

# 米の係

## 1. 必要な道具を用意しよう。

管理棟の食器庫からはんごうを持ってこよう。



### ポイント

管理棟の「食器」と書いてある部屋（写真左）  
に入って必要な数のはんごうを持ってくるよ。

はんごうは1つで4合まで炊けるよ。  
自分の班ははんごうがいくつ必要かな？



## 2. お米をもらおう。

お米は「(班の人数-2) 合」が目安。

管理棟に行って班の番号と必要なお米の量を伝えよう。

### ポイント

先生が入る班は先生の数も忘れずに。

はんごう2つの場合

「\_\_\_\_\_班、\_\_\_\_\_人です。こっちには\_\_\_\_\_合、こっちは\_\_\_\_\_合ください。  
お米をもらったら…「ありがとうございます！」」



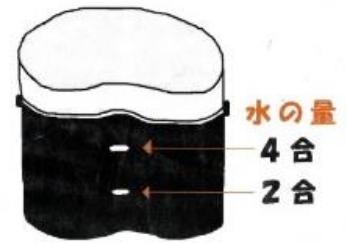
## 3. お米を洗おう。

- ① お米が1cm隠れるくらい水を入れる。
- ② 指を立てて、はんごうの中で20回かき回して、白くなった水を捨てる。
- ③ 新しい水を入れて②を3回繰り返す。

## 4. 水を入れて、火にかける準備をしよう。

- ① はんごうの線より1cmほど多く入れる。  
(右図参照 3合の場合は線と線の間が目安)
- ② ふたをして、かまどに運ぶ。

### ポイント



ふたをする前に必ず職員に見てもらおう。

## 5. 火にかけよう

- ① はんごうを火にかける。最初から強めの火で一気に炊きあげる。
- ② はんごうの変化を見る。  
フタのすきまから水や蒸気が出る → 泡が出る → 湯気が出てご飯の炊けるにおいがする
- ③ 先生にはんごうを開けてもらい、ご飯の様子を見る。炊きあがったらかまどのはじで蒸らす。

こんな場合は…

ふたを開けたら水分が  
多かった。



もう一度ふたをして火にかける。

ご飯が固いけど、はんごう  
にもう水分がない。



水を足してもう一度火にかける。

## 6. はんごうを運ぼう。

- ① 軍手をして、周りに声をかけながら調理台に運ぶ。
- ② 調理台に新聞紙1枚を四つ折りにして置く。はんごうを新聞紙の上に置く。

## 7. ご飯をもりつけよう。

- ① ふたを開けご飯をほぐす。友達に軍手をしてもらい、はんごうを押させてもらう。
- ② ご飯をもりつける。はんごうにご飯を残さずに全部もりつける。
- ③ はんごうに水を入れて流しに置いておく。



もりつける人はお皿にススがつかないように注意をしよう。



水を捨てるときは必ず三角コーナーに捨ててね。そのまま流すとお米が排水こうにつまっちゃうよ。

## 8. 片づけよう。

- 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。(ふきんにすすが付いたらもう一度洗う)
- ⑤ 「なべ」と「はんごう」以外はネットスポン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。



粉クレンザーは水で流れてしまうのでよく水を切ろう。



・はんごうの中に米粒や、ねばりけが残っていないか  
・とってや金具の部分に、すすが残っていないか

- 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。