

## 福祉・教育総合プラザクッキングルーム 使用時に利用者に持ってきていただくもの

- 包丁
- ピーラー
- キッチンバサミ
- 缶切り
- おろしがね
- 調理実習に必要な調味料
- お茶
- 食器、器具用ふきん
- 台ふき
- 手ふき
- ぞうきん
- ラップ類、ホイル類、ペーパータオル等
- 燃えるゴミ用袋
- 燃えないゴミ用袋
- 食器洗い洗剤
- その他必要と思われる物



pista.jp - 4143765

※調理実習時に必要と思われる物は、各自で持ってきてください。  
包丁、ピーラー、キッチンバサミ等刃物は、置いてありません。  
クッキングルームの冷蔵庫の調味料、戸棚の中の洗剤等は使用しないでください。

※調味料等持ってきた物、生ゴミ等燃えるゴミ、不燃ゴミ、揚げ物の油等は  
残さず持って帰ってください。

# クッキングルームの整理・清掃の手順

## 1. 調理台の整理

◆調理台の中の器具は、きれいに洗って拭いて乾燥させてください。

(濡れたまま片づけないこと！！)

◆調理台の中の器具は、所定の場所に片付けてください。

## 2. 戸棚の整理

◆食器・急須・やかん・角盆は、きれいに洗って拭いて乾燥させてください。

(汚れたまま、濡れたままで片づけないこと！！)

◆食器・急須・やかん・ポット・角盆・調理器具・炊飯器等は、所定の場所に片付けてください。

## 3. 掃除について

◆調理台・シンクは、排水口のごみ受け、三角コーナーのゴミの食べ物かす等をきれいに  
取り除き洗ってください。

◆調理台の上、IHクッキングヒーター、レンジまわりは汚れをきれいに拭き取ってください。

◆床はほうきでゴミを掃ってください。その後、黄色のモップをかけてください。

◆畳は畳用ほうきでゴミを掃き、ひどい汚れは雑巾で拭いてください。

◆畳用ほうきは清掃後、所定の場所に片づけてください。

上記手順によりしっかり整理・清掃をして  
みんなで気持ちのいいクッキングルームに  
しましょう☆☆☆



# クッキングルームのお湯について

- ・各キッチンテーブルの下に小型電気温水器があります
- ・蛇口から出るお湯は、各キッチンテーブルごとに75度の5.8リットルです
- ・小型電気温水器の操作等はしないでください
- ・お湯を使うと自動でお湯を作りますが使い続けるといずれ水のみになります
- ・水のみになると再度お湯を作るのに約20分かかります