

栄養指導室使用のお願い



栄養指導室は、いろいろな方が使用します。
みなさんが気持ちよく使えるよう、これらの事に気をつけて
使用しましょう。

ふきん、ゴミ処理については、使用される方でご準備下さい。

I. 『栄養指導室に入る前に』



栄養指導室は**土足禁止**です。

栄養指導室後部入口のドアの右横に靴箱があります。そこでスリッパに履き替えてお入りください。

脱いだ靴は廊下に並べて下さい。



II. 『調理を始める前に』



1. **調理台**はそれぞれ**色分け**をしています。
各調理台の蛇口に色テープで印をしています。

調理台の調理器具は他の調理台のものと混ざらないように気をつけて使用して下さい。



2. **ガスの元栓**は、各調理台ガスオープンの下にあります。



<開け方>

黒いカバーを、手前に回すように開く。

元栓のつまみをガス管と平行にして使用して下さい。

手前に回す



3. **包丁・まな板**は、冷蔵庫
右横の「殺菌庫」にあります。



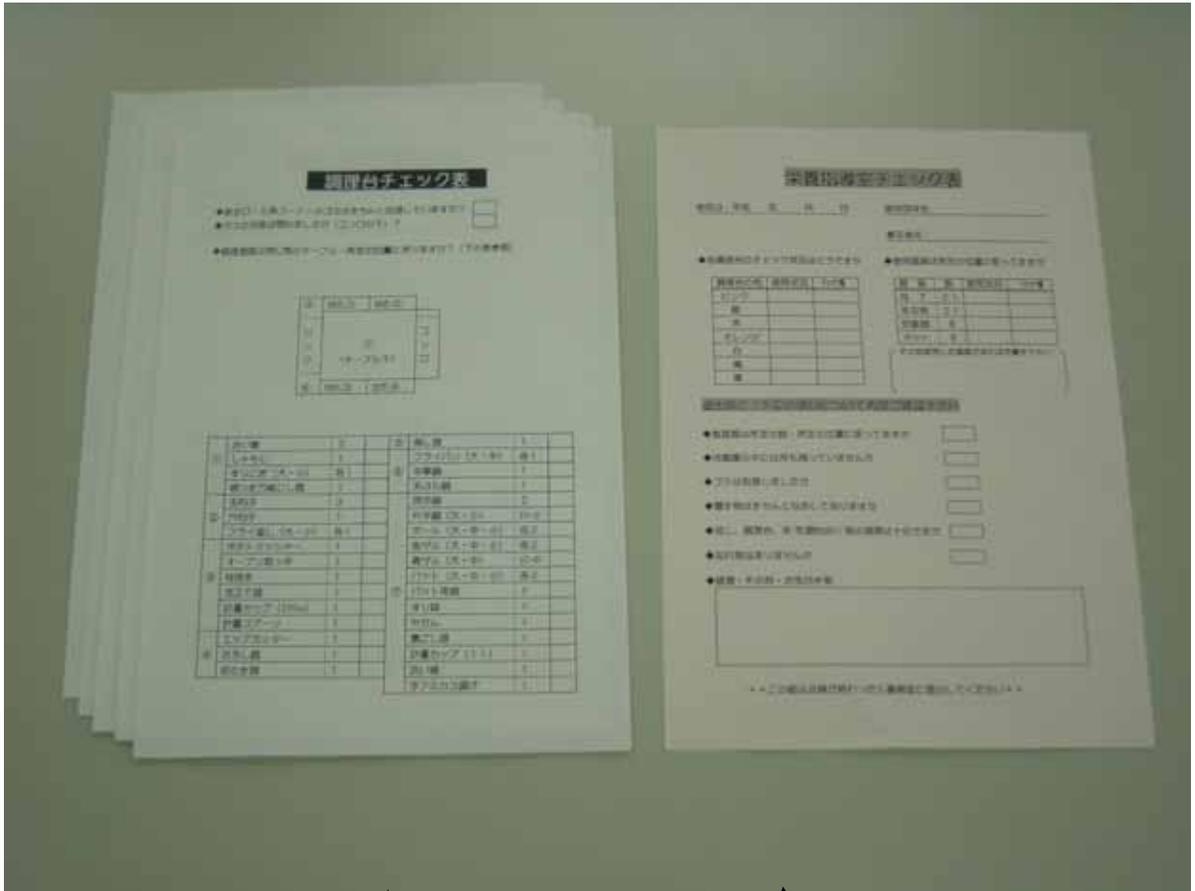
4. **まな板**は色分けしていま
す。間違えずに使用しま
しょう。

赤線入り：肉・魚用
線なし：野菜用



5. **洗剤**は冷蔵庫横の
ワゴン下の箱にあります。

III. 『後片づけ』



1. **各テーブルごとに調理器具**がきちんと元の位置に戻っているかどうか、別添の「調理台チェック表」で**チェック**して下さい。

2. **代表の方は**、調理台チェック表を回収し、「栄養指導室チェック表」の項目に従って、確認をお願いします。

栄養指導室チェック表は事務室に提出して下さい

チェック表は、後ろの袋に入っています。

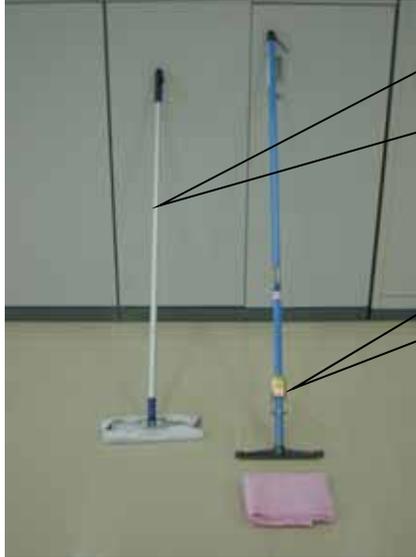
『掃除』

調理実習後で大変お疲れのことと思いますが、調理台、レンジまわり、床等の清掃まで忘れずお願いします。

掃除道具は、調理室後方の掃除道具入れの中にあります。



1. **まず**、フローリングワイパーでゴミをとります。(使用後は、シートを新しいものに取り替えて直して下さい。)



2. 次に、**雑巾**で**水ぶ**きします。

3. バケツの水は廊下の男子トイレ入口で準備して下さい。



お疲れ様でした。最後に事務所で確認を受けてお帰り下さい。