

食文化センター（調理室）のご利用についてのごお願い

〈準備〉 ＊上靴をご持参いただき、履き替えてご入室下さい。
（スリッパは滑りますので、ご遠慮下さい。）



＊衛生のために調理室後方で、爪ブラシ、手洗いをお願いします。



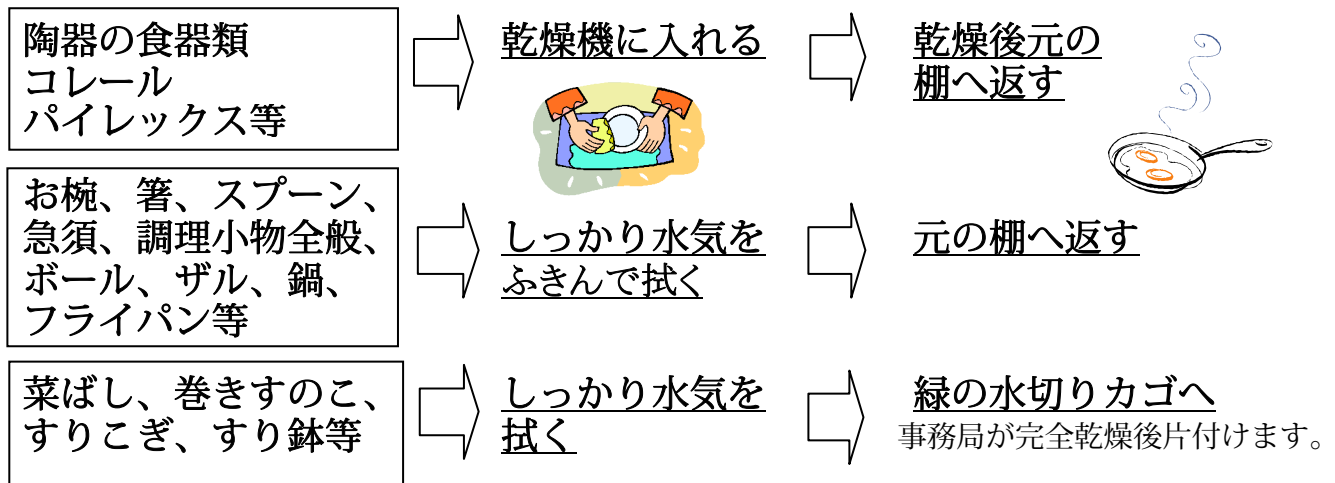
＊準備室流し台下より、三角コーナー、洗剤、スポンジ、排水溝水切り、ネットを用意し、調理台流しにセットして下さい。
（使用後は元の通りに戻して下さい。）

