

NO. 17

野 外 炊 事

1 ねらい

火の燃やし方や料理の作り方、ご飯の炊き方などから生活技術を身につけ、さらに互いに役割を分担して活動する中で、集団の一員として自分でしなければならないことを認識させ、自分の役割を積極的に果たさせるようにする。併せて、日常の食生活に関心を持たせる。

2 活動の計画

(1) 活動期間 4月～11月下旬

(2) 所要時間 3時間～4時間

(3) グループ編成上の留意点

1 グループ8人程度（調理用具：38グループ分）

※ 食材料提供は8人単位が目安となります。

※ グループ内の人数が多すぎると、一人ひとりが活動にかかわる場面が少なくなり、逆に少なすぎると調理や後片付けに時間がかかるため、活動時間を多めにとる必要があります。

※ 1グループあたり4合炊き飯盒が3つあるため、12人までは可能であるが、仕事の分担やかまど前のスペースを考慮すると8人程度が望ましいです。

(4) 準備物

自然ふれあい館	利用団体
食材料、鍋、飯盒(はんごう)、お玉、ザル、ボウル、たらい、包丁、まな板、食器、スプーン、しゃもじ、三角コーナー、バケツ、手斧(チョウナ)、革手袋、火ばさみ、十能、ほうき、ちりとり、金だわし、洗剤、クレンザー	軍手、着火器具(マッチやチャッカマン)、焚きつけ、新聞紙、ごみ袋、スポンジ、たわし、布巾、台布巾

(5) 活動上の留意点

- ① 炊事用具は、事前打合せ（活動計画書）に基づき、炊事用具庫の棚からグループ毎に貸し出します。使用後はよく洗い、グループ毎にもとの棚に戻します。
- ② 下記の物は野外活動準備室から提供を受け、副食物の空容器以外は野外活動準備室に返却します。
 - ・食材料 ・副食物 ・食器 ・スプーン ・しゃもじ ・調味料
 - ・食材料用のかご ・食缶(メニューにより使用する場合のみ)
- ③ チョウナ、金だわし、洗剤類などは利用団体にまとめて貸し出します。
- ④ 残菜等のごみはポリバケツにまとめるか、持参のごみ袋に入れ、活動の最後に西玄関そばのポリバケツ(大)にごみ袋のまま捨てます。
- ⑤ 炊事場の備品(十能・ほうき・火ばさみ・ちりとり)は、野外炊事棟にあるものを自由に使用できますが、使用後は所定の場所に返却してください。

⑥ かまどについて

二段式のスノコ状の金具が備え付けてあるので、火おこしには便利ですが、火勢に気をつけるようにします。また、たきつけに新聞紙等の紙類を多量に使うと、紙の灰が炊事棟内に舞い上がりやすく、調理にも影響が出るので注意してください。

⑦ 薪について

- ・ 申込数により提供(1グループ1束が基準)しますが、足りない場合は追加できません。
- ・ 薪を開封していない場合は返却できます。

⑧ 消火について

- ・ 炊事活動が終わっても燃え尽きない薪がある場合にはそのままにし、燃え尽きるのを待って活動の最後に灰を取り、ペール缶に詰めます。
(燃え残りの薪が出た場合は職員に相談してください)

※ かまどには絶対に水をかけないでください

3 展開例

(1) 昼食及び夕食の野外炊事(かまど使用)の展開例

順	活動内容			時間	備考
1	野外食事棟に集合します				・身仕度、軍手等の確認
2	当館指導員または引率指導者からの説明を聞きます(全グループ一斉)			15分	・炊事場等の案内、炊事の手順や留意点等
3	引率指導者から、各グループのかまど・調理台・蛇口・薪割り場等の指示を受けます			5分	・野外炊事場見取り図をもとに、あらかじめ決めておくでしょう
4	食材料等を野外活動準備室に取りに行きます	炊事棟倉庫から調理器具を受け取ります	薪置き場で薪割りの説明・注意を受けます	5分	・各グループ内で分担(係)ごとに作業が分かります ・調理器具借受の際は、グループ毎の棚の番号を確認します
5	調理台・流しで調理します(野菜切り・米研ぎ等)		薪割り場で、たきつけに適した太さの薪を適量作ります <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">かまどで火をおこす</div>	15分	・薪割りなど安全への配慮をします ・薪は、たきつけ用の分だけを割り、すべてを細かくすることのないように注意します ・消毒保管庫からの包丁・まな板の出し入れには引率者が必ず立ち会うようにしてください ・包丁・まな板は、使用后直ちに洗い、消毒保管庫に片付けます

