

調理室利用上の注意

「調理室」は、“食”を通して学ぶことを目的とした活動の為にご利用下さい。
団体の一部の方が調理し、滞在中の全員の食事をまかなう目的ではご利用いただけません。

【備品について】

☆ 調理室内の備品（調理器具・食器）は全て自由にお使いいただけます。
但し、下記の消耗品をご持参下さい。

●ラップ ●アルミホイル ●クッキングペーパー ●ふきん ●スポンジ

破損や著しい汚れがあった時は必ずフロントにお申し出下さい。場合によっては実費をいただくことがあります。

☆ 炊飯器及び電子レンジは電気容量が大きいいため、同時に3台以上の稼働は避けて下さい。（ブレーカーが落ちます）

【食材について】

☆ 食材・調味料は衛生的に管理されたもの、または当館にて事前にご注文いただいたものをご使用下さい。

☆ 料理酒を除くアルコール類のお持込みは固くお断りします。

☆ 調理したものは全て調理室内で召し上がって下さい。他の活動室や宿泊室に持込むことはできません。但し、お菓子などをお土産として持ち帰ることはできます。

【掃除について】

☆ 床、ガス台、流し台の全ての清掃をお願いします。

☆ 揚げ物などで大量の油をご利用の場合は、凝固剤などをご持参の上、処理をお願いします。

☆ 冷蔵庫内の食材のお忘れにご注意下さい。

☆ ゴミ（生ゴミ・燃えるゴミ＝紙・燃えないゴミ＝プラスチック、ビニール・その他＝缶・瓶）の分別をお願い致します。
利用終了後にゴミ袋ごとフロントへお持ち下さい。

【その他】

☆ 調理室内で調理されたものによる食中毒等に関しては、当館は一切の責任を負えません。衛生管理はお客様自身でしっかり行なって下さい。

☆ 強いにおいや煙が発生する場合は、十分に換気を行なって下さい。

