

# <点検のポイント>

みんなでパーフェクトを目指しましょう！！

## ☆点検するもの ①はんごう ②鍋 <sup>なべ</sup> ③鍋のふた <sup>なべ</sup>

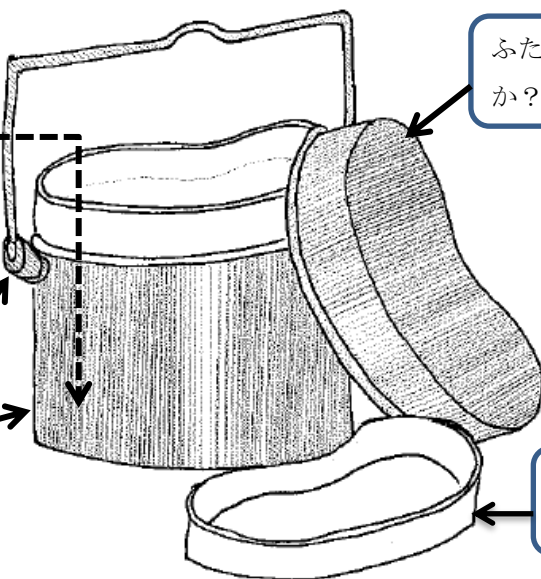
これらをきれいに洗って拭いてから、調理台に並べて点検を受けましょう。

※この他の用具は、引率者（責任者）に点検してもらって元の場所にしまいます。

### 【はんごう】

底や隅(角)にご飯粒が残っていないか？  
焦げはきちんと落とされているか？  
(内側)

外側をさわって手が黒くならないか？  
特に取っ手の付け根！！



ふたの内側がヌルヌルしていないか？

計量皿 (内ふた) もよく洗います。

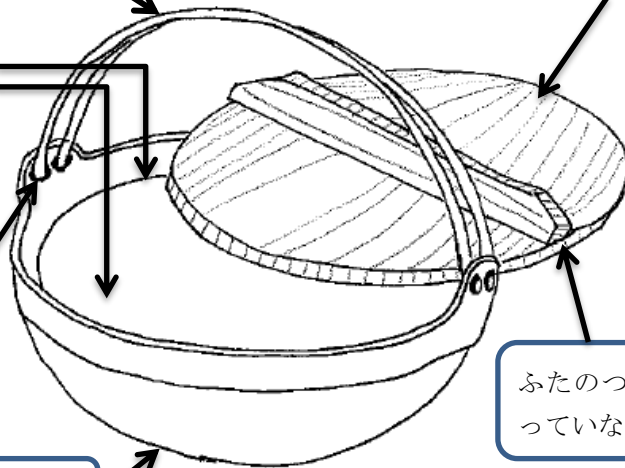
### <sup>なべ</sup>【鍋】

取っ手にカレーが付いていないか？

鍋のふちや内側もきれいになっているか？

取っ手の付け根の穴にカレーやすすが残っていないか？

外側をさわって手が黒くならないか？



ふたはヌルヌルしないか？

ふたのつなぎ目にカレーが詰ま  
っていないか？

### <sup>なべ</sup>【鍋のふた】