

野外炊事 点検のポイント(調理セット)



- 使用した道具などは、元のようにきれいにしましょう！
- 4つの点検ポイントを参考にしてください。

野外炊事の点検ポイント

調理セットの数(8名分)を左の写真を参考にそろえる

鍋のすす汚れ(黒い部分)をきれいにする ※裏面参考

食器・フォーク・スプーン・おたまの根元の汚れもきれいにする

洗った道具の水気や汚れをふきん等でふきとる

野外炊事 点検のポイント(清掃・ゴミ捨て)

かまどの清掃

まきは完全に灰になるまで燃やし、燃え残りのないようにしてください。

かまどの清掃は、水をかけないように注意してください。

所定の灰すて場に灰を捨て、完全に火が消えるまで水をかけてください。

清掃用具は、各炊事場にあります。※清掃用具・まき割り台の数合わせもお願いします。

残飯等の処理

残飯は、ビニール袋に入れて封をし、「残飯置き場」のポリバケツの中に入れてください。(チャレンジルームはレストラン裏の「ごみ集積場」へ)

その他可燃物、不燃物は、すべてレストラン裏の「ごみ集積場」へ運搬してください。

洗い場の集水桝の中にも残飯がたまりますので、最後に取り除いてください。

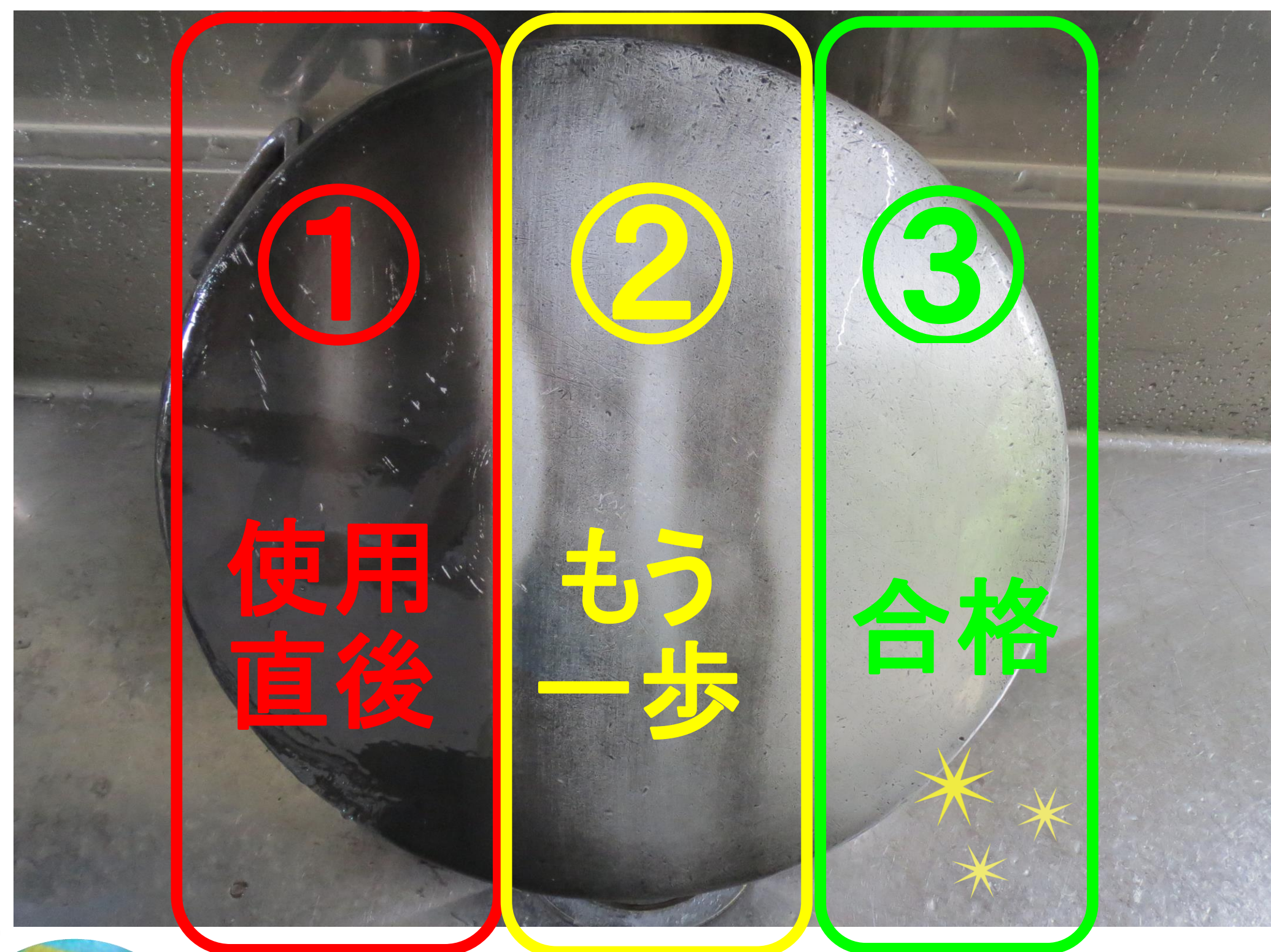
洗剤、磨き粉、タワシ、スポンジ、ふきん、ゴミ袋等は団体で用意し、使用後は必ず持ち帰ってください。

