

かたづけのコツと返納について

かたづけのコツ

1 なべを水につけておく。

全部もりつけた後、流し場に水をためてなべ全体を水中に入れる。→よごれが落ちやすくなる。

2 手分けして洗う

「なべ」

外側…ナイロンたわし (A) とクレンザーでみがき、すすを落とす。

内側…亀の子たわし (B) でみがく。

※こげた場合は、スチールたわし (C) を使う。 B C

A



「なべ以外」

⇒スポンジと食器用洗剤で洗う！

※食器にすすがついた場合は、クレンザーでこする。

3 かまどや調理台の片付け

○燃え残りのまきは、1か所に集めて燃やしきる。(所員)

○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。

○調理台の上を整とんし、台ふきできれいにする。

○返納が翌日の場合は、食器等の水気をとり、数を確認して、コンテナに収納する。(写真1) また、炊具セットに新聞をかけておく。(ほこり等がつくのを防ぐため) 風で飛ばないよう注意する。

4 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。

写真1：翌日返納の場合のコンテナ



返納について

写真2：返納点検時の準備



コンテナの中身

かご なべ (大) なべ (小)

カレー皿×8 湯飲み×8

スポンジ×2 ボール ざる

おたま しゃもじ マニュアル

事前準備（班ごと）

- ①一人1枚ふきん（古タオル）を用意しておく。
- ②班でいくつかメラミンフォーム（激落ちくん）を持っているとよい。
- ③テーブルの上、コンテナの中をふいておく。
- ④炊具セットの中のものはすべて出して、テーブルの上にならべてかわかしておく。(写真2)

注 やり直しが多いよごれ

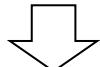
なべ（コッヘル）・底のかどにあたるところのご飯のぬめり

- ・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）

水でぬらさずに、乾いたメラミンフォーム（激落ちくん）で、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。