

～料理工房ご利用の皆様へ～

料理工房をいつまでも綺麗な状態で皆様に利用していただく為のお願いです

- ◆ ふきん・台ふきん・スポンジは衛生上の観点により、各自ご持参ください。
- ◆ 洗剤がなくなったら事務所までご連絡ください。
- ◆ 事故防止・ほこり防止の為、ベランダはご使用にならないでください。
- ◆ 窓を開けた場合は、使用后必ず施錠確認してください。
- ◆ 材料等は前もってのお預かりはできません（冷蔵庫の中も含む）ご利用時にお持ちください。

＜食器・調理器具＞の片づけについて

- ◆ 使用された食器、調理器具はきれいに洗い、熱湯消毒し水分をよく拭き取って、元の場所へ戻してください。
- ◆ 包丁・まな板は、洗浄後熱湯消毒し、水分を拭き取った後、殺菌庫に入れ殺菌消毒してください。（タイマー20分）
- ◆ 使用された道具は各引出し記載の数に沿って、元の場所に戻してください。
- ◆ 冷蔵庫に入れた物は、全部お持ち帰りください。冷蔵庫の取っ手など、汚れがあるときは拭き取ってください。

＜調理台＞の片づけについて

- ◆ ガスコンロ・五徳・グリルは受け皿をはずし、きれいに洗って元に戻してください。
- ◆ ガスオーブンの鉄板等は、よく洗って水分を拭き取ってください。
- ◆ 電子レンジは、庫内もきれいに拭き取ってください。
- ◆ 炊飯器の使用後は汚れが残らないようにきれいにしてください。
- ◆ ポット、やかんのお湯は捨てておいてください。
- ◆ 排水溝のゴミや生ゴミは、所定のポリバケツに入れてください。ポリバケツには、生ゴミのみ入れてください。その他のゴミは各自でお持ち帰りください。使い残しの油は必ずお持ち帰りください。
- ◆ 流し台、テーブルなどの水滴、汚れなどをきれいに拭き取ってください。
- ◆ ガスの元栓を締め、照明、エアコンの電源を切ってください。
- ◆ 給湯器の使用後は、電源をお切りください。

＜床＞について

- ◆ ほうき、モップ等で汚れを落としてください。使用された清掃用具はトイレ前「ぞうきん洗い場」で洗浄後元の位置に戻してください。

その他、器具など破損した場合や、使用方法が不明な場合は事務所までご連絡ください。