

クッキングルームご利用の皆様へ

1. 付属設備

- ・調理室の調理器具はオール電化です。火気は使用しません。
- ・調理台 4 台（高さ調節機能あり、IH ヒーター、流し台付き）
- ・家庭用冷蔵庫 1 台
- ・オーブンレンジ 4 台、炊飯器（5.5 合炊き） 4 台、ホットプレート 3 台

2. センター備品で使用可能なもの

食器用洗剤、スポンジ、ハンドソープ、アルコール除菌液

包丁・クッキングはさみ・フードプロセッサー・ミキサーをご利用の際は、受付にて貸し出しておりますので、受付窓口にてお申し出ください。

3. お客様でご用意いただく必要があるもの

持ち帰り容器、調理器具を拭く布巾・台拭き（※多めにご持参ください）、ラップ、アルミホイル、オーブンシート、キッチンペーパー、三角コーナネット、廃油凝固剤などの消耗品類、食材、調味料
※「2 センター備品で使用可能なもの」に記載されているもの以外で必要なものは各団体でご準備ください。

4. 利用料金

施設名	面積 (m ²)	施設定員	午前	午後 1	午後 2	夜間
クッキングルーム	44.18	20 名	9~12 時 1,000 円	13~15 時 900 円	15~17 時 900 円	18~21 時 1,400 円

5. 注意事項

- ・調理のみで飲食はできません。作った調理物は持ち帰りください。
- ・マスク着用及び手洗いを行ってください。
- ・準備・後片付けを含め、申請した利用時間内でご利用ください。
- ・ご利用当日は受付窓口にて、鍵・貸出備品・「クッキングルーム利用チェック表」を受け取ってください。
- ・ご利用当日に使用する材料等は事前にお預かりできません。当日ご持参ください。
- ・クッキングルームに置いてある各備品の取扱説明書は冷蔵庫横の棚の最上段に「取扱説明書ファイル」がありますので、そちらをご参照ください。
- ・調理中は換気扇を使用ください。（※換気扇スイッチは、入口右手の冷蔵庫横にスイッチがあります。）
- ・油を使用した時は、流し台に流さずに廃油用凝固剤などで処理してください。
- ・使用した調理器具はしっかりと洗剤で洗浄して、布巾で水分をふき取り、所定の位置に戻してください。
- ・使用後は、作業台・床・流し台・IH ヒーター・排水溝はきれいに掃除してください。
- ・当日出ましたゴミ（生ごみも含む）は必ず、お持ち帰り頂き、室内及び流し台にごみを残さないでください。
- ・IH 調理器具の電源は必ず消してください。
- ・お帰りの際は、室内・冷蔵庫等にお忘れ物がないように確認してください。
- ・付属設備、備品等を破損、汚損、滅失した場合は、弁償していただく場合があります。
- ・お帰りの際は、受付窓口にて鍵・貸出備品・「クッキングルーム利用チェック表」をご返却いただき、利用人数報告等の記帳をお願い致します。

クッキングルーム使用可能備品一覧

分類	備品名	分類	備品名	
食器類	ケーキ皿	調理小物類	急須	
	白皿 (大・小)		バッド (大・中・小)	
	平皿		ドレージ	
	小皿		パウンドケーキ型	
	お盆		プリン型	
	グラタン皿		クッキー型	
	どんぶり鉢		マドレーヌ型	
	茶碗		ケーキ型 (22 cm・18 cm)	
	汁物茶碗		フルーツ絞り	
	湯呑		計量カップ (1,000ml・500ml・250ml)	
	コーヒーカップ、コーヒーカップ皿		計量スプーン	
	子ども用プラスチックマグカップ		クリーム絞り口	
	子ども用プラスチック深皿		片手ざる	
	子ども用プラスチック小皿		ざる (大・小)	
	子ども用プラスチックおかずプレート		ボール (大・中・小)	
	子ども用プラスチック茶碗		キッチンタイマー	
調理小物類	キッチンはさみ	鍋・フライパン類	鍋つかみ	
	はけ		ステンレス桶	
	ゴムベラ		寸銅鍋	
	丸カス揚げ	やかん		
	茶こし	半寸銅鍋		
	ピーラー	片手鍋 (大・中・小)		
	粉ふり	蒸し三段鍋		
	おたま	フライパン (28 cm・23 cm)		
	菜箸	玉子焼き器		
	木べら	両手鍋		
	トンダ	天ぷら鍋		
	しゃもじ	調理道具	フードプロセッサー	
	すりおろし器		ハンドミキサー	
	フライ返し		ミキサー (700ml)	
	クッキングスケール		ホットプレート	
	麺棒		炊飯器 (5.5合)	
	ゴマすり鉢・すりこぎ棒		オーブンレンジ	
	調理小物類	油ポット	箸類	箸
		包丁とぎ		箸置き
		泡だて器		れんげ
		肉たたき		ナイフ
		ステンレス落し蓋		フォーク (大・小)
缶切り		スプーン (大・小)		
まな板		子ども用スプーン・フォーク		