皿（25cm）	8
	ディナー皿（21．5cm）	30
	ディナー皿（18．5cm）	30
	ディナー皿（17cm）	30
	スープ皿（17cm）	30
	グラタン皿（18×11cm）パイレックス	30
	お茶碗	30
	大鉢（18cm）	8
	小鉢（12cm）	30
	小鉢（8cm）	30
	ガラス小鉢（8cm）	30
	蒸椀（8cm）	30
	どんぶり	30
	おわん（ふた付き）	30
	湯のみ	30
	グラス	30
	マグカップ（8cm）	30
スプーン・フォーク・箸類	ナイフ	30
	フォーク（大）	30
	フォーク（デザート用）	30
	スプーン（大）	30
	スプーン（小）	30
	れんげ（メラミン製）	30
	箸	30

ケーキ型類	デコレーション型（丸21cm）パイレックス	6
	パウンドケーキ型（19×9cm）パイレックス	8
	エンゼルケーキ型（18cm）	8
	プリン型（6cm）	30
調理器具類	金串	30
	肉たたき	8
	レモン搾り	8
	ゴムべら	8
	スケッパー（10×10cm）	8
	ハンドル式泡立て器	8
その他	トレー角（36×25cm）	6
	トレー角（24×17cm）	8
	トレー丸（30cm）	8
	計量カップ（300cc）	7
	栓抜き（缶切り付き）	5
	じょうご（15cm）	8

調理台（8台）内1台身障者対応

鍋類	雪平鍋（18cm）	各1
	片手鍋（20cm）	各1
	蒸し器ステンレス製（26cm）	各1
調理器具類	すりばち（21cm）	各1
	すりこぎ	各1
	フライ返し	各1
	おたま	各1
	穴あきおたま	各1
	穴あきターナー	各1
	しゃもじ	各2
	ピーラー	各1
	卵豆腐型	各1
	ゴムべら	各1
	おろし金	各1
	魚用骨抜き	各1
包丁・計量器類	文化包丁（18cm）	各2
	ペティナイフ	各1
	ケーキナイフ	各1
	計量カップ（200cc）	各1
	計量スプーン	各1
	キッチンタイマー	各1
その他	はかり（上皿2Kg）	各1
	デジタルスケール	各1
	耐熱ガラス鍋（20cm）※2卓のみ無	各1
	ティーポット（5～6人用）	各1
	やかん（1．5ﾘｯﾄﾙ）	各1
	栓抜き	各1
	料理用ハサミ	各1
	菜箸	各3
	洗い桶	各1
	生ゴミ入れ（三角コーナー）	各1
	スポンジ置き	各1
	ガスオーブン（天板2段34×31cm）	計7
	まな板（41×23cm）	計8
	※窓側に吊り下げてあります	

※　文化包丁、ペティナイフ、ケーキナイフを使用する方は、
利用日当日に多摩市民館受付までお申し出ください。

※　ご持参が必要なもの
茶葉・ふきん・台ふき・台所用洗剤・磨き粉・ごみ袋等
（雑巾は、清掃用具入れにあります）

※　料理室内にごみ箱はありません。
生ごみや使用後の油は、各団体の責任で必ずお持ち帰りください。