

活動名	野外炊飯				
概要	野外で食事を作り、みんなで会食します。				
時期	通年（積雪時不可）	所要時間	3～4時間	人数	1班 10人まで（食器数） 野外炊飯場・14班・140人 キャンプ場・24班・240人まで
活動の持つ効果(特質)	①自然の中で炊飯することの楽しさを味わいながら、仲間との親睦を図る。 ②作業を分担することにより協調性を養う。 ③水・洗剤等の使用量やゴミの分別・排出量を考えることにより、環境問題への関心を高める。				
準備物	青少年自然の家で貸し出すもの			団体・個人で準備するもの	
	①食器・調理器具（食器カゴに収納10人分） ②なべ、やかん、ざるなど（コンテナに収納） ③なた、かまど、鉄板、ピザ窯（ドラム缶） ※詳細は後述 ④無線機（連絡用） ⑤手の消毒液 ⑥調理レシピ ※ゴミ袋は食堂売店でお渡しします。			<input type="checkbox"/> 軍手（化繊は不可） <input type="checkbox"/> マッチ・ライター <input type="checkbox"/> 新聞紙（焚きつけ用）（1班1枚） <input type="checkbox"/> 洗剤・クレンザーなど <input type="checkbox"/> スポンジ・たわしなど <input type="checkbox"/> ステンレスたわし <input type="checkbox"/> ふきん（1班4～6枚） <input type="checkbox"/> 防虫対策（虫除けスプレーなど） <input type="checkbox"/> ゴミ袋	
	食堂で購入するもの				
	①食材（調味料、サラダオイル含） ※食材の持込は衛生管理上できませんのでご了承ください。 ②薪（食材の料金に含まれています）				
手順	①活動の30分前までに、団体の担当者と自然の家職員との打合せを行います。 ・場所確認、道具の貸出（無線機、ゴミ袋、点検表） ②食堂売店で食材を受け取り、数量の確認をします。 ③活動場所（野外炊飯場またはキャンプ場）に移動します。 ④活動場所で自然の家職員が、道具の場所、片づけ方法、安全上の注意事項などを説明します。 ⑤活動中は次のことに注意します。 ・刃物（なた・包丁）の使用方法和管理を徹底します。 ※なたの使用方法は別ページを参考にしてください。 ・包丁は、肉を切った場合必ず洗います。（食中毒防止のため） ・ゴミは生ゴミと燃やせるゴミに分別し、食堂に捨てることができます。 ・空き缶やサラダ油の残りは食堂へ返却します。 ・薪はできるだけ燃やし、灰捨て場に捨て、水をかけ消火を確認します。 ⑥後片付け終了後、点検を受けるため事務室に無線で活動終了の連絡をします。 ・点検事項：食器の数量、洗浄の状態、流し場のゴミ、灰の処理等 ※17：00以降は、翌朝の点検になることがあります。 ⑦団体でもちこまれたもののゴミは持ち帰りとなります。				

留意事項	①活動可能数は、野外炊飯場-14班・140人、キャンプ場-24班・240人が目安です。 ②なたや包丁、火の扱いには十分注意しましょう。 ③炊飯用具と薪・なたは、それぞれの倉庫に保管しています。 ④食事と片付けの時間も考慮して、ゆとりをもって計画してください。 ⑤夏場は蚊やブヨが特に多いので、P20の服装を参考にしてください。
-------------	---

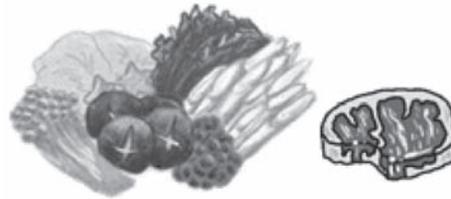
【注意事項】

①食材料の管理について

- ・カラスなどの動物に食材料を取られないように、置く場所に気をつけましょう。
- ・食材料は涼しいところに置き、早めに調理しましょう。
- ・食器倉庫内の冷蔵庫もご活用ください。

