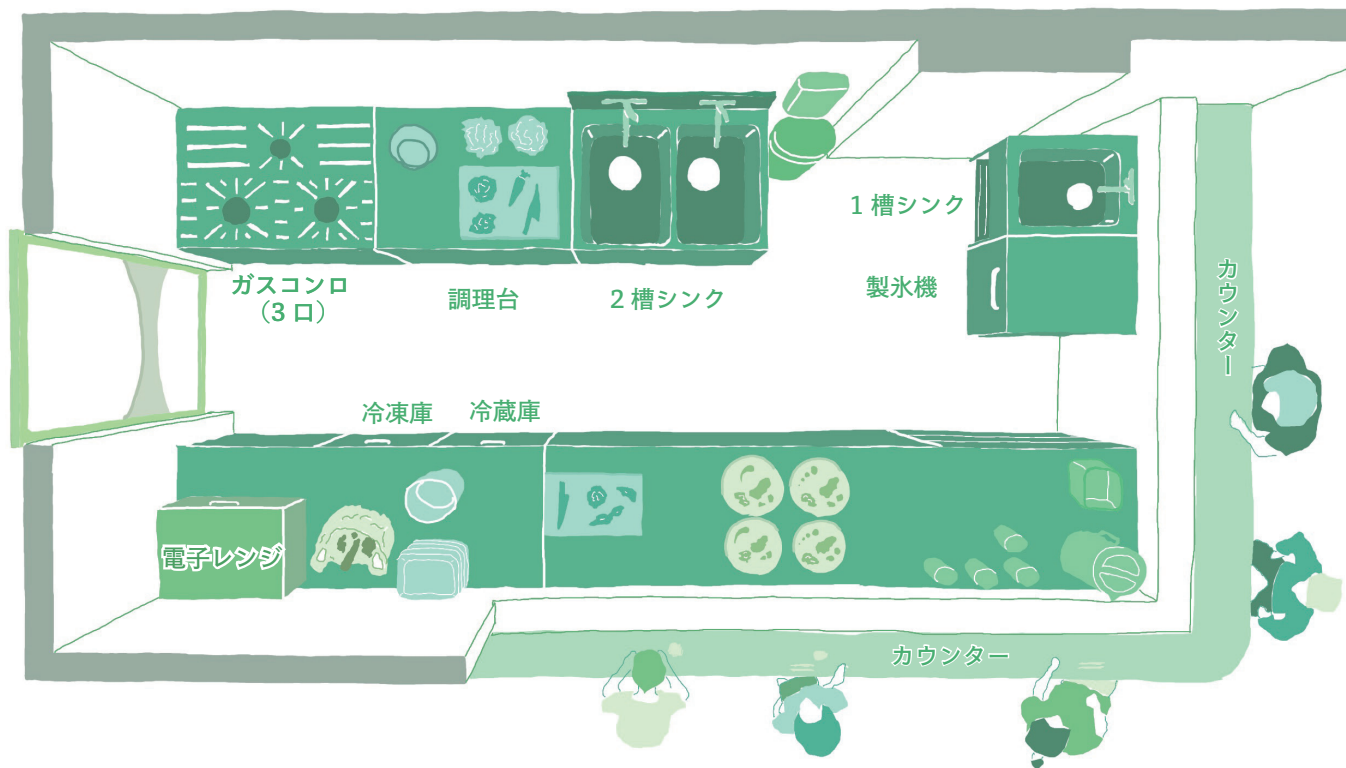


## ■キッチンプラン / 厨房設備



## ■はじめにお渡しするもの

- ・ふきん 3枚
- ・マイクロファイバークロス 1枚
- ・ゴミ袋 1枚、トイレ用ゴミ袋 1枚、黒袋 1枚
- ・三角コーナー用ニット 2枚
- ・雑巾 2枚 (シンク下等掃除用)
- ・クイックルワイパー枚 2枚 (床掃除用)
- ・ゴム手袋 2セット
- ・スポンジ 2個 (食器用、シンク用)→備えています
- ・食器用洗剤 1本→備えています
- ・歯ブラシ 1本
- ・キッチン泡ハイター 1本
- ・アルコールスプレー 1本
- ・激落くん個 3個
- ・ほうき、ちりとりセット

※上記のもの以外に棚にある消耗品は使用しないでください。

## ■厨房設備



3口ガスコンロ、調理台、2槽シンク、1槽シンク、製氷機、冷凍庫、冷蔵庫

## ■使用可能な電化製品



電子レンジ、電気ポット、コーヒーミル、炊飯器、チョッパー

## ■使用可能な調理器具



まな板、包丁、三徳おろし器、さい箸、こし器、計量カップ、計量スプーン、ピーラー、泡立て器、トング、おたま、フライ返し、しゃもじ、ゴムへら、フライパン、鍋、バット (中・大)、ポウル (小×2、中×1)、ざる (小×2、中×1)、やかん、ピッチャー、その他棚の中にある食器・グラス

## ■持ってきていただくことを推奨しているもの

- ・ラップ
- ・アルミホイル
- ・クッキングペーパー
- ・調味料
- ・箸
- ・ティッシュ
- ・アルコール除菌シート
- ・食器を拭く用のふきん
- ・配布以外のゴミ袋

※近くにコンビニ (セブンイレブン) や、スギ薬局等もありますので、そちらもご利用ください。  
※ゴミは各自でお持ち帰りください。

## ■デイリーこやなぎシェアキッチン清掃チェックシート

check!

