

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)
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) 対象 年齢は問いません。
- (3) 期間 4月20日～10月31日
- (4) 時間 昼食は9:00～14:00の間での活動
夕食は14:00～19:00の間での活動
朝食での活動はできません。



メニュー	活動の目安時間	米を炊きあげごはんに変更した場合の目安時間
カレーライス	4時間	3時間
豚汁	4時間	3時間
焼きそば	2時間	2時間
バーベキューセット	3時間	2時間

活動の目安時間は、準備から後片付けまでの活動時間です。

- (5) 場所 野外炊事場 (キャンプ場野外炊事場・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"> ・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) ・スチールたわし ・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) ・うちわ 	<ul style="list-style-type: none"> ・原則、食材持ち込みは不可 															
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) 野外炊事メニュー</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2">メ ニ ュ ー</th> </tr> <tr> <td>カレーライス</td> <td>豚汁</td> </tr> <tr> <td>焼きそば</td> <td>バーベキューセット</td> </tr> </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250円</td> <td>1つの班で1束</td> </tr> <tr> <td>炊事用薪</td> <td>1束560円</td> <td>1つの班に1束</td> </tr> </tbody> </table>	メ ニ ュ ー		カレーライス	豚汁	焼きそば	バーベキューセット	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"> ・食事数の変更は利用3日前 (土日祝日を含まない) の11時まで。 ・炊きあげご飯は1人20円増し ・各メニューの「米」は1食あたり約120g (0.8合)
メ ニ ュ ー																	
カレーライス	豚汁																
焼きそば	バーベキューセット																
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) 基本セット		<ul style="list-style-type: none"> 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。 野外調理器具等は、管理棟保管場所よりお持ちください。 ※各メニューに応じてグループ毎に必要な調理器具を食器机よりお持ちください。 		
	(2) 調理器具セット				
	炊事用具	数量		炊事用具	数量
	ボール	1		カレー用鍋	1
	ざる	1		ご飯用鍋	1
	食器(皿)	8		包丁	2
				まな板	2
	(3) 野外調理器具等				
	移動式かまど	2		カレーライス	
	十能	1		スプーン	
ほうき	1	おたま			
火ばさみ	1	しゃもじ			
豚汁		焼きそば	バーベキュー		
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 引率者の役割

項 目	内 容
全体指導	時間管理や全体の状況把握を行い、必要な指示をする。
炊事指導	食材や食器の準備や後片付け、火や刃物の安全管理やごみ処理等を行う。

6 活動の流れ・交流の家職員の役割

活動の流れ	利用団体の動き	交流の家職員の役割
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 食材の受け取り(レストラン外 受け取り口) ② 野外炊事場へ移動し、交流の家職員からの説明を受ける ③ 食器セット、炊事用具の準備	・食材は食堂職員が渡す ・安全管理や炊事の進め方についての説明 ・炊事用具の貸出
炊 事	① 食器、炊事用具等を洗う ② 食材の準備(米とぎ、野菜を切る等) ③ 火おこし ④ 調理	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;"> ご飯の炊き方  </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;"> カレーの作り方  </div> </div>
後片付け	① 食器、炊事用具等を洗う ② かまどの灰の処理 ③ かまど等の返却 ④ 食器セット等の返却(点検あり) ⑥ 炊事場、トイレその周辺の清掃 ⑦ ゴみの処理(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) ⑧ 検食を食堂に提出	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center; margin-right: 10px;"> 準備・片付け  </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> 食器セット等返却時の点検(洗い方、数量等) 消火の確認 (19:00以降に終了する場合は、翌朝の点検をお願いする場合があります) </div> </div>

7 実施上の留意点

- 雨避け用のテントが常設されているため、雨天でも実施となります。
- 食材の水洗いや事前の手洗い等、衛生面に十分留意し、食中毒防止に努めてください。
- 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。