NO．１７　野外炊事

１　ねらい

・役割を分担して活動する中で，集団の一員として自分の役割を積極的に果たそうとする。
・火の燃やし方や料理の作り方，ご飯の炊き方などの生活技術を身につける。

２　活動の計画

（１）活動期間	４月～１１月	
（２）所要時間	３．５～５時間	
（３）活動場所	野外炊事場Ａ棟，野外炊事場Ｂ棟	
（４）準備物	〔自然ふれあい館〕	〔利用団体〕
	・炊事用具，片付け用具（［別紙①］参照） ・消火用バケツ　・ハンドソープ ・手斧（チョウナ） ・薪：有料（様式８参照） ・食材：有料（様式８参照）	・軍手　・チャッカマン ・新聞紙　・ごみ袋 ・スポンジ　・たわし ・布巾　・台布巾 ・焚きつけ※1

※１　手斧を使って薪割りをしない場合には、焚きつけが必要です。
※２　準備物・貸出物品については**別紙「野外炊事の道具等について」**もご参照ください

３　活動について

（１）ふれあい館の野外炊事
・カレー，豚汁，ポトフの３種類があります。
※様式８でご注文頂いたもの以外の調理はできません。
・当日，野外食事棟で活動前に当館指導員から全体へ次の①～⑤の説明があります。
①　安全上の注意点　②活動場所　③貸出物品　④カレーの作り方（省略可）　⑤片付け
・全体の説明と同時並行で当館指導員から引率者へ以下のことを任意で説明します。
①　薪割りの仕方　②飯ごうの使い方
※説明の有無は様式８の「引率者への当日説明」にチェックを記載してください。

（２）炊事用具

・炊事用具は野外炊事棟倉庫内の棚に１グループごとにあります。
　※野外炊事場Ａ棟：２６セット，野外炊事場Ｂ棟：１２セット

・炊事用具を借りる際は，野外炊事倉庫入口のホワイトボードにグループ名を記入し（各棚の番号毎），必ず野外炊事倉庫内で**引率者立ち会いのもと，棚の番号を確認させながら**取らせてください。その他の道具は倉庫前に準備し，利用団体にまとめて貸し出します。

写真１　炊事用具（鍋・飯ごう・４点セット）

写真２　野外炊事倉庫（Ａ棟）内　ホワイトボード位置

・包丁，まな板は必ず**引率者立ち会いのもと**，滅菌庫から借り受け及び返却を行ってください。
　また，**使用後は水洗いしてから直ちに返却し，数の確認も行ってください。**

・包丁は野菜等に使用し，精肉には使用しないでください。肉類は切った状態で提供します。

写真３　野外炊事倉庫内　滅菌庫位置

写真４　滅菌庫

（３）食材

・注文頂いた食材は食器とともに野外活動準備室からグループ毎かごに入れて提供します。職員の全体への説明後，必ず**引率者の方が同行し，ふれあい館の西玄関側にある野外活動準備室から各グループの代表が受け取り**運んでください。

写真５　野外活動準備室

写真６　食材と食器

（４）薪

・薪は様式８の申込数により提供（１グループ１束が目安）しますが，足りない場合は追加で購入できます。

・薪は焚きつけ用の分だけを割り，すべてを細かく割ることのないように注意します。

・かまどの薪は食事の間に燃やしきってください。使わなかった薪は燃やさないでください。燃え残りの薪が出た場合は職員に相談してください。

（５）片付け

・使用した炊事用具は綺麗に洗い，職員の点検を受けて野外炊事倉庫内の所定の場所に返却してください。

・シンクと飯ごうの外側を洗うのに金ダワシは使わないでください。

・ゴミは，生ごみ，ビニールのゴミの２つに分別し，野外活動準備室前のポリバケツに捨てます。

・食器（皿やスプーン等）はしっかり洗って水を切り，緑色のかごに入れて野外活動準備室に返却します。

・かまどの灰は，ほうきで集めて野外炊事倉庫前にあるペール缶に捨ててください。
※かまどには絶対に水をかけないでください。

・最後に使用したシンクと野外食事場のテーブルを台布巾で拭いてください。

写真７　野外炊事場掃除用具

写真８　野外活動準備室前 ポリバケツ

（６）炊事用具の職員点検

・炊事用具（鍋・飯ごう・４点セット）は，しっかり洗って水を切り，必ず職員に点検してもらってから倉庫の棚に返却させてください。職員が点検に参りますので，鍋や飯ごうの洗浄が８～９割終了した時点で事務室にご連絡ください。
※点検の際のポイントは［別紙②］をご覧ください。

