

# 食堂に関する打合せ事項

食事担当の引率者の方は、センター到着後できるだけ早い時間に、食堂の職員と次のことについて打合せをしてください。

- 1 食事時間と人数の確認
- 2 席とテーブルの確認
- 3 アレルギーに関する確認
- 4 配膳方法の確認
- 5 水筒補給方法と場所の確認

## ※ 食事の準備について

- 1 食事係の人は、食事時間の10～15分前にロビーに集合し、食堂に入ったらまず手洗いとアルコール消毒をします。テーブル確認し、手袋着用のあと準備を始めます。
- 2 おひつ・なべ・やかん・おかずと食器類は、あらかじめテーブルにセットされていますので、お茶・ご飯・汁をよそい配膳します。



※ メニューにより、配膳方法が多少異なる場合がありますので、打合せの際に確認してください。

## ※ 後片付けについて

- 1 各テーブルごとに、食器類・残飯などを別々にわけて、指定の場所へ運びます。

※ 片付けの際は、食事係だけ食堂に残してください。

※ 食器は、青いコンテナに見本通りに返してください。

(引率者の方は、返却場所で確認をお願いします。)

- 2 おひつ・なべ・やかん・箸立などは、カウンターへ返します。
- 3 テーブル・いすの整理整頓をし、テーブルを拭きます。  
(ふきんは、カウンターへ返してください。)
- 4 食事係は食器等返却終了後、手洗いをして消毒退出してください。

