

## 2010年度 学生配布品(テキスト・ノート・ファイル・ユニフォーム)

	製菓技術学科			製パン 技術学科
	第1学年	第2学年		
		和菓子科	洋菓子科	
<b>テキスト</b>				
洋菓子(改訂版)	○	-	-	○
和菓子	○	-	-	-
製パン	○	-	-	○
洋菓子全集	-	-	○	-
和菓子全集	-	○	-	-
洋菓子デザイン集	○	-	-	-
和菓子デザイン集	○	-	-	-
製菓衛生師全書	○	-	-	○
新食品成分表	○	-	-	○
食品衛生関係法規集	○	-	-	○
食品添加物の使用基準便覧	○	-	-	○
製菓衛生師問題集(技能士)	-	○	○	-
和洋菓子とパンの栄養成分	○	-	-	○
書道テキスト	-	○	-	-
茶道テキスト	-	○	-	-
パン技能士試験問題集	-	-	-	○
新しい製パン基礎知識	-	-	-	○
就職要点手帳	-	○	○	○
<b>ノート・ファイル</b>				
製菓実習ノート	○	○	○	-
製パン実習ノート	○	-	-	○
レポート用紙	○	○	○	○
ファイル(ノート用)	○	○	○	○
ファイル(経営学基礎論)	-	○	○	○
ファイル(材料学)	-	○	○	○
ファイル	○	-	-	○
クリーンホルダースペアポケット(材料学)	-	○	○	○
<b>ユニホーム</b>				
白衣(製菓=紺 製パン=エンジ)	○2枚	-	-	○2枚
ズボン	○2枚	-	-	○2枚
エプロン(製菓=紺 製パン=エンジ)	○2枚	-	-	○2枚
靴	○1足	○1足	○1足	○1足
帽子	○2枚	○2枚	○2枚	○2枚
デリカネット	○2枚	○2枚	○2枚	○2枚

\* 学生配布品は、一日体験入学の時にご覧いただくことができます。

## 2010年度 学生配布品 (小道具一覧)

製菓技術学科 第1学年	製パン技術学科
アタッシュケース 色鉛筆 (18色) 爪切り はさみ カッター 小筆 スケール スプーン フォーク コップ タッパー 手提げバッグ ペティナイフ (12cm) ★波刃ペティ (8cm) 竹べら (小) どらさじ (角棒付き) おこしべら (小) 三角べら 絹布巾 塗り箸 平板 卵型 (木製) マジパンスティック (6本セット) 絞り袋 (3枚) パレットナイフ (8号) カード ラインコーム 口金ケース 丸口金 (5,7,8,10,12,14号) 星口金 (8-4,6,8,10号) バラ口金 (大,小) プリンカップ (2個) アクリル板	アタッシュケース 色鉛筆 (18色) 爪切り はさみ カッター 刷毛 (木柄極上刷毛白) スケール スプーン フォーク コップ タッパー 手提げバッグ ペティナイフ (12cm) ステンレス ★波刃ペティ (8cm) パン切り用ナイフ (26cm) クープナイフ (マトファー) 同替え刃 (2枚) めん棒 アンベラ (ステンレス) スケッパー 絞り袋 (2枚) パレットナイフ (8号) カード (大1枚,小2枚) 口金ケース 丸口金 (5,7,8,10,12,14号) 星口金 (8-4,6,8,10号) 生地温度計
製菓技術学科 第2学年 洋菓子科	製菓技術学科 第2学年 和菓子科
パレットナイフ (5号,10号) ★ピンケルパレット (25cm) ★ブラリネフォーク (3本) 三角パレット 丸口金 (2,15) 星口金 (8-1,25) 平口金 (1,3) サントノーレ用口金 絞り袋 カード (小) キッチンスクレーパー カッターナイフ ★波刃スライサー (28cm) ★皮むき器 ポータブルデジタル温度計 パンセ	菊ばさみ 竹べら (小) 菊押棒 めん棒 細めん棒 計量スプーン ささら 厚み板 (2mm,3mm) 餡べら (ステンレス) 竹製寸差し 丸棒 (4mm,6mm) 真鍮製丸棒 (5mm,8mm) 版画板 ガラス 絹布巾 抜き型 (椿,桜,菊,牡丹,桜一片)

\* 学生配布品は、一日体験入学の時にご覧いただくことができます。

\* ★印は外国製品