※ **排水溝には絶対にゴミ・油を流さないで下さい。**
（油はペーパーで拭き取り、又は廃油缶をお願いいたします。）

〈調理〉 ＊ザル、ボール、バット、フライパン等は準備室、鍋類は調理台の下、その他調理器具、食器類は調理室内にあります。

＊ふきん（タオル）・台拭き用・コンロ用に分けてお使い下さい。

〈片付け〉 ＊使われました調理器具類は下記のように片付けて下さい。



＊オーブン、電子レンジをご使用されましたら、天板、庫内に汚れが残っていないかを確認して下さい。

＊コンロ台はコンロ用台ふきんで、五徳をはずし汚れを落として下さい。

＊流し台には水気を残さないように拭いて下さい。

＊ふきん、台ふきんはそれぞれ別に洗濯機で洗い干して下さい。

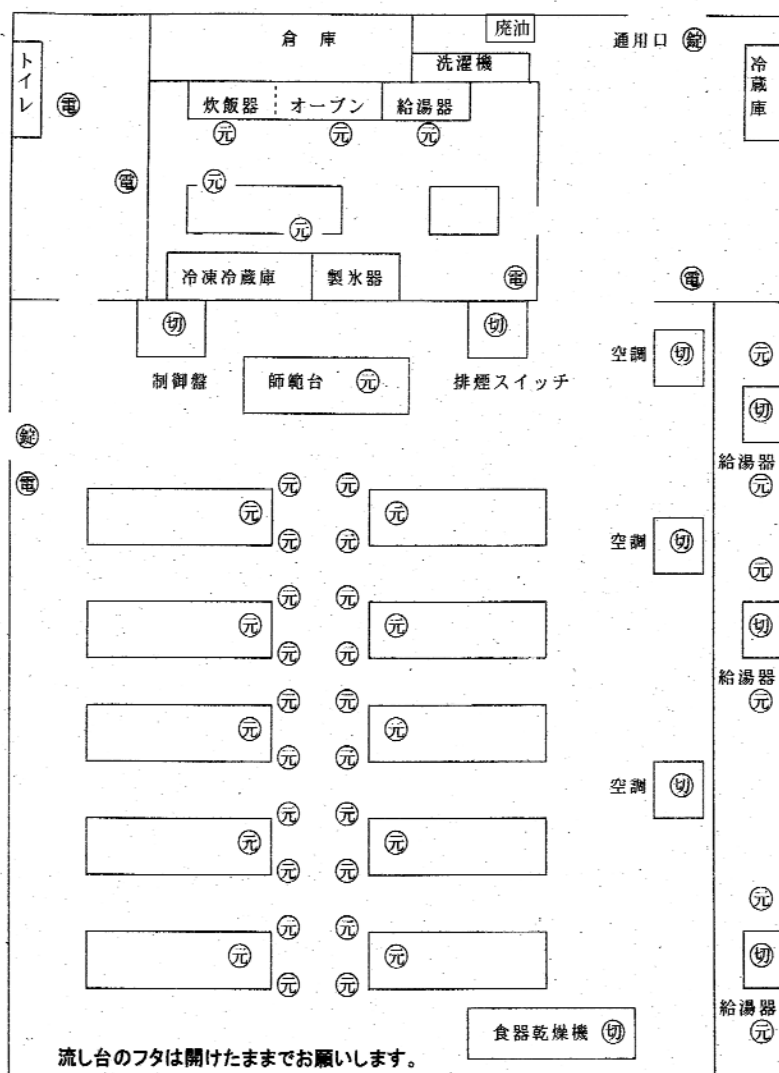
＊モップとほうきで床を掃除して下さい。



＊ゴミ袋は各自持参していただき、分別し、ゴミステーション（屋外）に置いて下さい。
（段ボール、発砲スチロールは持ち帰り願います。）

〈最後に〉 ガスの元栓、電気、空調等、再度確認して、報告書を提出して下さい。

食文化センター(調理室)のご案内 〈調理室見取り図〉



(電) 電気スイッチ
 (元) ガス元栓
 (切) スイッチ
 (錠) 施錠

調理実習台 1台 ¥1,000円
 電磁調理器 1台 ¥500円
 冷蔵庫 1台 ¥500円

〈その他調理器具〉 ご希望がありましたら、事前にお申し出下さい。

包丁(ステンレス)	13
子供用包丁	22
半切り	10
豆腐型	7
押し寿司型	2
IH卓上	7
いろり鍋	9
セイロ	3
蒸し器大(ステンレス)	1
その他食器類	





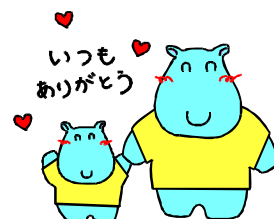
ご利用のあとに・・・

チェック欄に印を入れてご提出下さい。

項	目	チェック欄
*	食器は乾燥機に入れ、乾燥後棚に戻しましたか？	
*	調理器具はふきんで拭き、元の場所に戻しましたか？	
*	菜ばし、木しゃくし、すのこ等は緑のカゴに入れましたか？	
*	ガスコンロの五徳、受け皿をはずして汚れを落としましたか？	
*	オーブン、電子レンジの庫内の汚れはありませんか？	
*	排水溝にゴミ、汚れ、水気が残っていませんか？	
*	三角コーナー、スポンジ、洗剤、排水溝水切りを元に戻しましたか？	
*	ふきん、台ふきんをそれぞれ洗濯機で洗い、干しましたか？	
*	床の掃除、汚れを落としましたか？	
*	ゴミは分別し、ゴミステーションに入れましたか？	
*	ガスの元栓を閉めましたか？	
*	オーブン等のコンセントを抜きましたか？	
*	空調の電源を切りましたか？	
*	照明を切りましたか？	
*	忘れ物はありませんか？	
*	鍵をかけて報告書をご提出下さい。	

清潔な調理室の維持に

ご協力ありがとうございました。



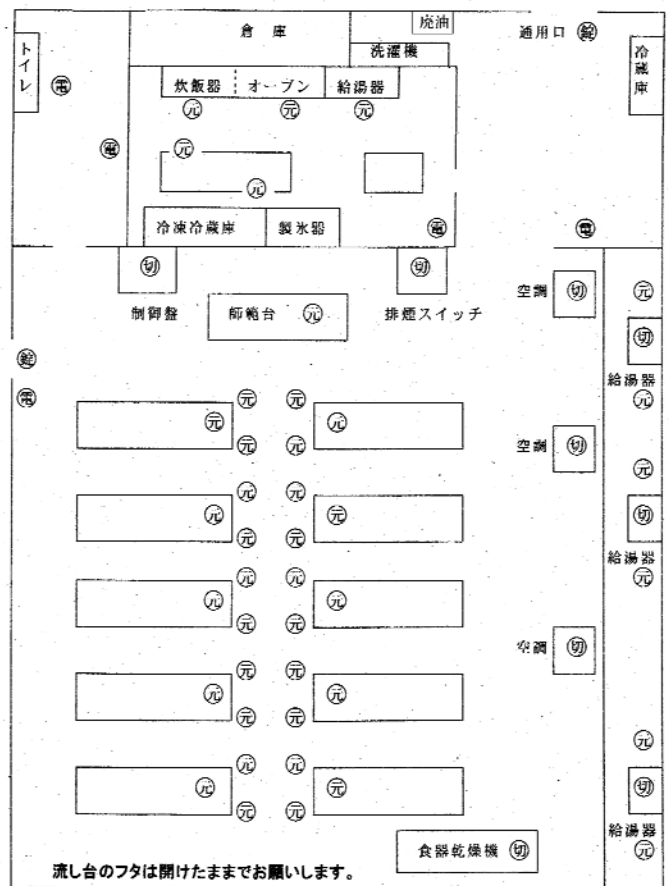
食文化センター（調理室）利用報告書

利用目的			
使用日	平成 年 月 日 ()	使用時間	: ~ :
団体名			
代表者名 連絡先	TEL		
使用人数	人	調理台使用数	台
冷蔵庫使用	有 ・ 無	電磁調理器使用	有 ・ 無

※通常外調理器具のご利用

※ご利用された調理台に印をつけて下さい

調理器具一覧	数量	返却
包丁(ステンス)	13	
子供用包丁	22	
半切り	10	
豆腐型	7	
押し寿司型	2	
IH卓上	7	
いろり鍋	9	
セイロ	3	
蒸し器大(ステンス)	1	
その他食器		



Ⓜ 電気スイッチ
Ⓜ スイッチ
Ⓜ ガス元栓
Ⓜ 施設

調理実習台 1台 ¥1,000円
 電磁調理器 1台 ¥500円
 冷蔵庫 1台 ¥500円