

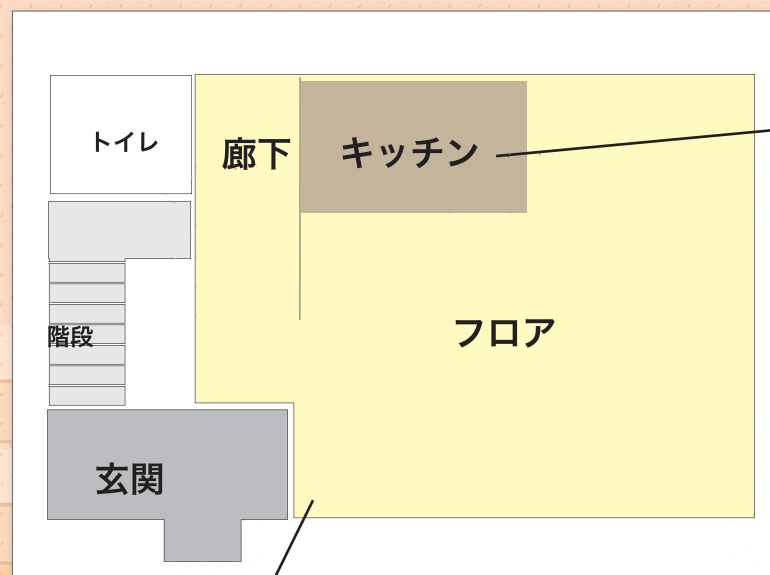
0次予防センター別館

(1階のカフェが利用可能です。)

※2階の使用はできません。



別館(カフェ) 玄関全景



キッチン(カウンター付)

- ①食器棚・電子レンジ(家庭用)備え付け
- ②冷凍・冷蔵庫(家庭用)
- ③ガスコンロ(家庭用火力・2箇所)



本棚



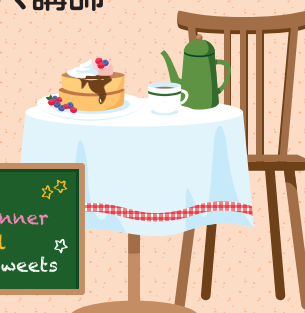
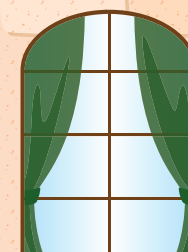
フロア(1階) 全景

近江八幡市 0次予防センター 施設ガイド

当施設では、**ワンディキッチン・ワンディレッスン**を開催する方への貸館を行っています。1日オーナーになって、皆さんの夢・希望・生きがい・やりがいの実現をめざしましょう。

ワンディキッチン…… お料理好きの方、お店をもちたい方がシェフになってレストランを経営できます。

ワンディレッスン…… 趣味や仕事など特技を発揮したい方が、講師になって講座を開くことができます。



貸館料

室名	単位	金額	民間事業者	
			市内	市外
厨房	1時間	300円	400円	800円
配膳・食事室	1時間	100円	100円	200円
カフェ	1時間	400円	600円	1,200円

- 冷暖房使用の場合 使用料の30%
- 施設等に備え付けのガスコンロまたは電磁調理器を使用する場合、1台につき200円
- その他料金等
施設使用時の備品の使用料は無料ですが、通信費、コピー費等は申請者の負担となります。売上金は、使用者の収入になります。

住所 〒523-0011 近江八幡市友定町 305 番地

電話 0748-37-7411

市ホームページ URL <https://www.city.omihachiman.lg.jp/>

※詳しくは、ホームページから募集要項をダウンロードできますので、ご覧ください。



0次予防センター本館

(配膳・食事室と厨房の2室が利用可能です。)