### シンク



- シンク内に食材の残りカスがないようにし、排水口ネットを捨てる。
- 排水口の中、排水口ゴミ受けの溝についた汚れを、スポンジや歯ブラシ等で磨きとる。
- 蛇口、シンクの中、レバーも磨き上げる。(油汚れ・手アカが残らないように！)
- シンクの脚部分、シンク下の台も汚れが無いように雑巾で拭きあげる。

check!

### 製氷機



- 内部にゴミが入ってしまっている場合は、必ず手をアルコール除菌をして周辺の氷と共に捨てる。
- 表面の取手、全体をアルコールスプレーで拭きあげる。

check!

### トイレ



- 便座まわりはトイレ用クイックルワイパーで拭き取り、便器内はトイレ用洗剤で磨く。
- 手洗い器の水汚れは激落ちくんで拭き取り、水栓はアルコールスプレーで拭きあげる。
- ペーパータオルボックスもアルコールスプレーで拭きあげる。ゴミを捨てる。

check!

### 電化製品



- 電子レンジや給湯ポットなど電化製品を使用した場合は、内部や操作パネルをアルコールスプレーで拭きあげる。

check!

### ガスコンロ



- コンロのつまみが OFF になっているか確認する。
- ガスの元栓が閉まっているか必ず確認する。
- 五徳・受け皿を取り外して洗う。
- ガスコンロのまわり、横のステンレス壁、レンジフードを濡れたふきんやアルコールシートで拭きあげる。

check!

### 作業台 (コールドテーブル、製氷機上も)



- 汚れ、食材のカス、手アカが残らないように、上面、扉の取手、正面を拭き上げ、アルコール消毒をする。

check!

### 床



- 全ての清掃終了後、ほうきでゴミをはく。
- クイックルワイパーで拭き取る。
- シンク下の水の飛び散りは特に丁寧に拭き取る。

check!

### 最終確認

- 冷蔵庫等の扉は閉まっているか。
- ガスコンロの元栓は閉めたか。
- 水道の蛇口は閉まっているか。
- カウンターのガラス戸は閉めたか。
- エアコン、電気の切り忘れがないか。
- ゴミは残っていないか。
- キッチンの引き戸は閉めたか。

利用者名： \_\_\_\_\_

check!

### 冷蔵庫・冷凍庫



- 食材、調味料、飲料が残っていないかチェックする。
- 汁モノ等の汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
- 扉や取手の汚れも綺麗に拭き取る。

check!

### カトラリー・食器



- 食器用洗剤で汚れが完全に落ちるまで洗浄する。
- 乾いたクロスや綺麗なふきんで十分に水分を拭き取り、所定の位置（食器棚、引出し）に戻す。

check!

### ゴミ箱



- ゴミ箱の中はアルコールスプレーで拭きあげる。
- ゴミは持ち帰る。

check!

