

平成25年度第1回利用者会議議事録

日 時 平成25年5月29日（水）午前9時30分～11時30分
場 所 藤が丘地区センター 料理室
出席者 あおばアカデミア、水刺間、三步会、ミントの会、青葉いろは会、
青葉いわね会、青葉いちえ会、男の料理教室、卵の黄身の会 順不同
指定管理者（NPO 法人建物管理ネットワーク）：谷川理事長、蒲谷事務局長
藤が丘地区センター館長、副館長、チーフコーディネーター：片瀬、平田、藤原

欠席連絡 おんどり会、まないたの会、スープの会ミモザ、タモの会、まんぷく

1. 指定管理者挨拶

谷川理事長より挨拶

2. 趣旨説明

片瀬館長より説明

(1) 料理室の維持運用について

- ・毎月第4火曜日の休館日に全館清掃しており、料理室については床に洗剤かけて清掃をしています。包丁は年に1回、業者に研いでもらっています。他はその都度、壊れたものの交換をしています。
- ・従来は料理室の空きが多かったが、最近は利用が増えています。特に水曜日などは会議室の予約が一杯なので、料理目的以外の語学系での使用を認めています。（調理器具は使わない）
- ・ガスの調理台は25年の間に一度交換しています。電子レンジは1台交換しました。冷蔵庫は5年くらい前に1台増設しました。その他はその都度対処しています。
- ・料理室は午前中の利用が多く、食材を前日に購入して搬入したいとの要望があります。午後3時以降で部屋が空いていればお受けしていますので、電話して頂ければ搬入可能かご返事できます。ただし食材の搬入だけで、調理の下ごしらえや煮炊きは出来ません。
- ・料理室使用後の食器、調理器具の点検が上手くいっていない場合があります。
数年前にも話し合って、使ったものは必ず点検することになっています。食器の6ヶセット、調理台の引出の中の物の数、鍋、ガス釜、・・床など点検させて頂いております。しかし、濡れていたりボールに水滴がついていたりする場合があります。
- ・食器棚の下はストックと普段使わない器具が入っており、南京錠をかけています。開けたままだと全てを数えなければならないからで、必要なものがあれば言って頂ければ出します。
- ・利用の終了15分前に受付に連絡頂くことになっています。スタッフか職員がお伺いし、利用者と一緒に使ったところだけ点検チェックします。お配りした点検確認書では、新たにガスオーブンの庫内清掃と魚焼グリルを洗う点検項目を追加しています。
- ・床については、以前は帚とモップを置いていました。その後に掃除機と床雑巾に変えまし

たが、現在は理由が有って雑巾は置いていません。水などが垂れたとき、皆様は床拭きをどうされていらっしゃるでしょうか。

(2) 直近のトラブル

お配りした資料の様なトラブルがありました。充分注意してください。

- ・ガス炊飯器のホースが熱で溶解
- ・ガス炊飯器の蓋止め具の破損→炊飯器使用不能に
- ・プラスチックケース（計量カップ、おはし入れ等）が熱で溶解
- ・ガスバーナーキャップ消失
- ・ステンレスボール、ステンレスバットの消失
- ・菓子作り用ケーキ型の消失
- ・ガスオープンファンの中へお箸を落として溶解→オープンが使用不能に

(3) 料理室の稼働率

平成 24 年度の料理室コマ別稼働状況はお配りした資料の通りです。平均は約 20%、午前に限ってみれば約 50%まで上がってきています。夜間は自主事業で使うケースがほとんどです。

以上の点を踏まえて、利用者の皆様に満足して頂いているのか、この場でお話合い頂きたいと思います。皆様のご意見をお聞かせ下さい。

3. 利用者のご意見・要望等

<卵の黄身の会>

- ・2年超使っています。今回、話を聞いて信じられません。食器棚の色分けの意味が分かりません、種類ごとに別けて収納するのがよいと思います。
- ・午前中に食材を入れるとき、部屋が使われていて待たされたことがあります。
→電話頂ければ、前日の午後3時以降の予定をお伝えできます。: 館長
- ・生ごみを、有料でも処分頂けないでしょうか。
→横浜市では、雑草も乾燥させて排出する様に指導しています。また、地区センターは有料のゴミルート回収に参画しており、徹底したゴミ分別と量の圧縮に努めています。利用者の方にも生ゴミを含め全てお持ち帰り頂き、それぞれ適切に処理して頂きたいと思います。: 館長

<男の料理教室>

- ・4月より利用しています。一般の方が食器等の数え方、収納がわからないことがありました。
- ・菜箸や、しゃもじなど木製品を乾かない状態になってしまうのは不衛生だと思います。
→濡れた木製品は乾かして、夜間スタッフが片付けるようにしています。
- ・ガスオープンの排風口には熱くなるという表示が必要です。

<青葉いちえ会>

- ・5年使っていますが、トラブルは無いです。しかし、無いものを発見したことはあります。
食器を6ヶ単位にまとめるのは、一目で判るのでちょうどよいと思います。
- ・鍋が不足で、今のセットだと使い難いです。
- ・新しくなった電子レンジが使い難い。暖めるだけなので使い方を書いて欲しいです。

