

料理実習室利用のご案内

施設使用について

- 準備・片付け・鍵返却は利用時間内に行うようお願いいたします。

利用後の確認～鍵の返却までの流れです。

- ①終了15分前までに1階事務室(内線103か104)へご連絡ください。職員が確認に参ります。
- ②使用された食器や調理器具など全て洗剤でよく洗ってください。
- ③水気を拭き取りテーブルに並べておいてください。職員が点検を行います。
- ④点検終了後、元の場所に戻してください。
- ⑤確認を受けた後に時間内にカギを1階事務室に返却してください。

備品使用について

- 以下のものを1階事務所で貸出しております。職員にお申しつけください。

- | |
|--|
| 包丁…『ステンレス牛刀1本、ステンレス三徳包丁2本、ステンレスペティナイフ1本』セットされたものが4セットあります。 |
| 魚串…20本 |

- 破損した場合…事務所へご連絡ください。状況によっては弁償していただく場合があります。
- 禁止事項…ガスコンロなどの加熱調理機の持ち込みは防災上ご遠慮いただいております。
- 電源代が発生する場合…持ち込み機器で電源をご利用の場合、電源使用料(200円/区分)が発生いたします。

清潔にお使いいただくために

- ふきん…衛生面を考慮し、ふきん類はお客様でご用意頂きます。
- ゴミ…生ゴミは備え付けのゴミ箱にいれてください。
それ以外のゴミはお持ち帰り下さいますようご協力をお願いいたします。
- 換気…調理中は必ず各調理台コンロ上部の換気設備を稼動させてください。
- 食中毒予防のため必ず使用前に手や食器・調理器具を洗浄してください。

その他

- ご不明な点がありましたら、職員にお声がけください。