

【調理実習室の利用について】

- 調理実習室の収容人数は20名です。
- ご利用は、準備・片づけを含め、申請した時間内で行ってください。(原則、延長利用はできません。)
- 事故・怪我のないよう十分注意してご利用ください。
- 食材等は、事前にお預かりできません。(当日ご利用時間中にご持参ください。)
- 当館の調理実習室は、電磁調理器具となっております。
- 調理中は換気扇を必ず使用して下さい。
- 利用後は、照明・調理器具・空調など、各電源は必ずお切りください。(換気扇は入れたままをお願いします。)
- 室内は土足厳禁です。下足ロッカーにあるスリッパをご利用ください。
- 使用した調理器具・食器等は、きれいに洗浄し乾かしてから、数量を確認して所定の位置に戻してください。
- 調理台・コンロ・流し台・排水溝等、利用した場所はきれいに清掃してください。
三角コーナー・排水溝は水切りネット(常備)を交換してください。
- 持込みされた食材・調理器具・消耗品等は、全て忘れずお持ち帰りください。
- 油を使用したときは流し台に流さず、廃食用油処理剤などで処理してください。
- 床面は掃き掃除後、簡易モップをかけてください。汚れがひどい場合は、雑巾がけまたは掃除機で清掃ください。
- ゴミは原則お持ち帰りください。
ただし、魚津市指定の分別方法により、魚津市指定ごみ袋を使用する場合に限り、当館ゴミステーションに出すことができます。(ゴミ袋は、事務室にて販売しております。20円/枚)
- 食器・器具等を破損した場合は、速やかに事務室までご連絡ください。
破損の状況によっては、弁償していただくことがあります。

【ご用意いただくもの(消耗品類は、必ずご持参ください)】

- ◆食材 ◆調味料 ◆箸・ストロー ◆廃食用油処理剤 ◆ラップ・アルミホイル類
- ◆包丁 ◆まな板 ◆キッチンペーパー・ティッシュペーパー ◆エプロン・三角巾
- ◆ふきん・台拭き ◆ゴミ袋 …など

【調理品の食事場所について】

- 調理品の食事場所は、原則、調理実習室内です。
(調理実習室内ではお食事できない人数など) 食堂棟ダイニングを利用したい場合は、原則事前の申し出が必要です。
なお、食堂ランチ営業時間帯(11:30~14:00頃)は、原則、食堂棟ダイニングを利用できません。