

打ち込みうどん【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
- ・トング
- ・手ざる
- ・ボウル
- ・スプーン
- ・カレー皿

- ・まな板
- ・皮むき器
- ・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。

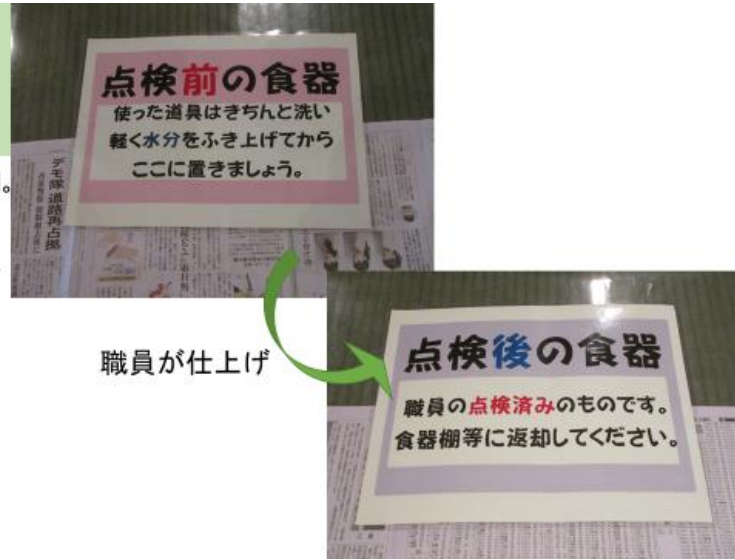
職員が仕上げ

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。

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。



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**

○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 【打ちこみうどん】 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 【打ちこみうどん】 食材切り

①食材を切る。

- ・先に投入する根菜類(大根、人参、ごぼう)と、後から投入する**その他(ネギ、長天)**を、別々のボウルに分けておく。
- ・肉は切ってあるので、切らない。
- ・ごぼうは軽く水にさらす。



調理係③ 【打ちこみうどん】 根菜投入

①火のとおりにくい根菜類(大根・人参・ごぼう)を大釜に投入する。

★まず根菜類を投入する。



打ち込みうどん【調理係】

調理係④ 【打ち込みうどん】 沸騰前後の流れ

- ①配膳道具(おたま・トンゲ・手ザル・ひしゃく)を洗う。
- 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、箸を人数分洗い、配膳の準備をする。
- ④麺がかまどに投入され、ゆでられる。【かまど係が担当】
- ⑤肉を冷蔵庫から出し、袋を開けておく。
- ⑥醤油以外の食材(ねぎ・肉・長天・みりん・粉末だし)を大釜に投入する。
- ⑦かまどの火抜き作業。【かまど係が担当】
- ⑧指導者と相談しながら醤油を加え、味を調える。
- ⑨配膳をする。⇒配膳参照。



調理係⑤ 【打ち込みうどん】 配膳

- ①手ザル・ひしゃく・おたまを使って、大釜から食缶へ料理を移す。
- ②食缶を畳へ持っていき、トンゲで麺をよそう。(新聞紙を敷いた上で配膳する。)
- ③汁や具材を均等に分ける。



調理係 【打ち込みうどん】 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。

