

炊飯棟の使い方と注意事項

炊飯棟の使い方

- 1 かまど
番号の左側を使う。



- 2 調理台
○きれいにふいて使う。
○屋外のテーブル上に余った食器コンテナや荷物を置く。雨天時は所員の指示で炊飯棟内に置く。

- 3 流し
流しを使い分ける。
「すすがいたもの」
⇒炊飯棟左右の流しで！
「すすがいてないもの」
⇒入口の流しで！

- 4 なべ敷き
火にかけたコップェル（鉄なべ）を置くときに必ず使う。テーブルの上に直接置くとすすだらけになってしまうので注意する！

- 5 ごみ
○「生ごみ・紙」と「ビニール・プラスチックごみ」を分ける。
○持ってきた新聞紙等は持ち帰る。
○持ち帰るごみは、ゴミ袋を団地で用意する。



注意事項

- 1 O-157・ノロウイルス対策
○熱湯消毒をします。☞「食器」「包丁」「まな板」「スプーン」等
○手洗いをしっかり！☞手洗い用せっけんが用意されています。
○包丁とまな板の使い分け☞野菜用に使うこと！生肉には使用しません！

- 2 やけどをしないために
○軍手をはめる。
○なべのつるを持たない。
○なべのふたは、火ばさみを使って開ける。



【なべの持ち方】



【ふたの開け方】

- 3 安全な「なた」の使い方
○利き手は素手。
○なたを振り下ろさない！
○かまどの方を向いてまきを割る！
○かまど回りの整理整とんを心がける！（まきの整理）



まきをなたの刃にあてる。



まきが刃にくいこんだら、(2) 利き手だけを使ってまきを割る。(3)



かたづけのコツと返納について

かたづけのコツ

1 なべを冷やす

ご飯とカレーを全部もりつけ、なべに水を入れて冷やしておくといよい。

☞よごれが落ちやすくなる！

2 手分けして洗う

「すすがついたもの」

⇒スチールたわしとクレンザーでみがく！

「すすがつかないもの」

⇒スポンジと食器用洗剤で洗う！

食器にすすがついてしまったら、クレンザーを使って落とす。食器の裏もよく見てください！

3 かまどの灰の後始末

○燃え残りのまきは、1か所に集めて、とにかく燃やしきる。

○灰は缶に入れ、水をかけておく。水は入れ過ぎず、灰が浸る程度で十分。

4 調理台の清そう

○調理台の上を整とんし、ぞうきんがけをする。

○炊具セットに新聞をかけておく。(すすがつくのを防ぐため) 風で飛ばないように注意する。

5 炊飯活動責任者の点検

「かまど」

「調理台」

「ごみ入れ・灰の缶」

を点検してください。

※指導者に点検表を渡します。

返納について

食事のテーブルで班ごとに行います。

炊具セットの中のものすべて出して、テーブルの上にならべてかわかしておく。(右の写真)

○食器をならべる前に、テーブルの上をふいておきましょう。

○コンテナの中もぞうきんでふいておきましょう。

○一人1枚ふきんを用意しておきましょう。



④ やり直しが多いよごれ

コップ ・底のかどにあたる場所のご飯のぬめり

・カレールーの色やぬめり

・ふたのふち・つるの先のよごれ

食器 ・すすのよごれ(指もんのあと)

※食器のよごれはメラミンフォーム(激落ちくん)を水にぬらさずに消しゴムのようにこすると、とてもきれいになります！

所員が「数」「よごれ」を点検しながら、コンテナにおさめていきます。

点検が終わった炊具セットを山荘に運んで終了です。