

調理実習室利用上の注意事項

調理実習室をご利用される方は、上記を確認し厳守願います。

★持参するもの

- ・三角巾、エプロン、布きん、台布きん、ごみ袋

(布きんと台布きんは、利用後にシンク内、ボール及び鍋等の水滴をふき取っていただくので多めにお持ち下さい。)

★利用に際しての注意事項

- ・包丁、洗剤は事務室で貸出します。
- ・土足は厳禁です(靴とサンダルは、それぞれ指定の棚に入れて下さい)。
- ・トイレに行く際はエプロンと三角巾をはずし、靴に履き替えて下さい。
- ・ガスの元栓は窓際右側の流し台の下です。使用後は必ず閉めて下さい。

注)各調理台のガスの元栓の開閉操作はしないで下さい。

- ・必ず換気扇を回して利用して下さい。

★利用後の片付け・清掃などの実施について

- ・使用した器具は、調理台ごとに写真を参考にしながら元に戻して下さい。
- ・レンジ周りを清掃し、まな板、シンク内、ボール及び鍋等の水滴を拭き取り、シンク内に生ごみのないことを確認し、ごみは全て持ち帰って下さい。
- ・換気扇、給湯、エアコン、空調のスイッチを「切」にして、電子レンジのコンセントは抜き、床は掃除機、モップを使って清掃して下さい。

★使用後の点検

職員が利用後の点検を行いますので、終了時刻の15分位前までには上記の片付けを終わらせてください。

不明な点は事務室までお問合せください。