

# SSプラザせんだい 103多目的室 調理利用の流れ



事前に

**仮予約**

- ・お電話、窓口、web予約システムよりお申し込みください

7日前  
まで

**申請**

- ・ご利用日の1週間前までに申請（施設使用料のお支払い）することで本予約となります。
- ・申請時に「備品借用願」をお渡しします。使用したい備品について当日までに記入を済ませておいてください。

**1**

**当日の手続き**

- ・入室手続きをおこないますので、1階総合受付にお越しください。
- ・「備品借用願」をご提出ください。

**2**

**調理中**

- ・調理器具の取扱には十分注意して調理をお楽しみください

**3**

**調理終了後**

- ・「退室時チェックリスト」をもとに片付け、清掃をお願いします。
- ・食器、調理器具は職員が点検します。食器棚へしまう前に内線100または114へお電話ください。

**4**

**職員の点検**

- ・使用者立ち会いのもと、職員による原状復帰状況の確認をおこないます。
- ・点検後、食器と調理器具を食器棚へお戻しください。

**5**

**設備代精算**

- ・1階総合受付にて設備代（空調代・持込機器代・有料貸出備品等）のご精算をお願いします。

# SSプラザせんだい 103 多目的室 ご利用の手引き

## 備品について

別紙「備品借用願」に記載のあるものは貸出できます。

- ① 103 多目的室の備品をご利用の場合は、「備品借用願」のご記入の上、入室手続き時に 1 階総合受付へご提出ください。
- ② 「備品借用願」にご記入いただいた備品・数量のみご使用できます。備品の追加が必要になった場合は、1 階総合受付にお申し出ください。
- ③ 103 多目的室の備品（食器・調理器具等）を他の会議室等へ持ち出すことはできません。
- ④ 備品の取り出しには職員が立ち会う場合がございます。

※※ 下記の備品はご持参ください ※※

**ふきん・ゴミ袋は必ずご持参ください**

ラップ / アルミホイル / キッチンタオル / 食器用洗剤等の消耗品  
食材 / 調味料等

## 調理中の注意事項

- ・食器や調理器具（特に刃物類）の取扱には十分ご注意ください。
- ・設置されている IH コンロ以外での火気使用は厳禁です。  
（カセットコンロ等のお持ち込みは固くお断りします）
- ・調理中は必ず換気扇を回し、出入り口を閉めてにおいが廊下へ漏れ出さないように注意してください。
- ・炊飯器および電子レンジは電気容量が大きいため、同時に 2 台以上使用したい場合は職員にお尋ねください。（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をご使用ください。
- ・料理酒を除くアルコール類のお持ち込みは固くお断りします。
- ・調理したものはすべて 103 多目的室内でお召し上がりください。

## ごみについて

- ・**103 多目的室のご利用で発生したごみはすべてお持ち帰りください。**  
（当施設ではごみの回収は行っておりません。）
- ・103 会議室にあるリサイクルボックスは、ごみの分別作業にお使い頂けます。  
リサイクルボックスの中や、シンク内等、使用中に発生したごみは必ず使用者側で回収してお持ち帰りください。

## 使用後の清掃について

- ・揚げ物などで大量の油をご利用の場合は、凝固剤等をご持参の上、適切な処理をお願いいたします。
- ・鍋の焦げ付き等、洗い残しが無いようにお願いします。
- ・IH コンロ周辺は油はね、水滴が無いように拭き取ってください。
- ・三角コーナーを洗い、排水溝のごみを取り除いてください。
- ・シンク周りの水滴を拭き取ってください。
- ・作業台や椅子の汚れを拭き取ってください。
- ・床はごみを拾い、水モップをかけてください。
- ・備品の台ふき、雑巾はそれぞれ専用のバケツに入れ、職員にお渡してください。

**※使用後の清掃が不十分な場合、もう一度清掃をお願いする場合があります※**

## 備品返却・室内の原状復帰

- ・使用した食器・調理器具は食器用洗剤でよく洗い、水気が無くなるまで拭いてください。
- ・使用者立ち会いのもと、職員が室内の原状復帰状況の確認をおこないます。
- ・食器、調理器具は職員が点検いたします。**食器棚へしまう前に内線 100 または 114 へお電話ください。職員の点検完了後に棚へお戻してください。**

## その他

- ・利用時間内に片付け、清掃まで完了してください。  
【時間のめやす】  
利用時間終了 1 時間前・・・片付け、清掃作業 開始  
利用時間終了 30 分前・・・食器、室内の原状復帰について点検を受ける

### **※103 多目的室を 22 時まで予約されている方へ※**

- ・当施設の閉館時刻は 22 時です。  
21 時には調理を終了し、片付けに入ってください。  
設備代のご精算は 21 時までをお願いいたします。

- ・調理中の事故、調理されたものによる食中毒等に関しては、当施設は一切の責任を負いません。
- ・設備、備品等を破損した場合は、1 階総合受付（内線 100 または 114）にお申し出ください。