

# 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・かまど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** 野外炊事場 8～240名  
 (1グループ4～8名、グループ数は30班まで)  
 南部曲り家野外炊事場 4～48名  
 (1グループ4～8名、グループ数は6班まで)
- (2) **期間** 4月20日～10月31日
- (3) **時間** 4時間(準備から後片付けまで含む)  
※活動時間 9:00～19:00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(キャンプ場野外炊事場・南部曲り家野外炊事場)



## 4 準備する物

| 区 分        | 内 容  | 備 考  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
|------------|--|--|--|-----|--------|--------------|------|----|------|--------|------|------|-----|-----|-----|--------|--------|---------|------|--------|---------|---|
| 団 体        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器用洗剤 ・クリームクレンザー ・スポンジ</li> <li>・たわし(ナイロン, ポリエステル不織布が望ましい)</li> <li>・焚き付け用の新聞紙等 ・マッチ ・必要に応じてピーラー</li> <li>・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 ・スチールたわし</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>食材持ち込みは不可</u><br/>(食中毒予防のため)</li> </ul> |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| 個 人<br>食 堂 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・軍手(厚手) ・服装は長袖, 長ズボン ・雨具等</li> </ul> <p>(1) <b>野外炊事メニュー</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">メ ニ ュ ー</th> <th style="text-align: center;">金 額</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 30%;">カレーライス</td> <td rowspan="3" style="width: 40%;">フルーツ, ジュース付き</td> <td rowspan="3" style="width: 30%; text-align: center;">570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 style="text-align: center;">850円</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">※材料については、「利用の手引き」P15をご参照ください。</p> <p>(2) <b>薪</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">種 類</th> <th style="width: 30%;">金 額</th> <th style="width: 40%;">備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>焚き付け用薪</td> <td style="text-align: center;">1束250円</td> <td>1つの班で1束</td> </tr> <tr> <td>炊事用薪</td> <td style="text-align: center;">1束560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 | 570円 | 豚汁 | 焼きそば | ジンギスカン | タレ付き | 850円 | 種 類 | 金 額 | 備 考 | 焚き付け用薪 | 1束250円 | 1つの班で1束 | 炊事用薪 | 1束560円 | 1つの班に1束 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食事数の変更は利用 <u>3日前(土日祝祭日を含まない)の11時</u>まで。</li> <li>・炊きあげご飯は1人20円増しになります。</li> <li>・ジンギスカンは、他の肉に変更ができません。</li> </ul> |
| メ ニ ュ ー    |  | 金 額  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| カレーライス     | フルーツ, ジュース付き   | 570円   |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| 豚汁         |  |  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| 焼きそば       |  |  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| ジンギスカン     | タレ付き   | 850円   |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| 種 類        | 金 額  | 備 考  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| 焚き付け用薪     | 1束250円   | 1つの班で1束  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |
| 炊事用薪       | 1束560円   | 1つの班に1束  |  |     |        |              |      |    |      |        |      |      |     |     |     |        |        |         |      |        |         |   |

| 区分        | 内 容                | 備 考   |               |               |    |
|-----------|--------------------|---|---------------|---------------|----|
| 交流の家      | (1) <b>基本セット</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>基本セット，調理器具セットは，セットしてある物を管理棟食器庫よりお持ちください。</li> <li>野外調理器具等は，管理棟保管場所よりお持ちください。</li> </ul> ※各メニューに応じてグループ毎に必要な数を食器棚よりお持ちください。 |               |               |    |
|           | 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  |
|           |                    |   |               | まな板           | 2  |
|           | (3) <b>野外調理器具等</b> |   |               | <b>カレーライス</b> |    |
|           | 移動式かまど             |   | 2             | スプーン          |    |
|           | 十能                 |   | 1             | おたま           |    |
|           | ほうき                |   | 1             | しゃもじ          |    |
|           |                    |   |               |               |    |
| <b>豚汁</b> |                    | <b>焼きそば</b>   | <b>ジンギスカン</b> |               |    |
| おわん       |                    | 鉄板  | トング           |               |    |
| はし        |                    | コテ  | はし            |               |    |
| おたま       |                    |   | おわん           |               |    |
| しゃもじ      |                    |   | しゃもじ          |               |    |

## 5 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  | ① <u>食材の受け取り</u> （レストラン外 受け取り口）<br>② 野外炊事場へ移動し， <u>職員からの説明を受ける</u> （希望による）<br>③ 食器セット，炊事用具の準備   | ・食材は食堂職員が渡す<br>・希望により，進め方について説明する<br>・炊事用具の貸出をする  |
| 炊 事   | ① 食器，炊事用具等を洗う<br>② 食材の準備（米とぎ，野菜を切る等）<br>③ 火おこし（食材の準備状況を考慮しながら）<br>④ 調理  |   |
| 後片付け  | ① 食器，炊事用具等を洗う<br>② かまどの灰の処理<br>③ かまど等の返却<br>④ 食器セット等の点検を受ける<br>⑤ 食器セット等の返却<br>⑥ 炊事場とその周辺の清掃<br>⑦ トイレの清掃<br>⑧ ゴミの処理<br>・生ゴミは野外炊事場ゴミ捨て場<br>・燃えるゴミは体育館通路外ゴミ集積場<br>⑨ 検食を食堂に提出 | <ul style="list-style-type: none"> <li>食器セット等返却時の点検（洗い方，数量等）</li> <li>消火の確認</li> </ul> （注）19：00以降に終了する場合は，明朝の点検をお願いします。 |

## 6 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（0.8合）となります。