

● 調理用品等のレンタルについて

★お申し込み順に確保いたします。先約がある場合、ご希望通りにご用意できないこともあります。

★レンタル使用の調理用品・食器類は洗浄してご返却ください。破損、汚損、紛失があった場合は、修理費用等をご負担いただきます。

■調理用品

品名	サイズ・容量など	貸出用数量	料金
包丁、まな板		8セット	1セット 200円
ピーラー		8ヶ	1ヶ 50円
ざる、ボウル	ボウル 26 cm ※ざるは個別にご相談ください。	4セット	1セット 200円
両手鍋、お玉	4. 4ℓ アルミ打ち出し (カレー10人分程度)	2セット	1セット 200円
	6. 3ℓ 半寸胴 (同 15人分程度)	2セット	
	9. 2ℓ 半寸胴 (同 20人分程度)	2セット	
	11. 0ℓ アルミ打ち出し (同 25人分程度)	1セット	
	13. 5ℓ アルミ打ち出し (同 30人分程度) ※さらに大きいサイズ (37. 0ℓ) が必要な場合はご相談ください。	1セット	
文化鍋、しゃもじ	5. 5ℓ (8. 5合)	2セット	1セット 200円
羽 釜、しゃもじ	1升用、4. 5升用	各1セット	1セット 200円
電気炊飯器、しゃもじ	1升用	1セット	1セット 200円
※体験室をご予約いただくと5升炊きガス炊飯器をお使いいただけます。(体験室利用料金のみでお使いいただけます)			
ジャグ	6. 0ℓ	2ヶ	1ヶ 200円

■食 器 【屋内調理 (体験室) 専用】

※10個単位での貸し出しとなります。

品名	サイズ・容量など	貸出用数量	料金
どんぶり椀	15 cm (ごはん、スープなどに)	50ヶ	10ヶ 500円
深皿	15 cm (取り皿として)	50ヶ	10ヶ 500円
仕切りつき皿	16×21 cm	50ヶ	10ヶ 500円

■洗浄用具セット【屋内調理 (体験室) 専用】

内容	貸出用数量	料金
ふきん (2枚)、スポンジ (1ヶ)、食器用洗剤 (1本)	調理施設使用のお申込み1件につき1セット	無料

★お気を付けてください!

以下の物品等は、レンタル・販売のご用意がありません。必要に応じて持参してください。

※..... は、とくに野外調理を予定されている方にご確認いただきたい物品類です。

油、調味料

よく「ちょっと分けてください～」と声がかかるのですが、「ちょっと分け」の対応はいたしかねます。忘れずにお持ちください!

カトラリー (箸、フォーク、スプーンなど)、コップ、野外調理用食器

マイ箸、マイカップ持参でもいいですね。野外調理用食器は使い捨てのものが手軽です。

菜箸、木べら、金へら、トング

カレーなどの自炊で着色汚れが多いため、貸し出しはしていません。野外調理でバーベキューや焼きそばを予定されている方は、金へら、トングも必要に応じてお持ちください。

洗浄用具 (ふきん、スポンジ、洗剤など)

室内調理の際の無料貸し出しは、上のおりの内容となっています。特に人数が多い場合は、多くご用意いただいた方が、片づけもスムーズです。

消耗品類 (ラップ、キッチンペーパー、ビニール袋、ゴミ袋など)

こちらも「ちょっと分け」はしていません。ないと意外と不便なこともありますので、よくご検討ください。