

料理実習室ご利用の手引き

★★★★★ご利用日までに確認・準備していただくこと★★★★★

(1) 利用時間は準備、後片付けの時間を含みます。調理の前後の時間には十分余裕を取って、計画的にご利用ください。

(2) 器具の持ち込みは、事前に事務所までご連絡ください。持ち込み器具によるコンセントのご利用は1回*につき1口100円となります
(*午前・午後・夜間の1区分の事)

(3) ご用意していただくもの・・・スポンジ、洗剤、洗い物を拭く為の布巾、台拭き、調味料、ゴミ袋、水切りネット(排水口のゴミ受け
サイズ：高さ9.8cm、直径8.7cm)、その他調理器具リストにない物をご持参ください。

※ 料理室内は「土足厳禁」です。各自、室内用の履物をご用意いただくか、備え付けのスリッパをご利用ください。尚、お子様用のスリッパの貸し出しはございませんので、各自で上履き等をご用意ください。

ご利用して頂けるもの・・・別紙記載の調理器具、食器・カトラリー、掃除道具、シンク内掃除用のスポンジ

(4) ベビーカーでの入室はご遠慮ください。

★★★★★当日ご利用時★★★★★

(1) 換気扇のスイッチを入れてください。(時計の下にあります。)

(2) 冷暖房を利用される場合は内線(番号12又は13)で事務所までご連絡ください。1時間につき100円となります。1時間未満の分は1時間とみなします

(3) 調理が終わったら、**別紙**「調理台を利用後、以下の事を行ってください」(各調理台にも置いてあります)にしたがって後片付けを行ってください。

<注意1> ゴミは使用済み油含め、全てお持ち帰りください。絶対に水と一緒に流さないでください。

【吹きこぼしたら】 コンロ回りを拭くだけでなく、コンロ自体も外して洗ってください。(詳しくは、各調理台の上の「調理台を利用後、以下の事を行ってください」をご覧ください。分からない時は事務所までお問い合わせください。

(4) 流し台、三角コーナー、排水口のゴミ受けを全て掃除用のスポンジ等(窓際に設置)で洗い、残りかすのない様にしてください。(お掃除が楽ですので、水切りネットをご持参頂くことをお勧めします)。

(5) 各調理台に器具類の点検表があるので、数がそろっているか確認し、両面ともチェックしてください。

(6) 全ての項目を終えたら、代表者又は当日の責任者はホワイトボードにある「料理実習室 利用後 点検表」の記載項目が出来ているか確認し、チェック欄に✓を入れてください。利用者立会いのもと係の者が点検をしますので、全ての確認が終了後、事務所に連絡してください。(内線12又は13)