

6

野外炊事（流しそうめん）

1 活動のねらい

仲間と楽しく流しそうめんをすることで、日本の食文化にふれたり、交流を図ったりします。

2 活動の概要

擬木の竹で、そうめんを流すレーンを作り、茹でたそうめんを流して食べます。

3 人数・時間・場所

- (1) 人数 30名程度
- (2) 対象 幼児以上
- (3) 期間 夏休み限定（要相談）
- (4) 時間 1時間30分程度（準備から片付けまで）
- (5) 場所 南部曲り家



4 指導について

道具の貸出、やり方の説明は職員が行います。その後の活動は、団体の自主活動になります。

5 準備する物

区分	内容		備考																						
団体	・食器用洗剤 ・スポンジ ・ふきん		・ <u>食材持ち込みは不可</u> (食中毒予防のため)																						
食堂	<table border="1"> <thead> <tr> <th>食材</th> <th>金額</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>そうめん(10人分1kg)</td> <td rowspan="3">1,500円</td> </tr> <tr> <td>めんつゆ</td> </tr> <tr> <td>長ネギ・刻みのり</td> </tr> </tbody> </table>		食材	金額	そうめん(10人分1kg)	1,500円	めんつゆ	長ネギ・刻みのり	食材は10人1セット 単位での注文となります。																
	食材	金額																							
そうめん(10人分1kg)	1,500円																								
めんつゆ																									
長ネギ・刻みのり																									
交流の家	<table border="1"> <thead> <tr> <th>調理用具</th> <th>用途</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ガス台・湯沸かし器</td> <td></td> </tr> <tr> <td>大釜</td> <td>茹で用</td> </tr> <tr> <td>流しそうめんセット</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ホース</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食器(はし、どんぶり、皿など)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ざる</td> <td></td> </tr> <tr> <td>まな板</td> <td></td> </tr> <tr> <td>包丁</td> <td></td> </tr> <tr> <td>消毒スプレー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ポリバケツ</td> <td>ゴミ捨て用</td> </tr> </tbody> </table>		調理用具	用途	ガス台・湯沸かし器		大釜	茹で用	流しそうめんセット		ホース		食器(はし、どんぶり、皿など)		ざる		まな板		包丁		消毒スプレー		ポリバケツ	ゴミ捨て用	ホースは流しそうめん 専用で使用しています。
	調理用具	用途																							
	ガス台・湯沸かし器																								
	大釜	茹で用																							
	流しそうめんセット																								
	ホース																								
	食器(はし、どんぶり、皿など)																								
	ざる																								
	まな板																								
	包丁																								
消毒スプレー																									
ポリバケツ	ゴミ捨て用																								

6 活動の流れ

活動の流れ	利用団体の動き
炊事準備 (30分)	① 職員から物品の場所ややり方について説明を聞く。 ② 擬木の竹をバランス良く組み、スライダーを作ります。 (スライダーの最後にざるをセットします。) ③ 竹に水を流し、汚れを布巾で拭き取る。
炊事 食事 (30分)	④ 大釜で湯を沸かし、麺を茹でます。 (茹でる量が多い場合、差し水が必要になるので準備が必要です。) ⑤ 長ネギを刻み、どんぶりにめんつゆを入れて食べる準備をします。 ⑥ ざるに麺を取り出し、屋外に運びます。 ⑦ 竹のスライダーに水を流しながら、茹でた麺を少量とって流し、箸でつかんで食べます。
後片付け (30分)	⑧ 皿、鍋などは洗って食器セットに入れます。流しそうめんセットはよく洗った後、ひもで縛って収納します。 ⑨ 生ゴミ・燃えるゴミを分別してポリバケツに入れます。
点検	⑩ 交流の家に連絡をし、職員の点検を受ける。

7 実施上の留意点

- (1) 調理前に必ず石けんで手洗いをし、消毒スプレーで手指を消毒してください。
- (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) 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)