

# 食文化研修室ご利用上のお願い

食文化研修室では、「卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生」等の食物アレルギー原因物質を使用した調理実習が行われております。このため、施設や調理器具に食物アレルギー原因物質が微量に残留し、混入する可能性がありますので十分にご注意ください。

- ① お貸出できる備品は、貸出備品一覧表に載っている物品のみです。  
※破損等でご希望に添えない場合もございます。  
※年数経過により、各オーブンで温度調整・焼き上がり等に差がある場合がございます。
- ② 食材、調味料、油類、三角コーナー用水切り袋、油凝固剤などの廃油処理用品、ラップ、洗剤、手洗い石鹸、ゴミ袋などはご準備ください。
- ③ テーブルごとに、ふきん・台ふきんが必要です。  
※お貸出し分はございませんので、各テーブル複数枚ご準備ください。
- ④ 食文化研修室内は土足厳禁です。部屋内のサンダルをご利用ください。  
※お手洗いはその都度履き替えてご利用ください。
- ⑤ ガス栓の開閉、包丁、まな板の出し入れは職員が行います。  
※ご入室時、職員が対応いたします。
- ⑥ ご利用中に出了ごみは、全てお持ち帰りください。
- ⑦ ご利用後、調理器具及び食器類は洗浄・拭き上げを行ってください。（スポンジ・たわし・菜箸等の乾燥しづらいものは、洗浄後テーブルの上に並べずに水切りかごへお入れください。）  
詳細は【後片付けについて】をご参照ください。  
※食器類は洗浄・拭き上げ後テーブルの上へ並べ、職員によるチェックが済むまでは収納棚へ戻さないでください。
- ⑧ 食器類の洗浄・拭き上げが終わり、テーブルの上に並べていただけましたら、ご利用時間終了の30分前を目安に利用受付【1113/1114】まで内線電話にてご連絡ください。職員がチェックに向かいます。  
※当日に受付でお渡しするチェック表は、調理台ごとの数量確認にご利用ください。全体の最終確認は、責任者が行ってください。
- ⑨ ご利用時間内に、使用した食器類を収納棚へお戻しいただき終了です。

次に利用される方が清潔な環境で研修できるよう、  
ご協力をお願いいたします。

# 食文化研修室の後片付けについて

チェック及び収納の時間もお利用時間に含まれます。  
洗浄時、油を残さぬようにお湯をご利用ください。

- ① なべ・ざるなど調理台の器具は、洗浄して水分を拭き取ってください。
- ② お玉、泡だて器など引き出しの器具は、洗浄して水分を拭き取ってください。
- ③ 食器類は、洗浄して水分を拭き取ってください。
- ④ ナイフ・フォーク・プリン型などの小さな器具は、すきまの汚れも洗浄して水分を拭き取ってください。
- ⑤ シンク、三角コーナー、排水口のごみ受けざるは、残菜を取り除き、洗浄してください。三角コーナー、ごみ受けざるは、シンクの中に逆さにして出しておいてください。

利用時間終了の30分前までに上記の後片付けをお済ませください。  
使用した器具・食器類は、洗浄後水気を拭き取り、テーブルの上に置いたままにして、利用受付までご連絡ください。【内線番号1113・1114】

- ⑥ 職員のチェック終了後、調理台のマークの色と器具のマークの色が同じになるように、食器・器具類の収納をお願いします。

次に利用される方が清潔な環境で研修できるよう、  
ご協力をお願いいたします。