6	かまどで調理します (鍋で煮る・飯盒炊飯等)	火加減の調節	60分	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯の場合、炊き上がりの判定に注意する(蓋を取って見てよい) 火傷に気をつける(飯盒や鍋の取っ手は非常に高温となり、軍手をしていても危険なので、薪等を使って火から降ろします)
7	楽しく食事をします		30分	
8	飯盒・鍋・ボール等の調理器具や食器類を洗剤やクレンザーできれいに洗います		40分	<ul style="list-style-type: none"> 野外活動準備室から借りた食器類と野外炊事棟倉庫から借りた用具類とを区別し、間違えないようにします 野外炊事倉庫に用具を収納する際は、きれいに洗ったのち、職員に用具の点検を受けて元の場所に戻します
9	洗い場・かまど・食事をした場所等をきれいに清掃、整頓します			
10	野菜等の生ごみを野外活動準備室前のポリバケツに入れます			
11	洗い終わった食器類(調味料の容器も含む)を野外活動準備室に返しに行きます			
12	グループ毎に、炊事用具庫から借りた用具の数を確認します			
13	職員に用具の点検を受け、炊事用具庫の元の棚に収納します			

※最後に団体内で講評会などをするのもよいでしょう。

※野外活動準備室－本館西玄関

※野外炊事棟倉庫－野外炊事場

炊事用具庫から貸し出す調理器具

・1グループ毎の棚の収納器具

品名	数	品名	数
飯盒	3	なべ	1
タライ	1	ざる	1
ボール	1	おたま	1

・1グループ毎の使用数 (消毒保管庫から)

品名	数	品名	数
まな板	2	包丁	2～3



4 学校キャンプ場野外炊事場図

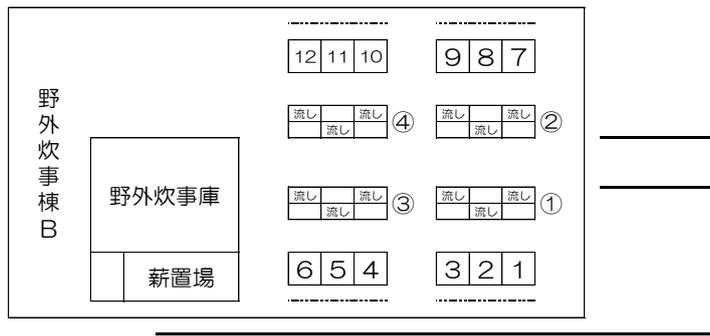
<記号>

----- 壁

<野外炊事棟B>

かまど 12基

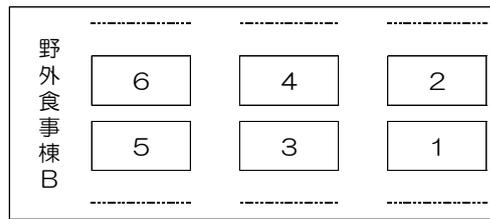
流し 12か所



<野外食事棟B>

テーブル 6台

※1台16人想定



<野外食事棟A>

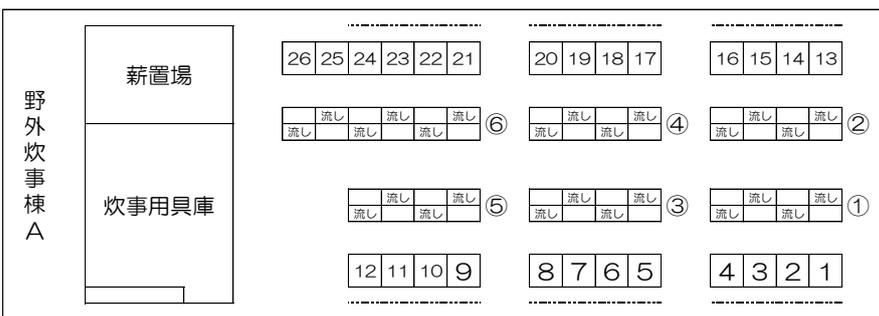
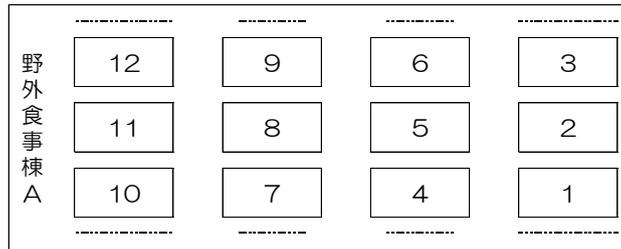
テーブル 12台

※1台16人想定

<野外食事棟A>

かまど 26基

流し 26か所



至 本館

