

キッチンスタジオ当日の使用について

※準備・後片付け・点検を含め使用時間内で行えるようにご計画ください。

準備していただきたいもの

当館は施設及び備品のみの貸出しとなります。消耗品等は全てお持ち込みください。

例) 食材料・調味料・ふきん・台ふきん・エプロン・三角巾・お箸・衛生手袋

手洗い石けん液・食器用洗剤・スポンジ(食器用・シンク用)・ゴミ袋(大・小)・必要事務消耗品
ラップ・アルミホイル・クッキングシート、ペーパー・手指消毒アルコールスプレー等

使用にあたっての注意事項

- 子供が使用する調理施設です。衛生管理にご協力をお願いします。
- 生魚や貝類を使用する場合は、事前に下処理済みのものをご持参ください。
- 調理内容(魚をさばく等)によっては、衛生管理上の理由から利用をお断りする場合がございます。
- 専用スリッパに履きかえてご使用ください。
- 冷蔵庫は所定の場所のみご使用ください。(4ドアの右下のみ。)

※冷蔵・冷凍庫内の、当館事業で使用中の食品や器具・教材等には、触らないで下さい。

- 使用後の食器・器具は、洗剤できれいに洗い、十分にすすいでから、乾いたふきんでよく水気を拭き取り、所定の場所に戻してください。

※器具は同じ色の調理台へ収納し、食器類は種類ごとにまとめて前のテーブルに置いてください。

生肉・生魚がふれた器具は、洗った後片付けずに、所定の場所にまとめて置いてください。

※食中毒予防のため当館で消毒した後、片付けます。

また、生肉・生魚をさわった手は、すぐに手洗い石けんで洗ってください。

他の器具や食器などにふれないようにお願いします。

- 油をご使用の際は、ペーパータオル等であらかじめ食器具の油をふきとってから、洗剤で洗ってください。また、大量の油は、固めてからお持ち帰りください。※揚げ物専用器具はありません。
- 泥付き野菜等専用の流し台也没有。
- 使用時に生じたゴミ・消耗品は全てお持ち帰りください。

その他注意事項

- 入室・退室の際、責任者の方は4階事務所にお声かけをお願いします。
- 材料等荷物のお預かりはしてありません。当日ご持参ください。
- 使用後は、当日お渡しする「使用後点検表」に基づいて使用器具等の確認をお願いします。
※特に、器具が調理台の色別になっているかご確認ください。
- 終了時間の10分前までに、点検表を記入し、事務室(内線403)までご連絡ください。
※使用者カードの提出もお願いします。
- 故意または過失により食器・器具等を破損、汚損、紛失した場合は、弁償していただくことがあります。

使用中ご不明な点等がありましたら、**内線 403 食育担当**までご連絡ください。