D棟9階「さくら」利用の手引き

宿泊 D棟 9 階「さくら」は、レストランさくらの跡地となったスペースにできた研修室で、調理実習や懇親会等にご利用いただけます。

ご利用に際しての注意事項をまとめましたので、ご利用前に必ずご一読ください。

1. 施設詳細

〈 照 明 〉完備

〈 水 道 〉完備(4箇所)

〈 電 源 〉 I O か所あり 各コンセントは I O O V I 5 A まで利用可

※ | コンセントにつき、 | 500Wまで利用可能です。

家電の組み合わせによって、ブレーカーが落ちる可能性がありますので、

「備品リスト」で各備品の消費電力をご確認ください。

(例:電子レンジ(I420W)2台⇒2840Wとなり、使用不可)

〈 備 品 〉調理器具一式(別紙「備品リスト」のとおり)

〈 席 数 〉 | テーブル6人×6テーブル 36席 ※予備椅子を含めて68名着席可

2. 使用時間

3. 使用料金

	青少年	一般
①	16,200	29,600
2	21,100	39,900

4. 申込方法

空き状況をご確認の上、通常のセンター利用のお手続きと同様の手順で申込ください。 詳細は当施設 HP をご覧ください。

5. センター到着後の利用の流れ

- ・利用案内で入所手続き後、宿泊 D棟 I 階フロントで利用者用ファイルとゴミ袋を受け取ります。 ※包丁を使用される場合は、お声がけください。 D棟フロントで貸出いたします。
- ・利用を始める前に、〈設備・備品チェックシート〉を参考に、設備および備品の破損・汚損等がない か確認してください。ご利用後に設備および物品の破損・汚損等が見つかった場合、相当額を弁償 いただく場合がございます。
- ・ご利用の際に出た生ゴミは、必ず受付時にお渡したごみ袋に入れて D棟 I 階受付横のゴミ箱に設置してあるポリバケツに捨ててください。生ごみ以外のゴミで黄色のゴミ袋に入りきらない場合は、まとめて D棟 I 階受付横のゴミ箱に直接捨ててください。センター内の他のごみ箱には捨てないよ

うお願いします。

- ・ビン・缶・ペットボトルの空き容器は、D棟 I 階受付横のゴミ箱に直接捨ててください。

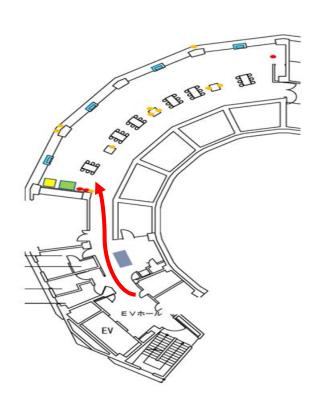
 ただし、ケータリング業者等を利用しての懇親会を実施した場合は、すべてのゴミをケータリング

 業者が回収できるよう、あらかじめ手配いただきますようお願いいたします。
- ・活動終了後は、「設備・備品チェックシート」のチェック項目を確認の上、引率者の方が責任をもってチェックをしてください。その後、宿泊 D棟フロント(内線 6 | 32)にご連絡いただき、スタッフチェックを受けてください。最後に、引率者とスタッフがチェックシートにサインをして終了となります。
- ・スタッフのチェックが終了したら、利用者用ファイルは D棟 I 階フロントにご返却ください。 ※包丁を使用した場合は、本数を確認してから D棟フロントに直接返却ください。

6. 留意事項

- ・電気機器の持ち込みは、ブレーカーが落ちる可能性があるため禁止です。
- ・ガス機器の持ち込みは禁止です。
- ・ラップ、アルミホイル、ゴミ袋、フキン等の消耗品は備えておりません。備品リストをあらかじめご 確認ください。
- ・調理器具・食器類は必ず洗ってからご使用ください。
- ・アルコールを含む懇親会は、原則②の時間帯のみ実施いただけます。
- ・50名以上の利用の場合は、必ず下見を行ったうえでお申込みください。
- ・利用後は、必ず清掃用具を用いて清掃を行うとともに、「ご使用前・後に確認してください」を参考 に、机・椅子等の備品を元の場所に戻してください。その後、宿泊 D棟フロントスタッフに報告し、 立ち合いチェックを受けてください。清掃および原状復帰が出来ていない場合は、利用者のみなさま で行っていただきます。

7. 平面図



消火器×3

● 電源×10

【水道】

水道×4台

水切り×各1台 計4台 ハンドソープ×各水道に1個 計4個 食器洗剤×各1個 計4個 スポンジ×各2個 計8個 消火器×3台 電子レンジ×4台 高速製氷機×1 炊飯ジャー×4台 ハンガー×36本 ハンガーラック×2台

冷蔵冷凍庫

ビニール袋×1袋

IHテーブル×1台 (移動可)

ゴミ箱

矢印の先の壁際に電気の スイッチがあります

設備・備品リスト

I. 設備リスト

No	設備	個数	備考(予備ワゴン含む)
I	水道	4か所	
2	電源	10 か所	箇所につき 100V・ 5A
3	冷蔵冷凍庫	1台	
5	机	6台	移動可能・予備机2台
6	椅子	36 脚	移動可能・予備椅子 32 脚
7	キャスター付き収納ワゴン	6個	予備 個、食器類収納
8	電子レンジ (1420W)	4台	
9	炊飯器 (1210W)	4台	
10	ポット (1300W)	4台	
11	製氷機(I20W)	1台	
12	I H (1400W)	6台	
13	師範台(IH2ロ)	1台	業務用電源箇所のみ可

2. 備品リスト

No	設備	個数	備考
ı	マグカップ	36 個	予備 4 個
2	ボウル (9cm)	36 個	予備 4 個
3	ボウル (15 cm)	36 個	予備 4 個
4	皿 (18cm)	36 個	予備 4 個
5	深皿 (23 cm)	36 個	予備 4 個
6	箸	36 膳	5 膳
7	ランチスプーン	30 本	なし
8	ステンレススプーン(大)	36 本	なし

9	ステンレススプーン(小)	36 本	なし
10	ステンレスフォーク(大)	36 本	なし
11	ステンレスフォーク (小)	36 本	なし
12	ピーラー	6個	なし
13	ステンレスボウル(24 cm)	12個	予備3個
14	ザル	12個	予備3個
15	耐熱ボウル(II cm)	6個	予備9個
16	耐熱ボウル(I5 cm)	6個	予備 個
17	耐熱ボウル(18 cm)	6個	予備 個
18	耐熱ボウル (21 cm)	6個	予備 個
19	三徳包丁	12本	予備 本
20	子供用包丁	6本	予備Ⅰ本
21	まな板	12枚	予備3枚
22	お皿になるまな板	12枚	予備3枚
23	鍋(大)	6個	予備 個
24	鍋(小)	6個	予備 個
25	フライパン (大)	6個	予備 個
26	フライパン (小)	6個	予備 個
27	ハンドル	18個	鍋・フライパン用(3)
28	両手鍋 (24 cm)	6個	予備 個
29	鍋敷き	12枚	予備3枚
30	計量カップ(600ml)	6個	予備2個
31	計量スプーン	6個	大さじ小さじセット
32	バット (25 cm)	6個	予備 個
33	バット (29 cm)	6個	予備 個
34	菜箸	12本	予備 10 個
35	おたま	6個	予備 個
36	フライ返し	6個	予備 個
37	水切りラック	6個	予備 個
	·	·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

\ ご利用ありがとうございました! /

簡単なアンケートに

ご協力ください



