

# 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
- ・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。

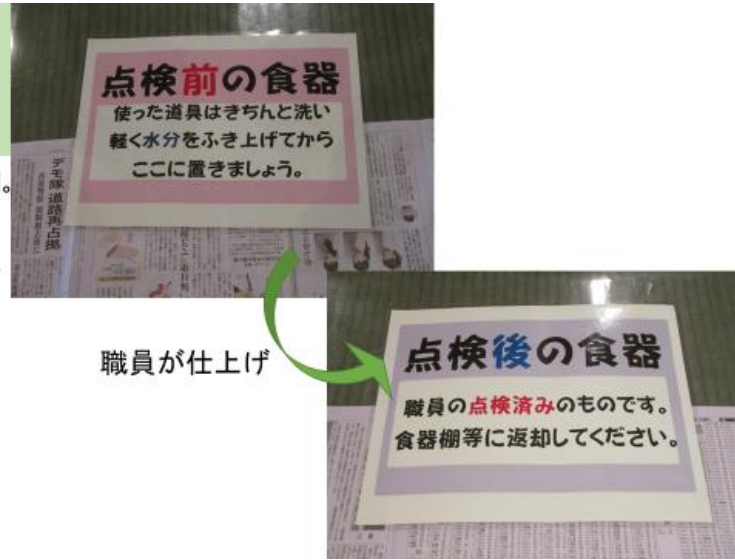
・点検前の食器  
きちんと洗ひ、軽く水分をふいてから置く。

・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

○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レモン1個を12カットする。
- ③大釜のお湯が沸騰したら、長天を湯通しする。



# 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・トンゲ・手ザル)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麺のゆで具合を味見する。
- ⑥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。
- ⑦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すくう。
- ②水を切った麺を食缶に移す。
- ③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。)
- ④めんつゆ、ねぎ、長天、レモンを均等に分ける。



## 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。

