

調理実習室・講座室 利用のきまり

1. 調理実習室・講座室の利用方法

- ① 利用前に利用責任者が必ず事務室に立ち寄り、利用料金を納付しカギを受けとって下さい。
 - ② 食育・花育センターの開館時間は9時～17時です。9時前の入館及び17時以降の在館はできません。
 - ③ 食材や弁当等発注した品物や荷物、備品はお預かりできません。利用時間内に受領または搬入して下さい。弁当容器等の回収も利用時間内をお願いします。
 - ④ 利用後は職員が点検します。後始末をし、事務室までお知らせ下さい。なお、利用時間には、準備、片付け、点検までを含みます。
 - ⑤ 講座室の机や床等が汚れた場合は水場にあるほうき、雑巾で清掃をお願いします。
 - ⑥ 周囲に迷惑のかかる騒音及び行為にご注意下さい。
 - ⑦ 楽器演奏や歌唱等、周囲に音が漏れる行為はご遠慮下さい。
 - ⑧ アルコール類を伴う飲食は固くお断りします。
 - ⑨ 利用できるスペースは調理実習室と講座室の室内です。多目的ラウンジの占有はできません。また室外での受付やピラ配り、看板パネルの設置を希望する場合は予約時にご相談下さい。希望に沿えない場合もあります。
- ※ 上記を守れない場合、また、その他センター管理上支障があると認める行為があった場合は利用許可を取り消し、利用を中止して頂く場合があります。(新潟市食育・花育センター条例第15条、17条)

2. 調理実習室に関する注意事項

- ① 初回ご利用の場合、利用責任者が事前に下見を行い、調理実習室の使用方法等の説明を受けて下さい。下見の日程調整についてはお問い合わせ下さい。なお2回目以降の場合でも利用責任者が変わった場合は同様に下見が必要です。
- ② 前日の食材等の搬入、準備等はできません。
- ③ 使用できる消耗品等のごみ袋、三角コーナネット、スポンジ、食器・洗濯洗剤、布巾、台布巾のみです。それ以外の全ての消耗品(ラップ等)はご持参下さい。

3. 講座室に関する注意事項

- ① 弁当容器等、ごみは全てお持ち帰り下さい。
- ② 直火は使用できません。卓上IH熱源等、電気調理器の持ち込みと使用については事前にご相談下さい。