

公益財団法人 江東区文化コミュニティ財団

江東区総合区民センター

調理室のご案内

- ・ 調理室利用のご案内とお願い
- ・ 調理室 見取り図
- ・ 調理器具と備品
- ・ 調理台の寸法
- ・ 冷蔵庫及びオーブンのサイズ

▼こちらからも本データをダウンロードできます



お問合せ

江東区総合区民センター
TEL:03-3637-2261

2025年

調理室利用のご案内とお願い

総合区民センター調理室をご利用いただきありがとうございます。

以下の事項について、ご注意のうえ、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

●入退室時

総合区民センター2階事務所にお立ち寄りください。ご来館の確認後、鍵の開閉を行います。
また、「調理室利用後のチェックリスト」を受け取り、利用後にご提出ください。

●包丁

総合区民センター2階事務所で貸出します。使用後は洗浄して**完全に水気をふき取り**
本数を確認のうえ、ケースごと事務所にお戻しください。

●ガスの元栓

各調理台のガスコンロの足元付近にあります。使用後は、元栓を閉めてください。

●生ゴミと廃油

調理室内の流し台のそばに、廃棄用のバケツ(生ごみ)と缶(廃油)がございます。バケツに入る分量の
ゴミは捨てていただいて結構です。入りきらないゴミはお持ち帰りください。

●温水器

冷蔵庫向かいの柱にスイッチがあります。「運転」のスイッチを入れると全ての調理台でお湯が出ます。
温度調整も可能です。使用後はスイッチをお切りください。尚、使い始めはお湯になるまでに時間がかかります。

●電源

コンセントは各調理台に備え付けのものをご使用ください。

壁側のコンセントを集中して使用しますとブレーカーが落ちます。

原則、各調理台のコンセントを使用してください。各台 20 アンペアが最大です。各調理台のコンセント
に、同時に2台の電気機器をご使用になると、ブレーカーが落ちる場合がございます。電気機器のコン
セントは分けてご使用いただくようご注意ください。

●換気扇と空調

換気扇は、一括管理のため、常時作動しています。換気扇を止めたい場合は、事務所(内線9番)にご連
絡ください。空調は、室内右前方の扉の横壁に、スイッチがあります。

●調理備品や器具

全てきれいに洗い、清潔なふきんで拭いてから元の場所に戻し**棚の扉を閉めてください。**

2 階事務所から貸し出した器具は、事務所までお持ちください。ただし、木製の器具は水気を完全に
とるため、窓側に設置した金属シェルフ上で乾かした状態で退室してください。

