

調理実習室をご利用になる方へ

持参していただく物

- ・洗剤（食器用・手洗い用）
- ・スポンジ・たわし
- ・ゴミ袋（ゴミは必ずお持ち帰りください。）
- ・ふきん（食器用・台拭き用）

ご利用の前に

- ・調理器具及び食器は使用前に水洗いをしてください。
- ・ホットプレート等の電気器具を持ち込まれる場合は、申請時にお知らせください。（容量の大きいものを同時に使うと、ブレーカーが落ちることがあります。）
- ・IH対応以外の鍋等の調理器具は使用出来ません。
- ・包丁は、食器棚（右下）のカギのかかっている所に入っています。
最後はケース（厚紙）に入れ、施錠してください。

後片付け

- ・調理器具・食器等は清潔なふきんで拭いて、元の場所に返却してください。
- ・まな板は熱湯をかけ、まな板立てに置いて乾かしてください。
- ・残飯をシンクに残さないようにし、排水口のゴミは取り除いてください。
三角コーナーはきれいに洗って伏せておいてください。
- ・IHクッキングヒーター・グリル・オーブンの内側等もきれいに拭いてください。

お帰りになる前に

- ・使用された調理台の器具は、チェック表でご確認ください。
（不明のもの及び破損等については、お知らせください。）
- ・IHクッキングヒーター・オーブンのスイッチ **OFF** を確認してください。
- ・持参されたものは、すべてお持ち帰りください。
（冷蔵庫内の確認もお願いします。）
- ・窓口でお渡しした袋をご返却ください。（カギ・マーカー・イレイサー）