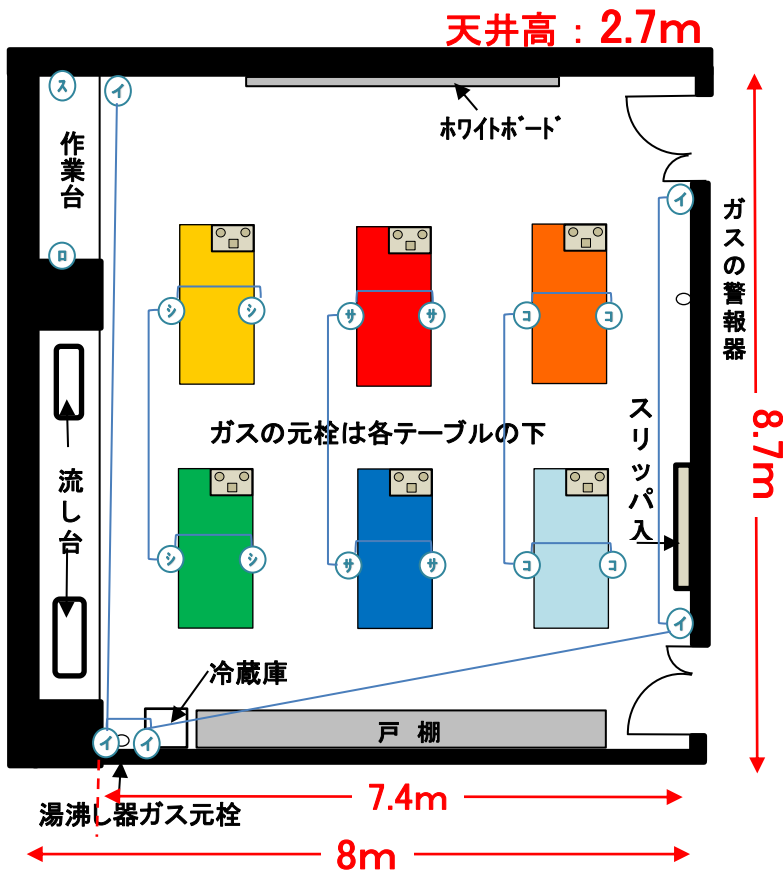


いろいろな料理の実習ができるよう設備をそろえています。



収容人数(定員) 36人

面積 74.9㎡  
(床面:Pタイル)

**土足厳禁**

※図面内の㊦㊧㊨㊩㊪㊫は  
電気コンセント位置になります。  
カクハ表記毎の系統です

※青・緑テーブルと他テーブルでは  
オーブンの種類が違います



名称	員数	料金(1区分)	備考
調理台(ガスオープン付)	6台	—	W=210 D=90 H=80
椅子	39脚	—	
ホワイトボード	1台	—	常設[W=360 H=120]
電子レンジ調理器具	1台	—	
冷蔵庫	1台	—	
台車	2台	—	
持込電気料	¥100/1Kw	¥100	部屋内7系統有(1系統2Kwまで)

※西側の窓、開放可能

※調理機器等の電気を使用する機器類をお持込みし、コンセントにつなぐ場合は、  
持込電気料が必要になります。

※部屋内土足厳禁のため、スリッパに履き替えてご利用ください(子ども用もあります)

※手拭き・食器拭き用のタオル類はご持参ください

※ガス湯沸かし器有

### 使用料【令和8年4月1日改定】

区分	9:00~12:00	13:00~17:00	18:00~21:30	9:00~17:00	13:00~21:30	9:00~21:30
使用料	¥2,700	¥3,510	¥3,100	¥6,210	¥6,610	¥9,310

※市の区域外に住所、事務所又は事業所がある者が使用する場合は2倍に相当する額になります。  
(大ホール併用を除く)

# 調理実習室 備品リスト

※食器類の数は、破損等により揃っていない場合があります

名称	員数	備考
ポット	5台	
まな板	12枚	
急須	6個	
はかり	6個	
ミキサー	6個	
寿司ばら(大小)		
うちわ	6枚	
調味料入れ	6個	
茶碗蒸し碗	41個	
どんぶり	40個	
蓋付どんぶり	41個	
長角皿	40個	
中皿	40個	
小皿	40個	
飯碗	40個	
吸物碗	40個	
小鉢	40個	
中鉢	40個	
ガラス皿	41個	
中華皿楕円形	40個	
中華スープ碗	40個	
中華八角皿	40個	
グラタン皿	40個	
洋皿(特大)	12個	
洋皿(大)	40個	
洋皿(小)	40個	
スープ皿(大)	40個	
スープ皿(小)	40個	
はし	40個	
れんげ	40個	
スプーン(大)	40個	
スプーン(小)	40個	
フォーク(大)	40個	
フォーク(小)	39個	
ナイフ(魚用)	40個	
ティーカップ	40個	
コーヒーカップ	40個	
コップ	40個	
湯呑茶碗	40個	

名称	員数	備考
ケーキ道具		
栓抜き	4本	
ハンドミキサー	6台	
ホットプレート	1台	
フードカッター	1台	
炊飯器	6台	
魚焼き網	6枚	
オーブン用鉄板	2枚/台	29×25cm
やかん(大)	1個	
ランチョンマット		

## 貸出用

名称	員数	備考
湯呑茶碗	100個	
急須(陶器)	3個	
茶こぼし	2個	
コーヒーカップ	96個	
コップ	60個	
冷茶セット	85個	
銘々皿	80枚	
菓子鉢	10個	
菓子器	3個	
丸盆	5個	
角盆	3個	