本館(玄関) 全景



Ⓑ 厨房 (1 階) 全景



Ⓒ 業務用冷凍冷蔵庫

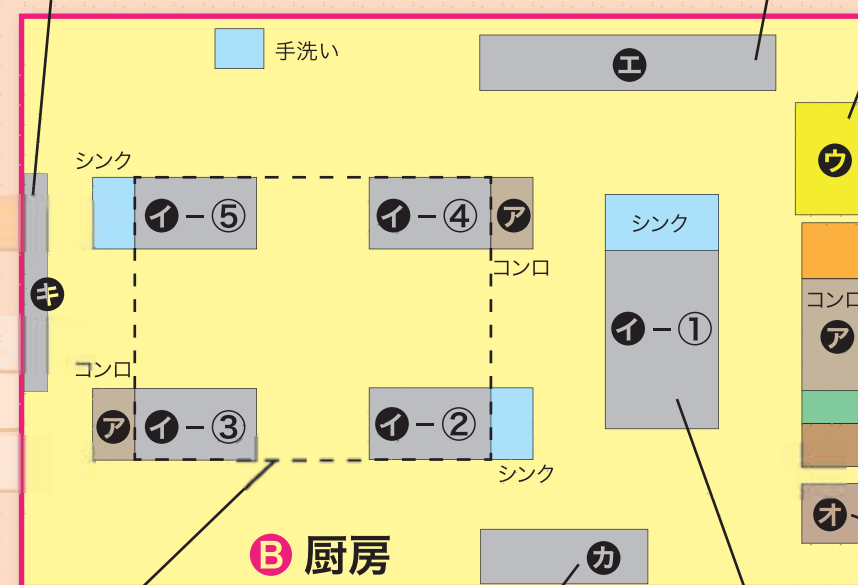
- ① 冷凍庫
左の冷凍庫は、凍らせた物の保冷保存専用庫
右は、通常冷凍機能備え付け
- ② 冷蔵庫
上段、下段で卵・魚・肉等は、識別保存



Ⓓ 食器棚
食器使用可能



Ⓔ 食洗器
洗浄のみの機能
(高温水洗浄器)



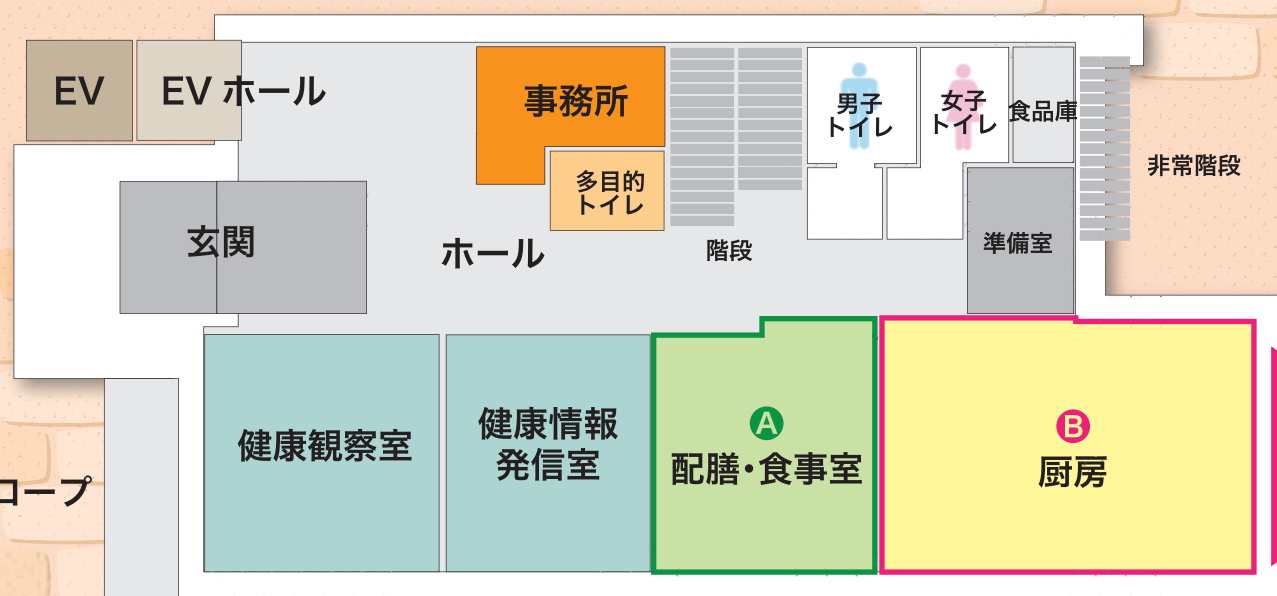
Ⓐ ガスコンロ

- ① 業務用火力(5台)
- ② 家庭用火力(2台×2箇所)



Ⓛ スチコン(業務用)

オープン・スチーム機能
焼くという加熱料理はもちろ
ん、庫内温度設定により
煮る、炒めるといった幅広い調理にも対応。



Ⓐ 配膳・食事室

テーブルⓈ 4脚
椅子 24脚
食事が可能です



①-①～⑤作業台(5台)



Ⓚ 電子レンジ(家庭用)



①-①(下段) 調理器具棚
使用可能