

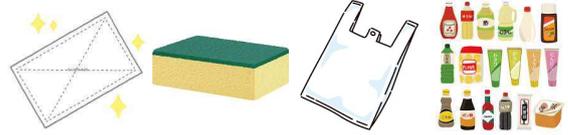
研修室2（調理設備付）ご利用時のチェック事項

調理設備をご利用の皆様には、次のご利用者様のためにも、原状回復をお願いいたします。
ご利用に際しては、室内に掲示の「調理室ご使用の注意」をよく読んでご利用ください。

【ご利用前】

以下は当館に備え付けておりませんので、各自でお持ちください。

- ① 布巾や雑巾
- ② 食器洗い用スポンジ
- ③ ゴミ袋・水切り用生ゴミ袋・ビニール袋
- ④ 調味料など
- ⑤ 備え付けの器具以外に必要なものは、各自でお持ちください。
- ⑥ 電気器具を持ち込む場合は、事前に事務室までお知らせください。



【ご利用中チェック欄】

✓欄

① <u>調理中・調理後はにおいが残らないように換気扇をつけてください。</u>	①換気扇 ON	
② 使った食器や調理器具はしっかり洗って下さい。 油物や匂いの強い食材を使う時は、 <u>二度洗い</u> をお願いします。 <u>ザルに食材の欠片</u> がついている事が多いので、よく確認してください。	②洗い物	
③ 洗い終わった食器や調理器具は、水を布巾できれいに拭いて元の棚に 全て戻してください。 ～職員と一緒に確認する際に、使用した棚を教えてください～	③洗った後	

【ご利用後チェック欄】

① 生ごみ受け、排水溝受け、シンク内は生ごみが残らないように取り除き 洗ってください。ごみはお持ち帰りください。	①ごみ処理	
② シンクとコンロは絞った布巾や雑巾で水拭きしてください。	②シンク コンロ	
③ 片付けが終わりそうな所で、職員にお電話ください。(内線 110 または 111)	③お電話 職員確認	
④ 換気扇はつけたまま、冷蔵庫内を確認してください。	④換気扇 冷蔵庫	
⑤ 部屋を出る時は電気を消して、鍵を掛けてください。	⑤電気・鍵	

～お時間終了 10 分前になりましたら職員がお部屋の確認に伺います～



チェック欄確認の上、バインダーと一緒にこちらの用紙を受付にお返してください。
本日はご利用ありがとうございました。

職員 確認欄	
-----------	--