

八潮市役所 栄養指導室利用のご案内

○栄養指導室利用のご案内とお願い

○栄養指導室の調理器具・備品類等リスト（別表）



©八潮市

八潮市

栄養指導室利用のご案内とお願い

以下の事項についてご注意のうえ、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

〈ご利用日までに確認・準備していただくこと〉

○はじめに

- ・栄養指導室は、食材の調理目的でのみ使用可能です。
(においが強く出るもの、調理以外の利用は禁止とします。)
- ・栄養指導準備室は使用できません。
- ・栄養指導室は、市の事業で使用する場所のため、使用前の状態に戻っていない場合は、次の貸し出しを許可しない場合があります。
- ・室内は土足禁止です。各自、室内用の上履きをご持参ください。
- ・トイレに行く場合は、エプロン、三角巾を外し、外履きの靴に履き替えてください。
- ・使用時間内で準備、片付け、掃除を済ませてください。
- ・万が一備品を破損したり機器が故障した場合は、必ず3階のアセットマネジメント推進課または1階の守衛室までご連絡ください。
- ・鍵がかけてある棚は、使用することができませんのでご了承願います。
- ・ベビーカーでの入室はご遠慮ください。

○ご用意していただくもの（※貸し出し等はいりません）

- ・エプロン、三角巾、上履き、ハンドタオル
- ・消耗品類（例）
スポンジ、洗剤、手洗いソープ、食器用ふきん（合計3枚以上）
台ふきん、なべしき、排水口の水切りネット、キッチンペーパー、ぞうきん、新聞紙
ごみ袋、アルコールスプレー等。その他、調理、試食を行う際に必要なもの。

○ごみの処理について

- ・ごみは全てお持ち帰りいただきます。
- ・使い終わった油も凝固剤で固めてお持ち帰りください。

〈ご利用当日の流れについて〉

○入退室時

市役所3階アセットマネジメント推進課（30番窓口）
市役所1階東側守衛室

にお立ち寄りください。鍵をお貸しします。

○靴の履き替えについて

靴は、栄養指導室の入り口（前室）で室内用上履きに履き替えてください。
スリッパ等の貸し出しは、ありません。

○荷物・貴重品について

荷物は、机の下の荷物入れに収納し、貴重品は身に付けて各自管理を行ってください。

○電気、エアコン、換気・排気について

- ・電気、エアコン、換気・排気のスイッチは、室内の右前方の冷蔵庫近くにスイッチがあります。窓ガラスは開きません。
- ・換気扇は一括で管理しているため、室内にスイッチはありません。

○調理前に準備すること

シンクの排水口に水切りネットを取り付けてから作業を開始してください。

○使用できる備品について

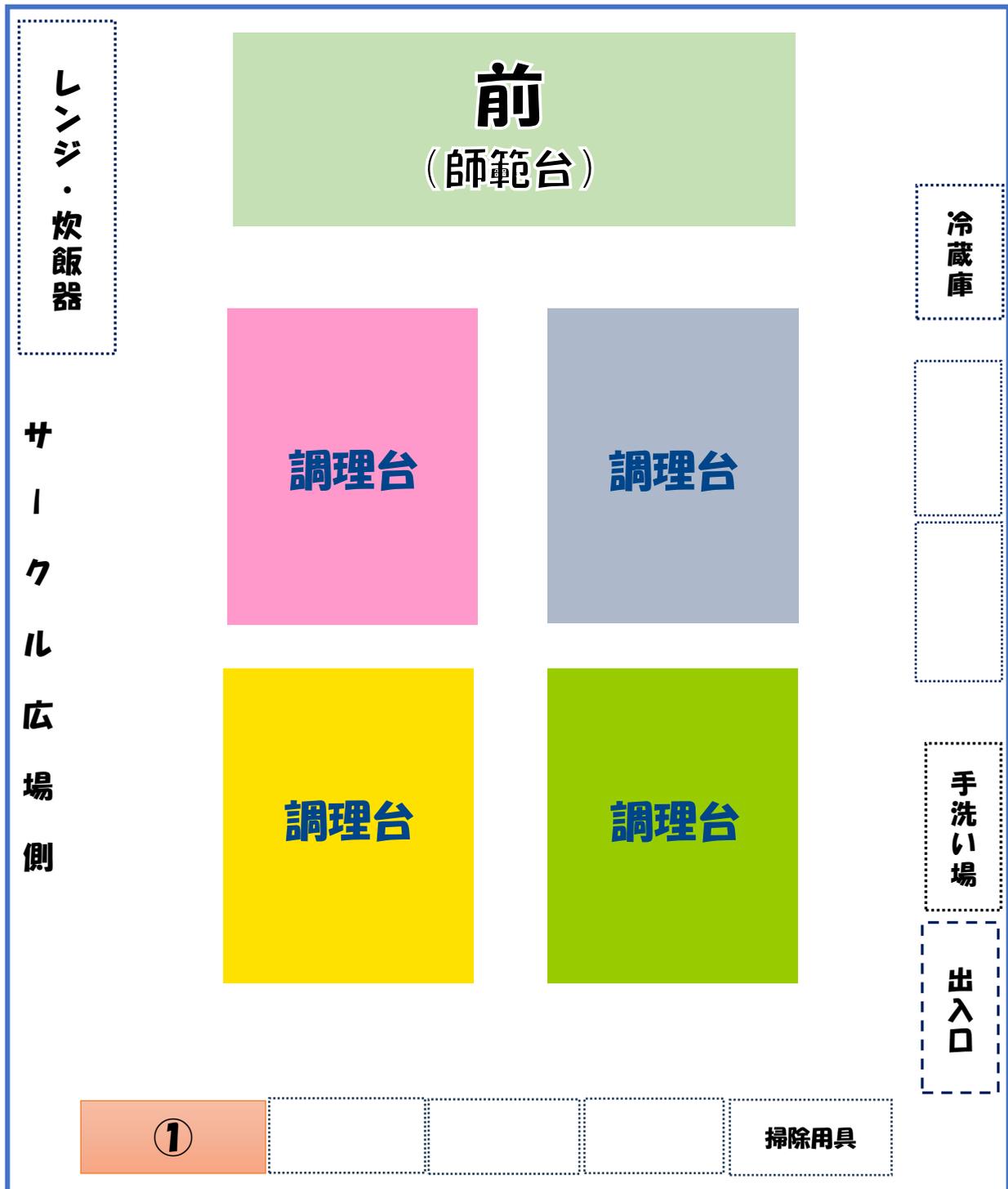
- ・使用できる備品は別表のとおりです。使用料は部屋の使用料に含まれています。使用したあとは、元の場所に戻してください。
- ・なべのふたは、ガラス製のため、取り扱いには十分ご注意ください。
- ・フライパンの取っ手は、洗浄後抜けやすいため、取り扱いにご注意ください。
- ・加熱機器全般（IH調理機器・炊飯釜・オーブンレンジ）
…ブレーカーが落ちる恐れがありますので同時に5台以上使用しないでください。
- ・手元カメラ&モニター…使用する場合、申込み時に申告し当日はマニュアルに従って操作してください。
※ 使用日当日のお問い合わせ等はお受けいたしませんのでご了承願います。

