

# 調理室のご使用についてのお願い

調理室のご利用ありがとうございます。

調理室には、和洋中の調理及び製菓にご利用いただけるための基本的な用具と試食用の食器をご用意しております。特殊な用具については市で準備出来かねますので、各自でご用意ください。

消費生活センター備え付けの用具・備品については、

使用後、洗浄しふきんで拭き、必ずもとの場所に収納いただきますようお願いいたします。

間違った場所に収納されますと次にお使いになる方が困りますのでご協力をお願いいたします。

また、調理台やガス台、オーブンレンジ等の清掃確認も  
よろしくようお願いいたします。

皆さまの施設ですので、お互いにいつまでも  
気持ちよく使えるようにしましょう！！

消費生活センター

# 調理室のご利用にあたって

## 守ってください！！

1. 調理室の活動は調理と試食のセットです。飲食のみ・調理以外の目的では使用できません。実習を伴わない学習・講座、持ち帰りを前提・目的とした活動はできません。
2. ご予約は準備・片付けの時間を含めてお取りください。
3. 調理中は、三角巾・エプロンの着用など衛生管理にご留意ください。
4. ごみはすべてお持ち帰りください。
5. 終了後は、「使用報告書」の点検項目に沿って必ず確認をしてください。
6. シンクの中や排水口の屑受けはきれいに洗ってください。
7. シンクの中は、水滴を残さず拭いてください。
8. ガスレンジ台は、受け皿・五徳・その他付属品も含めて清掃してください。
9. オープンレンジを使ったときは、内部や天板・ターンテーブルなどの付属品も含めて清掃してください。
10. 食器類・道具類はきれいに洗って、拭き、決められた場所に閉まってください。
11. 冷蔵庫をご利用になったときは、内部に汚れが無いか確認してください。また、冷蔵庫内の忘れ物にはご注意ください。（食材等の事前持ち込みや置き置きはできません）
12. 使用した調理器具・食器のほか、洗浄できない備品をご利用された場合は、キッチン用アルコールでの消毒してください。

## お願い！！

1. 布巾・台布巾は、ご持参ください。
2. 洗剤類・スポンジ・たわしは定期的に点検をしていますが、無くなっているときや不衛生な場合は、3階窓口までお申し出ください。
3. 調理器具の破損や不具合などがあった場合は、「使用報告書」に記入し職員にお申し出ください。

☆職員による最終点検のときに、清掃・整頓などがきちんとされていない場合は、やり直しをしていただきます。

☆利用者の皆さんがお互い気持ちよく使えるように、ご協力をお願い致します。