

食事係マニュアル

■カレー作り

- ・作り方の説明（食材紹介・担当決め・調理の流れやコツ・注意事項など）
- ・全体の進捗管理（遅れてる班へ声掛け・フォロー）・アドバイス（調理方法や進め方）
- ・カマド炊飯のスタート時間（全班の進捗を確認しつつ、頂きますの40分前に着火）
- ・配膳の指示（スタッフ・こどもそれぞれ）
- ・食後の説明（新聞紙で拭く・チェックを受ける・キッチンへ持っていく）
- ・いただきますの挨拶

■お菓子作り

- ・材料の管理（すべて出すと使い切ってしまうため必要な分だけ出す）
- ・欠品した材料の発注（コアスタッフへ購入依頼）
- ・何を作るか話し合い（こども&スタッフの人数により2~3種類に絞る）
- ・スタッフの役割分担（お菓子ごとに責任者・必要人数を決め、割振りをする）
- ・作る量の指示（1人当たり0.5~1人前程度）
- ・食べるタイミングの指示（冷やすものや完成が遅くなった場合などは食後に食べる）
- ・作り終わって時間が余った場合には食事準備(調理や食材準備等)を手伝ってもらう

■スタッフだけの食事作り

- ・全体の段取り（作り始めるタイミング・作る流れを考えて必要人数を確保する）
- ・スタッフへの指示

■残飯処理

少し手を加えて別の料理にするなどして、大量に残った料理を食べてもらう

- ・米…ラップで冷凍・雑炊・焼きおにぎり・チャーハン
- ・パン…フレンチトースト
- ・カレー…カレーうどん・カレーラザニア
- ・その他食材…ツナ・鮭フレーク・野菜・肉など

■こどものお手伝いのコツ

時間のない時は、包丁を使わないこと（玉ねぎの皮むき・野菜を手で千切るなど）や、調理に影響の出ないこと（食器・料理運び・テーブル拭きなど）を中心をお願いするなどの工夫や人数を制限する