

⑦ 後かたづけ

後かたづけをきちんとすると、次に使うときに効率よく調理ができます。環境へのえいきょうも考えて、ごみを減らすためのくふうもしていきましょう。

包丁



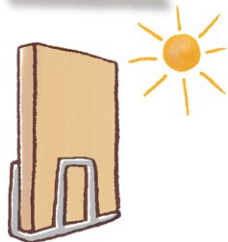
使ったら
すぐに
しまおう！

流しに置いて、刃の部分^{かためん}を片面ずつ洗い、柄も洗います。水けをよくふき取ったあと、決められた場所にしまします。

※ 手を切らないように気をつけよう。

※ 誤って手を切る心配があるので、包丁の上にもものを置かないようにしましょう。

まな板



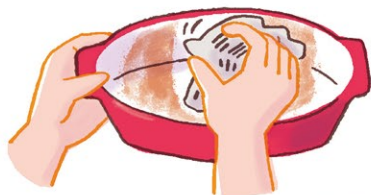
よく洗ってかわか
しておきます。

食器用ふきん・台ふきん



石けんで洗ってすすぎ、干し
ます。できるだけ日光のさす
ところで干すようにしましょう。

調理器具・食器



よごれの少ないものから、お湯や洗剤^{せんざい}を使っ
て洗い、かわいたふきんで水けをふきます。

※ 食器の裏側やなべの柄、外側なども忘れない
ようにしましょう。

※ 油よごれなどは、不要な布や紙でふき取っ
てから洗う。

流し・こんろ・調理台



流しは水で流し、軽くこすります。こんろは、
火が消えていることを確かめ、よごれたところ
をふきましょう。

ごみ



生ごみは、水けをよくきります。その他のもの
は、表示を見ながら、分別します。

ごみの分別に 役立つマーク

リサイクル製品やエコ製品の
多くには、目印としてリサイクル
に関するマークが表示されて
います。このマークを「環境ラベ
ル」といいます。