②調理について

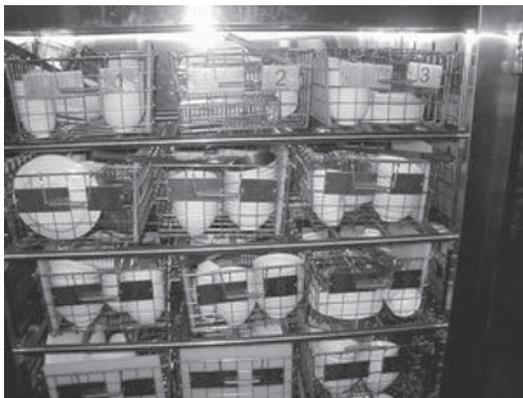
- ・野菜など、よく洗ってから調理しましょう。
- ・食器やなべもよく洗って使いましょう。
- ・肉類には十分火を通しましょう。



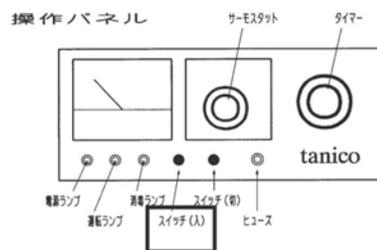
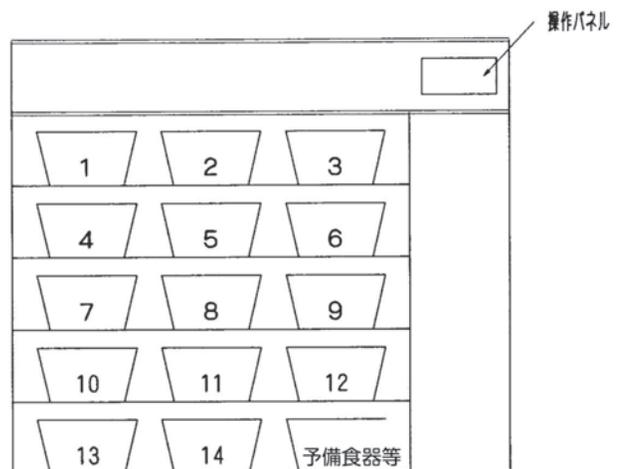
③後片づけについて

- ・肉類を切った後の包丁やまな板、肉類をさわった後の手はよく洗いましょう。
- ・食器やなべは、洗剤でよく洗いましょう。
- ・食器カゴについては、1カゴ10人分となるように返却しましょう。
- ・炊飯用具コンテナについても、用具の数をそろえて返却しましょう。
- ・空き缶やサラダオイルは食堂にお返しくください。
- ・流しの下に残飯も生ゴミとしてきれいに処理しましょう。
- ・灰や燃え残りの薪と炭は、すべて灰捨て場に捨てて、水をかけましょう。
- ・ゴミは食堂売店で受渡したゴミ袋に入れ、所定の方法で処理してください。当日、職員との打合せでご案内します。

