

野外炊事(カレーライス)



野外の炊事場で火を起こしてカレーライスを調理する。

活動のねらい

野外での火おこしや調理などの炊事活動を通して、協力して食事を作る楽しさや食事のありがたさ、大切さに気づかせる。

活動可能人数	200人	活動・季節条件	5月～10月
所要時間	3～4時間(19時まで)	主な対象	小学生～
実施場所	キャンプ場	グループの人数	4人～10人
活動形態	自主活動(指導は各団体で行ってください。活動開始時の注意事項のみ指導員が説明します。)		

活動内容

＜食べる前＞	＜食べた後＞
(1) 服装、持ち物、役割の確認をする。	(1) 役割分担を確認して片付けを始める。
(2) 食堂から食材を受け取り、炊事場へ移動する。	(2) ごみの始末に気を付ける。
(3) 野外炊事の注意点について説明を聞く。	(3) 汚れや水気の残り、道具の個数を確認する。
(4) 分担に沿って、炊事をする。	(4) かまどや炊事場の確認をする。
(5) 検食の取り置きをする。	(5) 指導員による点検を受ける。
(6) できあがったグループから食事をする。	(6) 使用した道具を元に戻す。

準備物

野外活動センターで貸し出しできるもの

羽釜 飯ごう 鍋 調理器具や食器類が入ったコンテナ式 火ばさみ 十能 生ごみ用のザル

利用者または団体で準備するもの

マッチ等 新聞紙 軍手 ごみ袋(90Lと45L) 食器用洗剤 クレンザー スポンジ
金属製たわし ふきん ペーパータオル等 救急セット等

指導上の留意点

- ・火や刃物を使います。「やけど」や「けが」のないように安全指導をしてください。
- ・長そで・長ズボン・軍手を着用してください。
- ・油やカレーの残りは新聞紙等でふき取ると洗いやすくなります。
- ・燃えかけの薪は完全に燃やして灰にしてから「灰捨て缶」に捨ててください。
- ・ごみは「燃えるごみ」「生ごみ」に分別して体育館横のごみ捨て場へ捨ててください。

備考

- ・食材費はホームページの『野外炊事・弁当等メニュー表』を参考にしてください。
- ・食材を持参して実施する場合はお問い合わせください。
- ・炊事用薪代：400円/1班 ・要事前研修
- ・野外活動センターホームページにて動画資料を公開しています。事前学習にお役立てください。