

料理室ご利用の皆さんにお願い

★申し込み時に献立を伝えてください。

◎持ち物について

- ふきん（使用した調理器具、食器を拭いていただくため）ペーパータオルでも可
- 材料、調味料、ラップ、クッキングペーパーなどの消耗品は各自用意してください。
- 室内履き（スリッパ）
- 揚げ油を使う場合は、市販の凝固剤を用意してください。
（凝固剤が冷えて固まるまでに30分程かかりますので考慮して調理してください。）
- 揚げ物(天ぷら・フライ)は、中華鍋を使用してください。
アルミ製の鍋、フライパンで揚げ物はしないでください。

◎使用について（調理台は4台）

- 調理器具は各調理台の下に、種類ごとに各4個ずつ配置してあります。（調理台にそれぞれ写真があります）
- その他の調理器具は、戸棚などに収納しています。
- オープンを使用した場合は、冷まして台ふきんで中を拭いて扉は開けておいてください。
- ミキサー等使用した場合は、調理器具に書いてある手順に従って洗浄してください。
- ガス台の受け皿等の掃除もしてください。
- 使用後のシンクは洗剤で洗い、三角コーナーの底も洗って拭いてください。
- 使用した調理器具・食器類は、持参したふきん、ペーパータオルで拭いた後、調理台の上に置いた状態でスタッフの点検を受けてください。
- 点検後に、写真を参考にしして所定の場所に片づけてください。
- スタッフの点検とその後の片づけの時間を考慮の上、掃除を終了し、受付にインターフォンで連絡し点検を受けてください。点検後の片付けのため数名残ってください。

★終了時間20分前になっても連絡がない場合はスタッフが伺いますのでご了承ください。

◎掃除について

- 掃除用としてバケツと雑巾4枚（床用）と台ふきん4枚（調理台、テーブル用）をお渡しします。
- 料理室に掃除機と電動モップがありますので、掃除機で掃除し、電動モップで拭きあげてください。
- 床掃除用の水は2F清掃洗い場のシンクに流してください。

◎ゴミはすべてお持ち帰りください。

日吉地区センター

令和5年5月15日