

調理室の掃除のポイント

使用した後はきれいに掃除して、次の方が気持ちよく利用できるように
皆様のご協力をお願いします

□ 食器・包丁・まな板は洗って乾燥庫へ

- ・乾燥庫には、乾燥庫に貼っている写真のように入れてください。
- ・プラスチックが熱で溶けてしまうので、プラスチックの部分がある調理器具は入れないでください。
- ・まな板、包丁は乾燥庫へ入れて、乾燥させてください。

管理人が対応できない場合は、乾燥機のスイッチを入れてから退室して下さい

□ シンクの中

- ・排水溝に残飯が残っている場合は拭き取ってください。
- ・シンクの中の水分は、乾いた台ふき又は硬く絞った台ふきで拭き取ってください。

□ ガスコンロ、調理台

- ・油污れや調味料の汚れ、食べ残し等ついていないか、しっかり見て拭き取ってください。
- ・ガス台はロックしてください。

□ オープン・魚焼きグリル

- ・オープン庫内、天板を拭き掃除してください。
- ・魚焼きグリルは洗って拭いてください。

□ その他調理器具

- ・ミキサー、ハンドミキサー、フードプロセッサーを使用したらパッキン等も取り外して洗ってください。
- ・炊飯器は内蓋も洗ってください。

□ 床掃除

- ・椅子を調理台にあげて掃除機をかけた後、雑巾を使って拭いてください。
掃除機はスリッパ棚の隣に収納してあります。
- ・雑巾は、電子レンジ裏の流しで洗って、雑巾かけに干してください。
- ・雑巾は調理台のシンクでは洗わないでください。

□ 備品は元の場所に戻す

- ・食器洗剤、ハンドソープ、三角コーナーは水分を拭き取って、元の場所に戻してください
- ・スポンジは水が滴らないよう固く絞って、元の場所に戻してください