

キズレンジャーが
教える!



後片付けのポイント

1. ライスクッカー

- ①たわし（スス落とし用）でライスクッカーの外側のススを落とします。
※水で流さず、たわしでこすると落ちやすいです
- ②ある程度、ススが落ちたら、スコッチクロスでライスクッカーの外側を洗います。
クリームクレンザーを使うとよく落ちます（フタも忘れずに!）。
指でさわっても指が黒くならないようになるまで洗いましょう!



- ③スポンジを使って、ライスクッカーの内側を洗います。
食器洗い用洗剤を使用するとよく落ちます。
特に焦げたお米が残っている場合には、スコッチクロスを使うと焦げが取れやすくなります。



- ④ライスクッカーの内側・外側ともに洗い終わったら、ふきんで水気を全て拭きます。

指で触っても黒くならないう
になるまで磨こう!



2. カレー鍋

- ①たわしでカレー鍋の外側のススを落とします。

※水で流さず、たわしでこすると落ちやすいです。

- ②ある程度、ススが落ちたら、スコッチクロスでカレー鍋の外側を洗います。

クリームクレンザーを使うとよく落ちます（フタも忘れずに！）。

指でさわっても指が黒くならないようになるまで洗いましょう！



- ③スポンジを使って、カレー鍋の内側を洗います。

食器洗い用洗剤を使用するとよく落ちます。

特にカレー鍋の内側にカレーラーが付いていることが多いので、よく洗いましょう！

また、鍋の底にもカレーラーが残っている場合があるので、よく確認して洗いましょう！



- ④カレー鍋の内側・外側ともに洗い終わったら、ふきんで水気を全て拭きます。

外側は指が黒くならないように
なるまで磨こう！



3. 食器類

- ①スプーンについては、食べる時に使っていないなくても、調理の途中に使っていることもあります。カレーを食べた後には、白い油分が残ることもありますので、しっかりと洗剤をつけたスポンジで洗い、ふきんでしっかりと水気を拭き取ります。
- ②お椀、平皿、中皿については、ご飯の粒やカレーの油分などが付いていますので、洗剤をつけたスポンジで洗います。洗っている途中で底の部分に汚れが付くことがありますので、全体を確認しながら、ふきんでしっかりと水気を拭き取ります。
- ③コップについては、使わないことも多いと思いますが、片付けの途中で灰などで汚れることが多いため、使わなくても汚れていたら、洗剤のついたスポンジなどで洗いましょう。最後にしっかりと水気を拭き取ります。
- ④おたまについては、裏の部分にカレーが残りやすいので、洗剤のついたスポンジで洗います。しゃもじについては、お米粒以外にも、米のネバネバが残ったりしますので、丁寧に洗剤のついたスポンジで洗います。最後にふきんでしっかりと水気を拭き取ります。
- ⑤カッティングシート、包丁については、洗剤のついたスポンジで洗いましょう。最後にふきんでしっかりと水気を拭き取ります。

しっかり洗えているようでもヌルヌル感が残っている場合があるから気をつけよう！



4. かまど

【灰、灰捨て場、炊飯場床】

- ①かまどの上の灰を落とす
- ②かまどの中の炭や灰をショベルですくい、手押し車で回収していく。



- ③全てのかまどの炭・灰を回収したら代表者が灰捨て場まで持っていく
※最後に水をかけて消火する事。



- ④灰捨ての代表者以外はほうきで炊飯場床をはき清掃する。

かまどは熱いから軍手を
必ずはめて作業しよう!



5. 調理台、洗い場、テーブル

- ①調理台付近に荷物があると片付けしづらいので、荷物は食事をしたテーブルか、自然環境観察棟（屋根がついたスペース）にまとめます。ゴミについては、ゴミ袋にまとめます。食材や汚れなどを取り除き、固く絞った濡れふきんで拭き上げます。鍋敷きに使った板は調理台の下の段に収納します。
- ②洗い場の掃除は、皿や鍋などのコンテナセットの片づけがすべて終わった後に行います。タワシ（洗い場用）を使って、水を流しながら全体的に掃除をします。ご飯粒や食材の切れ端、クレンザーなどが残っていることがあるので、ゴミ受けに向かって集めていきます。最後にゴミ受けの中のゴミを集めて片付けます。洗い場の手すりの部分や、水道のてっぺんの部分も掃除を行います。



- ③食事をする時に使用したテーブルは、食事が全部終わった後に片付けを行います。食事中にこぼしたご飯などの食材が落ちていることがありますので、拾い集めましょう。また、汚れている場合には、固く絞った濡れふきんで拭いておきましょう。

ゴミ受けと床の清掃を
忘れずに!



6. ピザ用品

- ①スコッチクロスでピザピールについたススを落とします。
※食器洗い用洗剤もしくはクリームクレンザーを使うとよく落ちます。
- ②スポンジを使って、ピザピールやピザカッター、プレート、網を洗います。
食器洗い用洗剤を使用するとよく落ちます。
特に粉が残っている場合には、スコッチクロスを使うと粉が取れやすくなります。
- ③洗い終わったら、ふきんで水気を全て拭きます。

ピザカッターにチーズが残っている場合があるからよく洗おう!



7. BBQ用品

【コンロ、網、トング、鉄板】

- ①コンロ内に残った炭を出来るだけ燃やし尽くす。
※コンロには絶対に水をかけないこと。
- ②革軍手をしてコンロに残った炭や灰を手押し車で回収する。
- ③所定の灰捨て場に灰を捨てる。
- ④網やトングなどの備品を洗剤で洗い、ふきんで水気を拭き取る。

コンロに水をかけちゃダメだよ!



8. 野外炊事で出たゴミの処理

- ①野外炊事で出るゴミには、燃えるゴミと生ゴミがあります。
- ②燃えるゴミには、材料を入れていたビニール袋、米の袋、カレーの外箱などがあります。生ゴミには、野菜の皮や食べ残し、生ゴミ受けにたまった生ゴミなどがあります。すべて材料を受け取った時の白い袋に入れます。生ゴミは、可能なかぎり水気を切って入れてください。白い袋にまとめたら、所定のゴミ捨て場の中にある、青いポリバケツの中に入れてください。

ゴミは責任を持ってゴミ箱に!

