

料理実習室利用のご案内

Before using the cooking room, please read this paper.

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。

利用区分の終了 15 分前までに下記の①、②を済ませ、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。

Usage time includes preparation, clean up and returning of the key.

Check ①and② 15 minutes before the end of usage time and call the office (103/104) please. Staff will go check.

- ① 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。
Wash and dry the tableware/cookware after use. Ensure that there are no water drops.
- ② 水気を拭き取りテーブルに並べておいてください。
Put them on the table.
- ③ 事務所にご連絡ください。↓ここまでを利用区分の終了 15 分前までに終える
Call the office (103/104) in 15 minutes before the end of usage time.
- ④ 職員による点検を行います。
Staff will go check.
- ⑤ 点検終了後、食器や調理器具などを元の場所に返してください。
After checking, return the tableware/cookware to the original place.
- ⑥ 時間内に鍵を 1 階事務室に返却してください。
Return the key in usage time.

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。
You cannot bring any heating cooking device.

電源利用：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。
When you use some outlet, have to pay ¥200/division.

備品使用について

次のものは 1 階事務所から貸出しております。職員にお申しつけください。
Knives and skewers are available for loan at the office.

- ① 包丁（4 セット） Knife set (4 knives*4 set)
1 セットにステンレス牛刀 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 本を含みます。
- ② 魚串（20 本） 20 Fish skewers

破損した場合は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。
Please inform of any damages. Compensation may be required in some cases.

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。

Please bring dish/table towels.

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。

Please dispose of your garbage in the bins provided. Leave no other rubbish behind.

換気 調理中は必ず各調理台コンロ上部の換気設備を稼働させてください。

Please make sure to keep the room well ventilated while cooking.

洗浄 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。

For prevention of food poisoning, make sure to wash tableware/cookware before using.

その他、ご不明な点がありましたら職員までお声かけください。