

## 申し込みにあたっての注意事項

新型コロナウイルス感染症拡大予防のため、当面の間は下記のとおり使用できる日、使用時間、使用可能人数を制限します。

### 施設の使用時間等について

- ・使用できる日  
平日のみ
- ・使用できる時間  
午前9時から午後3時まで
- ・使用可能人数  
電子申請に記載しておりますので確認してください。

### 申し込みについて

1. 申し込み
  - ① 電子申請サービスから申し込みしてください
  - ② 申し込み完了後、仮予約完了受付メールが自動送信されます
  - ③ 申込内容を確認の上、申込日より3日以内（土日祝を除く）に、本予約完了メールを送信いたします
2. 注意  
申込書の記載内容によっては、使用をお断りする場合があります。  
申し込みをキャンセルする場合は3日前までに必ずご連絡ください。
3. その他  
予約は使用したい日の90日前から可能です。

### 加工調理実習館の使用について

加工調理実習館は、地場農産物を使った加工品や料理の研究開発等を目的にご使用いただいています。

申し込みの際は、

- ① 地場農産物を使った加工調理を行うこと
  - ② 金沢市民が主体となった団体であること
  - ③ 使用予定人数が5名以上であること
- この3点にご留意のうえお申し込みください。

# 加工調理実習館をご使用の皆様へ

加工調理実習館（以下「実習館」といいます。）を利用する際は、下記の事項必ずお守りください。

## 1 用意いただくもの

食材や調味料のほか、食器類は必ずご持参ください。また、食器洗い用の洗剤、スポンジ、ふきん、ゴミ袋、ラップ、ナイロン袋等の消耗品は備え付けがございませんので、必要なものをご用意ください。

## 2 使用時間

使用時間内に、片付け、整理、最終点検及び最終確認まで終了してください。

## 3 省エネ対策

室内温度を冷房28度、暖房20度に設定していますので、ご協力願います。

## 4 換気の実施について

3密（密接・密集・密閉）をさけるため、1時間に10分間、窓を開けて換気してください。

## 5 終了後の点検

調理実習室は片付けが終わったら、「調理実習室使用後チェックシート」により点検を行ってください。

## 6 ゴミの持ち帰り

ゴミは、すべて責任を持ってお持ち帰りいただきます。

## 7 駐車場の使用

車で来られた方は、実習館前の駐車場をご利用ください。

## 8 事故等の瑕疵責任

事故や盗難等については、一切責任を負いません。

## 9 加工調理用機械の使用

加工実習室内の機械を使用する場合は、重大事故につながる恐れがありますので、機械使用マニュアルを遵守のうえ、使用してください。

不明な点は、農業センター職員にお問い合わせください。

## 10 使用許可の取り消し

次のような場合は、使用許可を取り消す場合があります。

- ① 使用目的以外に使用した場合
- ② 物品の販売、宣伝その他営利行為及び政治的行為にあたる運動をした場合
- ③ 実習館の施設や備品等を故意に破損させた場合
- ④ 実習館内の秩序を乱す行為があった場合

## 11 損害賠償

実習館の施設や備品等を損傷した場合は、使用終了までに必ず申し出てください。状況によっては損害賠償をしていただくことがあります。