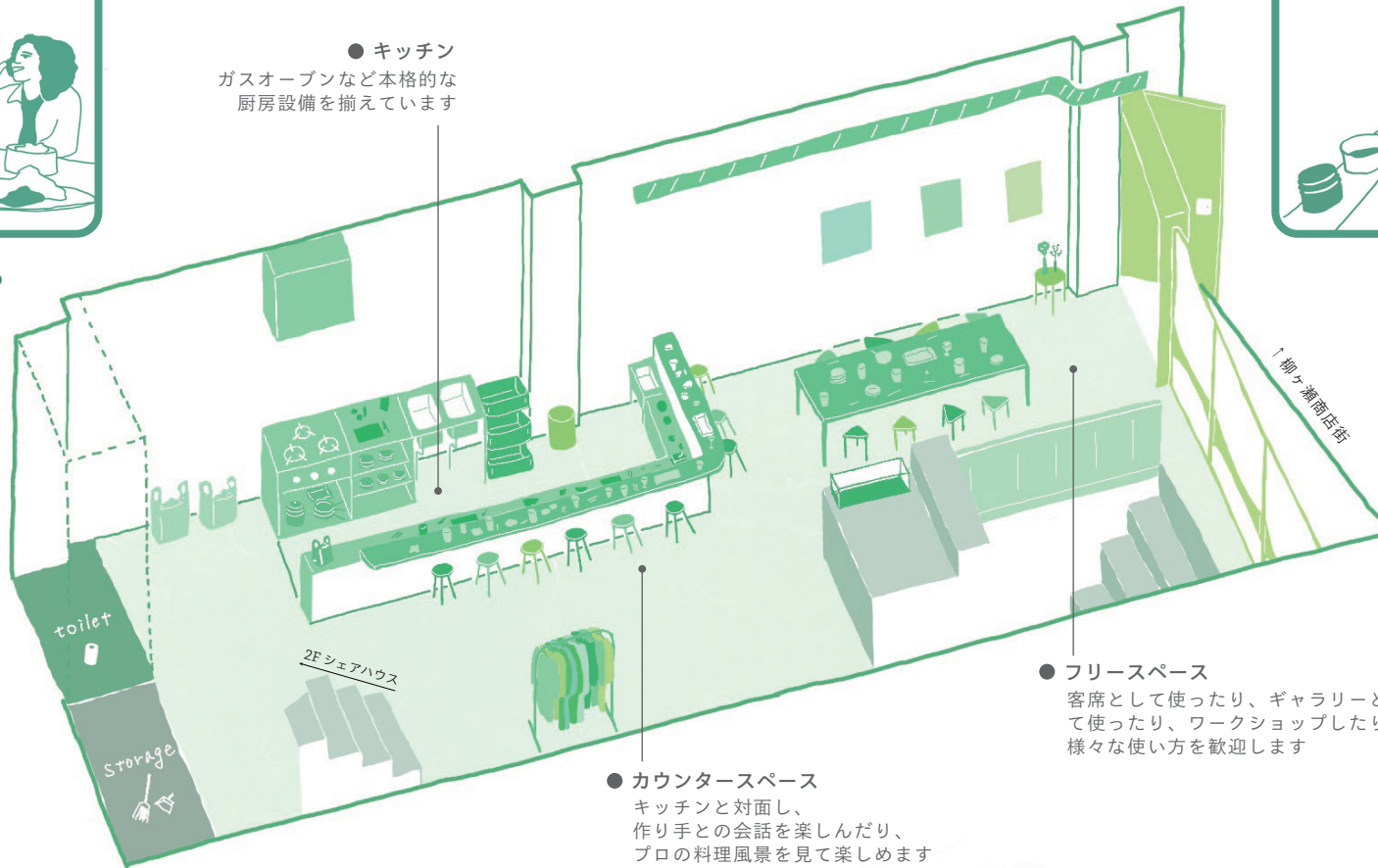
###

# 「デイリーこやなぎ」でできること



みんなでつくって食べる  
(アマチュアユース)

● キッチン  
ガスオープンなど本格的な  
厨房設備を揃えています



● フリースペース  
客席として使ったり、ギャラリーとして使ったり、ワークショップしたり、様々な使い方を歓迎します

● カウンタースペース  
キッチンと対面し、  
作り手との会話を楽しんだり、  
プロの料理風景を見て楽しめます



プロがつくる  
(プロユース)

キッチンで作ったものを試しに売ってみる  
(トライアルユース)



どこかで売るために作る  
(ファクトリーユース)



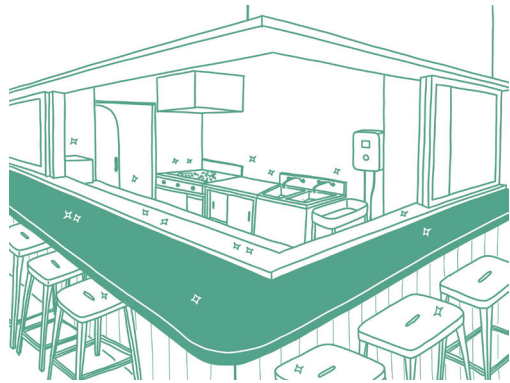
ワークショップの場として使う  
(ワークショップユース)



自分の商品を売ってみる  
(ストアユース)



01 来た時よりもキレイにすべし。  
次の人にも気持ちよく使って欲しいから。



02 キッチンに立つ時は、  
プロになった気分で楽しむべし。



03 大地・太陽・全ての命に感謝すべし。



04 食材・道具を大切に使うべし。



05 みんなに挨拶すべし。



06 片付けは楽しむものである。  
みんなで片付けすべし。



07 衛生面には気をつけるべし。



08 持ち物とはびっきりのお気に入りりで、  
道具は人柄の表れだから。



09 多種多様な来客を受け入れるべし。  
思い思いに場を共有するところである。



10 チャレンジにハプニングはつきもの。  
どんなハプニングも笑い飛ばすべし。



11 どんな使い方も受け入れるべし。  
いろんなチャレンジをしてほしいから。



12 時間・空間・会話・出会いを楽しむべし。  
楽しみ方はひとつではない。

