

バーベキュー

1 道具・用具



食器セット (各12ヶ)



バーベキューコンロ



ライスクッカーのみ使用

2 プログラムの流れ

はじめに

- 役割分担をする。

①火おこし係	薪割り、火おこし、火の番、消火
②食材調理係	食材洗い、調理、流し台の清掃
③ごはん・食器係	お米研ぎ、食器洗い、炊事場全体の清掃

- しっかりと手を洗い、アルコールで消毒をする。
- 使う道具は全部洗う。テーブルをきれいに拭く。
- お米は研ぎ、水につけておく。



調理をします

- 薪係は薪を割る。職員の注意をしっかりと聞くこと。
- 食材係、食器係は協力して食材を切る。
- 肉は切らずにそのまま調理する。肉と同じ包丁まな板を使わない。
- ご飯はグツグツと沸騰してきたら、弱火のところへ移動してグツグツいなくなるまで火にかけておく。
- 使い終わった道具はその都度片付けておく。
- トングは生肉と焼けた肉用の2種類を使い、食中毒に努める。

いただきます

- 肉はしっかりと火を通しましょう！

後片づけ



←完成例

- スポンジで食器や鍋、調理道具を洗い、布巾やキッチンペーパーで拭く。
- たわしや金たわしは絶対に使わない！**
- 拭き終わったら食器と鍋は調理台の上に置いて点検を待つ。
- 調理道具はしっかりと水分を拭き取り、元の場所へ戻す。
- 使った洗剤等は補充をする。(食器洗剤・ハンドソープ・アルコール)
- かまどの灰は一輪車に入れ、水をかけてから灰捨て場へ捨てる。

4 気をつけたいこと



注1) 生の肉を触ったトング・箸で焼けた物を触らない。

注2) 肉にはしっかりと火を通すこと。