

# 炊き出し当番の方へ！

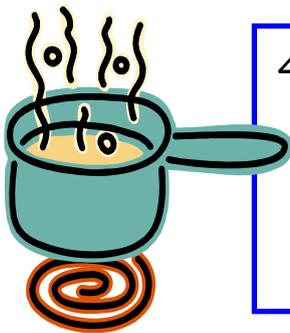
調理の時には次のことを守りましょう！

- 1 調理の前、泥つき野菜、生肉、魚を触った後、おにぎりを握る時などは、**水と石けんでよく手を洗い、手指用消毒薬**をつける



- 2 食材は使用前に**期限表示、品温**の異常、昆虫等**異物の混入**がないか必ず確認

- 3 下ごしらえや盛付は、土や埃が入らないよう、**清潔な場所に調理作業スペース**を設ける



- 4 肉、魚は**中心部まで火が通るよう加熱**しましょう！  
また、カレーなどを保管する時は、底までかき混ぜて**早く熱を取り冷やす**  
再加熱する時も**全体をしっかりと加熱**！

- 5 まな板、包丁などの調理器具は肉魚野菜などの**加熱前の原材料用と加熱した後の食品用と使い分け**を  
使用後は汚れを落とし、煮沸するか熱湯などで殺菌