

野外炊飯での注意

次のことに注意して楽しく調理しましょう

食中毒予防のための三原則

(菌を) つけない・ふやさない・やっつける

せいけつ 清潔

- ① 調理を始める前には、手をよく洗ってとりかかりましょう。
- ② 食器・調理器具（まな板・包丁）をよく洗って使用しましょう。
- ③ 手、指に切り傷・化膿した傷口のある人は、調理しないように。
- ④ 食品は、床や日の当たる場所に放置しないようにしましょう。

じんそく 迅速

- ① 食品を長く放置せずに、手際よく調理しましょう。
- ② 調理したものは、長く放置せず早く食べましょう。

かねつ 加熱

食品は火をよく通しましょう。

※ 抗菌スプレー ”アルペットE” の使用方法について

- ・食品添加物ですので、口に入っても心配ありません。
- ・調理に取りかかる前に、手・包丁・まな板などを必ずよく洗った後、スプレーでたっぷりかけてください。
- ・手は、ふりかけた後もみこむようにすると効果的です。
- ・使用する食器類にもふりかけておきましょう。

後片付け

食品・用具類は、きれいに洗い、よくふいて収納しておきましょう。

野外炊飯 片づけ チェックリスト

研修生の片付け

代表者・指導者の確認

交流の家職員の確認

すべてのかまどのチェックが終わったら事務室に連絡



- ☐ かまどの灰が安全に、きれいに処理してある。
- ☐ 炊飯棟全体がきれいに掃いてある。

掃除用具を使い、かまどの炭や灰をきれいに掃除しましょう。



- ☐ 一度火をつけた薪は、炭または灰になるまで燃やしてから、水を半分くらい入れたバケツに入れ完全に消火してから、灰捨て場の奥のほうに水ごと捨ててある。**(燃やしきった薪のみ捨てる)**



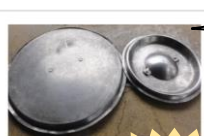
- ☐ 排水口の網にゴミや残飯が一粒も残っていない。
- ☐ 網の下にゴミや残飯もきれいにとってある。

流しのゴミ受けをきれいにします。さらにそれを持ち上げて、排水溝にもゴミがないか点検しましょう。

金網のゴミが落ちにくい場合は、外の洗い場に逆さまに置いて、亀の子たわしでこすりながら、ホースで水をかけて落としましょう。



- ☐ 外の洗い場がきれいになって、排水口のゴミや残飯がとってある。



- ☐ なべのすすがきれいに落ちている。**(指で触っても黒くならない)**
- ☐ なべのふたのふちがきれいになっている。



内も外もピカピカ

カレールーなどは、スクレイパーでこそぎ落とし、古新聞等にくるんでゴミ袋に入れましょう。金だし等を使い、なべの内側のよごれ、外側のスス

をきれいに落としましょう。ふたのふちや取手の周りも見逃さないように！



- ☐ コンテナ内の用具の数がそろっている。
- ☐ 特にスプーン、皿のくぼんだ部分がきれいになっている。
- ☐ 水滴がきれいにふき取ってある。

食器類をきれいに洗ってふきんで水気をふきとりましょう。内訳表を見て数をチェックし、コンテナの中に元あったように納めます。



- ☐ 用具をきれいに洗い、調理台の上に整頓しておいてある。
- ☐ 包丁、まな板は棚に洗ってしまっている。
- ☐ 調理台、流しがきれいにしている。(すす等で汚れていない)

