

調理実習室の利用について

○利用上の注意事項

- 1 ご利用は、準備・後片付けを含め、申請した利用時間内をお願いします。
- 2 室内は土足厳禁です。備付の専用スリッパをご利用ください。
- 3 消耗品はお客様でご用意ください。
- 4 ゴミはお持ち帰りください。
- 5 油を使用したときは、流し台に流さないでください。各自、廃食用油処理剤などで処理してください。
- 6 使用した食器・調理器具はきれいに洗浄して、調理器具は水切りかごに入れ、同じ番号の調理台の上へ、食器類は種類ごとに乾かしてから数量を確認して所定の位置に戻してください。
- 7 使用した包丁・まな板はきれいに洗浄して、よく水分をふきとってから殺菌庫内に収納して、タイマーセット（1時間）をしてください。
- 8 ガスの元栓は利用後必ずお閉めください。
- 9 お帰りの際は、室内・冷蔵庫にお忘れ物がないようにお気をつけください。
- 10 器具等を破損した場合は、速やかに1階管理事務室までご連絡ください。

○試食コーナーについて

調理実習で作った料理を試食するスペースとしてご利用ください。配膳盆やトレーをご用意してあります。