

調理実習室の利用上の注意

- 1 使用中は、換気扇を使用し、出入口の扉を閉め、臭いが施設内に漏れないように注意してください。
なお、換気扇は、吸気・排気共に全部ONにし、どちらか片方のスイッチのみを入れないように気をつけてください。(扉が開かなくなり、耳がキーンとしたりすることがあります。)
- 2 調味料は、用意してありませんので、利用者でご用意ください。また、持参した調味料等は、冷蔵庫などに入れたままにしないで必ず持ち帰りください。
- 3 1日に使える熱湯の量は、調理準備室にある温水器内にある量に限られていますので、お湯の出しすぎには注意してください。(日中に新たにお湯を作ることはできません。)
- 4 出たゴミは、持ち帰っていただきますので、必ずゴミ袋等を用意してください。
なお、事務所に三角コーナー用ネットを用意していますので、必要な方は申し出てください。
- 5 調理器具は、各調理台の下に収納されています。(中央調理台の調理器具は、出入口側に設置されている棚に収納されています。)
また、使用後は、保管場所に貼られているシールにより、必ずもとの調理台に戻してください。
- 6 使用後は、使用した調理器具や調理台、流し等の掃除をしてください。
掃除用具は、調理準備室にありますのでご使用ください。
また、次の清掃と確認をお願いします。
※オープン・グリルを使用した場合は、内側の清掃もお願いします。
※流しのゴミ受け(水道の下の筒状のもの)に残飯がたまっていることが、ありますので確認してください。
- 7 食器などを破損した場合は、事務所に申し出てください。(弁償していただく場合もあります。)
- 8 調理室を退出する際は、チェック表のとおり確認をし、鍵を閉め、チェック表と鍵を受付に返却してください。

上記内容を尊守いただけない場合は、利用を禁止させていただきます。

清水町地域交流センター

