

## 調理実習室の利用について

### 1 利用時間 午前9:00～午後5:00（実習後の片付け、清掃を含む）

- (1) 当日の進行具合により、片付け、清掃が延長するような場合は、午後4:00までに1階事務室へ声掛けをおねがいします。
- (2) 最終撤収時刻は、午後5:30までをお願いします。
- (3) 本会が主催する行事等の使用がある期間は、ご希望日の御利用が出来ない場合もありますので御了承ください。

### 2 定員

実習室の定員上限は40人です。（定員を超えてのご利用はご遠慮ください）

### 3 履物について

実習室、準備室、更衣室は土足厳禁です。**必ず上履きをご持参ください。**

### 4 ごみ等の処理について

- (1) **実習の際に出たごみは、必ずお持ち帰りください。**
- (2) 実習中、一時分別したり、まとめたりする容器（ポリペール等・ゴミ袋）は本会で用意したものをご利用ください。

### 5 調理器具、食器等について

- (1) 食器洗浄用の洗剤、スポンジは貸出します。
- (2) 流水で洗剤をよく落とし、しっかり、水気をふき取り、元の所定の位置、場所に必ず戻してください。
- (3) 調理器具は各台ごとに管理をしていますので、必ず使用台ごとに戻してください。
- (4) 使用中に破損した場合は、すみやかに職員へお知らせください。
- (5) 食器ふき用、台ふき等はありませんので、**利用者が予め準備し**、ご持参ください。

### 6 会場の下見と備品の使用について

当日のトラブルを防ぐため、利用日の1週間前までに下見と総務課職員（専門員）との事前打合せをお願いします。（揚げ物、スチームコンベクションオープン使用の予定がある場合は、事前にお知らせください）

**※準備室を講師控室として利用する場合は、事前にお知らせください。**