

野外炊飯用具 (コンテナ) 点検カード

団体名 / 学校名 :

班 コンテナ番号 :

使用前 ↓	<p>1. コンテナを受け取ります。⇒ 用具の数と状態を確認し、下の表に記入します。</p> <p>2. 用具を水洗いし、スキッシュ(除菌剤)を吹きかけます。</p> <p>3. すず汚れを落としやすくするために、鍋の外側に粘土状にしたクレンザーを塗ります。</p>
使用後	<p>4. 用具を洗い、水切りのため用具を逆さまにしてコンテナに戻します。</p> <p>5. 用具の数と状態を点検し、下の表に記入します。⇒ コンテナを返却します。</p>

次に使用する人たちのためにも、使う前よりきれいにしておきましょう。

No.	炊飯用具	数	(○ × を記入)	
			使用前	使用后
1	なべ	2		
2	包丁	2		
3	まな板	1		
4	ざる	2		
5	ボール	2		
6	おたま	1		
7	フライ返し	1		
8	しゃもじ	1		
9	皮むき	2		

★ 問題がある場合のみ記入 ★

① 炊飯用具名

② チェック する

数が合わない

壊れている

その他

(フライパンはコンテナに入っていない)

10	フライパン	1		
----	-------	---	--	--

*** 点検カードの使い方 ***

- ① 班ごとに点検し記入する ⇒ ② 先生へ渡し確認してもらおう ⇒ ③ 村長さん または 本館事務室へ渡す