


活動名: 野外炊事(打ち込みうどん・カレーうどん)

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。うどんづくりでは、うどん専用の小麦粉から作った練玉を、延ばし、切るという昔ながらのさぬきうどん伝統の手打ちの方法でつくる。</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	<p>3時間30分程度 (練玉作りから行う場合は前日に1時間程度活動が必要のため、4時間30分程度必要)</p>	活動場所	<p>大会議室(生地づくり) 野外炊事場および雨天かまど(出汁づくり) ・集合場所はレンガ広場(食堂前)、雨天時は食堂下ピロティ</p>	
活動人数	最大128人程度(1セット6~8人で16班まで)※班編成は1班6人以上。			
	班分け例	6人班の場合	7人班の場合	8人班の場合
	うどん係	2人	2人	2人
	調理係	2人	3人	4人
	かまど係	2人	2人	2人
参加者の服装および準備物	<p><input type="checkbox"/>汚れてもよい服装(かまど係は必ず上下長袖の服)</p> <p><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)</p> <p><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)</p>			
活動の流れ	<p>1. うどん作り(打ち込みうどん)※練玉作りから行う場合、以下の活動の前日に1時間程度活動が必要。</p> <p>2. レンガ広場で食材の確認を行う。</p>			
	うどん係	調理係	かまど係	
	3. 大研修室へ移動し、用具を準備する。		3. 野外炊事倉庫前(運動広場)で事前指導を受ける。 4. 用具の貸出を受ける。	
	<p>①練玉(生地)を伸ばす ②伸びた生地を折りたたむ ③麺切り ④洗い物を済ませ、麺をかまどへ運ぶ</p>	<p>①なべ、調理器具を消毒し、洗う ②鍋を準備し、かまどへ運ぶ ③食材をかまどへ運ぶ</p>	<p>①薪を運び、火のおこし方の説明を聞く ②水を入れ、湯を沸かす ③沸騰したら具を入れる ④食材を入れ、鍋を煮込む ⑤うどんが到着したらうどんを煮込む ⑥味噌または、カレーを溶かしながら入れてよく混ぜる</p>	
	<p>うどんをつぎ分けて食べる(できた班から随時食べる) 【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)】</p>			

活動の流れ	<p>5. 片付け</p> <ul style="list-style-type: none">・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。・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。・ごみは、活動終了後、所定のごみ置き場に持っていく。・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。・最後に調理場の清掃を行う。(ふきんは持って帰る。) <p>6. 用具の点検と返却</p> <ul style="list-style-type: none">・グループごとに全員揃って、当所の職員の点検を受ける。
留意事項	<ol style="list-style-type: none">1. 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。2. 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。3. 以下の活動と同時に活動はできない。(レザークラフト/まが玉づくり)4. 大会議室の冷暖房の使用には、別途料金が必要。