

<点検のポイント>

みんなでパーフェクトを
目指しましょう！！

☆点検するもの ①はんごう ②鍋 ③鍋のふた

これらをきれいに洗って、拭いてから、調理台に並べて点検を受けましょう。

※この他の用具は、いんそつしゃ 引率者 せきにんしゃ (責任者) に点検してもらって元の場所にしまします。

【 ①はんごう 】

底や隅(角)にご飯粒が残っていないか？
焦げはきちんと落とされているか？(内側)

外側をさわって手が黒くならないか？

ふたの内側がヌルヌルしていないか？

けいりょうざら 計量皿(内ふた) もよく洗います。



【 ②鍋 と ③鍋ふた 】

取っ手にカレーが付いていないか？

なべ 鍋のふちや内側もきれいになっているか？

外側をさわって手が黒くならないか？

取っ手の付け根の穴にカレーやすすが残っていないか？

ふたはヌルヌルしないか？

ふたのつなぎ目にカレーが詰ま^づっていないか？

