

クラフト調理室のご案内



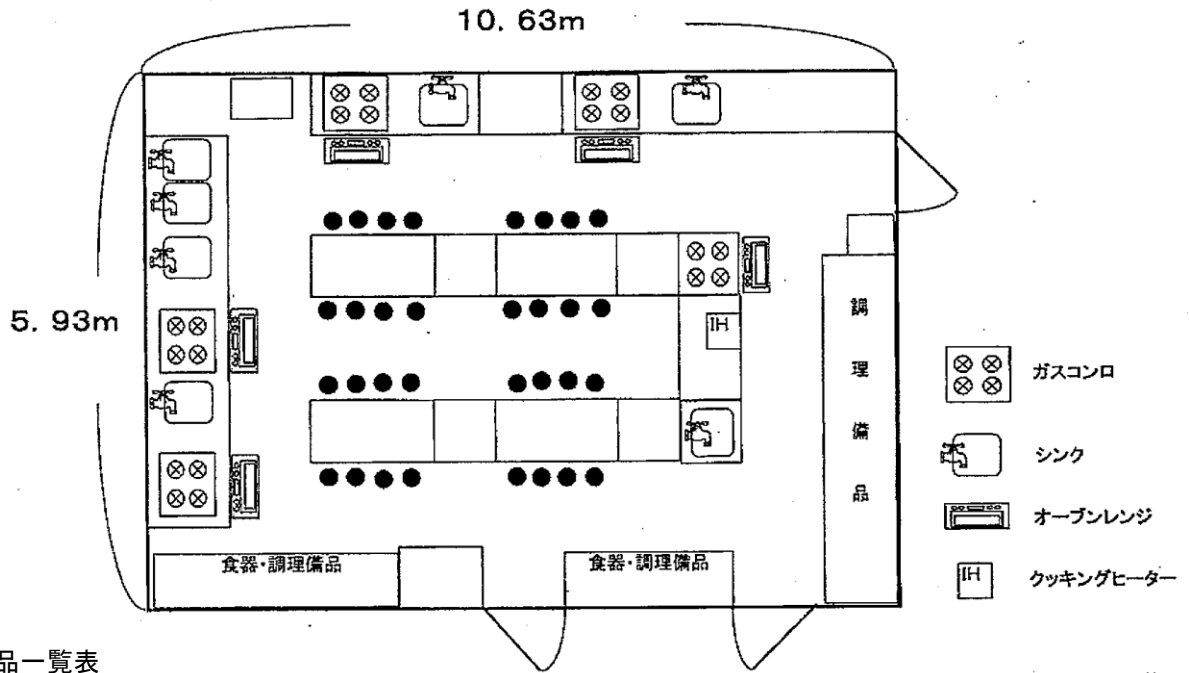
使用日	午前 9:30～12:00	午後 13:00～17:00	夜間 18:00～21:30	全日 9:30～21:30
平日	2,400 (3,600)	3,800 (5,700)	3,400 (5,100)	8,600 (12,900)
土・日・祝	2,880 (4,320)	4,560 (6,840)	4,080 (6,120)	10,320 (15,480)

() 内は、入場料の類を徴収する場合

ご利用されるときは、次の注意事項をお守りください。

- ① ご利用時間は、準備とかたづけを含みます。
- ② 調理器具・備品類はご自由にお使いください。使用後は拭いてテーブルの上に置いてください。
- ③ 台ふき・ふきん・調味料・ゴミ袋(透明)は、各自でご用意ください。
- ④ 調理中は、必ず換気してください。また、部屋の入口扉も閉めてください。
- ⑤ 飲酒は、固くお断りします。(発見した場合は、退館していただくことがあります。)
- ⑥ 油を使用したときは、流し台に流さずに各自で処理してください。
- ⑦ 流し台と三角コーナーは、使用後洗剤で洗ってください。
- ⑧ ガスレンジは、調理終了後きれいに掃除し、ガス栓を閉めてください。
- ⑨ 生ごみは、45リットルのごみ袋1袋までお預かりします。
ダンボール、プラスチック、びん・缶等リサイクルごみはお持帰りください。
- ⑩ 調理終了後、床にモップをかけて清掃してください。
- ⑪ 清掃が終了しましたら、職員立会いで確認させていただきますので、
事務室へ内線電話(112、113または114)で連絡してください。
- ⑫ お帰りの際は、室内引き出し、ロッカー、冷蔵庫等にお忘れ物のないようご注意ください。
- ⑬ 当館の備品を破損・紛失された場合は、実費弁償していただくことがあります。
- ⑭ 調理備品一覧は、ウェブからご確認いただけます。