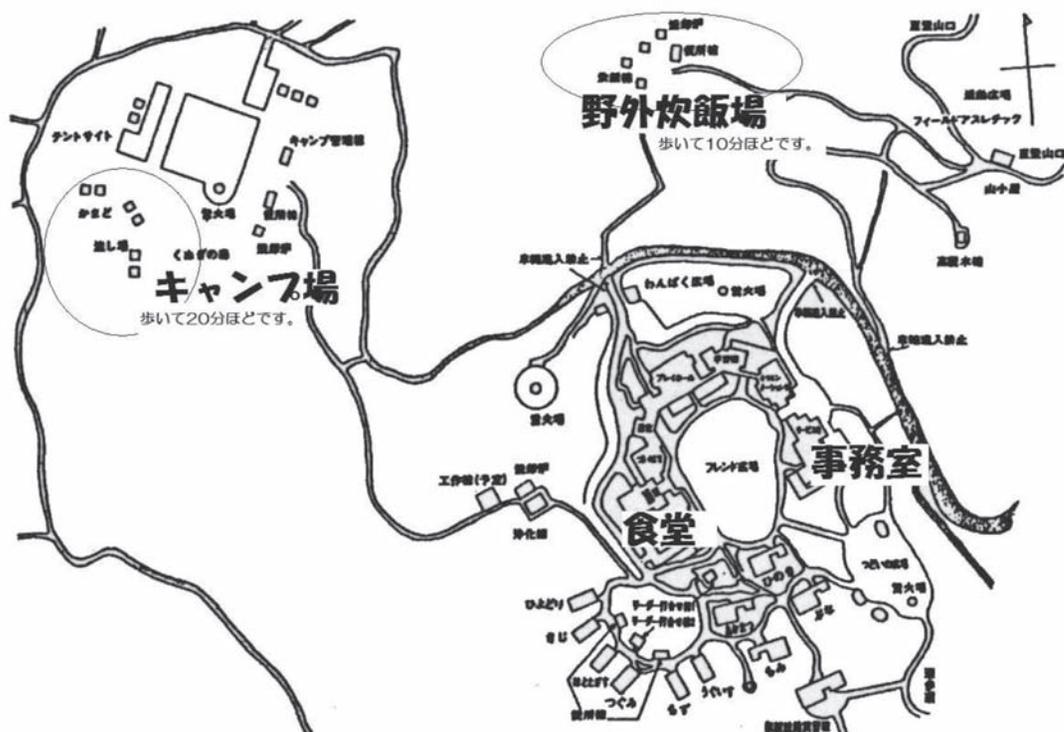
【乾燥庫の使用について】



乾燥庫内の食器カゴの配列



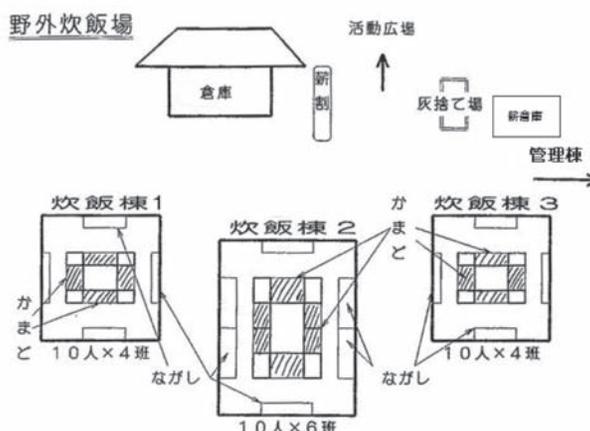
【野外炊飯場・キャンプ場の配置図】



野外炊飯場の様子



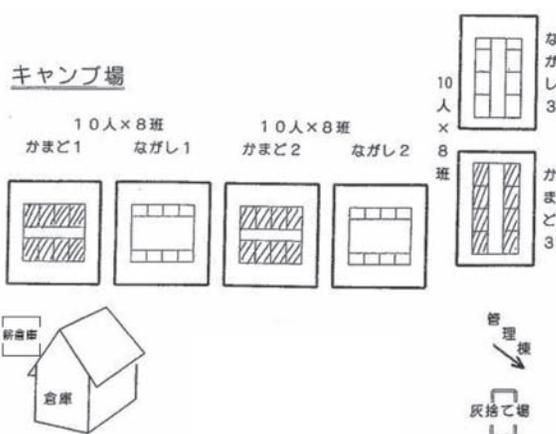
野外炊飯場は、14班・140人が同時に活動できます。



キャンプ場の様子



キャンプ場は、24班・240人が同時に活動できます。



なたの安全な使い方



1. 準備

- ① 薪（まき）を持つ手には必ず軍手をしましょう（可能ならば二重にします）。

なたを持つ手は、軍手をせずに素手で！

軍手で滑らないように！

切った時に、
傷口が浅くなるように

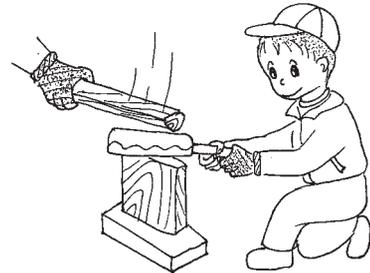
- ② 薪がはねたり、なたが滑って飛んだりするなどの危険を考え、周囲に人がいないことを確認しましょう。

