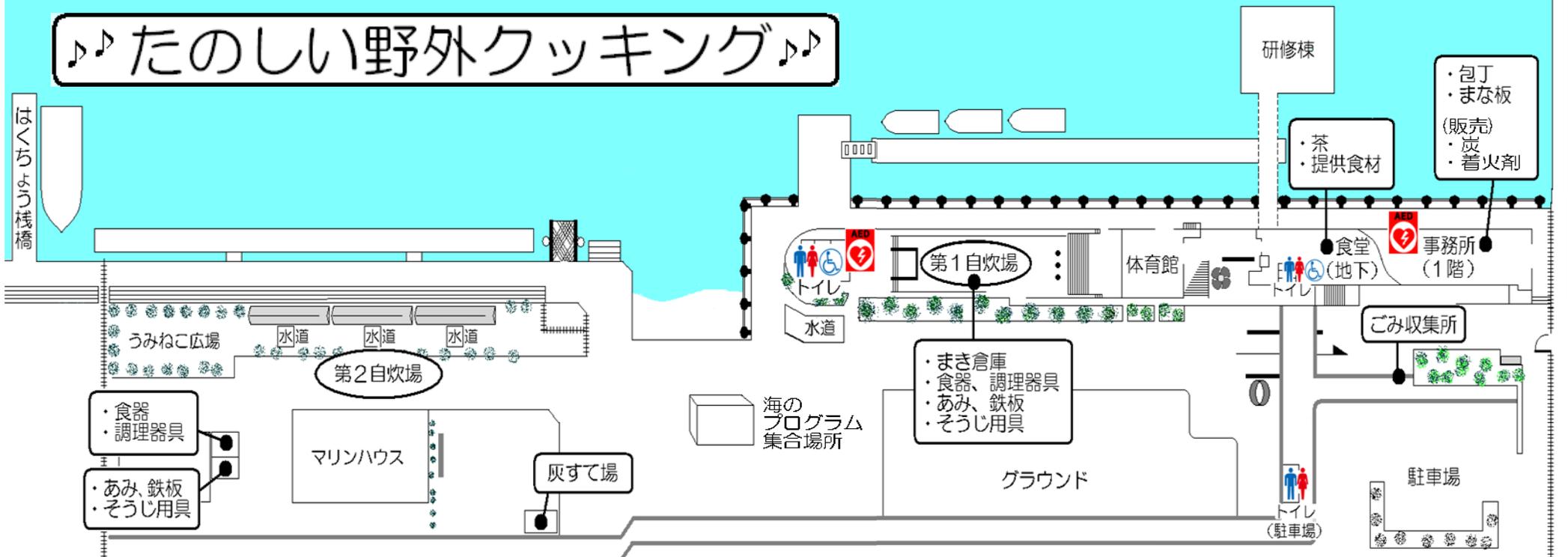


♪ たのしい野外クッキング♪



各団体でご用意いただくもの

割りばし・ゴミ袋(透明または半透明)・食器洗いスポンジ
食器用ふきん・着火剤(新聞紙)・チャッカマン・軍手など
※時間の制限がある場合は紙食器の使用をおすすめします

衛生管理と安全について

★食材の保管や調理、器材の使用・返却については
団体の指導者が責任を持って管理運営してください。

食中毒予防について

★食材(特に肉・魚貝類)は十分に火を通してください。
★生モノの生食は禁止しています。

自炊活動のながれ

①調理器具、食器、食材を準備する

- ◆提供自炊 ⇒ 食堂で受け取る
- ◆包丁、まな板 ⇒ 事務所で貸し出し
- ◆炭、着火剤、割り箸 ⇒ 事務所で販売

②調理スタート

- ◆調理前には、手をきれいに洗う
- ◆食器、調理器具は使用する前に洗う

③いただきます!

④食器、調理器具の片付け

- ◆食器は洗剤をつけて、ぬめりもきれいに洗い流す
- ◆調理器具についたコゲやスス、ぬめりもきれいに洗い流す
- ◆洗い終えた食器や器具は、ふきんで拭き、乾かしてから元の場所へもどす

⑤かまど、半ドラの片付け

- ◆消化したことを確認し、炭、マキの灰を灰捨て場へ捨てる
- ※キケン!※

- ◆たいへん危険ですので、かまどや半ドラに水をかけて消化しないでください

⑥ゴミを分別して捨てる

- ◆①燃えるゴミ・残飯②缶・ビン③ペットボトルに分別してゴミ収集所へ出す(袋は透明または半透明)

⑦包丁、まな板を事務所へ返却

⑧使用したマキ束の数を事務所へ連絡する