●ふきんなど

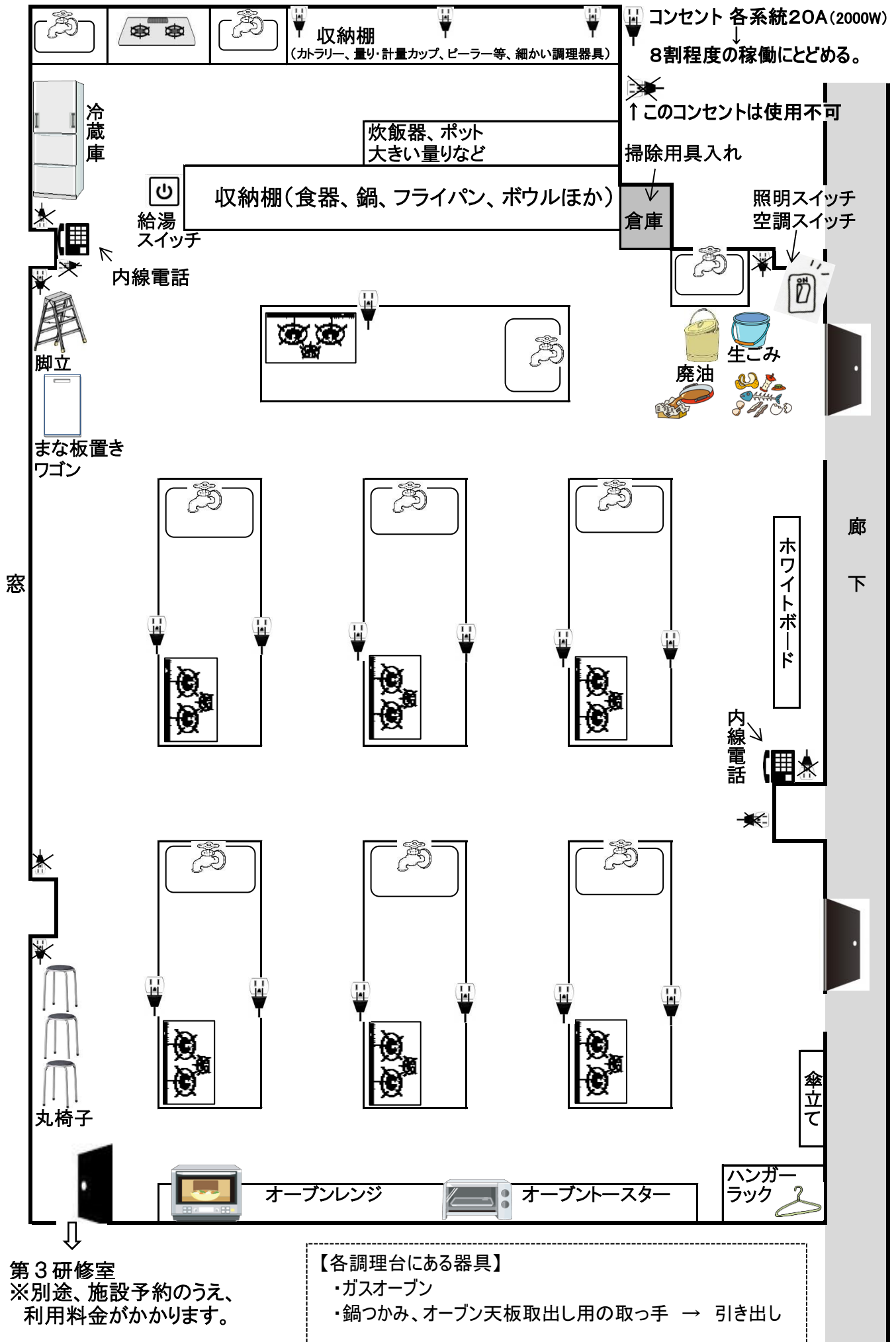
台ふきん、ふきん、ごみ袋は各自でお持ちください。

●その他

- ・お借りいただいた施設利用時間内で、準備と片付けをお済ませください。終了後、室内および器具類
は全て元の通りにしてください。冷蔵庫・野菜室・冷凍庫についても同様をお願いします。
- ・一部の棚は予備の食器や器具収納のため使用できませんのでご了承ください。

お願い 誤って食器を破損した場合や器具が故障した際は、必ず事務所にご連絡ください
(内線9番)。

調理室 見取り図



調理器具・備品

- ・ ☆印がついている物は取扱説明書が収納棚の右隅にファイルに綴じていますのでご覧ください。
- ・ 数量表記のないものは、原則、各調理卓分（7つ）ご用意しております。
- ・ 変更がある場合がございますのでお問合せください。
- ・ リストにない調理器具についてはお問合せください。

	名 称	備 考
	冷蔵庫（日立R-G6200D XS型 2014年製）	1台 内容積（冷蔵室216L、野菜室83L、冷凍室66L）
☆	ガスオープン（コンベック リンナイRBR-S14C）	7台 各調理台に備え付け
☆	オープンレンジ（パナソニックNE-M251）	7台 調理室後方の棚（天板は事務所より貸出）
☆	オープントースター（パナソニックNT-T40/NT-T501）	7台 調理室後方の棚
☆	炊飯器	8台 収納棚後ろの長机の上 （1升炊き：2台、5合炊き：6台）

