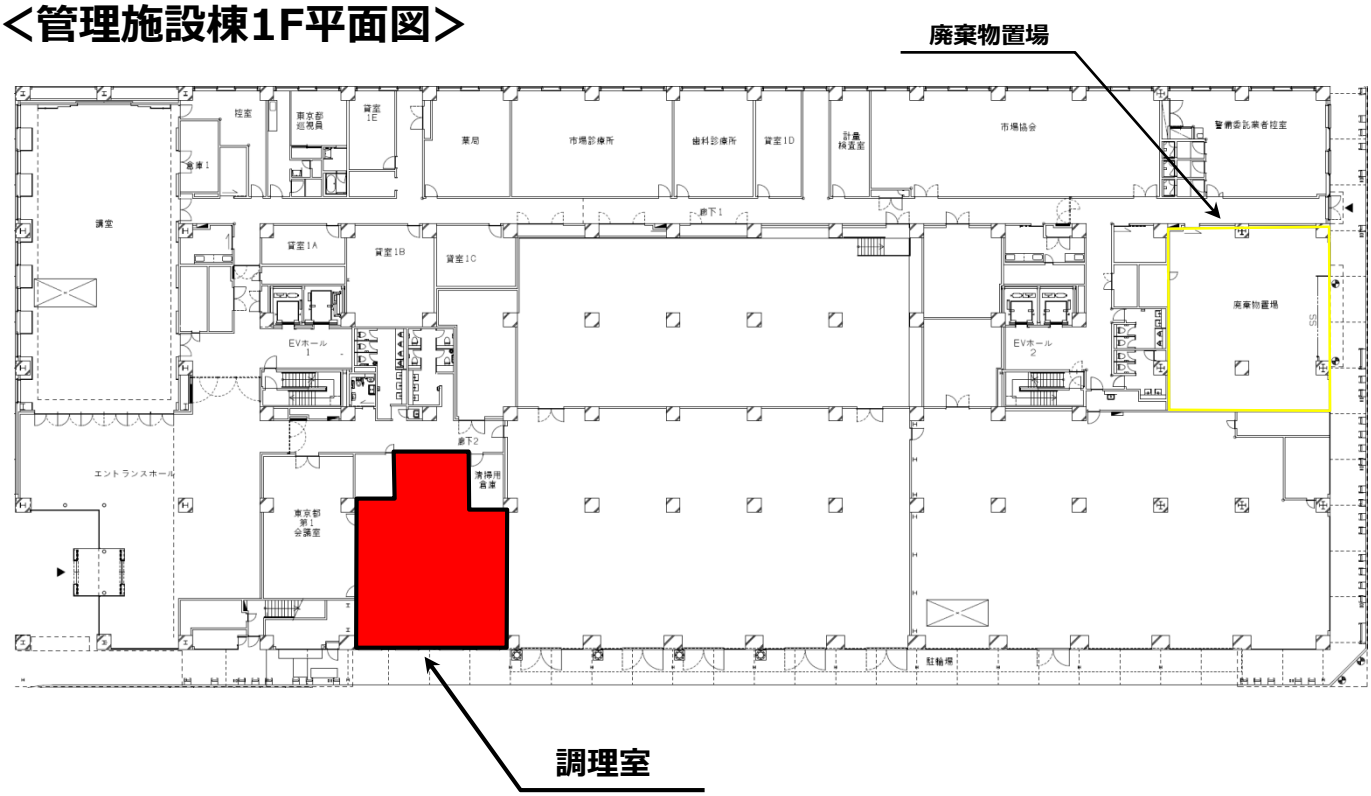
水産「調理室」

【開催日】　11月28日(木)～30日(土)
【開催時間】各県1回　各日8:00～13:00頃

＜管理施設棟1F「調理室」へのアクセス＞

＜管理施設棟1F平面図＞



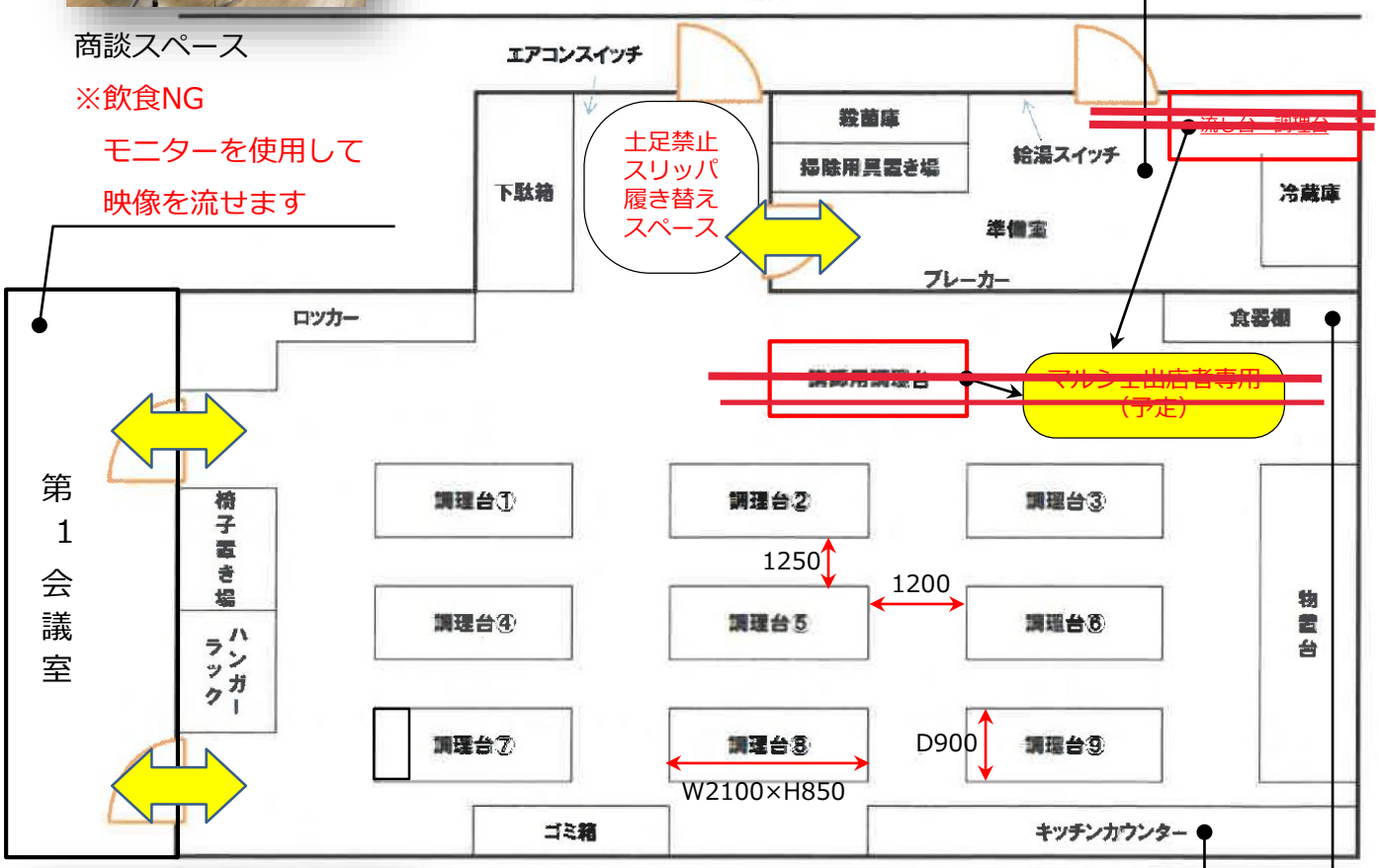
＜調理室平面図＞

商談スペース

※飲食NG

モニターを使用して

映像を流せます



各調理台にガスコンロ2台

各調理台に
シンク1台

各備品は次頁記載

＜備品リスト＞

区分	No.	品名	数	量
調理台引出し A	1	泡立て器	10	本
	2	フライ返し	10	本
	3	お玉	10	本
	4	穴あきお玉	10	本
	5	計量スプーンセット	10	個
	6	皮むき	10	個
	7	缶切り・栓抜き	10	本
調理台引出し B	8	刷毛	10	本
	9	菜箸	30	膳
	10	巻す	40	枚
調理台引出し C	11	おろし金	10	個
	12	うろこ取り	10	本
	13	骨抜き	20	個
	14	貝むき	10	本
	15	料理はさみ	10	個
	16	計量カップ	10	個
調理台引出し D	17	炒めへら	20	本
	18	ゴムへら	10	本
調理台引出し E	19	焼き網	20	枚
	20	洗い桶	10	個
調理台引出し F	21	ボウル（大）	10	個
	22	ボウル（中）	20	個
	23	ボウル（小）	40	個
	24	ざる（大）	10	個
	25	ざる（小）	30	個
	26	盆ざる	10	枚
	27	やかん（大・小）	9	個
	28	片手鍋（厚手）	10	個
	29	雪平鍋（大・小）	20	個
	30	片手フライパン	10	個
	31	すりこぎ・すり鉢	10	本
	32	メジャーカップ	10	個
