

# 野外炊飯における点検時のチェックポイント

## 1. 食器類の片付けについて

- 食器にご飯粒や油汚れが残っていませんか？
- 鍋のすす汚れ(黒い部分)はきれいに落ちていますか？  
※ 洗にくい箇所(黒い部分)のすすもきれいに落としましょう。黒い部分が残らないように丁寧に洗ってください。この確認が一番時間がかかります。
- 食器はふきんを使って水分をしっかりとふき取っていますか？
- 食器の数は合っていますか？かごの中身はきれいに並べられていますか？

## 2. かまどの清掃について

- 灰や燃え残った薪の取り残しはないですか？
- かまど内や床の灰をしっかりとほうきで掃きましたか？
- 灰や燃え残った薪を灰捨て場へ持っていき、しっかりと消火をしましたか？

## 3. 洗い場周辺の清掃について

- 洗い場周辺(排水口・床)に生ごみ等が残っていませんか？
- しっかりと洗い場をたわしで掃除しましたか？
- 生ごみは食材の袋にまとめて、指定のゴミ捨て場へ捨てましたか？

## 4. 調理・食事テーブル・床面の清掃について

- 調理・食事テーブルはきれいに拭きましたか？
- 床はきれいに掃きましたか？
- ほうき・レンガ・丸太・スコップ・鍋敷き等使用した道具はもとの場所に戻しましたか？
- 落とし物・忘れ物はないですか？

グループで協力をしながら  
点検のポイントを  
チェックしていきましょう。

