

野外炊事



野外の炊事場で火を起こして調理する。

【メニューの例】 カレーライス やきそば 焼き肉 等

活動のねらい

野外での火の起こし方や調理などの炊事活動を通して、協力して食事を作る楽しさや食事のありがたさ、大切さに気づかせる。

活動可能人数	200人	活動・季節条件	5月～10月
所要時間	3～4時間（19時まで）	主な対象	小学生～
実施場所	キャンプ場	グループの人数	4人～10人
活動形態	自主活動（指導は各団体で行ってください。活動開始時の注意事項のみ指導員が説明します。）		

活動内容

<食べる前>

- (1) 服装、持ち物、役割の確認をする。
- (2) 食堂から食材を受け取り、炊事場へ移動する。
- (3) 野外炊事の注意点について説明を聞く。
- (4) 分担に沿って、炊事をする。
- (5) 検食の取り置きをする。
- (6) できあがったグループから食事をする。

<食べた後>

- (1) 役割分担を確認して片付けを始める。
- (2) ごみの始末に気を付ける。
- (3) 汚れや水気の残り、道具の個数を確認する。
- (4) かまどや炊事場の確認をする。
- (5) 指導員による点検を受ける。
- (6) 使用した道具を元に戻す。

準備物

野外活動センターで貸し出しできるもの

羽釜 飯ごう 鍋 調理器具や食器類が入ったコンテナ式 火ばさみ 十能

利用者または団体で準備するもの

マッチ 新聞紙 軍手 ごみ袋 食器用洗剤 クレンザー スポンジ
金属製たわし ふきん(多めに) 救急用品等

指導上の留意点

- ・火や刃物を使います。「やけど」や「けが」のないように安全指導をしてください。
- ・長そで・長ズボン・軍手を着用してください。
- ・油やカレーの残りは新聞紙等でふき取ると洗いやすくなります。
- ・燃えかけの薪は完全に燃やして灰にしてから「灰捨て缶」に捨ててください。
- ・ごみは「燃えるごみ」「生ごみ」に分別して体育館横のごみ捨て場へ捨ててください。

備考

- ・食材費はホームページのメニュー表を参考にしてください。
- ・食材を持参して実施する場合はお問い合わせください。
- ・炊事用薪代：400円／1班
- ・野外活動センターホームページにて動画資料を公開しています。事前学習にお役立てください。