

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**をつけましょう！



- 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**がないか必ず確認しましょう。

- 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て行いましょう！



- 4 大きめに切った肉、魚は**中心部まで火が通るよう加熱**しましょう！また、大鍋で作っ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**冷やします。再加熱する時にも**全体をよく加熱**してください！

- 5 まな板、包丁などの調理器具は**加熱後食品用**と**加熱前の肉用・魚用**に分け使いましょう！使用後は汚れを落とし、煮沸するか**熱湯**などで殺菌しましょう！

