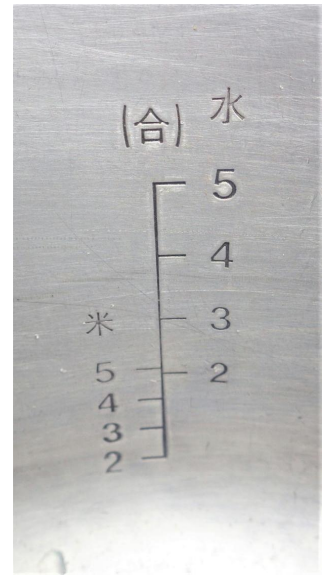


《ご飯の係》の手順（ご飯の炊き方・片づけ方）



① 米の量（ビニール袋の中の数字カード）を確認し、ライスクッカーに米を入れ、三回 米をとぐ（洗う）。

② 水の量をはかる。
米の量が5の場合は、水5の線まで入れる。
それぞれの米の量と水の線を合わせる。



③ 調理台などの水平なところで、水の量を確認する。
火にかける前に先生に水の量を見てもらう。

④ ライスクッカー二個で、1グループ分。



⑤ 洗うときに、すすを落としやすくするために、ナベの周りに洗剤をぬる。



⑥ たつぷり厚めにぬると良い。
（ふたにはぬらない。）



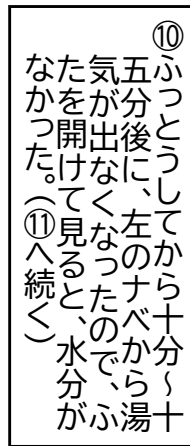
⑦ 準備が出来たら、火にかける。

⑧ 十分、十五分くらいで湯気や泡が出てくる。（ふつとつ）





⑨左のナベは、吹きこぼれていた火力を弱くした。



⑩ふつと沸いてから十分、五分後に、左のナベから湯気が出なくなつたので、ふたを開けて見ると、水分がなかった。(⑪へ続く)



⑪水気がなくなった左のナベを、火から遠ざけ、蒸らしておく。右のナベは、まだ湯気や泡が出る。



⑫右のナベのふたを開け、水気がなくなっているのを確認し、火から遠ざけ、蒸らす。



⑬五分ほど蒸らした後、横のコンクリートに上げておく。
※ナベを動かしたり、持ち上げるには、板の棒を使うと良い。

ここからは片づけ方

①写真のように「すす」が付くので、スカッチブライトでこすって落とす。



②ナベや取っ手の内側、ふたのまわりなど磨き残しがあるので、気をつける。



③使う前のようにピカピカになったら、専門職員の点検を受け、水気をしっかり拭いてから、たなに返す。