

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。
- 網の下の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。

金網のごみ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

カレーなど、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。金だわし等を使い、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。

うちわけ コンテナ内訳

使用前、使用後にコンテナ内の用具の内訳を必ず確認してください。

- 洗い桶 1個
- なべつかみ 4枚 (洗いおけの中)
- おたま 1個 (洗いおけの中)
- しゃもじ 1本 (洗いおけの中)
- フライ返し 1本 (洗いおけの中)
- スクレイパー 1本 (洗いおけの中)
- ランチ皿 (カレー皿) 10枚
- どんぶり 10個
- 湯のみ 10個
- スプーン 10本 (ステンレスかごの中)
- フォーク 10本 (ステンレスかごの中)
- ピーラー (皮むき器) 2本 (ステンレスかごの中)

※終了後は、次に使用する人のために、**食器類の水気をふき取って**、コンテナ内の**物品数を確認して**から点検を受けてください。

裏面を見て
きちんと片付けよう！



道具はきちんと整頓して入れましょう

茶わん・湯のみ 各 10個



皿 10枚 ピーラー2本、スプーン・フォーク各 10本



お玉・フライ返し・しゃもじ
・スクレイパー 各1本



鍋つかみ2双(4枚)

