



モトガッコ キッチンスタジオ利用の注意事項

下記の項目を順守のうえでのご利用をお願いいたします。

1 事前の準備

(1) 消耗品

キッチンペーパー(ハンドペーパー)、使い捨て手袋、ゴミ袋、食器洗い用洗剤・スポンジ、拭き取り用タオル(ふきん)、必要な調味料・ラップ・ホイル、箸、食材持ち帰り用ビニール袋等

* 消毒液、ハンドソープは、モトガッコキッチンに設置してあるものをお使いください。

(2) その他

- ・咳、発熱、頭痛、のどの痛み、胃腸炎症状など体調がすぐれない方の利用はご遠慮ください。
- ・キッチン用のスリッパ(モトガッコ記名入り)は、裏をきれいに拭いてから使用してください。
- ・キッチンの床のモップかけをしてください。(一般利用者用モップ利用)
- ・**エプロン**、**三角巾**を着用してください。
- ・手指の消毒を徹底し、手洗いはこまめに行ってください。
- ・水道のお湯が必要な場合は、準備室内にスイッチがあるので、職員に声をかけて、カギを開けてください。

2 調理

- ・調理前及び調理後は、テーブルや作業台の**ふき取り掃除**をし、調理道具を台所用洗剤でしっかりと洗ってください。(一般利用者用スポンジ利用)
- ・片付ける際、利用した食器等は、水分をよくふきとってから戻してください。
- ・飲食時以外は、**マスク**を着用してください。 ・調理後は、冷蔵庫内のふき取り掃除をしてください。

2 食事

- ・大皿は使用せず、料理は個別に盛り付けてください。

4 退出時

- ・テーブル、ガス台のつまみなど、人が触れた部分の消毒を行ってください。
- ・ゴミは必ず持ち帰ってください。 ・ガスの元栓を締めてください。
- ・キッチンの**床のモップかけ**をしてください。 ・消灯、エアコン off、施錠をお願いいたします。
- ・カギ、※**施設使用カード**、**使用時チェック表**を事務室へ届けてください。(※は事務室にあります)

5 その他

- ・キッチンスタジオ奥の**準備室**と**カウンター下の冷蔵庫**は、**利用することができません**。
- ・二段式冷蔵庫は、上段右側のみ利用することができます。
- ・キッチン内の調理器具・食器等は、利用可能です。なお、調理器具等を持参して利用する場合は、事前に職員に相談してください。
- ・調理したものを持ち帰る場合は、利用者の責任において対処してください(食中毒には十分注意してください)
- ・火災、食中毒等の事故が生じた場合、当施設に重大な過失がない限り、その責任は負いかねますので、ご了承ください。
- ・このキッチンは、食品衛生法による営業許可施設として使用場合があります。食中毒予防のため、すみずみまで清潔にご利用をお願いいたします。
- ・一般の利用の皆さまは、食品の調理・製造したものを販売することはできませんので、ご注意ください。

