

## 調理室ご利用のお客様へ

### ◆ 調理室の設備

調理台6台（オープン付）・丸椅子24脚・冷蔵庫1台・ガス釜2台・炊飯ジャー2台・電子レンジ2台  
ハンドミキサー7台・ミキサー2台・フードプロセッサー2台・食器類・各調理器具 等

### ◆ 各調理台の設備

包丁・まな板・鍋・フライパン・蒸し器・ボール・ザル・菜箸（揚物用含む）・計量スプーン  
計量カップ・お玉・木ベラ（ゴムベラ）・ハサミ・缶切り 等

### ◆ ご用意いただくもの

- ・ゴミ袋                      ※排水口ネットもご用意いただくと便利です。
- ・食器拭き用フキン、台フキン
- ※フキンやお持ちになる道具等には必ず名前を記入してください。

### ◆ 利用後の片づけについて

- ・各調理台にある備品は備品チェック表をもとに確認をしてください。
- ・調理台の掃除、床のモップ掛けを行ってください。掃除用具は調理室にあります。  
（コミュニケーションルームを利用の場合も、同じように掃除をしてください。）
- ・ゴミの持ち帰りをしてください。  
また、廃油の持ち帰りもお願いします。

### ◆ 注意事項

- ・調理室は、荷物を置くような場所がございませんので、利用内容により必要な場合は隣の  
コミュニケーションルームを合わせてご予約ください。
- ・利用後は、必ず受付へ連絡し、終了点検を受けてください。
- ・敷地内は全面禁煙です。
- ・お酒類の持込み・飲酒はご遠慮ください。