

有馬富士共生センター実習室（調理室）のご使用について

当センターの実習室（調理室）のご使用にあたっては、誰もが気持ちよく清潔に使用できるよう下記のことを遵守してください。

1. 使用目的について

- ① 食品衛生上の観点から、調理、食品加工以外の目的でご使用される場合は、予約される前に当センター職員にご相談ください。

2. 使用時間について

- ① 使用時間には、準備、後片づけの時間を含みます。
よって、調理の準備、仕込みから後片付け、清掃、点検までの全てを申し込みされた使用時間内で行ってください。
- ② 冷蔵庫の使用についても、申し込みされた使用時間内のみです。

3. 調理器具、食材等について

- ① 4台の調理台にそれぞれオープン・魚焼きグリル・コンロ3台がついており、調理器具、食器も備え付けています。
なお、炊飯器（2升用）、餅つき機（2升用）、餅つき用の備品（杵、臼等）は、申し込みされた使用時間内に使用される場合でも、備品貸出申請書の提出が必要です。
詳細は、当センター職員にお問合せください。
- ② 不足する調理器具、食器等は、ご持参ください。ただし、ご持参された調理器具、食器等は、当センターのものと混同しないようにしてください。また、七輪等は、実習室（調理室）内では使用できません。
- ③ 食器ふきん、台ふきん、お箸、ゴミ袋、排水口ネット等は、ご持参ください。また、餅つきをされる場合は、せいろ敷布をご持参ください。
- ④ 必要な食材、調味料等は、ご持参ください（調味料等の備え付けは、一切ありません。）。

4. 後片付けについて

- ① 使用後は、代表者の方の責任において、後片付け、清掃、点検を行ってください（清掃道具は、実習室の倉庫の中に備え付けています。）。
- ② 使用された調理器具、食器等は、必ず洗浄し、乾燥させた後、元の位置へ収納してください。
- ③ 実習室で出たゴミは、必ずお持ち帰りください。
また、ご持参された調理器具、食器、食材、調味料等も、必ずお持ち帰りください（実習室を定期的に変更される場合でも、必ずお持ち帰りください。）。
- ④ 万が一、破損・紛失等した場合は、当センター職員にお申し出ください（同等品を購入し、当センターに返却していただきます。）。