



お客様に「どうぞ！」

炊飯ジャーから盛付けて、すぐに食べてもらおう！
しゃもじは小まめに洗浄消毒しよう！

お皿に盛付けて…

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！

ご飯保温

ご飯を炊く

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！
包丁まな板も事前に洗浄消毒しよう！

切る

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！
包丁まな板も事前に洗浄消毒しよう！

切る

お米を研ぐ

洗う

流水でジャブジャブ
洗おう！

土付きでない野菜を使おう！

野菜

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！

肉

調味料

お米

えたじま **安心** グルメの **樹**

<炊き込みご飯>