

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とで、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 4~240名
 (1班 4~8名、班数は30班まで)
 曲り家野外炊事場 4~48名
 (1班 4~8名、班数は6班まで)
- (2) **対象** 年齢は問いません。
- (3) **期間** 4月下旬~10月31日
- (4) **時間** 昼食 9:00~14:00の間での活動 ※9:00前の朝食での活動は原則できません。
 夕食 14:00~19:00の間での活動

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	料金 (1人)
カレーライス	4時間	3時間	700円
豚汁(ライス付き)	4時間	3時間	700円
焼きそば	2時間	2時間	700円
バーベキューセット(ライス付き)	3時間	2時間	1,300円

- ・活動の目安時間は、準備から後片付け(点検)までの活動時間です。
- ・米(ライス)を炊きあげご飯に変更した場合の料金は、1人80円増しです。
- ・豚汁は、「南部せんべい作り」を追加してせんべい汁にすることも可能です。

※飲料・ゼリーを廃止して値下げしました。飲料が必要な場合、持ち込みか、別途注文してください。

- (5) **場所** 野外炊事場または曲り家野外炊事場

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(焦げ付き防止のため) ・スポンジ ・スチールたわし ・たわし(ナイロン・ポリエステル不織布が望ましい) ・たき付け用の新聞紙又は牛乳パック等・マッチ等・うちわ ・ふきん、ペーパータオル等 (最低1人1枚:後片付けの拭き取り用として多めに準備) ・軍手(ゴムなし・厚手)・野外活動にふさわしい服装・雨具 	<ul style="list-style-type: none"> ・原則、食材持ち込みは不可 ・雨具について、ポンチヨタイプは不可 	
食堂	(1) 食材	<ul style="list-style-type: none"> ・野外炊事の食数変更は利用日の7日前17時まで。 ・各メニューの「米」は1食あたり約120g(0.8合) 	
	カレーライス		豚汁(ライス付き)
	焼きそば		バーベキューセット(ライス付き)
	(2) 薪		
	種類	金額	備考
	たき付け用薪	1束300円	1つのグループで1束
	野外炊事用薪	1束600円	1つのグループで1束





※薪割体験を組み込むことも可能です。

区分	内容				備考
交流の家	(1) 基本セット		(2) 調理器具セット		<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お持ちください。
	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	
			ピーラー	1	
	(3) 野外調理器具等		カレーライス		
	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			
火ばさみ	1				
豚汁		焼きそば			
おわん		鉄板	バーベキュー		
はし		コテ	トング		
おたま			はし		
しゃもじ			おわん		
			しゃもじ		

5 引率者の役割

係名	人数	内容
代表責任者	1～2名	<ul style="list-style-type: none"> 全体の統括、指揮、安全管理、連絡、用具の返却 食材や食器の準備やごみの処理等の後片付けの確認

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)	<ul style="list-style-type: none"> 利用申込書と同時に提出
炊事準備	① 食材・薪の受け取り(レストラン外受取口・薪置き場) 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	<ul style="list-style-type: none"> 食材：レストラン職員/薪：団体 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 ⑤ 検食パックの取り分け <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> カレーの作り方  </div> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> ご飯の炊き方 火のつけ方  </div> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> 火のつけ方 (別バージョン)  </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 かまど用具等の返却 ④ 点検後食器セット等の返却 ⑤ 炊事場、トイレその周辺の清掃 ⑥ ゴみの処理(食材等のゴミは野外炊事場ゴミ置き場、持参したもののゴミは持ち帰り) ⑦ 検食を食堂に提出・清算手続きの確認 <div style="display: flex; justify-content: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> 準備・片付け  </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> 炊事用具の点検(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)

7 実施及び安全管理上の留意点

- 野外炊事場には、雨避けテントが常設されているため、雨天でも実施が可能です。
- 雷活動度が2以上のとき、風速10m/s以上のときは、一時避難していただくことがあります。
- 食材の水洗いや事前の手洗い、十分な加熱等、衛生面に十分留意し食中毒防止に努めてください。
- 刃物(ピーラー含む)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。