

料理工房の利用について

利用上の注意

- 1 衛生管理等は、利用者が責任を持って行ってください。
- 2 防音設備の部屋ではありません。大声や騒音にご注意ください。
- 3 館内禁煙です。
- 4 料理に必要なでないアルコール類の持ち込みは禁止します。

I 準備等

- 1 予約時間には準備、仕込み、片付け、終了点検などのすべての時間が含まれています。時間配分には十分留意してください。
- 2 利用前に調理器具等の確認をしてください。調理上足りない器具等については利用者側でご用意ください。
- 3 調味料、食器用ふきん、台ふきんはありません。材料と併せてご用意ください。
- 4 プレーカー切れ防止するため、オーブンレンジ・ジューサー等を一度に複数利用する場合は、調理台ごとの電源を利用してください。
- 5 換気は十分に行ってください。
- 6 衛生上、利用する食器、器具は一度洗浄していただくと安心です。

II 片付け等

- 1 利用した食器・調理器具等はきれいに洗い、きちんと拭いてから元の場所に戻してください。(食器用ふきん、台ふきんは持参してください。)
- 2 生ごみ等調理時に出たごみ、冷蔵庫に残った材料はすべてお持ち帰りください。
- 3 片付けが不十分な場合、再度洗い直し・拭き直し等をお願いする場合があります。
- 4 備品の持ち出しは禁止します。
- 5 施設や備品の破損又は紛失があった場合は、弁償をお願いする場合があります。
- 6 床を汚してしまった場合 床用雑巾は事務室で貸出します。お声かけください。

III その他

- 1 この「料理工房利用についての留意事項」は、一緒に活動する方にも説明しておいてください。
- 2 利用上の注意点について、必要に応じて職員が指示する場合があります。あらかじめご了承ください。

2024.7

和食器	数量	コップ	30	おたま(大)	13	電気オーブンレンジ(大)	3
どんぶり(大)	36	ワイングラス	26	穴あきおたま	7	電気オーブンレンジ(小)	3
小鉢(大)	29	ビールグラス	30	ボウル (LL)	7	炊飯器	3
小鉢(中)	21	コーヒーカップ	30	ボウル (L)	7	フライパン(ステンレス)	7
小鉢(小)	30	コーヒーカップソーサー	30	ボウル (M)	7	フライパン(大)	7
どんぶり	30	湯呑	27	ボウル (S)	13	フライパン(中)	7
茶碗	30	急須	6	ざる (LL)	7	揚げ物用鍋	6
汁椀	29	ティポット	6	ざる (大)	7	両手鍋(特大)	2
平皿(大)	20	調理器具		ざる (中)	6	両手鍋(深型 大)	7
平皿(中)	30	菜箸	20	ざる (小)	8	両手鍋(深型 小)	6
茶碗蒸し	30	計量カップ	7	バット (LL)	2	両手鍋(浅型 大)	10
醤油皿	30	計量スプーン(大)	13	バット (L)	6	片手鍋 (中)	7
洋食器		計量スプーン(中)	13	バット (M)	7	片手鍋 (小)	6
深皿(大)	23	計量スプーン(小)	14	バット (S)	7	圧力なべ	7
深皿(中)	30	すりきり	12			蒸し器	6
深皿(小)	30			洋菓子調理器具			
		包丁	12	泡だて器	7		
浅皿(大)	17	出刃包丁	2	電動泡だて器	7		
浅皿(中)	30	果物ナイフ	2	ケーキ型 (正方形)	7	やかん	6
浅皿(小)	30	パン切りナイフ	3	ケーキ型 (長方形)	7	魔法ビン	4
中華食器		細長い包丁	1	ケーキ型 (丸型)	6	湯沸かしポット	1
どんぶり	30	まな板	14	パレットナイフ	7	寿司桶	7
チャーハン皿	30	ピーラー	4	ふるい	7	ジューサーミキサー	5
スープ皿	30	おろし金	7	回転台	7	クッキングヒーター	5
レンゲ	30	ゴムベラ	7	スケッパー	7	はかり(アナログ)	7
餃子皿	30	はけ	7	骨抜き	6	電子はかり	4
小皿(タレ)	28	巻きすだれ	16	口型	6	温度計	7
		フライ返し(黒)	8	型抜き	2		
箸	27	フライ返し(四角)	6	レモンしぼり器	7	ガスオーブン 取っ手	7
スプーン	27	フライ返し(三角)	6	缶切り	3	電気オーブン 取っ手	6
スプーン(スープ)	30	木べら	7	キッチンばさみ	3		
フォーク	30	木べら(穴あき)	6	すりこぎ棒	6	お盆(丸)	3
ナイフ	30	アク取り	8	すり鉢	7	お盆(角)	14
スプーン(小)	31	アク取り (大)	1	トンゴ	8	調理台	7
フォーク(小)	30	しゃもじ	14			ガスコンロ	7
						ガスオーブン	7