名 称	備 考
まな板	まな板立て（ワゴン）
包丁セット	16本入り *事務所にて貸出します。

なべ・フライパン・やかん類

	名 称	備 考
	雪平 片手なべ（大・中・小）とフタ	大Φ21cm、中Φ18cm、小Φ15cm
	雪平 両手なべとフタ	Φ24cm
	ステンレス鍋	Φ36cm
	寸胴なべ	Φ28cm
	アルマイト両手なべ（大・中・小）とフタ	
	アルマイト両手なべ（特大）とフタ	Φ36cm 1つ ※事務所にて貸出します。
	親子丼なべ	Φ16cm
☆	圧力なべ（T-fal）	容量：6ℓ 内径Φ22cm
	フライパン（大）とフタ	Φ28cm
	フライパン（中）	Φ24cm
	フライパン（小）	Φ20cm
	卵焼き器	縦17cm 横12cm
	中華なべ	Φ33cm
	中華せいろ	Φ内径26cm Φ外径30cm
	やかん（大・小）	容量：（大）2ℓ（小）1ℓ 各2つ
	ポット（象印 ガラスマホービン）	容量：1.9ℓ 4つ

ボウル類

名 称	備 考
ステンレスボール	Φ20cm～Φ41cm
泡だて用深ボール	
クッキングボウル（黄色プラスチックほか）	
ガラス スタックボウル	サイズ各種

ざる類

名 称	備 考
ざる（ステンレス 大・中・小）	
片手付きざる（ステンレス）	
平ざる（竹製）	
粉ふるい（ステンレス製）	※事務所にて貸出します。
うらごし器（ステンレス製、竹製わく曲げわっぱ）	
バット（大・中・小）	
アルミトレー	
角おぼん	銀色30cm×35cm

はかり類

名 称	備 考
デジタルホームスケール（2kg）	※事務所にて貸出します。
上皿はかり（4kg、500g）	4kg 2台、500g 4台
計量スプーン（大・中・小）	
計量カップ（200cc、500cc、1ℓ）	

調理用具

名 称	備 考
おたま	
穴あきおたま	
横口レードル（横口おたま）	
揚げカスすくい	
フライ返し（細長、四角型、斜め型）	
ゴムべら	
木べら	
穴あき木べら	

調理用具

名 称	備 考
しゃもじ（プラスチック）	
菜箸（長・短）	
泡立て器（大）	
泡立て器（小）	
トング	
落としブタ	
レモン絞り器	
おろしがね	
ピーラー（野菜皮むき器）	
栓抜き	
缶切り	
茶漉し	
キッチンバサミ	
骨抜き	
スライサー	
キッチンタイマー	
飯台（すし桶）	※事務所にて貸出します。
まきす	※事務所にて貸出します。
すり鉢 Φ30cm×7個	※事務所にて貸出します。
すりこぎ 34cm×7本・28cm×6本	※事務所にて貸出します。
めん棒（長、短）	※事務所にて貸出します。
寒天流し型	※事務所にて貸出します。
ケーキ焼き型 丸型（底抜けタイプ）	※事務所にて貸出します。
ゼリー型・エンゼル型	※事務所にて貸出します。
☆ フードプロセッサ（パナソニックMK-K80P-W）	※事務所にて貸出します。
☆ ジューサーミキサー（パナソニックMJ-M31-G）	※事務所にて貸出します。
ハンドミキサー	※事務所にて貸出します。

カトラリー類

名 称	備 考
箸	塗はし
フォーク（大・小）	
スプーン（大・小）	
デザート用ロングスプーン	
ナイフ	
レンゲ	

食器類 *和皿

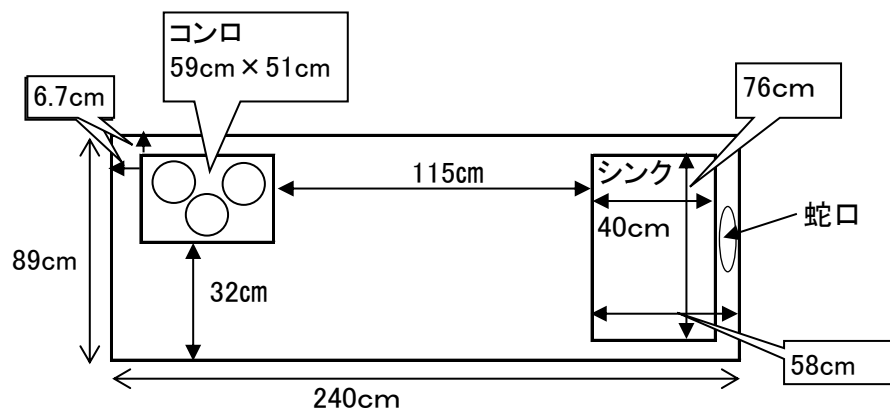
名 称	備 考
ごはん茶わん	
おわん	
湯のみ茶わん	
急須	
どんぶり（ふたつき）	
どんぶり（黒）	
小鉢 （小）	
小鉢 （中）	
煮物ばち	
丸和皿	
丸皿	
焼き魚用角皿	
茶碗蒸し容器	
しょうゆ小皿	

