

# 冷やしうどん【調理係】

## 調理上の注意 調理係①

使った食器はきちんと洗ひ、点検を受けた後に棚に戻す。

### 調理用具棚に入っているもの

- ・包丁(25)
- ・トング
- ・手ざる
- ・ボウル
- ・スプーン
- ・カレー皿

- ・まな板(18)
- ・皮むき器(15)
- ・おたま
- ・さいばし
- ・カップ
- ・どんぶり
- ・箸



## 調理上の注意 調理係②

○かまど前の畳を使用。

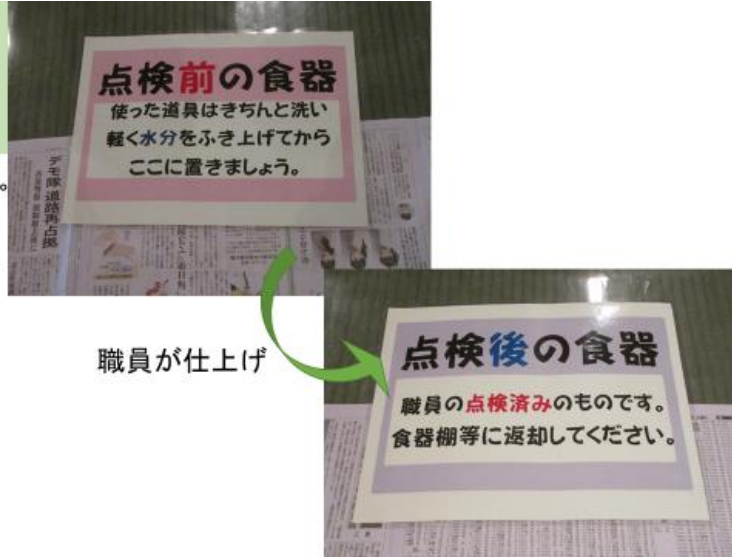
・点検前の食器  
きちんと洗ひ、軽く水分をふいてから置く。

・点検後の食器  
点検前に置かれた食器を、職員が点検拭き上げをしてから置く。ここに置かれた用具をもとの場所に片づける。

職員が仕上げ

**点検後の食器**  
職員の点検済みのものです。食器棚等に返却してください。

**点検前の食器**  
使った道具はきちんと洗ひ、軽く水分をふき上げてからここに置きましょう。



## 調理上の注意 調理係③

○ゴミ捨て  
生ゴミ…黄色  
その他のゴミ…赤色  
新聞紙…畳んで赤色

○冷蔵庫  
集合時に、冷蔵の食材を入れる。

ゴミ捨て場

冷蔵庫



## 調理上の注意 調理係④

○生ゴミ用ザル

生ゴミが出る場合は、排水口のつまりを防ぐため、シンクに生ゴミ用の受けザルを置く。(赤いテープの付いたもの)



## 調理上の注意 調理係⑤

○両水道のシンク下

・洗剤、除菌スプレー  
・スポンジ、たわし

スポンジ・たわし

除菌スプレー  
食器用洗剤



## 調理係① 【冷やしうどん】 準備

- ①手洗い、手指消毒をする。
- ②畳の上に新聞紙を敷く。
- ③まな板、包丁を水洗いし、除菌スプレーをかける。
- ④新聞紙に置き、作業開始。



## 調理係② 【冷やしうどん】 食材切り

- ①ねぎ、長天を切る。
- ②しょうがをすりおろす。



# 冷やしうどん【調理係】

## 調理係③

### 【冷やしうどん】 沸騰前後の流れ

- ①配膳道具(おたま・トング・手ザル)を水洗いする。
- ②使い終えた調理用具を洗ったり、点検後の用具を棚に片づける。
- ③どんぶり、箸を人数分準備する。
- ④麺がかまどに投入され、ゆでられる。【④はかまど係が担当】
- ⑤長天を湯通しする。
- ⑥麺のゆで具合を味見する。
- ⑦ゆであがった麺をセンター職員と指導者が釜から大たらいに移すので、流水で麺を締める。→もむように洗い、ぬめりを取る。
- ⑧配膳をする。→配膳を参照。

いただきます～す！



## 調理係④

### 【冷やしうどん】 配膳

- ①ぬめりが取れた麺を調理ザルですくう。
- ②水を切った麺を食缶に移す。
- ③食缶を畳に持っていき、トングで麺をよそう。
- ④めんつゆ、ねぎ、長天、しょうがを均等に分ける。



## 調理係

### 【冷やしうどん】 後片付け

- ①食事が終わったら、食器と用具を洗う。軽く水をふき取ったら点検前のコーナーに置く。
- ②点検後の用具を元の場所に戻していく。
- ③畳の掃除や身の回りを整える。
- ④職員の指示に従い、両側にある水道のシンク内を『使ったふきん』でふきあげる。