・炊事用具は［**写真１**］の通りに並べてください。
※飯ごうの蓋は，かぶせないで中に入れてください。

写真９　炊事用具の職員点検の様子

4　展開例（カレーライスの場合）

<table>
<tr><th>区　分</th><th>内　容</th></tr>
<tr><td>準備・説明
(30分)</td><td>（1）当館指導員（または引率者）から団体全体への説明を聞きます
（2）引率者から，各グループへの指示を聞きます</td></tr>
<tr><td>活動
(110分)</td><td>（1）各グループ内で分担(係)ごとに分かれ作業します
<table>
<tr><td>カレー係</td><td>ご飯係</td><td>かまど係</td></tr>
<tr><td>食材料等を野外活動準備室に取りに行きます</td><td>野外炊事棟倉庫から炊事用具を受け取ります</td><td>薪置き場で薪割りの説明・注意を受けます</td></tr>
<tr><td>調理台・流しで調理します(野菜切り等)</td><td>調理台・流しで調理します(米研ぎ等)</td><td>たきつけに適した太さの薪を適量割ります</td></tr>
<tr><td colspan="3">鍋と飯ごうの準備が整ったら火をおこします</td></tr>
<tr><td colspan="2">かまどで調理します(鍋で煮る・飯ごう炊飯等)</td><td>火加減の調節</td></tr>
</table>
（2）楽しく食事をします</td></tr>
<tr><td>まとめ・片付け
(70分)</td><td>（1）炊事用具や食器類を洗剤やクレンザーできれいに洗います
（2）炊事用具は職員から点検を受け，野外炊事棟倉庫の元の棚に収納します</td></tr>
</table>

5　活動上の留意点

・活動中は走らないでください。また，坂は階段を通ってください。

・包丁や手斧などの刃物を使います。ケガをしないように注意して活動してください。

・火を扱う場面では必ず軍手をするなど，火傷をしないように注意してください。また，飯ごうや鍋の取っ手は高温となりますので，革手袋や薪等を使って火から降ろしてください。

・かまどは二段式のスノコ状の金具（ロストル）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。

・焚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。

泉岳自然
ふれあい館

野外炊事の道具等について

貸し出し/購入物品　&　持参する物/持参すると便利な物…

持参する物…

- 軍手（滑り止めのないもの）
- ふきん/雑巾
- たわし/スポンジ
- マッチ/ライター
- 新聞紙（着火用）

持参すると便利な物…

- ピーラー
- 水切りネット
  （三角コーナー/排水口用）
- ゴミ袋
-

その他…

■食器（皿やスプーン）は貸し出ししますが、持ち込みも可能です。野外炊事を注文する際、食器の持ち込み、また職員による説明の必要有無をおたずねしています。

■「火起こし器」を使った火起こし体験が可能です。必要時間約30分。有料500円/台

■焼きマシュマロができます。540円/袋（約40個入）。串（長いものを推奨）をご持参ください。

貸し出し物品…

炊事/食事…

- 鍋（カレー、豚汁、ポトフ用）
- 飯盒（4炊き）
- 4点セット…おたま　ざる　ボウル　たらい
- 包丁
- まな板
- 三角コーナー
- 鍋敷き（野外食事棟テーブルで使用）
- ハンドソープ