食器類 *洋皿・中華皿

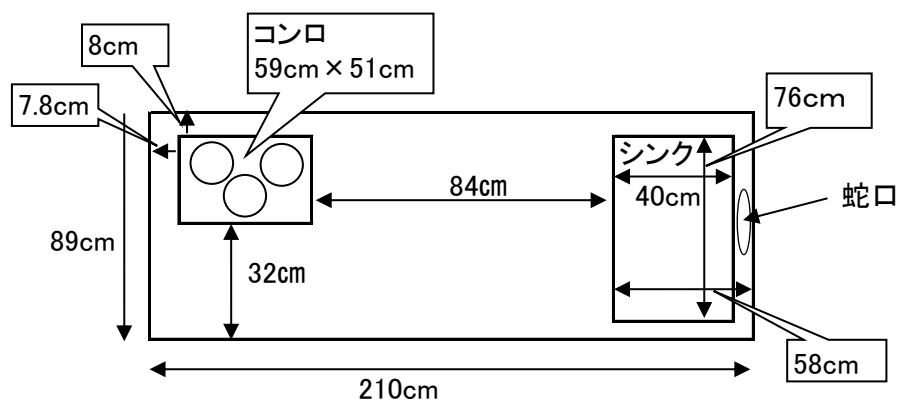
名 称	備 考
洋皿（特大円形、楕円形）	
平皿（大・中）	
スープ皿	
ケーキ皿（大・小 無地）	
スープ皿（大・中・小）	
ステンレス製 楕円皿	
グラタン皿（楕円）	9cm×15cm
ガラス大鉢	
ガラス小鉢	
耐熱ガラス パイ皿（パイレックス）	
ブルエース（ガラス製足つきデザート皿）	
コーヒーカップとソーサー	無地
スープカップ	
ガラスコップ	容量：満水約170ml
中華皿	六角・鳳凰
ラーメンどんぶり	

