

5 食堂の利用について

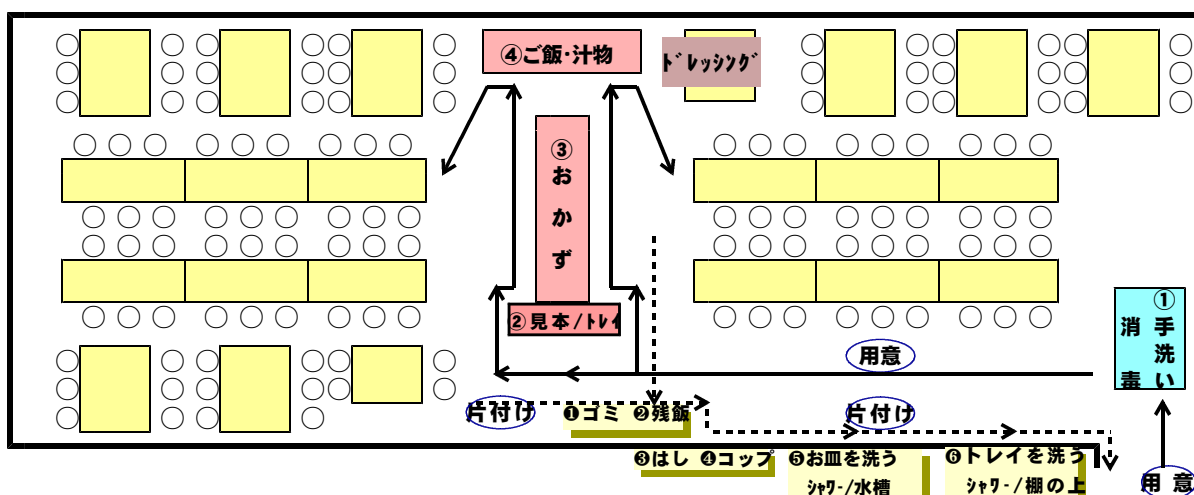
- セルフサービス方式です。ルールやマナーを守って楽しくおいしい食事にしましょう。引率の方も、研修生や児童生徒と一緒に食事を取りながら、指導・支援をお願いします。
- 食中毒防止のため手洗い・手消毒の徹底を。アレルギー等については必ず事前相談を。

(1) 時間

- ・決められた時間に食事をとってください。団体が利用する時間に合わせて温かい料理を提供しています。おいしいお料理をたくさん食べてください。
- ・複数団体が利用する場合や利用者数が多い場合は、食事の時間をずらして利用することもあります。全ての人や団体が楽しい雰囲気でき食事ができるようご協力ください。
- ・活動等の関係で、食事時間をずらして利用したい場合は、事前にご相談ください。食堂従業員の勤務の関係で、ご要望に応えられない場合もあります。ご承知置きください。



(2) 座席数〔1 2 4 座席〕



(3) 用意について <盛りつけはセルフサービスです。① → ④の順に進みます>

- ① 石けんで手洗い、手消毒を済ませ、順番にお並びください。
- ② 見本を参考に、トレイと食器を持ち左右に分かれて進んでください。
- ③ 個数や分量を守り、おかずを食器に盛りつけてください。
- ④ ご飯とお汁なども各団体が盛りつけてください。
おかわりは自由です。体調と相談しながら食べ残すことがないようにお取りください。

(4) 後片付けについて<各自で後片付けをお願いします。① --> ⑥の順に進みます>

- ① 燃えるゴミは専用バケツへ
- ② 生ゴミ・残飯・汁は青のバケツへ
- ③ 箸・スプーンはオレンジのバケツへ
- ④ コップは緑のバケツへ
- ⑤ 流しのシャワーでお皿やお碗を軽く洗って水槽へ
- ⑥ トレイをシャワーで軽く洗ってたなの上へ

(5) 食事当番について

- ・食事当番のいる団体は、入所時の食堂打合せにて、集合時間、食事の準備等の確認をしてください。食前の準備 …テーブルふき、飲み物、デザート配り
食後の片付け…ドレッシング等の片付け、テーブルふき、食べこぼし拾い、床掃除
- ・食事当番の人数は、団体の規模により違いもありますが、5人くらいで十分です。エプロン・マスク・三角巾をご用意ください。