


## 活動名:野外炊事(カレーライス)

ねらい	<p>自然の中で、みんなと力を合わせてつくった食事を一緒に食べることで友達とのきずなをより一層深めようとするものである。</p> <p>(1)活動を通して、自らの責任を果たし、お互いに協力することの大切さと勤労の尊さを知る。</p> <p>(2)野外で食事をするを通して、自然の良さを知り、自然を保護しようとする態度を養う。</p>												
所要時間	3時間30分程度	活動場所	野外炊事場および雨天かまど ・集合場所はレンガ広場(食堂前)、雨天時は食堂下ピロティ										
活動人数	最大128人程度(1セット4~8人で16班まで)												
参加者の服装および準備物	<input type="checkbox"/> 汚れてもよい服装(かまど係は必ず上下長袖の服) <input type="checkbox"/> 軍手(綿製品に限る。ゴム等の滑り止めは不可。かまど係は1人2セット) <input type="checkbox"/> 新聞紙(各班に1日分) <input type="checkbox"/> ふきん(1人1枚以上) <input type="checkbox"/> 半透明のごみ袋(団体で2枚以上)												
活動の流れ	<ol style="list-style-type: none"> <li>レンガ広場で食材の確認を行う。</li> <li>野外炊事倉庫前(運動広場)で全員そろって事前指導を受ける。</li> <li>用具の貸出を受ける。</li> <li>調理、作業手順           <table border="1" data-bbox="352 1016 1447 1256"> <tr> <td data-bbox="352 1016 895 1066">調理係(2~5名)</td> <td data-bbox="895 1016 1447 1066">かまど係(2~3名)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="352 1066 895 1115">①鍋、調理道具を消毒し、洗う</td> <td data-bbox="895 1066 1447 1115">①薪を運び、火のおこし方の説明を聞く</td> </tr> <tr> <td data-bbox="352 1115 895 1164">②飯ごうの準備をする</td> <td data-bbox="895 1115 1447 1164">②薪を組み、グレーチングをおろす</td> </tr> <tr> <td data-bbox="352 1164 895 1214">③カレー鍋の準備をする</td> <td data-bbox="895 1164 1447 1214">③ご飯を炊き、カレーの具材を煮る</td> </tr> <tr> <td data-bbox="352 1214 895 1263">④食事の準備をする</td> <td data-bbox="895 1214 1447 1263">④完成したご飯とカレーをテーブルに運ぶ</td> </tr> </table> </li> </ol> <p>ご飯とカレーをつぎ分けて食べる(できた班から随時食べる)  <b>【引率者は盛り付け時に各班から検食を取る(全ての食材が入るように。50g程度)】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>片付け           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食後の食器は、洗剤を使って洗い、すべての用具をふきんで拭き、水気をきちんと取る。特に、油分は、ていねいに洗わないと、あとでカビが生える原因になるので注意。</li> <li>・調理場の流しでは、下水が詰まらないよう、必ずザルを敷いて洗う。調理くずや残菜などを流したり、残したりしない。</li> <li>・ごみは、活動終了後、所定のごみ置き場に持っていく。</li> <li>・かまど係は、食事後に燃えている薪をすべて燃やしたあと、セメントやブロックが冷えてから、かまどの清掃をする。</li> <li>・最後に調理場の清掃を行う。(ふきんは持って帰る。)</li> </ul> </li> <li>用具の点検と返却           <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループごとに全員揃って、当所の職員の点検を受ける。</li> </ul> </li> </ol>			調理係(2~5名)	かまど係(2~3名)	①鍋、調理道具を消毒し、洗う	①薪を運び、火のおこし方の説明を聞く	②飯ごうの準備をする	②薪を組み、グレーチングをおろす	③カレー鍋の準備をする	③ご飯を炊き、カレーの具材を煮る	④食事の準備をする	④完成したご飯とカレーをテーブルに運ぶ
調理係(2~5名)	かまど係(2~3名)												
①鍋、調理道具を消毒し、洗う	①薪を運び、火のおこし方の説明を聞く												
②飯ごうの準備をする	②薪を組み、グレーチングをおろす												
③カレー鍋の準備をする	③ご飯を炊き、カレーの具材を煮る												
④食事の準備をする	④完成したご飯とカレーをテーブルに運ぶ												
留意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>用具は、常に整理整頓し、借りたものは、使用後に個数や破損の有無を確認し、当所職員の点検に合格したもののみを所定の場所に返却する。</li> <li>野外炊事で使用する調理材料および食材は、食中毒防止等安全確保のため、当所で準備する。</li> </ol>												