

野 外 炊 事

※野外炊事の準備物（洗剤・タワシ等の消耗品）を、団体で準備してください。



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、計画性や協調性を高め、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** 9:00~19:00の間での活動 ※9:00前及び19:00以降の活動は原則できません。
 2~4時間程度
- (5) **場所** 野外炊事場または曲り家野外炊事場
- (6) **料金**

メニュー	時間	宿泊での利用料金(1人)	日帰りでの利用料金(1人)
カレーライス	4時間	<u>750円</u>	<u>850円</u>
豚汁(米付き)	4時間	内訳: ・食材費 550円 ・活動料 200円(薪含)	内訳: ・食材費 550円 ・活動料 200円(薪含) ・野外炊事場使用料 100円
ひつつみ汁(小麦粉付き) ※豚汁ベースのみそ味です			
焼きそば	2時間		
バーベキューセット (米付き)	3時間	<u>1,550円</u> 内訳: ・食材費 1,350円 ・活動料 200円(薪含)	<u>1,650円</u> 内訳: ・食材費 1,350円 ・活動料 200円(薪含) ・野外炊事場使用料 100円

- ・活動の時間は、準備~後片付け(点検)までの目安時間です。団体の人数により変わります。
- ・米(ライス)を炊きあげたご飯に変更した場合の料金は1人100円増しです。30分程度の活動時間が短縮できます。
- ・野外炊事場使用料は、日帰り利用の場合のみかかります。
- ・食材持ち込み(日帰り及び宿泊の初日のみ)の場合は食材費がかかりません。

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 ・たわし(スチール・ポリエステル不織布等) ・たき付け用の牛乳パックまたは新聞紙 ・マッチ、チャッカマン等 ・ふきん、ペーパータオル等 ・軍手(ゴムなし) ・野外活動にふさわしい服装 ・雨具(セパレートタイプ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・雨具について、ポンチョタイプは安全管理上不可
食堂	<p>食材</p> <ul style="list-style-type: none"> カレーライス 豚汁(米付き)・ひつつみ汁(小麦粉付き) 焼きそば バーベキューセット(米付き) ※各メニューの食材およびアレルギーはHPに掲載 	<ul style="list-style-type: none"> ・食数変更やキャンセル等については、利用の手引きP15を参照してください。 ・各メニューの「米」は、1食あたり約120g(0.8合)。「小麦粉」は約60gです。

区分	内容	備考																		
交流の家	(1) 調理器具セットA <table border="1"> <thead> <tr> <th>調理器具</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ボール</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>ざる</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>食器(皿)</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>	調理器具	数量	ボール	1	ざる	1	食器(皿)	8	・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。 ・かまどで使う道具等は、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ごとに必要な道具をお持ちください。										
	調理器具	数量																		
	ボール	1																		
	ざる	1																		
	食器(皿)	8																		
(2) 調理器具セットB <table border="1"> <thead> <tr> <th>調理器具</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カレー用鍋</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>ごはん用鍋</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>包丁</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>ピーラー</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>まな板</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	調理器具	数量	カレー用鍋	1	ごはん用鍋	1	包丁	2	ピーラー	1	まな板	2								
調理器具	数量																			
カレー用鍋	1																			
ごはん用鍋	1																			
包丁	2																			
ピーラー	1																			
まな板	2																			
(3) かまど使う道具等 <table border="1"> <tbody> <tr> <td>十能・ほうき・火ばさみ</td> <td>各1</td> </tr> </tbody> </table>	十能・ほうき・火ばさみ	各1																		
十能・ほうき・火ばさみ	各1																			
(4) 各メニューに必要な道具等 <table border="1"> <thead> <tr> <th>カレーライス</th> <th>豚汁/ひつみ汁</th> <th>焼きそば</th> <th>バーベキュー</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>おたま</td> <td>おたま</td> <td>鉄板・コテ・トンブ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>スプーン</td> <td>はし</td> <td>はし</td> <td>はし</td> </tr> <tr> <td>しゃもじ</td> <td>おわん</td> <td></td> <td>おわん</td> </tr> <tr> <td></td> <td>しゃもじ/ 計量カップ・ラップ</td> <td></td> <td>しゃもじ</td> </tr> </tbody> </table>	カレーライス	豚汁/ひつみ汁	焼きそば	バーベキュー	おたま	おたま	鉄板・コテ・トンブ		スプーン	はし	はし	はし	しゃもじ	おわん		おわん		しゃもじ/ 計量カップ・ラップ		しゃもじ
カレーライス	豚汁/ひつみ汁	焼きそば	バーベキュー																	
おたま	おたま	鉄板・コテ・トンブ																		
スプーン	はし	はし	はし																	
しゃもじ	おわん		おわん																	
	しゃもじ/ 計量カップ・ラップ		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」(食材の注文の場合)の提出	
炊事準備	① 食材の受け取り(注文の場合レストラン外受取口) ② 野外炊事場へ移動し、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 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 ③ 火おこし ④ 調理 ⑤ 食事、検食パックの取り分け	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>再生リスト</p> <ul style="list-style-type: none"> ○野外炊事の方法～準備と片付け～ ○野外炊事の方法～火の付け方編～ ○野外炊事の方法～ご飯の炊き方編～ ○野外炊事の方法～カレーライスの作り方編～ </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 食器セット等の点検・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	<ul style="list-style-type: none"> 炊事用具の点検(洗い方、数量等) 消火の確認 <p>(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)</p>

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、雨天でも実施をします。
- 雷活動度が2以上のとき、風速10m/s以上のときや、台風接近・特別警報が出ている場合などに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。