- ③ 二人組で行います。

2. まず、薪になたをくいこませます。

- ① なたの刃を薪にあてたまま、薪割り台に打ちつけます。

- ② 大きかったり固い薪の場合は、なたの背を他の薪でたたきます。



3. 薪になたの刃がくいこんだら、なたを持ち

まっすぐに打ち下ろします。（立ってなたをふらないようにします）

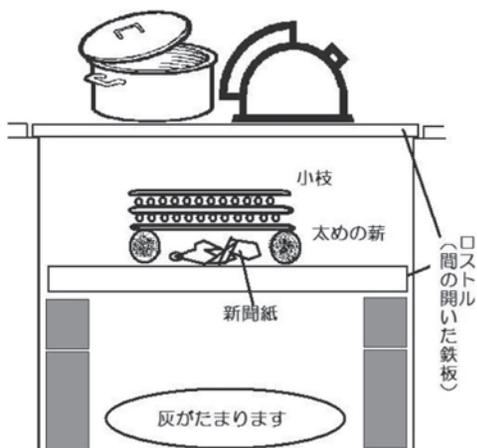
自分の足にあてないように



4. なたを使用しない時の保管場所に注意しましょう。

※完全に使用しない時には、倉庫に戻しましょう。

かまどの作り方



- ・ かまどの中段に薪を組みましょう。
- ・ 太めの薪で高さ（空気の通り道）を作り、その上に細い薪（小木）を置きます。
- ・ 丸めた新聞紙に火をつけます。
※新聞紙は燃え残っても自然に戻りません。
少量になるように工夫しましょう。
- ・ 新聞紙から細い薪、太めの薪へと火が燃え移るようにします。

こんなものがあるよ♪

しょっき なか 食器かごの中には…

大ざら 10	どんぶり 10	汁わん 10	湯のみ 10	計量カップ 1
			➔	
はし 10	スプーン 10	しゃもじ 1		はし入れの中へ
				包丁は、引率の方が集めて、包丁収納かごへ返却してください。
おたま 1	まな板 2	フライ返し 2	包丁 2	包丁は、引率の方が集めて、包丁収納かごへ返却してください。

みどり 緑のコンテナには…

ごはんなべ 1	ごはんなべふた 1	やかん 1
ざる 1	ボウル(大) 1	ボウル(小) 1

ほか その他に…

なた	火バサミ	じゅうのう	なべ	鉄板
まき	まき割り台			

しょっきるい つか まえ 食器類を使う前に…

かず かくにん
・数を確認しよう。(足りない時・多い時は職員に伝えましょう。)

せんざい しょっき あら
・洗剤で食器を洗おう。(食中毒に注意しましょう。)

※マッチ・洗剤・スポンジ・ふきんは、各団体で準備をお願いします。

「ごちそうさま！」の後は…

あら しよっきるい 洗った食器類をそれぞれのかごに もど まえ かくにん 戻す前に確認してね。

① よご みずけ のこ 汚れや水気は残っていないかな？

② こすう 個数はそろっているかな？

①②ができたなら下の写真のように並べよう。



まな板は、
カゴの両側に
分けて立てます。

食器はふせるか、
立てて
水が切れるように
カゴに戻します。



よう 要チェック！！

- ごはんなべの“ごはんつぶ”や、やかんや鍋の裏側の“すす”はきれいにとれているかな？
- 使った道具類は元の場所に片づけたかな？
- 洗い場に生ゴミが残っていないかな？

ゴミ類は・・・

- 生ごみとそれ以外の燃やせるゴミに分けて、それぞれゴミ袋に入れます。
- まとめたゴミ袋は、食堂・売店まで持っていきます。
- 缶・ビン・ペットボトルは捨てるできません。
(食堂が提供した缶等は、食堂へお返しください。)

《 つぎ つか ひと 次に使う人のことを かんが 考えて かたづ 片付けよう！ 》