

料理室

1. 利用目的

料理に使用することができます。

※下記の内容ではご利用できません。

◇公の秩序を乱すおそれのあるもの

◇施設の構造上または管理運営上支障のあるもの

◇物品の販売・陳列

2. 施設概要

面積	95.50 m ²
----	----------------------

◇部屋の面積には準備室を含みます。

◇定員 24名

3. 貸出時間

(利用時間は、準備・片付けの時間を含みます)

	時間帯
午前	9時～12時
午後①	13時～15時
午後②	16時～18時
夜間	19時～21時

4. 利用料金

午前9時～12時	午後①1時～15時	午後②4時～6時	夜間7時～9時	延長料金
3,200	2,100	2,100	2,100	800

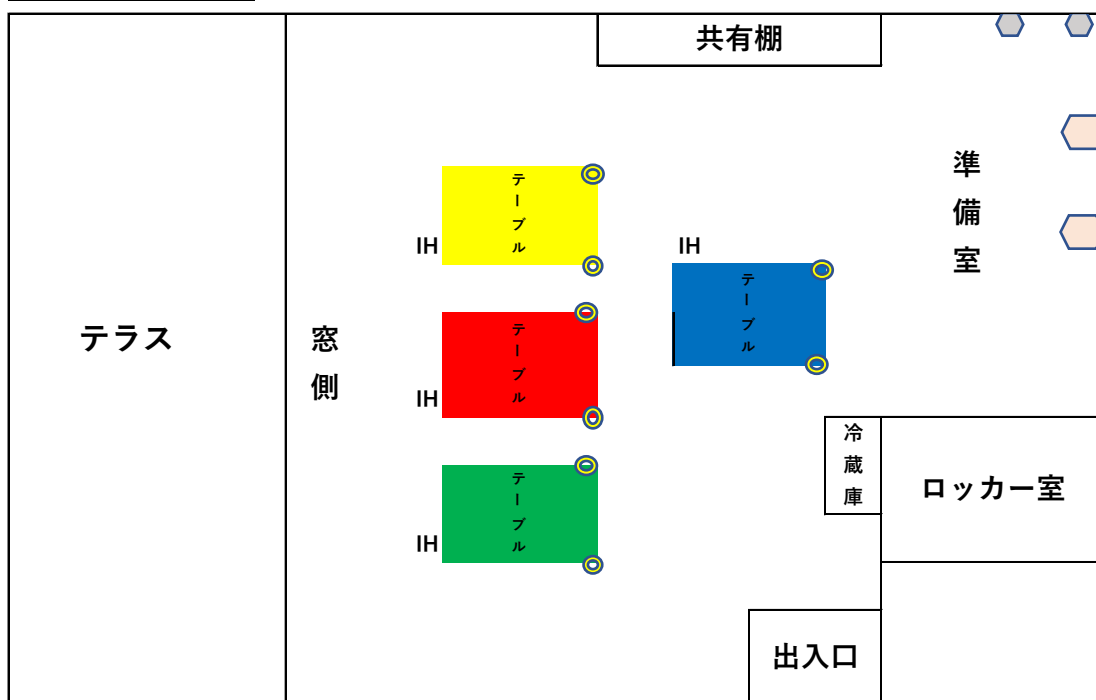
※「午前と午後①」、「午前と午後①と午後②」、「午後②と夜間」、「午前と午後①と午後②と夜間」など、引き続き使用する場合の中間時間についても、延長使用料を徴収いたします。

5. 備品

備品	在庫数	保管場所
炊飯器	4	料理室
マイコン湯沸電動ポット	4	料理室
やかん	4	料理室
圧力鍋、蒸し器、寸胴鍋	各4	料理室
ジューサーミキサー	2	料理準備室
業務用オープン	2	料理準備室
電子レンジ	2	料理準備室
グラス	23	料理準備室
コーヒーカップ(ソーサー付き)	36	料理準備室
洋食器(大きさの違う8種類 色 ホワイト)	各25	料理準備室
しゃもじ、飯椀、小鉢、汁椀	各25	料理準備室
急須	22	料理準備室
湯呑	40	料理準備室
マグカップ(電子レンジ用 透明)	108	料理準備室

