

野外炊飯 片付けガイド

片付けのココロエ

野外炊飯の片付けを行うときにも
Leave No Traceの考え方が大切です。

原則3 ゴミの適切な処理

原則6 野生動物の尊重

原則7 他のビジターへの配慮

食器・調理器具

(1)きれいに洗おう！

使った食器と調理器具は、洗剤を使って洗ってください。
鍋や鉄板のスス汚れは、スチールたわしなどを使うとよく落ちます。

(2)ふきんで水分をとろう！

水分が残ると、カビの原因になります。ふきんで拭きとってください。
ボウル・ザルのフチの内側も要チェック。

(3)種類ごとに数を確かめよう！

食器と調理器具がすべて揃っているか、数えてください。
他のグループのぶんが混ざっているかも？



原則7 他のビジターへの配慮

使うときに汚れていると、気持ちよくないですね。次に使う人が楽しい体験ができるようにしましょう。

食器・調理器具



(1)きれいに洗おう！



(2)ふきんで水分をとろう！



(3)種類ごとに数を確かめよう！

流し場

○ゴミを残さないように！

流し場とゴミ受けに、ゴミが残っていないように掃除してください。
野外炊飯場の流しには、上下2つのゴミ受けがあります。



上のゴミ受け



下のゴミ受け



原則6 野生動物の尊重

人間の食べ物の味を覚え、ゴミをあさりに来た動物が人間と出会うと、事故につながります。

ゴミの分別

(1) 食材から出たゴミ

- ①「生ゴミ」と「包装ゴミ」に分別してビニール袋にまとめてください。
- ②活動終了後、食堂棟の野外炊飯用ゴミ箱に入れてください。

(2) 持ち込んだものから出たゴミ

原則、持ち帰りです。

売店でゴミ用のビニール袋を購入した場合のみ、食堂棟のゴミ箱に入れることができます。



かまど ① 調理が終わったタイミング

(1)使わなかった薪 → 銀色のタライへ！



**(2)ロストル(鉄格子)の上に残った炭
→たき火台へ移してさらに燃やす！**



かまど ② 後片付けのタイミング

(3)ロストルの下に落ちた炭・灰

(4)たき火台で燃やして小さくなった炭・灰

→ほうきとちりとりで集めて、灰捨て場へ！



灰捨て場には
細かい炭と灰だけ！



原則3 ゴミの適切な処理

薪と炭は、まだ燃料として使えます。灰は土の栄養になります。「分ければ資源、混ぜればゴミ」です。

点検



(1) 職員による点検

グループごとに、「食器・調理器具」、「流し場」、「かまど」の点検を行います。
片付けガイドのポイントに沿ってチェックします。

(2) 片付け・終了

点検後、使った用具を倉庫に返却します。
「ゴミ袋」と「食材の入っていたケース」は、
食堂売店に返却してください。