

野外炊事（カレー）



1 ねらい

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。

- (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。
- (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。

2 所要時間 3 時間 30 分程度

3 活動人数 最大 128 人程度(1 セット 4～8 人で 16 班まで)

4 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

5 参加者の服装および準備物

- ・汚れてもよい服装(かまど係は必ず上下長袖の服)
- ・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)
- ・新聞紙(各班に1日分)、
- ・ふきん(1人1枚以上)
- ・半透明のごみ袋(団体で2枚以上)

6 活動の流れ

- (1) レンガ広場で食材の確認を行う。
- (2) 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。
- (3) 用具の貸出を受ける。
- (4) 調理、作業手順

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 ②飯ごうの準備をする 米を分ける→米をとぐ→水を入れる→かまどに持っていく ③カレー鍋の準備をする 野菜を洗う→野菜の皮をむき切る→鍋に具材を入れる→水を入れる→かまどに持っていく ④食事の準備 ・食器を消毒し、洗う ・テーブルをきれいにし、食器を運ぶ	①薪を運び、火のおこし方の説明を聞く ・荷物を所定の場所に置き、軍手を必ずはく ②薪を組み、グレーチングをおろす ③飯ごうが来たら火をつける ④ご飯をたく ⑤カレーの具材を煮る ⑥肉の色、具材の硬さを確認して、よければカレー粉を入れて仕上げる ⑦完成したご飯とカレーをテーブルに運ぶ
ご飯とカレーをつぎ分けて食べる 【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)】	

(5) かまどの組み方

① 木の組み方



太薪で井げたを組み新聞紙を丸め、細薪を折ったものを立てかける。

② 飯ごうの時



グレーチングの上に飯ごうを離して置く。持ち手を立てておく。

③ 鍋の時



グレーチングの上に鍋を置く。持ち手を立てておく。

(5) 片付け

- ・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、必ず金ざるを敷いて洗う。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。)

(6) 用具の点検と返却

- ・グループごとに全員揃って、当所の職員の点検を受ける。

7 留意事項

- (1) 引率者は、参加者の健康と安全を常に配慮して行動する。
- (2) 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。
- (3) 火気の取り扱いに十分気をつけ、火災予防を心がけ、火の後始末を必ず確認する。
- (4) 最後に、野外炊事活動で出たごみは、所定のごみ捨て場に持っていく。
- (5) 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。