

## しなものをならべるおにいさんの話

やさいや肉，魚などは，いつも新せんなものがえらべるように少しずつならべます。ならべるときには，わるくなっていないかたしかめています。お客さんが，<sup>きやく</sup>気もちよく買いものができるようにしています。



## 肉を切るおじさんの話

肉を切る前には，かならず手をあらいます。|まい|まいていねいに切つて，切った肉は，ラップでつつみます。つつむりょうも，1人用，2人用，<sup>か</sup>家族用にわけ，お客さんが買いやすいようにしています。



## レジのおねえさんの話

お客さんへのあいさつは，わすれないようにしています。計算は，きかいがするので，おつりをまちがえないようにしています。店がこんでいない時は，しなものをふくろに入れてあげるようにしています。

