

調理室使用上のご注意

【使用前】

- ◆調理室の鍵は1階の事務所にありますのでお声掛けください。

⚠ 平日17時～21時・土日祝日は1階管理室へお声がけをお願いします。

- ◆調理を始める前にはハンドソープで手をよく洗い、タオルでしっかりふき取り食中毒予防を心がけてください。

- ◆包丁が必要な場合は1階の事務所または管理室（⚠）にお声掛けください。

※使用後は、必ず本数を確認してからご返却ください。

【使用后】

- ◆各調理台の器具・食器等は冊子内の写真を参考に必ず元の位置に戻してください。

・各調理台の器具は班ごとに色分けし番号を記入しています。きれいに洗い、布巾で水分を十分に拭き取ってから指定の場所に戻してください。

・色分けしていない（まな板・揚げ鍋・蒸し器・やかん等）調理器具は、北側の網棚に返却してください。

- ◆布巾や食材など持参された物は必ずお持ち帰りください。併せて冷蔵庫に食材忘れがないか確認してください。

- ◆当日出たゴミは各自責任をもってお持ち帰りください。

- ◆流し台は、黒いゴムのふたを開けたままにしよく乾くようにしておいてください。また、網の中の残飯はきれいに取り除いてください。

- ◆使用した“スポンジ”や“たわし”は、付着物（残飯等）を取り除き水気を十分にきって、乾くようにしておいてください。

- ◆ガスの元栓、電気温水器のスイッチ、電気・冷暖房のスイッチについては使用者が責任を持って行ってください。

- ◆全て完了後あらかじめお渡ししている『調理実習室を使用する際の注意事項等チェックシート』を記入してください。

- ◆調理室の鍵を閉め、1階の事務所または管理室（⚠）にチェックシートと鍵、包丁を返却してください。※包丁は使用したときのみ。

調理実習室を使用する際の注意事項等

下記の注意事項等を遵守していただき、使用後に保健センター事務所まで提出して下さい。

記

1. 調理機器などの持込は禁止します。
2. 調理機器などの移動はしないでください。
3. 調理機器の使用前には必ずゴムホースとの接続部が正常に接続されているか確認すること。
4. 正しい点火をしてください。**(裏面も熟読し、点検チェックを。)**
5. 必ず換気をしてください。
6. 火元を離れるときは消火し、空焚きにご注意ください。
7. 冷凍・冷蔵庫等忘れ物がないか確認し、使用後に出的ゴミ等はお持ち帰り下さい。
8. 包丁を借りた場合は、必ず本数を確認してお返しください。
9. 使用後のチェックシート

☐ 火を消した後、ガスの元栓も閉めていますか？

☆元栓確認は裏面に✓を入れてこの用紙を返却ください。

☐ 使用した調理機器・食器などの清掃及び決められた場所への片付けはできていますか？

☐ 窓を開けて使用した場合、閉め忘れはないですか？

☐ 湯沸し、エアコン（使用した場合）、及び、照明の消し忘れはないですか？

上記の注意事項等を遵守して使用したので報告します。

令和 年 月 日

宇 多 津 町 長 殿

使用者

団体名 _____

氏 名 _____

※ 使用していて調理機器などの不具合等があれば報告して下さい。

ガス機器の正しい使い方・ポイント

1. 正しい準備
 - ・きちんと確認できるよう照明をつけます。
 - ・まずは、換気の確保をし、機器の外観に異常はないか、ゴムホースとの接続部が正常に接続されているか、周りに燃えやすいものがないかを確認します。
2. 点 火
 - ・ガスの元栓の開放確認をし、素早く確実に着火します。
 - ・燃焼状態をよく確認してください。
3. 使 用 中
 - ・換気が確実に行われているか、正常な青い炎で燃えているか、立ち消えをしていないか、空焚きしていないかなどを確認
 - ・火元から離れないようにしてください。
4. 使い終わり
 - ・確実に消火しているかを確認。
 - ・器具栓を確実に閉止し、ガス栓も確実に閉止します。

ガス元栓チェック表	和室									
	<table border="1" style="width: 100%;"><tr><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック 調理台</td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック 調理台</td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック 調理台</td></tr><tr><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック 調理台</td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック 調理台</td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック 調理台</td></tr><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">師範台 (元栓 3 個)</td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> チェック</td></tr></table>	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	師範台 (元栓 3 個)		<input type="checkbox"/> チェック
	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台							
	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台	<input type="checkbox"/> チェック 調理台							
師範台 (元栓 3 個)		<input type="checkbox"/> チェック								
ホワイトボード										
<p>★<input checked="" type="checkbox"/> チェックの場所に元栓又はボタンがあるので必ず確認してチェックを入れてください。</p>										

☐ チェック
ボイラー
☐ チェック
炊飯器
☐ チェック
オーブン