

【事前準備・活動場所など】

1. 物品の所在

【吹き抜け】

- ・薪(1Gにつき、1コンテナ) ・リヤカー
 - ・基本セット(食器用洗剤(3本)、スポンジ(5個)、
クリームクレンザー(3本)、台ふき(10枚)、
食器用ふきん(10枚)、金だわし(10個)、
キッチンペーパー(100枚×5個))
 - ・スプーンセット(10本/セット)
 - ・カレー皿セット(10枚/セット)
- ※基本セット、スプーンセット、カレー皿セットは事前に購入している場合に限ります。

【野外炊事場】(以後「野炊場」)

- ・調理かごセット
(ざる大小×各1、ボウル大小×各1、ピーラー×1
お玉×1、しゃもじ×1、木べら×1)
- ・文化鍋 ・羽釜 ・まな板 ・包丁 ・火ばさみ
- ・うちわ ・イス ・テーブル ・皮手袋 ・十能

【事務室】

- ・野炊セット
(着火ライター5本、新聞紙5日分、ゴミ袋4枚、
無線機、利用者ファイル)

事務室(野炊セット)



基本セット



スプーン、カレー皿セット



野外活動棟



野外炊事場・プレハブ



プレハブ内①



プレハブ内②



プレハブ内③



調理かごセット



【指導手順】

2. 当日

○準備(利用者)

- ・食材、検食袋受け取ります。(レストラン)
- ・野炊セットを受け取ります。(事務室)
- ・薪コンテナと食材等をリヤカーに載せて野炊場へ移動します。(吹き抜け→野炊場)
- ・職員は野炊セット受け渡し後、野炊場で待機しています。

(1) 野外炊事の説明(職員が説明します)

①場所の説明

- ・トイレは隣の野外活動棟をご利用ください。
- ・炊事で使用する物品や机などは、プレハブの中にあります。イスは野外活動棟の物置から持っていきます。

②道具の説明

- ・調理かご、文化鍋、羽釜、包丁、まな板、火ばさみ、コンロ(カレー用、ご飯用)を実際に見せながら紹介。

③調理方法の説明

○ご飯の炊き方(羽釜)

- ・お米を研ぎ、羽釜に入れます。
- ・水の量は、米(1):水(1.2)の比率です。
- ・強火で加熱し、沸騰させます。
- ・羽釜の蓋の隙間から、吹きこぼれ(泡)が出てきたら、薪をカレー用コンロに移し、弱火にします。
- ※火力の強さによって、吹きこぼれが出ない場合がありますので、注意。
- ・吹きこぼれが出なくなったら、薪をカレー用コンロに移し、蒸らして完成です。



○カレーについて

- ・野菜を適当な大きさに切り、炒めます。
- ・豚肉はカット済みのため、そのまま炒めます。
- ・炒めた後に水を入れ、煮込みます。
- ・カレールーを入れ、再度煮込んだら完成です。



④火起こしの説明

- ・新聞紙を半分に裂き、ねじってリボン状のものを4本程度作ります。(予備として4本程追加で作る。)



- ・薪を井桁形に組み、その下に新聞紙を入れ着火します。

- ・薪から「パチパチ」と音がし始めたら、うちわであおぎ、火を大きくします。



- ・火が消えないように、薪を少しずつ足して火力を調整します。



⑤安全管理、注意事項

- ・食材から目を離すと、カラスが持ち去ってしまう可能性があるため、食材を放置しないでください。
- ・火を扱う際は火傷防止のため、必ず軍手か革手を使用します。薪や火ばさみ、コンロや鍋など素手で直接接触らないようにしましょう。
- ・活動中は包丁や火などを使いますので、走り回ったりしないようにしましょう。
- ・調理する前に手を洗いましょう。
- ・火にかける前に羽釜と文化鍋の外側にクレンザーを塗り、コーティングすることで洗う時に黒いスス落ちやすくなります。
- ・カレー、ご飯が完成したら引率者が各グループごとに検食袋へ一口ずつ入れます。

コーティング例



検食袋



⑥片付けの説明

- ・使用した道具などをキレイに洗いましょう。
- ・羽釜、文化鍋は黒いススもしっかり落としましょう。
- ・机、イスを軽く拭いてから元あった場所に戻します。
- ・シンク内と排水溝をキレイにします。
- ・残炭はできるだけ、コンロの中で燃やしきってから、残炭入れに入れてください。
- ・コンロの熱が冷めたら、片付けてください。
- ・調理かごと羽釜、文化鍋は職員が点検しますので、プレハブに片付けずにお待ちください。それ以外の物品は片付けてください。
- ・職員の点検があるので、引率の方は無線機で職員を呼んでください。
- ・やり直しをお願いする場合があります。

(2)活動開始

- ・グループごとに回りながら、手助けが必要な場合はアドバイス等を行う。

- ・全グループの火力が安定したら、引率者に無線機の使い方と、点検時(もしくは困った時)に呼び出してもらおう伝え、事務室に戻る。

(3)片付け

- ・団体から無線機での呼び出しがあったら、野炊場へ移動し、下記の項目を点検する。

【点検項目】

- ・調理かごの道具が全てそろっているか。
- ・道具などがしっかり洗えているか。
- ・羽釜や文化鍋の黒いスス汚れが落ちているか。
- ・道具や設備の破損はないか。
- ・残炭は、残炭置場に捨てられているか。
- ・残飯やゴミが落ちてないか。
- ・上記項目の職員点検が完了したら、館内へ戻る。

(団体)

○貸出物品等を下記の場所へ戻す。

- ・検食袋、食材のかご → レストラン
- ・薪コンテナ、リヤカー → 吹き抜け
- ・無線機、利用者ファイル → 事務室
- ・ゴミ → 本館 1F ゴミ捨て場

残炭置場