調理台の寸法

正面 デモンストレーション用調理台（師範台）



6台の調理台

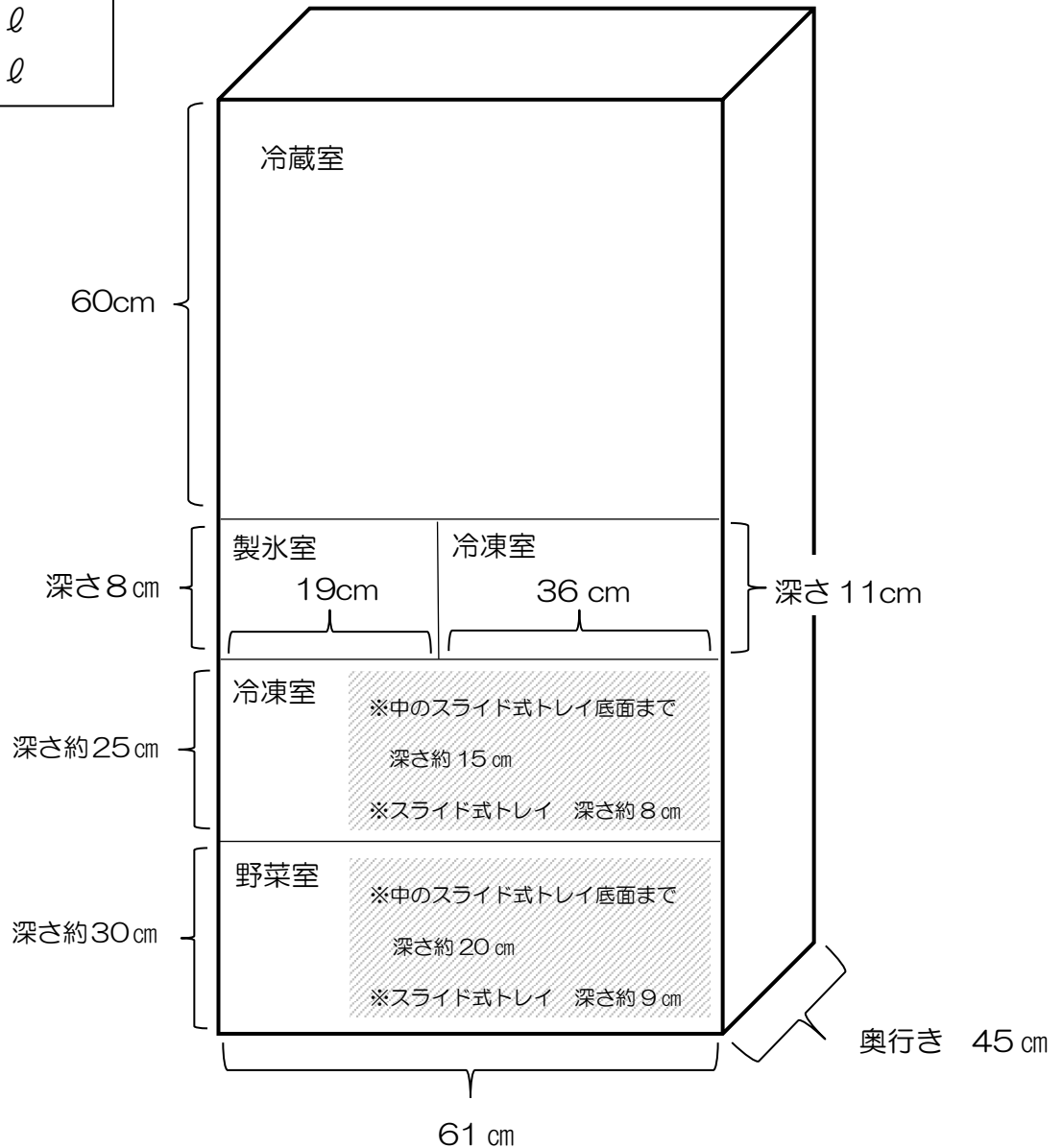


- * 各調理台にガスオーブン設置
- * 電子レンジ 7台（調理室後方）
- * オーブントースター 7台（調理室後方）

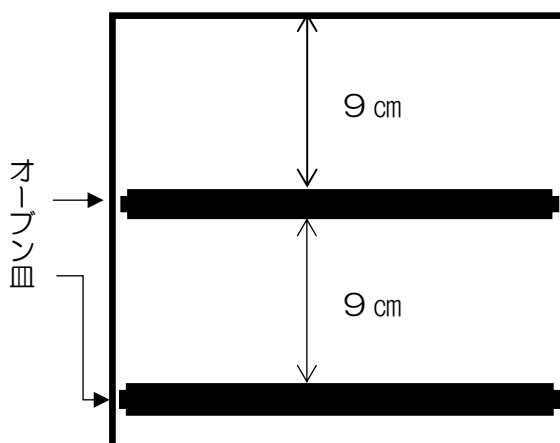
冷 蔵 庫 及 び オ ー プ ン の サ イ ズ

調理室内 冷蔵庫

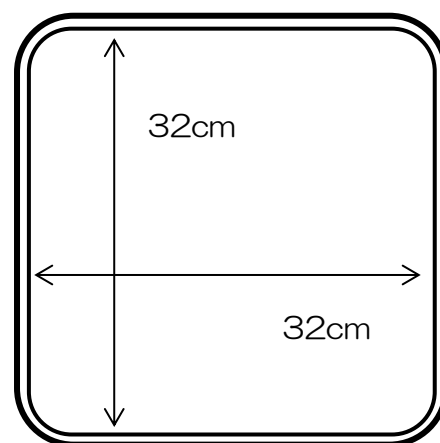
全体	620ℓ
冷蔵室	435ℓ
冷凍室	185ℓ



各調理卓のガスオープン



オープン庫内 (2 枚)



オープン皿