

年 月 日

使用日: 年 月 日

(使用日: 施設利用申込書の使用開始日)

キッチン用貸出備品一覧/使用等申込書

(施設使用申込書と合わせて提出ください)

団体名:

代表者:

収納	番号	備品名	備品数	使用申込数	備考
	1	バット	11		
	2	天ぷら用バット	3		
	3	ボウル(大x1・中x9・小x1・ガラスx1)	12		
	4	プラスチックボウル	5		
	5	鉄製フライパン(大x6・小x1)	7		
2A	6	鉄製天ぷら鍋	2		
	7	魚焼きグリル	2		
	8	平鍋	3		
	9	深鍋(大)	1		
	10	深鍋(中)	4		
	11	天かすとり	4		
	12	フライがえし	2		
	13	穴あきお玉	8		
	14	お玉(大x2・中x11)	13		
	15	木べら	3		
	16	穴あき木べら	6		
	17	しゃもじ(木x6・プラスチックx3)	9		
	18	マッシャー	4		
2B	19	さいばし(大x1・中x3)	4		
	20	汁すくい(小)	1		
	21	ひしゃく	1		
	22	粉ふるい	2		
	23	皮むき器	6		
	24	缶きり	2		
	25	芯くり抜き器	17		
	26	スプーン(小)	7		
	27	うどん湯がきザル(ステンレス)	3		
	28	うどん湯がきネット	1		
	29	ステンレスザル(中x2・手付x1)	3		
	30	プラスチックザル(大x4・中x8)	12		
	31	たらい	3		
	32	湯のみ(ふた付20)	60		
2C	33	計量カップ(2,000cc)	2		
	34	計量カップ(500cc)	2		
	35	計量カップ(200cc)	2		
	36	計量カップ(180cc)	2		
	37	ジョウゴ	2		
	38	台計り(2kg・500g)	2		
	39	包丁	8		
	40	まな板(大x3・中x5)	8		
	41	手持ち小鍋	1		
2D	42	冷水筒2L	1		
	43	ところてん突き	5		
	44	焼き網	2		
	45	トンゴ(50cmx12・35cmx3)	15		
	46	羽釜	2		
	47	かまど	2		
	48	木臼	2		
1	49	杵(小2・大2)	4		
	50	寸胴鍋(アルミ)大	1		
	51	せいろ(蒸し器)	4		
	52	やかん10L	1		
	53	麺打ちセット (麺打ち板、麺棒大・小、麺きり、すし桶、包丁、碗)	8		予備の麺棒+1
	54	ミキサー	4		
別庫	55	寸胴鍋(アルミ)中	8		
	56	バケツ(ふた付プラスチック)	2		
庫外	57	バケツ(プラスチックx10・ブリキ4)	14		
	58	バケツ(モップ絞)			

* 使用後はきれいに洗浄し、数量を確認した後、ビジターセンター職員に返却して下さい。

20190329

* 木製品はカビの発生を抑えるため、完全に乾くまで干してください。

* 備品を破損・紛失した場合は、返却時に必ず申告して下さい。