



焼きそば編

点検の受け方



1. 食器・調理道具を、下の写真のようにテーブルの上に並べよう。



2. 裏のページを見て、セルフチェックをしよう。
3. 自分の学校の先生や、団体の大人の人から点検を受けよう。
4. 自分のテーブルで自然の家の職員の人に来るのを待とう。
5. 自然の家の職員の人から点検を受けよう。
6. 点検に合格したら、食器・調理道具をもとの場所に戻そう。

汚れが残っていたり、
食器の数が合わないとやり直します。

一発合格を目指そう！！





チェックリスト

鉄板

表側に麺や野菜、油が付いていませんか？

裏側を拭いて、ふきんが黒くなりませんか？

ザル・ボウル・箸

麺や野菜のくずが付いていませんか？

食器セット

数は正しく入っていますか？

麺や野菜、油が付いていませんか？

すべての物

食器・調理道具が濡れていませんか？
