

料理実習室を料理利用される皆様へ

ご協力をお願い

1. 利用について

- ① 終了 15 分前にスタッフによる点検を行います。お時間厳守にご協力ください。
- ② 原則、ゴミはお持ち帰りをお願いいたします。

2. 感染症対策について

- ①利用前・利用中もこまめに手洗い・手指消毒を行ってください。アルコール消毒を用意いたしますので、必要に応じてご利用ください。
- ②レンジフードの換気扇を利用し、定期的に換気を実施してください。（窓は回転式で、開口幅を調整できない為、安全上の観点から窓開け禁止とさせていただいています。）
- ③**利用する調理器具・食器類は使用前に必ず洗浄してください。**
- ④利用中はマスクを着用し、利用者同士の距離を十分確保してください。
- ⑤飲食をする際には、近距離や向かい合っのご飲食等、感染リスクの高い利用は避け、ソーシャルディスタンスの確保に十分配慮してください。
- ⑥利用後は使用した調理台・調理器具・食器類を洗浄し、ふきんで拭いてください。
- ⑦利用後の調理器具・食器類は戸棚などにしまわず、調理台へ広げて置いてください。
- ⑧ゴミはお持ち帰りください。

3. ご用意いただくもの

- ①台ふきん、食器用ふきん
- ②ゴミ袋（可燃ゴミ・不燃ゴミ等）
- ③**割りばし・紙コップ・紙皿など持参していただくことも可能です。**