

後片付け

1. 調理器具・食器類は清潔に保管しましょう

・使用済みの弁当箱なども同じように洗浄・消毒しましょう。



2. 検食（保存食）をとっておきましょう

・専用の容器に入れて、調理した日・献立を書き
冷凍庫で2週間保管しましょう。

1. 食材ごとにビニール
小袋などに入れます。

2. 大きなビニール袋
にまとめて、1日分を
保管します。

検食は、万が一食中毒
などが起こった場合の
調査に使います。



3. 作業後は次回に向けて話し合いをしましょう

- ・調理の際の反省点、問題点などをみんなで話し合いましょう。
- ・次回の計画を立てましょう。
- ・献立・購入先・配達先の記録を1ヶ月以上保管しましょう。

