

申請日： 年 月 日

使用日： 年 月 日 ~ 年 月 日まで

### 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	No.	備品名	備品数	使用数	備考
調理庫②	1	バット	13		
	2	天ぷら用バット	3		
	3	ステンレスボウル(大x2・中x6・)	8		
	4	プラスチックボウル	23		
	5	鉄製フライパン(大x6・小x1)	7		
	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	3		
	13	穴あきお玉	8		
	14	お玉(大x2・中x10)	12		
	15	木べら	3		
	16	穴あき木べら	6		
	17	しゃもじ(木x6・1プラスチックx4)	10		
	18	マッシャー	3		
	19	さいばし(大x1・中x10)	10		
	20	汁すくい(小)	1		
	21	ひしゃく	1		
	22	粉ふるい	2		
	23	皮むき器	8		
	24	缶きり	2		
	25	芯くり抜き器	18		
	26	うどん湯がきザル(ステンレス)	3		
	27	うどん湯がきネット	1		
	28	ステンレスザル(中x2・手付x1)	3		
	29	プラスチックザル(大x4・中x12)	16		
	30	たらい	3		
	31	湯のみ(ふた付20)	60		
	32	計量カップ(2,000cc)	2		
	33	計量カップ(500cc)	9		
	34	計量カップ(200cc)	3		
	35	計量カップ(180cc)	3		
	36	ジョウゴ	2		
	37	台計り(2kg・500g)	2		

収納	No.	備品名	備品数	使用数	備考
調理庫②	38	包丁	8		
	39	まな板(大x3・中x5・薄型x22)	30		
	40	手持ち小鍋	1		
	41	冷水筒2L	1		
	42	ところてん突き	5		
	43	プラスチックたらい	3		
	44	フライパン	3		
	45	アルマイト鍋	2		
	46	鍋(中x2・小x2)	4		
	47	コップ(プラスチック)	40		
	48	お椀(プラスチック)	24		
	49	どんぶり	26		
	50	お皿(サイズ多種)	30		
	51	軽量スプーン	2		
	52	泡だて器	18		
	53	手持ち小鍋	1		
54	冷水筒2L	1			
55	ところてん突き	5			
56	焼き網	2			
調理庫①	57	トング(50cmx12・35cmx3)	15		
	58	羽釜	2		
	59	かまど	2		
	60	石臼	1		臼台は木製
	61	杵(小2・大2)	4		
	62	寸胴鍋(アルミ)中	8		
	63	せいろ(蒸し器)	4		
	64	やかん10L	1		
	65	麺打ちセット (麺打ち板、麺棒大・小、麺きり、すし桶、包丁、碗)	8		予備麺棒1個
	66	ミキサー	4		
倉庫②	67	バケツ(ふた付プラスチック)	2		
	68	バケツ(プラスチックx10・フリキ4)	14		
	69	バケツ(モップ絞り)	1		

\* 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。  
 \* 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。