〈使用後の片付けについて〉

箇所名	行うこと	備考
調理台	拭き上げ	油はねや水滴などの跡を残さない。
I H調理機器	加熱プレート部分及び操作部分	使用した箇所は、台ふきん等で拭き取る。 I H調理機器とコンロ台のすき間も拭き取る。
シンク	排水口	水切りネットを外し、ゴミ受け内も洗浄する。
	シンク周り	水滴が残らないよう乾いたふきん等で拭き上げる。
	調理台との間	床に水がもれていないか確認し、もれている時は拭き取る。
食器用水切りかご		かごの下の水受けに溜まっている水を捨て、調理台の上で乾かす。
荷物入れのかご		調理台の丸イスの上に戻す。
使用した調理器具類		きれいに洗い、清潔なふきんで拭いてよく乾かし元の場所に戻す。 ※ボウルやざるなどに水分が残っている場合は、乾いたふきん等で水分を拭き取る。
炊飯器		①炊飯釜、内蓋をきれいに洗う。 ②炊飯釜は、炊飯器の外で蓋を開けて乾かす。 ③操作部分等触れたところは、きれいに拭いておく。
オーブンレンジ		使用後は庫内及び、取っ手、操作部分をきれいに拭く。
冷蔵庫		冷蔵室及び冷凍室、野菜室内に忘れ物がないか確認を行う。取っ手など触れたところは拭いておく。

- ・ 全て終わったら、電気を消してください。
- ・ 帰る前に3階のアセットマネジメント課（または1階東側守衛室）まで鍵の返却を行い、使用前の状態に戻っているか職員と確認を行ってください。
- ・ 備品の破損、機器の故障等あった場合は、帰る前の確認時に必ず申し出てください。

栄養指導室見取り図



※使用可能な器具の保管場所は①です。

お問い合わせ先

- 栄養指導室の貸出予約等について … アセットマネジメント推進課(内線470)
- 栄養指導室内の器具、備品等について…健康増進課(内線856)

栄養指導室調理器具・備品類等リスト

○調理器具類

品目		数量	備考
なべ類	両手鍋	5	φ23cm、ガラスふた付き
	片手鍋	5	φ19cm、ガラスふた付き
フライパン	フライパン（浅）	5	φ28cm
	フライパンのふた	5	
ボウル類	ボウル（中大）	5	φ25cm
ざる類	ざる（中大）	5	φ25cm

○備品類

品目	数量	備考
I Hコンロ（2口）	4	各調理台に付属、鉄・ステンレス対応 3.0kw
I Hコンロ（3口）	1	師範台に付属、鉄・ステンレス対応 3.0kW
シンク	5	縦40cm×幅55cm×深18cm、蛇口2口
食器用水切りかご	5	（大）×1セット、各調理台用（小）×4セット
丸イス	24	各調理台4脚、師範台の下に8脚（予備）
荷物入れ	8	各調理台の下に2つずつ
炊飯器	2	1升（10合）炊
オーブンレンジ	5	庫内容量30ℓ、レンジ最高出力1000W
冷蔵庫	1	冷蔵室151ℓ、冷凍庫41ℓ
手元カメラ モニター	1式	使用できるのは、手元を映し出す機能のみ。

○掃除用具

品目	数量	備考
ほうき	1	
ちりとり	1	