【金沢未来のまち創造館　調理室の使用について】

準備していただきたいもの

当館は施設及び備品のみの貸出しとなります。**消耗品等は全てお持ち込みください。**

例）食材料、調味料、ふきん(食器・台拭き用)、エプロン、三角巾、手指消毒アルコールスプレー、衛生手袋、手洗い石けん液、食器用洗剤、スポンジ(食器用･シンク用)、ゴミ袋、水切りネット、ラップ、アルミホイル、クッキングシート、ペーパー等

調理室のある４Ｆのセキュリティゲート内エリアは**土足禁止**です。内履きをご持参ください。

当日の入・退室

入室・退室の際、責任者の方は**２Ｆの職員**にお声かけをお願いします。

使用時間より早い入室、遅い退出はできません。使用時間厳守でお願いします。

使用にあたって

・材料等の**事前**お預かりはしておりません。**当日ご持参ください。**

・貴重品等は各自で管理してください。万一、盗難等が発生しても当館は一切の責任を負いません。

・故意または過失により食器・器具等を破損、汚損、紛失した場合は、弁償していただくことがあります。

・準備室で簡単な着替え、荷物を置くことができます。貴重品以外の荷物や上着などはこちらをご利用ください。(貸出時に鍵をお渡しします。)

・危険ですので貸出用器具以外には、触れないで下さい。

・油をご使用の際は、ペーパータオル等であらかじめ油をふきとってから、洗剤で洗ってください。

また、大量の油は、固めてからお持ち帰りください。

使用後

・**「使用後点検表」に基づいて使用器具等の片付けをお願いします。**

・**使用後点検・確認**のため、**終了時間10分前までに2F受付までご連絡ください。**(内線: ２Ｆ受付)

2F職員が**確認した後に調理器具を収納場所にしまっていただきます。**

・使用時に生じたゴミ・消耗品は全て**お持ち帰りください。**

その他

・上記注意事項を遵守できない場合は、次回からの使用をお断りすることがあります。

・使用中ご不明な点等がありましたら、2F 受付・事務室までご連絡ください。

・使用中、1F「ノマチカフェ」のスタッフ等が入室する場合がありますので、ご了解願います。

・調理中の事故・調理した食品による食中毒等については、その一切の責任を負いません。

・なお、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）では、調理した食品は「調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。」とありますので、その旨、ご注意ください。

金沢未来のまち創造館　調理室貸出器具について

調理台７台(ガス４台・ＩＨ３台)のほか、以下の貸出器具をご使用いただけます。

貸出器具一覧

器具名	個数	器具名	個数
包丁	１４	ボウル　大・中・小	各７
まな板	１４	ボウル　極小	１４
計量カップ　大・小	各７	ザル　大・中・小	各７
計量スプーン	１４	片手ストレーナー	７
電子はかり	７	角バット　大・中・小	各７
ピーラー	１４	角バット網　(油切り網)	７
キッチンはさみ	７	テフロン片手鍋　(蓋付)	７
ゴムベラ	７	テフロン両手鍋　(蓋付)	７
菜箸	２１	行平鍋　　大・中・小	各７
ターナー　(フライ返し)	１４	フライパン　　大・小	各７
おたま	１４	フライパン蓋　大・小	各７
穴あきおたま	７	鍋つかみ	２８
トング	７	シリコン鍋敷	１４
カス揚げ	７	洗い桶	７
泡立て器	７	水切りラック	７
おろし金	７	水切りかご	７

※その他食器、お箸等をご使用いただけます。

2021.10現在