薪割り/火起こし…

- ちょうな（薪割り用）/薪割台
- 火ばさみ
- 皮手袋

片付け…

- バケツ（生ごみ運搬用）
- 金たわし（忘れた場合に貸し出し→たわし/スポンジ）
- 洗剤（液体洗剤/クレンザー）
- 竹棒（飯盒の米粒取り用）

購入できる物品…

- 薪　　…660円/一束
- ゴミ袋…可燃45L　350円
  可燃20L　250円
  資源45L　300円
  資源20L　100円

■野外炊事で提供した食材の生ごみ/飲料パックは当館で処分いたします。それ以外の持ち込みゴミは、ゴミ袋購入で処分します。

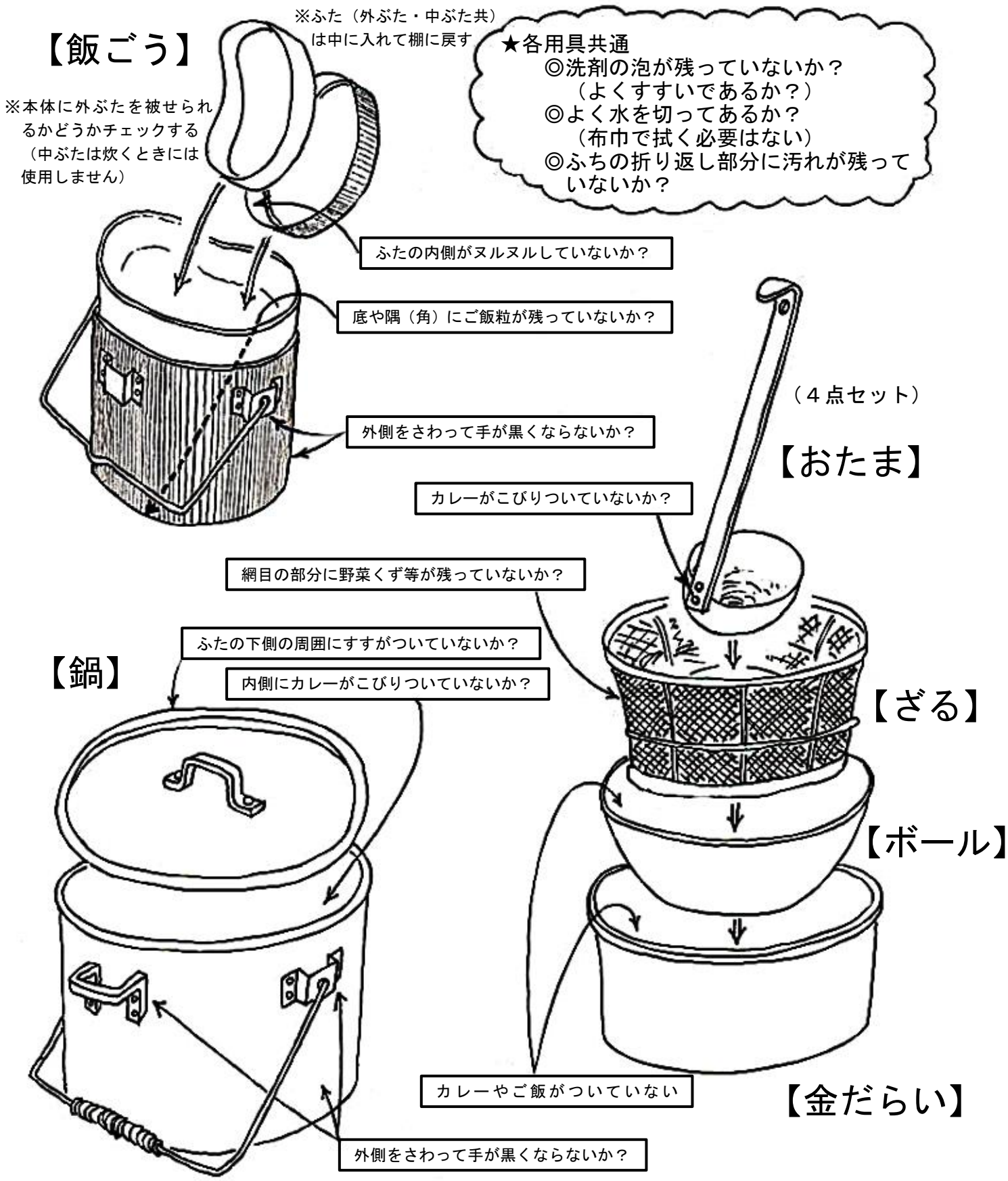
［別紙①］野外炊事で貸し出す道具一覧

	用具名	写真	使い方	収納場所
1	鍋		カレーを作ります。簡単にすすを落とせるように，使う前に液体洗剤を鍋の底と周りにハケで塗っておきます。	野外炊事棟倉庫
2	飯ごう		ご飯を炊きます。飯ごうは洗剤を塗りません。	野外炊事棟倉庫
3	お玉		カレーを作るときに使います。	野外炊事棟倉庫
4	ザル		切った野菜を入れておくときに使います。米をといだ水を捨てる時にも使えます。	野外炊事棟倉庫
5	ボウル		炊き上がったご飯を入れておくときに使います。	野外炊事棟倉庫
6	タライ		お米を量るときに使います。	野外炊事棟倉庫
7	包丁 まな板		野菜等を切るときに使用します。精肉には使用しません。また，使用後は直ちに洗い，野外炊事棟倉庫内の滅菌庫に片付けます。	野外炊事棟倉庫内滅菌庫
8	三角コーナー		必要に応じて使ってください。	野外炊事棟倉庫前
9	バケツ		必要に応じて使ってください。	野外炊事棟倉庫前

NO.17　野外炊事
(2022年3月更新)　　オーエンス泉岳自然ふれあい館

