

炊飯棟の使い方と注意事項

炊飯棟の使い方

1 かまど

番号のかまどを使う。



2 調理台

○炊飯棟の両側にかかっている台ふきできれいにふいて使う。

○机の上を整とんする。

○雨天時は所員の指示で炊飯棟内に荷物を置く。

3 流し

流しを使い分ける。

「なべ」

⇒炊飯棟左右の流しで！

「なべ以外のもの」

⇒入口の流しで！

4 なべ敷き (=新聞紙)

火にかけたなべを置くときに必ず使う。(右写真)
※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」と「それ以外のごみ (プラ・ビニール・紙など)」を分ける。

○新聞紙は「新聞紙入れ」にたたんで入れる。

○持ち帰るごみは、ゴミ袋を団体で用意する。

※「なべ」は、「コッフェル」とも言います。

注意事項

1 〇-157・ノロウイルス・新型コロナウイルス対策

○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

○なたを持つ手は素手にする。

○なたを絶対に振り下ろさない！

○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)

【まきの割り方】



①なたの刃(手前側)をまきのかどにななめに当てる。

まきを持つ！(軍手)

まきを
持たない！

②そのまま「なた」と「まき」を一緒に、軽く数回、台に当てて、刃をまきにくいこませる。

③両手(または利き手)で、まきを割る。
(「節」がある場合など、無理をしない。)