

野外炊飯について

●事前準備

- ・団体で用意する備品
食器用洗剤、クレンザー、金属たわし、スポンジ、ふきん、台ふきん、マッチ or ライター、軍手、新聞紙（炊きつけ用）、救急用品、うちわ（必要な場合）
- ・班の中での役割分担を決めておいてください。引率者がどの係に付くかも同様に、下記の表をご参照ください。
- ・班の人数の目安→カレーライス：12名、焼きそば・スープ餃子・ドラム缶ピザ：10名、パエリア：8名
- ・火や刃物を扱うため、服装は長袖・長ズボン・帽子・軍手が安全です。髪の毛の長い子は束ねましょう。
- ・実施前日に打ち合わせを行いますので、担当の方はこの資料をご持参ください。

	カレー	スープ餃子	パエリア	ピザ	焼きそば
火係	薪割り→かまどの準備→火の管理				
ごはん係	<ul style="list-style-type: none"> ・米をとぐ・吸水時間の管理 ・飯ごうの管理・食器等の準備 		/		
野菜係	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜を洗う ・皮をむく・切る ・鍋の管理 	【餃子係】 <ul style="list-style-type: none"> ・野菜を洗う ・切る・具を作る 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜を洗う・皮をむく ・切る ・鍋の管理 		<ul style="list-style-type: none"> ・野菜を洗う ・切る ・具を炒める
その他	/	<ul style="list-style-type: none"> ・生地をこねる ・成型 ・具を包む ・鍋の管理 	【炒め係】 <ul style="list-style-type: none"> ・米をとぐ ・米を炒める ・具材を炒める 	【生地係】 <ul style="list-style-type: none"> ・生地をこねる ・発酵、成型 ・トッピング 	/

●当日の準備

- ・裏面の地図に記載されている場所で必要なものを受け取って、野外炊飯を行う場所へ運んでください。
※指導スタッフは時間に合わせて実施場所に向かいます。

●安全管理

- ・衛生上、手、食材をよく洗ってください。また、備品類も一度洗ってからご使用ください。
- ・柵の外は急斜面になっています。道路は車が通行する場合があります。
- ・ナタ、包丁、火等の危険なものを扱います。引率者の適切な目配りと指導をお願いします。
- ・保冷用発泡の容器に入っている材料は、ギリギリまで容器から出さずに日陰に置いてください。
- ・カラスやトビが食材を持っていく可能性がありますので、目を離さないようお願いします。

●お願い

- ・**飲み物とデザート**は、完成する少し前に食堂へ受け取りに来てください（事務所へお声掛けください）。
- ・**検体**：作られた食事を一定期間保存いたします。食材と一緒に容器（ジップロックの袋）が入っていますので、完成後2～3班から少しずつとって入れ、事務所へお持ちください。
※検体はメニューごと（例：カレーライス⇒カレー1袋、ごはん1袋）に入れてください。
- ・**検食**：皆さんと同じものを自然の家スタッフも食べ、検食を行います。材料に「+1」と表記されている班に検食分が入っていますので、お皿に一食分よそい、検体と一緒に事務所へお持ちください。
指導スタッフがいる場合は、検体・検食は指導スタッフに渡してください。
- ・やかんは水差し専用です。火にはかけないでください。

●後片付け

- ①洗い物 □お鍋、鉄板などのすすを落とす □飯ごうのご飯つぶをとる
□調理器具などを洗い水気を拭きあげる □流しをきれいにする
※空になった飯ごうや鍋は、早めに水につけておくと洗うのが楽になります。
※生ゴミは必ず三角コーナーを使用し、水けをきってからごみ袋に捨ててください。
- ②ゴミ拾い □テーブルの下を中心にゴミ拾いをする
- ③数量、汚れの確認 □調理器具の数の確認後、机の上に並べる □自然の家スタッフの点検を受ける
※チェックを受ける目安の時間をご相談し、野外炊飯場へ伺います。
※指導スタッフがいる場合は現地でご相談ください。
- ④備品の返却 □それぞれ準備した場所へ戻す
- ⑤ゴミの処分 □所定のゴミ置き場に出す

●火の処理

スコップと火ばさみを使って、灰缶（オイル缶の底に穴をあけたもの）に燃えかすを全て集め、水をかけて完全に消火をお願いします。最後はリヤカーと一緒に倉庫（職員駐車場）へ戻してください。

