調理室の利用に際して

安全・清潔・楽しく調理

ご協力をお願いします





用意するもの

- 1. 食器洗い用スポンジ(食器用洗剤は置いてあります)
- 2. ふきん(台ふきん・シンク内ふき取り用・食器拭き用)
- 3. ゴミ袋
- 4. 各種消耗品(ラップ・クッキングシート・キッチンペーパー等)



上記のほか、備品リスト(裏面)に記載のないものはお持ちください



注意事項

- ●衛生管理は各団体の責任において行ってください。
 - ・泡ハイター/アルコール消毒液(手指用/対物用)/ハンドソープは自由にお使いください。
 - ・包丁/まな板は、使用後に必ず泡ハイターで消毒してください。
 - ・使用した食器等備品は、水気をよくふき取り、調理台の上に並べた状態でスタッフの 確認を受けてください。
- ●コンロは IH 仕様となっています。鍋等をお持ち込みの際はご注意ください。
- ●油はシンクに流さないようご注意ください。
- ●シンクは水を拭きとって利用終了してください。
- ■ゴミはすべてお持ち帰りください。
- ●食器・調理器具等を破損した場合は、速やかにスタッフにお知らせください。

そのほか、何かありましたらご相談ください