

1. 管理棟前の机から 青いかご（自分の班の番号）を持ってこよう。



＜かごの中に入っているもの＞

- まな板×2 ○包丁×2
- ピーラー×2 ○しゃもじ×2
- すんどうなべ ○ボウル ○ザル
- お玉 ○お玉置き用小皿

2. 調理台またはテーブルに野菜を切るための道具を出そう。



使わないものは青いかごにしまって、作業スペースを広く使おう。

3. 野菜を切ってなべに入れよう。

- ① 野菜を切る。じゃがいもは洗ってから切る。



乱切り



うす切り



いちょう切り



指を切らないようにそえる手の指を丸めます。



具が大きすぎると火が通りにくいよ。

4. 具を煮よう。

- ① 具がひたひた（具材がかくれる程度）になるまで水を入れる。5人で1リットルくらいが目安。



必ず水の量を職員にチェックしてもらおう。

- ② フタをして火にかける。



具を煮ている間に洗い物をすすめよう。洗ったものは、ふきんでふいて青いかごに戻すよ。

- ③ 具材が煮てきたと思ったら、お玉でジャガイモをすくい、竹串を刺してゆで加減を確認する。



ジャガイモに竹串がスッと刺さったらOK。
竹串は片づけのときにも使うので捨てないでね。

5. ルウを入れよう。

- ① ルウを入れて素早くよく混ぜる。
- ② 必要に応じて水を足し、味や固さの調整をする。
- ③ 調整できたら再び火にかけて温め、焦げないよう混ぜる。

注意

大人になべを近くに移動してもらおう。
ビニール袋がなべにつかないようにしよう。

6. 盛りつけよう。

- ① 調理台になべしき（木の板）を敷く。
- ② なべを運ぶ。班の人に軍手を借りて二重にして、
周りにいるひとに「カレー通ります！」と声をかけながら気をつけて運ぶ。
- ③ なべしき（木の板）の上になべを置く。
- ④ カレーを盛りつける。
- ⑤ 空になったなべは、カレーがかわいて固まる前に、
水で軽く洗って、水を入れておく。



なべしき

注意

危ないので必ず1人で運びます。

ポイント

中をゆすいで水を捨てる時は必ず、三角コーナーに捨ててね。そのまま流すと排水こうに野菜がつまっちゃうよ。

7. 片付けをしよう。

- ① すす落とし用のスポンジに粉クレンザーをつける。
- ② はんごう外側を磨く。取っ手や金具も磨く。
- ③ はんごう内側を洗う。とりづらい汚れは竹串を使う。
- ④ 磨き終わったらはんごうをふきんでふいて乾かす。（ふきんにすすぐ付いたらもう一度洗う）
- ⑤ 「なべ」と「はんごう」以外はネットスponジと液体洗剤で洗う。
- ⑥ 洗い終えたら先生にチェックしてもらう。
- ⑦ 管理棟で職員にチェックをしてもらう。合格したら食器庫に片付ける。

ポイント

- ・なべの内側にカレーの跡が残っていないか
- ・「とて」の部分や細かいところにすすぐ残っていないか
- ・なべとふたの裏の「ふち」にすすぐ残っていないか



- ⑧ 炊飯棟のものをすべて管理棟に運ぶ。三角コーナーとハンドソープは残す（生ごみは残さない）
- ⑨ 調理台下、かまど周辺、流し、テーブル下を清掃・確認する。
- ⑩ 最後に職員に炊飯棟チェックをしてもらう。