<青葉いわね会>

- ・今年度から夜の利用にシフトしています。トラブルは無いつもりです。前の人の汚れはありました。
- ・紛失した物がある時は、予め連絡してくれないと点検時探してしまいます。
- ・包丁は自分で研いでいます。床の水はモップがあった方がよいです。

<青葉いろは会>

- ・毎月1回やっています。
- ・鍋がガラッと変わりました。中間(18cm)の鍋があった方がよいです。ボールも現状5種だが18cmぐらいの物が(下から2番目)欲しいです。借りられる備品のリストが欲しいです。

<三步会>

- ・年4回利用しています。当初は片付け漏れもあったが、今は問題ないと思います。有るもののリストがあると便利です。ミキサー、フードプロセッサー、オーブントースター、回転水切り、マーカが欲しいです。
- ・ゴミをまとめるためプラスチック容器があった方がよいと思います。

<水刺間>

- ・最近利用は無いです。
- ・以前あったモップが無いのでメンバに伝えます。トラブルの件も伝えます。

<あおばアカデミア>

- ・1年使用しています。最初は片付けに慣れてなくて迷惑かけました。
- ・利用に先だって最初に説明があった方がよいと思います。点検確認票とは別に、利用初めの手順、終了の手順を書いたもの(換気扇を回す、給湯器の電源、ガスの元栓開閉)があるといい。
- ・先日、街のパテシスで使ったときお湯を沸かすだけだったが、素人で説明が必要でした。床を拭くことも言われればやるでしょう。包丁を使うとき、バンドエイドなどの備えがあるのならどこにあると書いて下さい。無ければ持ってきてくださいとアナウンスします。
→初めてご利用の団体にはスタッフが説明しています。その後のご利用にあたっては、団体に初めて参加される方が居てもそれは団体内で説明して頂くことですので改めて説明しておりません、よろしく願いいたします：館長

<ミントの会>

- ・月に1回利用し、20年以上使っています。有るもの、無いものは知っており、無ければ工夫してやっています。
- ・雑巾は必要です。ホースが釜に着くことがあるので注意しています。蒸し器は下がでこぼこなので注意が必要です。鍋は女手では片手は無理なので、両手鍋があればよいと思います。

4. 話し合いと決定事項

(1) 前日に食材搬入することについて

『許可しない施設が多い中で、これまで柔軟に対応頂いている。部屋を使っていれば搬入は遠慮するのが基本』とのご意見が多数占めました。

⇒今まで通り、午後3時以降に利用者がいなければ食材の搬入は受け入れます。予約システムで空いている事を確認されても構いませんが、当日新たな予約が入ることもありますので、お出かけになる直前に見るか、電話でお問合せ下さい。

(2) 食器棚の収納方法と使用後の点検チェックについて

『食器棚の収納は以前に全てグループ分けしていたことがあります。しかし、これだと使っていないものも全て数えなければならなくなり、点検に時間がかかりすぎる経緯がありました。今は上が普段使わないものを種類ごとに置き、下は普段使う物なので、数えやすい様に6ヶ単位でまとめています。』の説明に、多数の皆様が納得顶けました。

⇒食器棚の並びは現状でOKとします。ボール、鍋類は、使用后全て調理台の上に置きます。

(3) 床の清掃について

『以前は調理台布巾と床雑巾を準備していたことがありましたが、使っているうちに混在してきて衛生上よくないので廃止しました。モップは調理室に専用の洗い場がなく、どこで洗うのが問題となります。』の説明に、多数のご理解を頂けました。

⇒使い捨ての挟み込み式モップを検討することにします。

5. その他

最後に、以下の様なご意見、ご要望が出ました。

- ・調理台のレンジカバーが不安定
- ・レンジの時間表示が見えない。
- ・時計で分単位のものが欲しい
- ・(そばを茹でたりできる) アルマイトの大きな鍋が一つ欲しい。
- ・火災、地震時の対応はどうなっていますか。

→館内緊急放送でお知らせします。また、職員、スタッフの避難誘導訓練も実施しています。逃げる最短経路は調理室入口を出て、娯楽コーナーから屋外スペースへ出て外に出るルートです。但し、ホールの頭上はトップライト(ガラス)になっているので落下物に注意頂かななくてはなりません。

調理室の外出口からは、建物をぐるっと回らないと敷地外へは出られません。: 館長
東日本大震災の3.11のときはパニックになりました。とにかく話が伝わらないので誘導するにも大変でした。: 副館長

館長より

本日の話し合いの結果、改善できるところは早急に対応させていただきます。

お忙しい所ありがとうございました。 閉会

資料

- ・料理室の利用にあたって
- ・利用者数及び施設利用後の点検確認書(料理室) 改定版
- ・直近のトラブル
- ・料理室コマ別稼働状況(24年度藤が丘地区センター)
- ・欠席団体からのご意見

以上