

3

野 外 炊 事

1 活動のねらい

野外で仲間と協力して炊事し食事をするこゝで、創造性や勤労意欲を高めたり、よりよい人間関係をつくる機会としたりします。

2 活動の概要

薪・カマドを用いて火をおこし、野外で炊事・食事をします。

3 人数・場所・時間

- (1) 人数 4～224名
(1グループ4～8名、グループ数は28班まで)
- (2) 期間 5月上旬(ゴールデンウィークあけ ※要相談)
～10月下旬
- (3) 時間 4時間(準備から後片付けまで含む)
※活動時間 9:00～19:30頃まで
昼食または夕食での実施(朝食対応はなし)
- (4) 場所 野外炊事場



4 指導について

食器等の貸出、食材の受け渡し、後片付け等について、交流の家職員が説明を行います。食器返却前に、交流の家職員が使用した食器の洗い方、数量等をチェックします。

5 準備する物

区 分	内 容	備 考																				
団 体	<ul style="list-style-type: none"> ・食器用洗剤 ・クリームクレンザー ・スポンジ ・たわし(ナイロン, ポリエステル不織布が望ましい) ・焚き付け用の新聞紙等 ・マッチ ・必要に応じてピーラー ・ふきん(最低一人一枚: 拭き取り用として多めに準備するとよい) ・うちわ 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>食材持ち込みは不可</u> (食中毒予防のため) 																				
個 人	<ul style="list-style-type: none"> ・軍手(厚手) ・服装は長袖, 長ズボン ・雨具等 																					
食 堂	<p>(1) 食材</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">メ ニ ュ ー</th> <th>金 額</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カレーライス</td> <td rowspan="3">フルーツ, ジュース付き</td> <td rowspan="3">530円</td> </tr> <tr> <td>豚汁</td> </tr> <tr> <td>焼きそば</td> </tr> <tr> <td>ジンギスカン</td> <td>タレ付き</td> <td>800円</td> </tr> </tbody> </table> <p>(2) 薪</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>種 類</th> <th>金 額</th> <th>備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>焚き付け用薪</td> <td>1束200円</td> <td>1つの班で1束</td> </tr> <tr> <td>炊事用薪</td> <td>1束450円</td> <td>1つの班に1束</td> </tr> </tbody> </table>	メ ニ ュ ー		金 額	カレーライス	フルーツ, ジュース付き	530円	豚汁	焼きそば	ジンギスカン	タレ付き	800円	種 類	金 額	備 考	焚き付け用薪	1束200円	1つの班で1束	炊事用薪	1束450円	1つの班に1束	<ul style="list-style-type: none"> ・同時に注文できる食材は2種類まで。 ・食事数の変更は<u>3日前(土日祝日を含まない) 11時</u>まで。 ・炊きあげご飯は1人20円増しになります。 ・ジンギスカンは、他の肉に変更ができません。
メ ニ ュ ー		金 額																				
カレーライス	フルーツ, ジュース付き	530円																				
豚汁																						
焼きそば																						
ジンギスカン	タレ付き	800円																				
種 類	金 額	備 考																				
焚き付け用薪	1束200円	1つの班で1束																				
炊事用薪	1束450円	1つの班に1束																				

区分	内容				備考
交流の家	(1) 食器セット		(2) 調理器具セット		<ul style="list-style-type: none"> ・1セットには、8人分の食器が入っています。 ・グループ毎に貸し出します。 ※印は、メニューに応じて貸し出します。
	炊事用具	数量	炊事用具	数量	
	ボール	1	なべ	1	
	ざる	1	コッヘル	1	
	食器 皿 ※	8	包丁	2	
	食器 おわん ※	8	まな板	2	
	スプーン ※	8			
	はし ※	8			
	おたま	1			
	しゃもじ	1			
	(3) 野外調理器具等		(4) その他（必要に応じて）		
	移動式かまど	2	鉄板	1	
十能	1	コテ	2		
ほうき	1	菜箸	1		
火ばさみ	1	トング	2		
		鉄板用タワシ	1		

6 活動の流れ

活動の流れ	利用団体の動き	交流の家職員の対応
食材の依頼	① 「食数票」(食材と薪の注文)	・利用申込書と同時に提出
炊事準備	② <u>食材の受け取り</u> (レストラン外 受け取り口) ③ <u>野外炊事場へ移動</u> し、職員からの説明を受ける ④ 食器セット、炊事用具の準備	<ul style="list-style-type: none"> ・食材は食堂職員が渡す ・進め方について説明する ・炊事用具の貸出をする
炊 事	⑤ 食器、炊事用具等を洗う ⑥ 食材の準備(米とぎ、吸水、野菜を切る等) ⑦ 火起こし(食材の準備状況を考慮しながら) ⑧ 調理	
後片付け	⑨ 食器、炊事用具等を洗う ⑩ 食器セットの返却 ⑪ かまどの灰の処理 ⑫ 炊事場とその周辺の清掃 ⑬ トイレの清掃 ⑭ ゴミの処理 <ul style="list-style-type: none"> ・生ゴミは野外炊事場ゴミ捨て場 ・燃えるゴミは体育館通路外ゴミ集積場 ⑮ 検食を食堂に提出	<ul style="list-style-type: none"> ・食器セット返却時のチェック(洗い方、数量等) ・消火の確認

7 実施上の留意点

- (1) 調理前に必ず石けんで手洗いをしてください。
- (2) 食材の水洗い等、衛生面に留意し、食中毒防止に努めてください。
- (3) 参加者の健康状態を確認し、下痢や手指に傷がある場合は役割を考慮してください。
- (4) 刃物や火の取り扱い等、安全と事故防止に十分注意してください。
- (5) 食材の持ち込みは一切できません。(食中毒予防のため)
- (6) 雨天でも実施となります。(雨避け用のテントが常設されています。)
- (7) 各メニューの「米」は1食あたり約120gとなります。昨年度(約150g)から減らしておりますので、注文数にご注意ください。