



あとかたづけ

料理をした後は、たのしくおかたづけ。
次に使うときも気持ちよく料理ができるようにしましょう。

☆調理器具編

自分が使う道具、大切にして、長持ちさせましょう。

●まな板



魚や肉を切ったあとは、まず水で洗ってから、スポンジでこする。



ニオイがついたときは、塩やレモンでこすり、洗い流す。

●なべ／フライパン



油やタレがついていたら、ぼろ布でふき取る。または、ゴムベラで汚れを取り、ゴミ箱に捨てる。

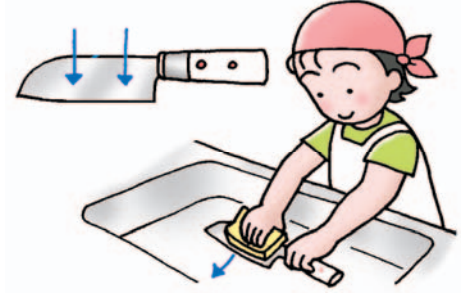


洗剤はつけず、水とスポンジ(たわし)で洗う。汚れがこびりついているときは、しばらく水を入れておいて、汚れがふやけてからこすってみる。



フライパンは、洗ったらすぐにコンロにのせ、水気がなくなるまで火にかけ、冷えてからしまう。

●ほうちょう



刃を流しの底につけて、スポンジで、背から刃の方向に洗う。

●ふきん



洗ってから、お日さまにあてて乾かす。

☆食器編

いつも使っている食器の正しい扱い方を知ることだいじです。

●食器

油がついたお皿と、そうでないものを分けておく。



ガラスのコップや、ふちのかけやすい食器をはじめに洗う。ガラスの食器は、洗ったらふせて、自然に乾かす。

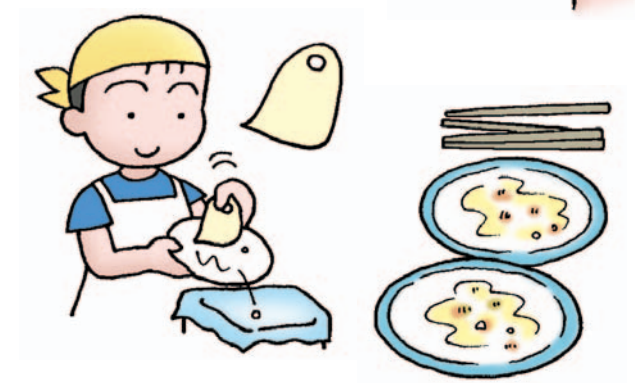
スポンジは水でぬらして、石けん洗剤をかけ、手でもんで泡だててから使う。



スポンジは片手で握れる大きさに切っておく。



お茶わんは、糸ぞこまできれいに洗う。



●カトラリー(ナイフ・フォーク・スプーンなど)



キズをつけないように、やわらかいスポンジで洗う。ぬるま湯につけておくと、こびりついた汚れも落ちやすい。



乾いたやわらかい布できれいにふいてからかたづけよう。くもったときには、歯みがきをつけて布でみがくとよい。

●塗りのおわん



キズをつけないように、やわらかいスポンジで洗う。できれば、洗剤をつけないで。よく乾いたやわらかいふきんでふく。さらにもう1回、乾いたふきんでふく。