クラフト調理室 レイアウト図



調理室備品一覧表

調理備品名	数量	調理備品名	数量	調理備品名	数量
1 大皿	4	41 クッキー抜型	45	81 麺棒	12
2 スープ皿(20cm)	30	42 口金	18	82 すりこぎ	5
3 ミート皿(26cm)	40	43 プリン型	46	83 すり鉢	5
4 カレー皿(23cm)	22	44 パレットナイフ	7	84 木べら	10
5 ガラスコップ(大)	42	45 中華おたま	6	85 しゃもじ	13
6 ガラスコップ(小)	23	46 やかん	11	86 ざる(大)	6
7 ケーキ皿(19cm)	35	47 片手鍋	5	87 ざる(中)	6
8 パン皿(16.5cm)	34	48 フライパン(大)	7	88 ざる(小)	6
9 泡立て器	4	49 フライパン(小)	4	89 手つきざる	5
10 ゴムべら	5	50 卵焼き器	5	90 ボール(特大)	8
11 ナイフ	48	51 魚焼き器	2	91 ボール(大)	5
12 栓抜き・缶切り	9	52 IH炒め鍋	1	92 ボール(中)	9
13 コルク栓抜き	2	53 中華鍋	5	93 ボール(小)	4
14 はさみ	4	54 汁碗	43	94 包丁研ぎ器	4
15 オープンつかみ	7	55 小鉢(大)	34	95 霧吹き	3
16 落とし蓋	5	56 小鉢(中)	45	96 キッチンカール(ばね)	3
17 油こし	6	57 どんぶり碗	48	97 キッチンカール(デジタル)	5
18 粉ふるい	4	58 どんぶり碗 蓋	38	98 ハンドミキサー	5
19 バット(特大)	1	59 ご飯茶碗	29	99 ミキサー	2
20 バット(大)	9	60 魚皿	35	100 フードカッター	2
21 バット(中)	7	61 湯呑み茶碗	41	101 レモン絞り器	5
22 バット(小)	6	62 茶たぐ	43	102	
23 バット(極小)	3	63 茶こし	4	103 計量カップ(大)	1
24 裏こし器	5	64 脇取盆	1	104 計量カップ(小)	5
26 両手鍋(大)	5	66 お盆	5	106 皮むき器	8
27 両手鍋(小)	5	67 小皿	41	107 おしぼり受け	47
28 グラタン皿	49	68 急須	6	108 蒸し器一体型	4
29 ソーサー	50	69		109 蒸し器三段重	4
30 コーヒーカップ	37	70 さい簞	14	110 電気ポット	6
31 オープン天板(丸型)	5	71 簞	34	111 炊飯器	5
32 オープン天板(角形)	7	72 おろし金	7	112 米専用計量カップ	4
33 オープン天板(円形)	5	73 フライ返し(大)	12	113	
34 オープン天板(円形)	11	74 フライ返し(小)	5	114 寿司飯台	3
35 スプーン(大)	30	75 穴あきおたま	7	115 洗いおけ・食器洗いかご	8
36 スプーン(小)	22	76 おたま	9	116 包丁	12
37 フォーク(大)	40	77 骨抜き	5	117 出刃包丁	4
38 フォーク(小)	33	78 うろこ取り	5	118 まな板	22
39 はけ	8	79 巻きす	5	119 まな板(薄)	9
40 ケーキ型	3	80 一人用土鍋	11	120 フライパンの蓋	3

※布巾・調味料・ごみ袋は、各自でご用意ください。※食器・調理器具は、必ず洗ってからご使用ください。

※備品は補充していますので、大きさ、色、柄が多少違います。

※備品は破損等により、数量は変動する場合がありますので、あらかじめご了承ください。