

食堂の使い方

- テーブルごとに食事を開始し、終了する。(※原則、団体ごとでは行わない。)
- 片づけは、テーブルごとに食器をまとめ、返却する。
- アレルギーの方がいる場合、対象者がアレルギー発症物質を含む食品を口にしないよう引率の方々が十分注意し、指導する。
- 1度に224人まで利用できる。
- 原則としてセルフサービス。見本を見て、**個別容器に入ったおかずを各個人で取り上げ、スープをカウンターで食堂スタッフから受け取る。**
- 主食スープ類、飲料はおかわりができます。**食堂業者が用意したビニール手袋を着用し、感染予防に努めます。**
- 「日程割り振り表」の食事時間を厳守し、次の利用者のためにできるだけ早くテーブルを空けます。配膳から片付けまで40分以内で済ませる。
- テーブルごとに「ごちそうさま」を行い、**各個人で片付けカウンターへ運び、残食がある場合は、バケツに捨て、容器や食器を食堂スタッフに渡します。**

