

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 〉 10か所あり 各コンセントは100V15Aまで利用可

※1コンセントにつき、1500W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（1420W）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 〉 1テーブル6人×6テーブル 36席 ※予備椅子を含めて50名着席可

2. 使用時間

① 10時～14時 / ② 16時～21時 2区分制

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。

空き状況は[こちら](#)をご確認ください。

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1階フロントで利用者用ファイル（手引き・チェックリスト）を受け取ります。

※調理実習で「さくら」にある食器や包丁を使用される場合は、お声がけください。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。

- ・調理実習の際に出た生ゴミは、必ず「さくら」内にあるゴミ箱横に設置してあるポリバケツに捨ててください。生ごみ以外のゴミは所定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も設置してある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た際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6132）にご連絡いただき、スタッフの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。
- ※調理実習で「さくら」にある食器や包丁を使用した場合は、数を確認してからD棟フロント（チェックスタッフ）に返却してください。
- ・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1階フロントにご返却ください。

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、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