	用具名	写真	使い方	収納場所
10	鍋敷き		食事棟のテーブルが鍋の底で汚れないように敷きます。	野外食事棟
11	金ダワシ		鍋の外側を洗うときに使います。	野外炊事棟倉庫前
12	竹串		飯ごうの中のこびりついたお米を取るときに使います。	野外炊事棟倉庫前
13	クレンザー		外側の，すすを落とすときに使います。	野外炊事棟倉庫前
14	洗剤		内側の汚れを落とすときに使います。	野外炊事棟倉庫前
15	火ばさみ		かまどに薪をくべるときに使います。先端がとても熱くなるので，やけどに気を付けて使います。	野外炊事棟倉庫前
16	皮手袋		軍手の上に付けて使います。少し熱に強いです。鍋の蓋を持つときなどに使ってください。	野外炊事棟倉庫前
17	ちょうな		薪を割るときに使います。重い刃物ですので，怪我をしないように気を付けます。	ふれあい館職員が貸し出します。

［別紙②］点検のポイント


【飯ごう】
※ふた（外ぶた・中ぶた共）は中に入れて棚に戻す
※本体に外ぶたを被せられるかどうかチェックする（中ぶたは炊くときには使用しません）
★各用具共通
◎洗剤の泡が残っていないか？（よくすすいであるか？）
◎よく水を切ってあるか？（布巾で拭く必要はない）
◎ふちの折り返し部分に汚れが残っていないか？
ふたの内側がヌルヌルしていないか？
底や隅（角）にご飯粒が残っていないか？
外側をさわって手が黒くならないか？
（４点セット）
【おたま】
カレーがこびりついていないか？
網目の部分に野菜くず等が残っていないか？
ふたの下側の周囲にすすがついていないか？
内側にカレーがこびりついていないか？
【鍋】
【ざる】
【ボール】
カレーやご飯がついていない
【金だらい】
外側をさわって手が黒くならないか？

