

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、ステンレスたわし (C) を使う。B

「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。

A



C



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。
- 調理台の上を整頓し、台ふきできれいにする。
- 返納が翌日の場合は、食器等の水気を取り、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) 風で飛ばないように注意する。

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
スプーン×8 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) を持っているといい。
- 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すべて出して、テーブルの上にならべてかわかしておく。※スポンジも (写真2)

⑨ やり直しが多いよごれ

なべ (コッフェル) ・底のかどにあたるど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。