野外炊事 点検のポイント(アルミ鍋・フタ)



やり直し

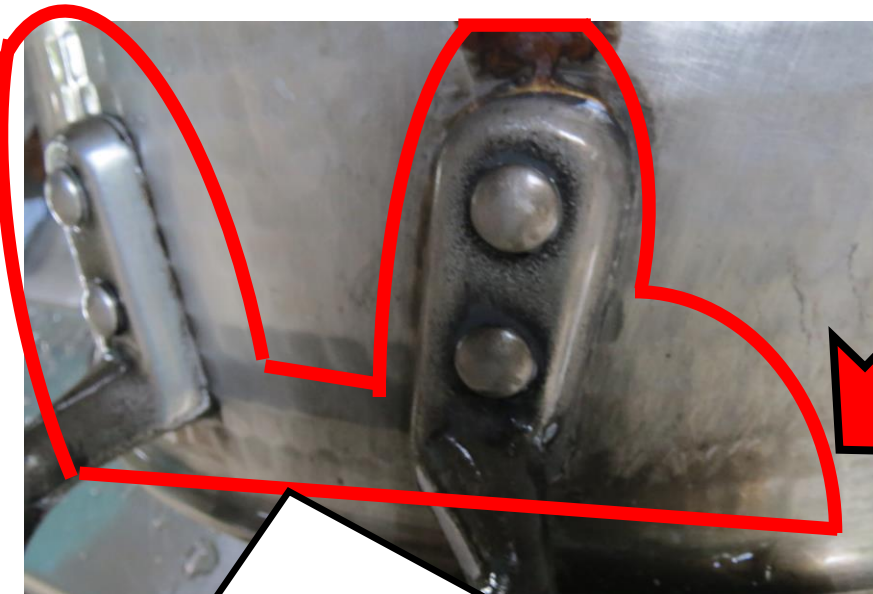
合格



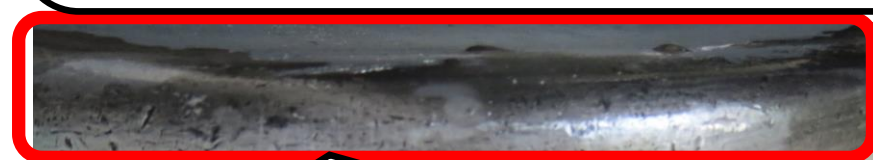
使用
直後

もう
一歩

合格



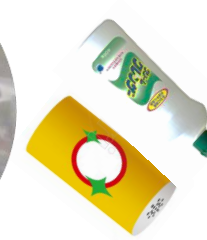
取っ手回りや、お鍋のくぼみ等も、
きれいに磨いて下さい。
ここは、たわしよりスポンジの裏や指に
クレンザーをつけて磨くときれいになります。



底と側面の境界もきれいに磨いてください。



側面にすずが残っているものは、やり直しです。



この状態は、やり直しです。
「クレンザー」「たわし」「スポンジ」を使用して、
しっかりと磨き直してください。

合格



★洗い方★

- ① クレンザーとスポンジ
たわしでしっかり磨く
- ② キレイに洗い流す。
- ③ ふきんで拭く。

①と②をすす汚れが落ち
るまで繰り返す。

アルミ鍋は、一度洗いでは、
キレイになりません。
二度洗い、三度洗いと繰り返
し磨きましょう。