※倉庫前に同じ缶が並べてありますので、そこへ置いてください。熱による発火の危険性があるため、リヤカーからは必ず降ろしておいてください。

食材・備品の受け取り場所 *各場所に必ず1名は引率者がついてください。

A 食材（班数分+α）：各班1人+2~3人。9：00以降に食堂に取りに来てください。

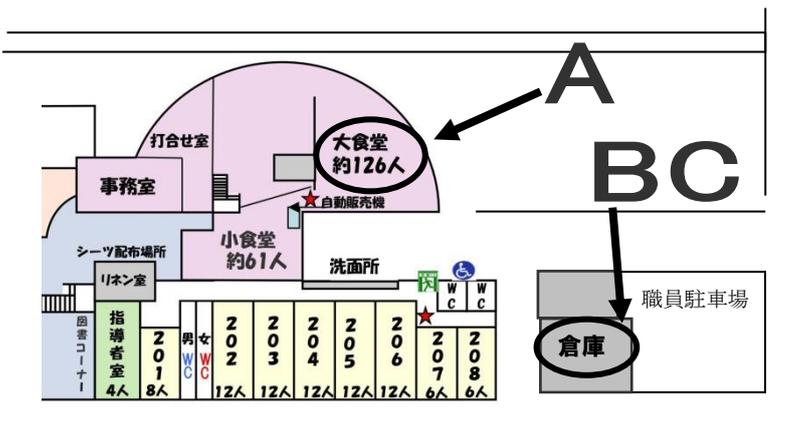
返却は食堂のカウンターへお願いします。

B 炊飯用具ボックス（班数分）：各班2人。鍋等に入ったボックスを1班1つ手で運びます。

C その他道具（リヤカー1台）：全体で4~5人（引率者含む）。薪やナタ等をリヤカーで運びます。

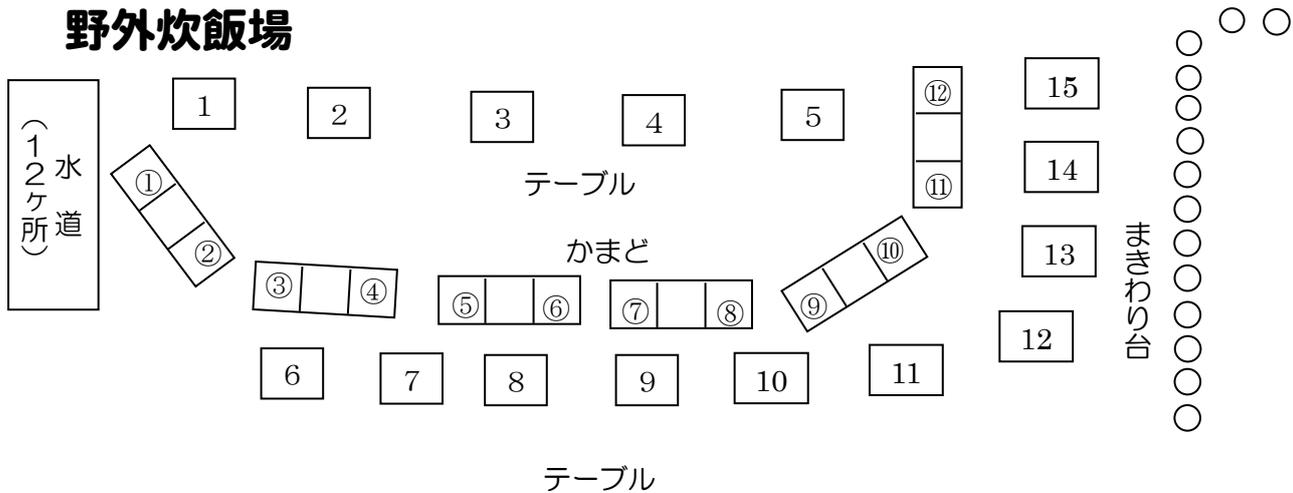
リヤカーの先頭は必ず引率者が担当してください。

※野外炊飯が2団体以上重なった時の受け取り場所は調整になります。



※ 倉庫より用意してあるクリアケース、リヤカーを運んでください。

野外炊飯場



キャンプ場内野外炊飯場（第2キャンプ場）