調理台引出し G	33	両手鍋（千寿鍋）	10	個
	34	外輪鍋	10	個
	35	半寸動鍋	10	個
キャビネット	36	五徳（焼き網用）	20	個
	37	包丁（牛刀）	40	本
	38	包丁（出刃）	45	本
	39	包丁（刺身）	45	本
	40	ペティナイフ	10	本

区分	No.	品名	数	量
キッチンカウンター	41	炊飯器	3	台
	42	フードプロセッサー	1	台
	43	ミキサー	1	台
	44	親子鍋	5	個
	45	玉子焼き器	5	個
	46	バット（大）	10	個
	47	バット（小）	20	個
	48	プラスチックバット	10	個
	49	トレー	40	枚
	50	まな板	40	枚
	51	キッチン用はかり	5	台
	52	急須	9	個
	53	茶こし	9	個
	54	油かす取り	5	本
	55	油きり（天台）	5	個
	56	しゃもじ	5	本
	57	計量カップ	3	個
	58	米量り	6	個
	59	丸箸	40	膳
	60	スプーン	40	本
	61	スープスプーン	40	本
	62	ティースプーン	40	本
	63	フォーク	40	本
	64	ナイフ	40	本
	65	れんげ	40	本
	66	ご飯茶碗	40	個
調理準備室	67	電子レンジ	3	台
	68	揚げ物鍋	5	個
	69	中華鍋	10	個
	70	角型蒸し器	10	個
	71	寸胴鍋	1	個
	72	水切りかご	10	個
第一会議室 ※商談スペース	73	長テーブル	12	台
	74	椅子	36	脚
	75	モニター	1	台
	76	ホワイトボード	1	台
	77	ハンガー	25	本
	78	ハンガーラック	1	台

（参考）調理台の寸法について

○コンロ，シンクに蓋をする場合

幅２，１００×奥行９００（×高さ８５０）

○コンロ，シンクを常に使用可能な状態にする場合

幅１，０５０×奥行９００（×高さ８５０）