

調理実習室（2階・定員24名） を利用される方へ



皆さまに気持ちよくご利用いただくために、以下のルールを守ってご利用ください。
はじめて利用される方は、設備や備品についてご不明な点はお問い合わせください。

お持ちいただくもの

- ①ゴミ袋、排水溝用の水切りネット
 - ②台フキン、食器用ふきん
 - ③洗剤、スポンジ
 - ④その他、必要な消耗品や調理実習室にない調理道具
- ※調理実習室内にある調理用具、掃除用具、ビニール袋はご自由にお使いください。

無料貸出備品

- ・移動スクリーン
 - ・延長コード
 - ・ホワイトボード
- ※ご利用の際は受付までお声掛けください。
※有料の貸出備品については受付にてお問い合わせください。
※包丁は滅菌庫にあります。取り扱いには十分ご注意ください。

片付けについて

皆さんに気持ちよく利用していただくため、衛生管理に努めております。
次に挙げる事柄について、ご協力をお願いいたします。

- ・使用した調理道具・食器類は、きれいに洗い、フキンでしっかりふき取った後、元の場所に戻してください。
- ・ガスオーブン、オーブンレンジ等を使用した場合、オーブン皿も洗い、内部もふいてください。
- ・排水溝の細かなゴミもお取りください。
- ・ガス台周り、ガス台下を、ふき取ってください。
- ・冷蔵庫などに食材の忘れ物がないか、確認してください。
- ・床汚れは、雑巾でふき取ってください。
- ・ガスの元栓は閉めないでください。オーブンレンジ等のコンセントは忘れずに抜いてください。
- ・すべてのゴミはお持ち帰りください。
- ・備品等を破損、汚損した場合は受付までご報告ください。