

Kjøkkenutstyr

Når man skal lage mat med barn er det viktig og ha det man trenger av utstyr lett tilgjengelig.

Her er et forslag til hva som er lurt å ha om man lager mat med opp til 8 matagenter og det er mellom 60-100 barn på SFO. Er det flere barn på SFO må man kanskje ha ei gryte, stekepanne eller øse til for eksempel. Er det flere enn 8 matagenter som skal lage mat samtidig kan det være lurt å ha flere fjøler og kniver og forklær.

Utstysliste	
Gryter 10L	3
Gryter 5 L	2
Skjærefjøler grønt	8
Skjærefjøler fisk	8
Kokkekniv barn	8
Kokkekniv voksen	2
Brødkniv	2
Litermål/desilitermål	3
Øse	3
Røresleiv	3
Rivjern	2
Bakebolle	4
Stekebrett	4
Ballongvisp	2
Slikkepott	2
Stavmikser	1
Serveringsfat	4
Ildfast form	2-3
Morter	1-2

Brødform	6
Grønnsaksskreller	2
Sil/Sikt	1-2
Kjøkkenvekt	1-2
Forklær barn	8
Forklær voksen	1-2
Bestikk, kopper, tallerken, skåler	Nok til alle barna + minst 5 ekstra sett. Det brukes som utstyr i oppskrifter
Kjøleskap	Nok lagringsplass til råvarer og restemat
Fryseskap	Nok lagringsplass til råvarer og restemat
Søppelsortering	Matavfall, rest, plastemballasje, papp/papir, glass- og metallemballasje
Førstehjelp/plaster	1 sett