

9 その他

取扱い及び返却時のお願い

● メラミン製品（小判皿・デリカバット）

△注意

- ① 火にかけたり、火のそばに近づけないでください。
- ② 電子レンジやオーブンレンジには使用しないでください。
- ③ 割れが生じますので、熱うちの衝撃や急激な温度変化は避けてください。
- ④ 強い衝撃を与えると割れたりカケたりします。
- ⑤ ホットプレートや湯煎などで保温しないでください。

<洗浄について>

- ① みがき粉やたわし等でみがくとキズがつきますので使用しないでください。
- ② 洗浄で落ちにくい汚れには、酸素系漂白剤を使用してください。（塩素系漂白剤は材質の劣化や変色の原因となりますので、使用しないでください。）
- ③ 高温長時間の浸漬は表面（絵柄など）を侵しますので予備浸漬は30～40℃のお湯で15～20分程度としてください。

<消毒・保管について>

- ① 消毒保管庫を使用する場合は、熱風保管庫を使用し、庫内温度を80～85℃、上昇後20～30分程度の設定にしてください。特に熱風吹き出し口付近は高温になりやすいので注意してください。
- ② 煮沸消毒は製品の劣化の原因となりますので、煮沸を行う場合は必要最小限の時間とし、長時間の煮沸は避けてください。

● ポリカーボネイト製品（サラダボール）

△注意

- ① 直接火にかけたり、火のそばに近づけないでください。
- ② オーブンレンジや電子レンジには使用しないでください。

<洗浄について>

- ① みがき粉、たわしなど硬いものでこすらないでください。
- ② 予備浸漬は30～40℃のお湯で15～20分程度行ってください。長時間の浸漬は避けてください。
- ③ 洗剤・漂白剤はポリカーボネイト樹脂に適したものを使用してください。（特にアルカリ性のものは避けてください。）

<消毒・保管について>

- ① 消毒保管庫を使用する場合は、80～85℃で15～20分くらいが適当です。特に熱風吹き出し口付近は高温になりやすいので注意してください。

● フードモデル

- ① フードモデルは柔らかいので、爪などで傷つけないよう丁寧に扱ってください。
 - ② フードモデルが汚れたら、軽く水洗いするか、塗れた布巾で拭き取ってください。
 - ③ 破損した場合は、給食会までお知らせ下さい。
 - ④ 使用後は、付属カードで中身が揃っているか確認し、検印を押してください。
 - ⑤ 傷つけないよう丁寧に扱ってください。
 - ⑥ フードモデルが汚れたら、軽く水洗いするか、塗れた布巾で拭き取ってください。
 - ⑦ 破損した場合は、給食会までお知らせ下さい。
- 使用後は、付属カードで中身が揃っているか確認し、検印を押してください。

(2) 返却時のお願い

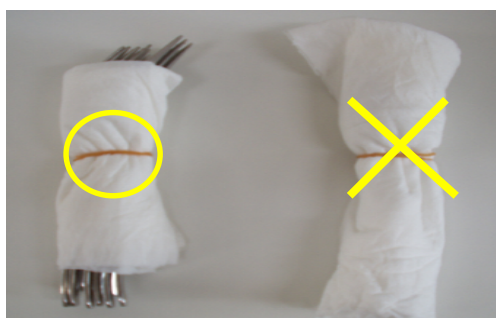
- 食器の過不足については、お手数でも給食会へ電話かFAXでお知らせください。
箱に過不足を記入したメモを入れていただいた場合、見落とす場合がございます。
学校給食会 電話 024-567-4711 FAX 024-567-4451

2組以上をご使用の場合

- ① **フタ・ケース番号**と記載されている**食器の枚数**をご確認ください。
組を混ぜて返却いただくとトラブルの原因になります。

1組と予備をご使用の場合

- ② **1組と予備を混ぜない**でください。
1組のケースの数量確認の上、予備は納入時と同じ箱へお戻しください。
- ③ フォーク、ナイフ等は、下記のとおり^①に返却お願いいたします。



返却点検時、確認し易いように、10本ずつ
まとめ、先と後ろが見えるように軽く紙で包ん
でください。
(ゴムで2回程度)

返却いただいた食器は、そのまま他施設へ直送する場合がございます
ので返却時、ケース内の数量確認は、必ずお願いいたします。

- ④ 蓋を開けたときの状態をよく確認してください。
返却時は、箱の中に入っているカードに記載されている数量を必ずご確認ください。
- ⑤ 過不足があった場合は、給食会へお知らせ下さい。

TEL024-567-4711 FAX 024-567-4451 担当 川本

※ 返却いただいた備品は、そのまま他施設へ直送する場合がございます。特に2組以上ご使用後のトラブルが続出しておりますので、ご注意願います。