

クッキングスタジオ

【定員】 33名

【面積】 約100㎡

【床材】 塗り床

【利用できる内容】 調理実習

【備品】

品名	規格等	数量
調理台	昇降可能な車椅子対応調理台1台を含む	5台
IHクッキングヒーター	3口IH、グリル付き	9台
冷蔵庫	230ℓ (冷凍庫59ℓ、冷蔵庫171ℓ)	1台
電子オーブンレンジ	日立 ヘルシオ30ℓ	6台
炊飯器	1升炊き2台、8合炊き1台、5合炊き1台	4台
フードプロセッサー	ブラウン マルチクイック	5台
調理器具		一式
食器		一式
ホワイトボード		1台

【設備について】

- ・調理器具はオール電化です。火気は使用しません。
- ・調理台は講師用1台、一般用4台 計5台です。(昇降可能な調理台1台あり)
- ・IHクッキングヒーター(3口IH、グリル付き)は9台です。
- ・シンクは講師用1ヶ所、一般用9ヶ所、 計10ヶ所です。
- ・詳細な調理器具等については別紙備品一覧を参考にしてください。なお、この他に調理器具を持ち込まれる場合は、事前にご相談願います。(別途に鍋を持ち込まれる場合は、IH対応鍋をご持参ください。)

【利用上の注意】

- ・室内は土足厳禁です。備え付けの専用スリッパに履き替えてください。
- ・調理中は必ず換気扇をつけてください。
- ・食中毒予防のため、必ず利用前に手や食器・調理器具を洗浄してください。
- ・刃物(フードプロセッサーを含む)や食器の取り扱いには十分ご注意ください。
- ・冷蔵庫は利用時間のみ食品の保存ができます。
- ・ふきん、スポンジ、洗剤、ゴミ袋、手洗い用石けんは各自ご持参ください。
- ・ごみは必ずお持ち帰りください。
- ・使用した調理器具、食器類はきれいに洗って水分を拭き取り、元の場所に戻してください。
- ・油を使用したときは、必ず廃食用油処理剤などで処理してください。
- ・調理後は調理台、IHクッキングヒーター、電子オーブンレンジ、グリル、シンク、排水溝を

必ず掃除してください。

- ・使用後は掃除機等で床掃除を必ず行ってください。
- ・そのほかご不明な点がございましたら、総合案内にご連絡ください。