

てくるまでまんべんなくこねます。

④杵でもちをつきます。

→杵や臼にもちがつかないようにするために、時々杵を準備した水に入れて濡らします。

もう一人の人は、手に水をつけ「あいどり」をします。

→もちをつく人とあいどりをする人との呼吸が合うようにします。あいどりをする人は、もちをつく人のそばにいて、頭は臼から遠ざけるようにします。

→もち米は熱いので、やけどをしないように手を水で十分に冷やして行うようにします。

→もちの硬さや柔らかさは水加減で決まります。

→米粒がなくなり、ねばりがでてきたらつくのを止めます。

⑤あんこや納豆、雑煮を並行して準備します。

⑥臼からもちを取り出し、ボールに入れます。

⑦食べられる大きさに手でちぎります。(あんこもち、納豆もち、雑煮もちにします。)

⑧食事をします。

⑨後片づけをします。

→火の始末をします。(できるだけ燃やし尽くした残木を灰捨て場に処理してください。)

・水場の残菜や残飯はポリバケツに入れます。

・食器・釜・鍋・せいろ・臼・杵等の洗浄と確認をします。(かごも洗ってください。)

・食器用具を食器保管庫に返納し、殺菌灯のスイッチをオンにします。

・釜・鍋は必ず伏せて保管庫へ収納します。

⑩その他、借りた物を元の場所へ返却します。

6 留意点

- ・食材の注文は、2分の1セット（10人分）まで注文が可能です。
- ・残ったまきや灰、野菜は所定の場所へきちんと片づけてください。
- ・事前・事後の用具確認と火気の後始末の確認を必ず行ってください。