

# 調理活動片付けチェックカード

(指導者用・創作の館用・カレー用)



- 使用した数を確認しましたか。

【カゴの中】

バット1、お玉1、フライがえし2、なべ1、ふた1、  
なべつる1、しゃもじ1、さいばし1、包丁1、まな板1、  
スプーン8、おはし16（8人分）

- お皿やボウルなどの洗い残しはありませんか。

お皿やボウルなどに水滴は残っていませんか。

- 生ごみは生ごみ置き場に持っていきましたか。

- モップ掛けなど創作の館はきれいに清掃されてありますか。

排水溝の処理を含め水道まわりは清掃されてありますか。

トイレは清掃されてありますか。

団体名		担当者	
-----	--	-----	--

# 調理活動片付けチェックカード

(指導者用・創作の館用・うどん用)



- 使用した数を確認しましたか。

【カゴの中】

バット1、お玉1、フライがえし2、なべ1、ふた1、  
なべつる1、しゃもじ1、さいばし1、包丁1、まな板1、  
スプーン8、おはし16（8人分）

【ボウルの中】

ボウル（大）1、ざる1、こま板1、湯切り1、おわん8、  
深底のお椀1、計量カップ1

【その他】

めん切り包丁、めん台、めん棒（各グループ数分）

- お皿やボウルなどの洗い残しはありませんか。

お皿やボウルなどに水滴は残っていませんか。

- 生ごみは生ごみ置き場に持っていきましたか。

- モップ掛けなど創作の館はきれいに清掃されてありますか。

排水溝の処理を含め水道まわりは清掃されてありますか。

トイレは清掃されてありますか。

団体名		担当者	
-----	--	-----	--

# 調理活動片付けチェックカード

(指導者用・創作の館用・鉄板焼き用)



- 使用した数を確認しましたか。

【カゴの中】

バット1、お玉1、フライがえし2、なべ1、ふた1、

なべつる1、しゃもじ1、さいばし1、包丁1、まな板1、

スプーン8、おはし16（8人分）

【その他】

鉄板（グループ数分）

- お皿やボウルなどの洗い残しはありませんか。

お皿やボウルなどに水滴は残っていませんか。

- 生ごみは生ごみ置き場に持っていきましたか。

- モップ掛けなど創作の館はきれいに清掃されてありますか。

排水溝の処理を含め水道まわりは清掃されてありますか。

トイレは清掃されてありますか。

団体名		担当者	
-----	--	-----	--

# 調理活動片付けチェックカード

(指導者用・創作の館用・ナン&カレー用)



- 使用した数を確認しましたか。

【カゴの中】

バット1、お玉1、フライがえし2、なべ1、ふた1、  
なべつる1、しゃもじ1、さいばし1、包丁1、まな板1、  
スプーン8、おはし16 (8人分)

【その他】

○グループ数分→鉄板、ボウル (大)、計量カップ、深底のおわん、  
A3シート

○グループ数分×2→麺棒

○人数×2→お皿

- お皿やボウルなどの洗い残しはありませんか。

お皿やボウルなどに水滴は残っていませんか。

- 生ごみは生ごみ置き場に持っていきましたか。

- モップ掛けなど創作の館はきれいに清掃されてありますか。

排水溝の処理を含め水道まわりは清掃されてありますか。

トイレは清掃されてありますか。

団体名		担当者	
-----	--	-----	--