

ほうちょうの扱い方

ほうちょうは、野菜の皮をむいたり、食品の大きさを切りそろえたり、調理には欠かせない道具の一つですが、刃物であることから、その扱いには危険も伴います。安全で正しい使い方を確認しましょう。



■運び方

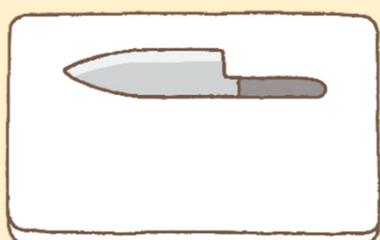


ふきんで刃をつつみ、バットやトレイに入れて運ぶ。

安全のルール

ほうちょうを運ぶときには、その前に、「ほうちょう、通ります!」と、周りの人に知らせましょう。聞こえた人はきちんと返事をしましょう。

■置き方



平らな台の上など、安定したところに置く。



不安定なところに置くと、足もとに落ちたりして危険!



■渡し方



声かけも忘れずにしよう!

バットや台の上に置き、相手に刃先を向けなくて渡す。

■持ち方



柄の部分をしっかりとにぎる。

■食品のおさえ方



指先を丸めて立てておさえる。



指先をのばしておくと、刃に当たり、けがをするおそれがある!

■切る姿勢



まな板の正面に立ち、ほうちょうを持つ手の側の足を、少し後ろに引いて立つ。

■洗い方



洗剤をつけたスポンジで、みね(背)の側から洗う。



洗い流した後は、水気をよくふき取ってさびを防ぐ。