

生環3年生:エコクッキング(実習)について

★スケジュール

3月5日(水)

★9時30分 集合※「調理実習室」9時から入室できます
関理場所は1階関理室、パーティ会場は向かいの「美工室」です
10時 作業開始です！

★* 備品など

- エプロン、三角巾(バンダナ・手拭いなど髪の毛が入らないように)
- すべらない靴(理室は洗れると滑りやすくなります)
- 食材＝調味料・飲み物を含め、グループの皆さんでご用意ください
- 食事用のお茶は、各自でご持参願います
- 食器(理室にも大体揃っていますが、数や種類を確認のうえ、特に必要なものがありませんでしたら、ご用意ください)
- 氷を使用する場合は、前もって高までお知らせ下さい(予約する必要があるためです)

★当日の片づけ

- 皿、器具はもとあった場所に返却願います
- 各調理台の備品数を確認し、ファイルにチェックを入れてください
- 燃えるゴミ→1階倉庫内にある「授業で出たゴミ」ボックスへ
- 片付け＝会場ごとに「片付け任者」が確認→高倉と一緒にチェック

エコクッキングについて

- 持ち物
エプロン、三角巾(大のハンカチやタオルでも可)、マスク、すべらない靴
- 調理実習での注意事項(食中毒・ウイルス対策等)
食器用布巾・台布巾は使用しません。代わりにペーパーを使います。

<実習前>

- 手を石鹸で洗いペーパーで拭き、アルコール済をします。

<実習中>

- マスクをつけます。
- 関理中も必要があれば手洗い、アルコール消毒を行います。

<実習後>

- 使用した調理器具、食器はペーパーでしっかり拭いて所定の場所に片付けます。
- まな板は漂白後、水でよく流し所定の場所に片付けます。
- 包丁は窓側の棚に置き、よく乾かしてから当番がボックスに片付けます。
- 乾きの悪い木製の調理器具等は窓側の場の上で乾かします。
- テーブルの引き出し・開きは通気のため少し開けておきます。
- ファイル「調理器具チェック表」で器具の最終確認をします。

＜ごみの分別＞

- 燃えるごみ……生ごみは水気をよく切ってください。
授業終了後、1階倉庫(調理実習室隣)のごみ国収納に入れます。
- 荒ごみ(準備室)・ペットボトル・肉製・ピン・ガラス・缶
- その他……段ボールは、1階倉庫(調理実習室隣)の段ボール置き場です。

＜その他＞

・お手洗い等に行くときはエプロンをはずしてから行ってください。講理室に戻ったら手洗い・アルコール消毒をしてください。

メニュー名

No. 担当者

[illegible]

