



お客様に「どうぞ！」

鍋から盛付けて、すぐに食べてもらおう！  
お玉やしゃもじは小まめに洗浄消毒しよう！

お皿に盛付けて…

お玉やしゃもじから菌が移るかも？

菌が殖えるかも？  
埃や虫で汚れるかも？

長時間の保温は避けよう！  
中心が65℃以上になるように  
ずっと火にかけて保温しよう！

長時間の保温は避けよう！  
中心が65℃以上になるように  
炊飯ジャーで保温しよう！

ルウ保温

菌が殖えるかも？

ルウを煮込む

ご飯保温

菌が殖えるかも？

肉を切る前に、野菜を切ろう！  
専用手洗い場を用意しよう！  
事前に手洗い＆消毒しよう！  
包丁やまな板も事前に洗浄消毒しよう！

スライス済みの肉を仕入れよう！  
衛生的な場所で作業しよう！  
専用手洗い場を用意しよう！  
事前に手洗い＆消毒しよう！  
包丁やまな板も事前に洗浄消毒しよう！

切る

ご飯を炊く

手から菌が移るかも？  
包丁やまな板から菌が移るかも？

流水でジャブジャブ洗おう！

切る

菌が殖えるかも？  
埃や虫で汚れるかも？

菌が残ってるかも？  
砂利や虫が残ってるかも？

洗う

手から菌が移るかも？  
包丁やまな板から菌が移るかも？

お米を研ぐ

土付きでない野菜を使おう！

直前にお店から直接仕入れよう！  
見て新鮮なものを仕入れよう！

野菜

肉

ルウ

お米

衛生的かな？  
砂利や虫がついてるかも？

新鮮かな？  
衛生的かな？

# えたじま 安心 グルメの 樹

## <カレーライス>