計量スプーン、キッチンばさみ、ピーラー、シリコンヘラ	各4	各テーブル
計量カップ、おたま、フライ返し、穴杓子、	各4	各テーブル
竹菜箸、泡立て器、キッチンタイマー	各4	各テーブル
バット、脇取盆	各4	各テーブル
プラスチックまな板（大、小）	各4	各テーブル
ボール（18、24、30）	各8	各テーブル
ざる（18、25）	各8	各テーブル
玉子焼き器、片手鍋	各4	各テーブル
フライパン（20cm、26cm、30cm）	各4	各テーブル
フライパンカバー（M,L,Lサイズ）	各4	各テーブル
寸胴鍋	各4	各テーブル
盆ざる、レモン絞り、巻きすだれ	各4	料理準備室
じょうご	2	料理準備室
おろし器、缶切り、おろし金、オープンミトン	各4	料理準備室
粉ふるい 大・小	各4	料理準備室
ハンドミキサー	4	料理準備室
すり鉢、すりこぎセット	各4	料理準備室
パウンドケーキ型、デコレーションケーキ型、パイ型、ドーナツ型	各4	料理準備室
プリン型	30	料理準備室
料理用刷毛	4	料理準備室
スケッパー	4	料理準備室
ステンレス茶こし	4	料理準備室
木製ケーキめん棒	4	料理準備室
デジタルクッキングスケール	5	料理準備室
案内板・片面ホワイトボード	各1	料理室
生徒用実習椅子	27	料理室
お箸	27	料理室
デザートスプーン	25	料理室
ケーキフォーク	25	料理室
テーブルスプーン、テーブルナイフ、テーブルフォーク	各28	料理室
コーヒースプーン、姫フォーク	各30	料理室
包丁	10	総合窓口
ペティナイフ	6	総合窓口
ピクニックシート	2	総合窓口
ローテーブル	2	料理準備室
ロービーチチェア	8	料理準備室

5. 料理室図面



◎のマークは電源です。

I Hは3口コンロです。

オープン

※SUNTEC (コンベクションオープン・型式COS-200・焼成範囲280W×220D×200H)

レンジ

利用目的コード

さざんかねっとで選択できる「利用目的コード」は下記の通りです。

3017：料理

Ⅱ 使用時注意事項 利用前にご確認をお願いいたします。

□火器持ち込みについて

カセットコンロ等、**火器の持ち込みは原則禁止**です。火器持ち込みには消防署への確認・届け出が必要となります。必要な場合は事前に施設へご相談ください。

□履き物について

料理室内は土足厳禁です。

□料理室を使用した場合のみ、併設されているテラスも使用できます。

テラスをご使用の際、備品のローテーブル・椅子の利用が可能です。(無料)

ピクニックシートも貸出可能です。(2.7×3.6m、約6畳分 1枚) (無料)

有料のテントもございます(3m×3m、1張2,000円) ※要事前予約

□包丁、ペティナイフは総合窓口にて貸出しいたします。

貸出時と退出時に施設担当職員と中身を確認してください。

□ゴミは利用者の持ち帰りが原則ですが、有料ゴミ袋もご用意しています。

三角コーナー・排水溝の生ごみもお持ち帰りください。

有料ゴミ袋は総合窓口で販売しています。(1枚500円：ゴミはご利用後総合窓口で引き取ります)

□退室時チェック

使用した調理器具・食器は、洗って水気をふき取ってください。

洗った調理器具は**収納されていた調理台の上、収納棚の上に置いてください。**

洗った食器類は**備え付けのキッチンワゴンに置いてください。**

利用終了時間 10 分前までに受付へご連絡ください。職員が退室チェック（使用した調理器具、食器、ゴミの有無、冷蔵庫内等）をさせていただきます。

利用者の過失により施設・備品等を破損、紛失した場合、原状回復にかかる費用を請求させていただく場合がございます。

□布巾

テーブルを拭く布巾・お皿を拭く布巾は各自でご用意ください。

□冷蔵庫・冷凍庫

使用後は、庫内に忘れ物がないかよく確認をしてください。

□災害・事故発生への対応

災害や緊急事態の発生などの場合にそなえ、避難通路などを確認しておいてください。

また、そのような事態が発生した場合、速やかに1階総合案内までご連絡ください。

災害などの不可抗力で催しもの等が延期、中止になった場合でも、出展者、参加者等に生じた事故、損失などの責任は施設では負いかねますので、予めご了承ください。