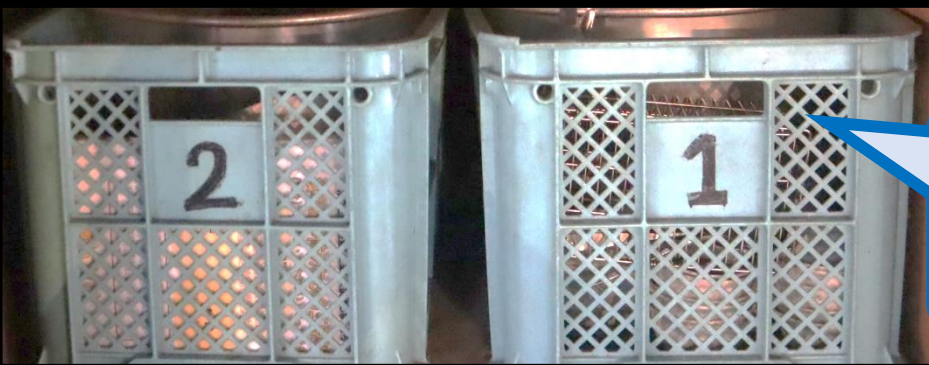
洗い終わった調理用具は、流し台の上に並べておきましょう。全体をよく見て、地面に落ちているゴミ等を拾いましょう。

た な

この棚に入っているもの



コンテナ
4番・3番



コンテナ
2番・1番



やかん
5個



大なべふた
10個

大なべ
10個

火のかまど コンテナ No.1～4側

た な

この棚に入っているもの



コンテナ
8番・7番



コンテナ
6番・5番



やかん
5個



ボウル
10個

ザル
10個

火のかまど コンテナ No.5～8側

た な

この棚に入っているもの



コンテナ
10番・9番



ごはんなべ
5個



ごはんなべ
5個



鉄板

火のかまど コンテナ No.9・10側

た な この棚に入っているものの



まないた



ほうちょう
50丁

まないた



砥石など



フライパン



鉄板

火のかまど 包丁・まな板・フライパン側

た な

この棚に入っているもの



コンテナ
14番・13番



コンテナ
12番・11番



やかん
7個



大なべ
10個

金のかまと コンテナ No.11~14側

この棚に入っているもの



コンテナ
18番・17番



コンテナ
16番・15番



やかん
8個



大なべふた
15個

大なべ 5 個

金のかまど コンテナ No.15~18 側

た な

この棚に入っているもの



コンテナ
21番・22番



コンテナ
19番・20番



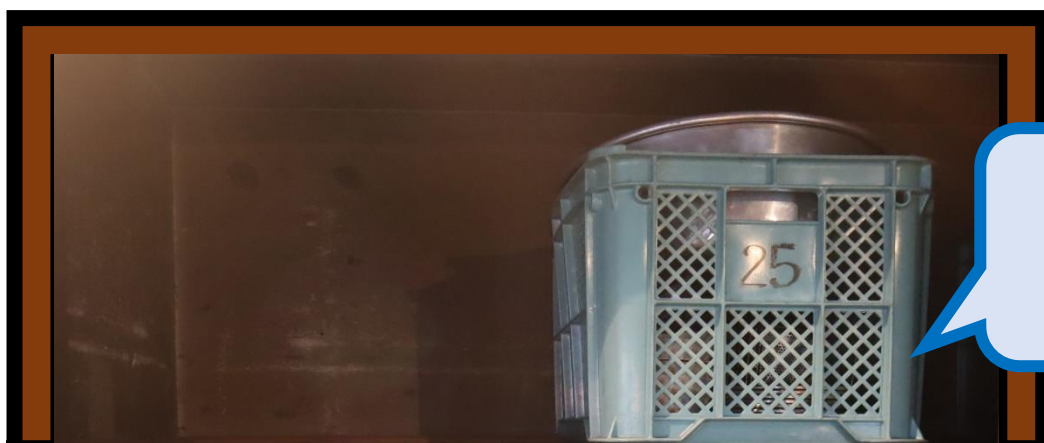
ごはんなべ
5個



ごはんなべ
5個

金のかまど コンテナ No.19~22 側

この棚に入っているもの



コンテナ
25 番



コンテナ
23 番・24 番



ごはんなべ
5 個



ボウル
15 個

ザル
15 個

金のかまど コンテナ No.23~25 側

ネットに入っているものの



各かまどの棟
の柱ごとに
かかっている
ネットの中は
...



かな
金だわし

なべの外の**すす落とし用**です！

か め

亀の子たわし



を使うのは

その1 流し台洗い



その2 なべの外のスス落とし

その3 ステンレスかご洗い



なべ(カレーなべ)



ステンレスかご

亀の子たわしは

このネットの中には
入れないでくださいね！