<様式　2022.3更新>

学校キャンプ場野外炊事場配置図

＜記号＞

- 壁
- 階段
- 洗剤塗り場（鍋）・用具置き場
- 車イス仕様
  …流し台・テーブル
- 坂道（斜面）

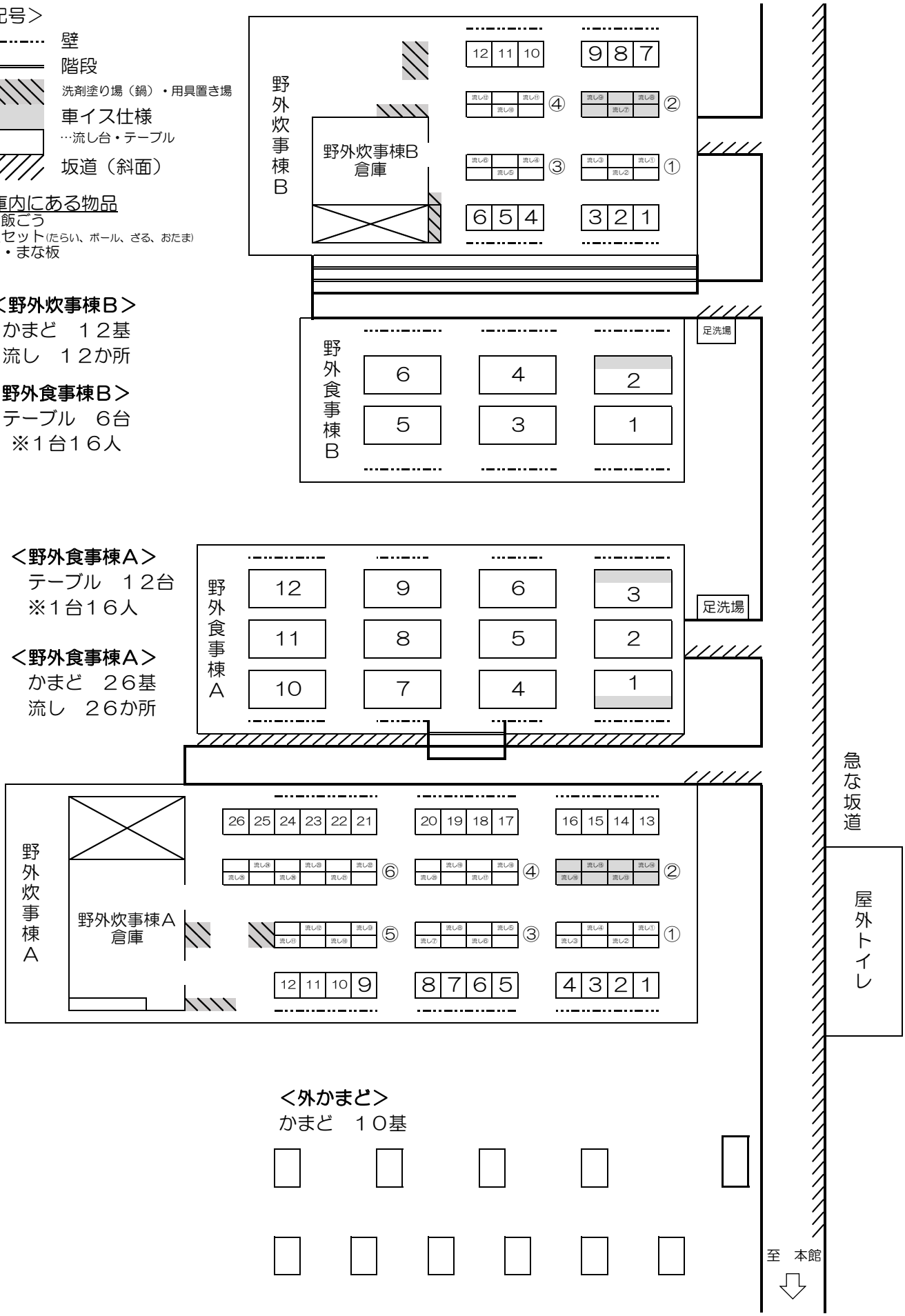
倉庫内にある物品
鍋・飯ごう
４点セット(たらい、ボール、ざる、おたま)
包丁・まな板

＜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

＜野外食事棟Ａ＞
テーブル　１２台
※１台１６人

＜野外食事棟Ａ＞
かまど　２６基
流し　２６か所



＜外かまど＞
かまど　１０基