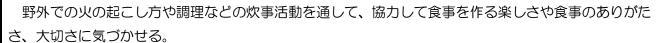
# 野外炊事 (焼きそば)

野外の炊事場で火を起こして、焼きそばを調理する。

# 活動のねらい



活動可能人数	100人程度	活動•季節条件	5月~10月
所要時間	2~3.5 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	~6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>

- (1)服装、持ち物、役割の確認をする。
- (2)食堂から食材を受け取り、炊事場へ移動する。
- (3) 野外炊事の注意点について説明を聞く。
- (4)分担に沿って、炊事をする。
- (5)検食の取り置きをする。
- (6)できあがったグループから食事をする。

# く食べた後>

- (1)役割分担を確認して片付けを始める。
- (2)ごみの始末に気を付ける。
- (3)汚れや水気の残り、道具の個数を確認する。
- (4)かまどや炊事場の確認をする。
- (5)指導員による点検を受ける。
- (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

調理器具や食器類が入ったコンテナー式 火ばさみ 十能 ドラム缶コンロ(8)、鉄板(16)、火おこし器(2)、トング、コテ

#### 利用者または団体で準備するもの

炭(1つの鉄板6人分に対して3~4kg 程度) 着火剤 マッチ(ライター) うちわ 新聞紙 軍手 ごみ袋(2) 食器用洗剤 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。
- 鉄板の汚れは、初めに新聞紙等でふき取ると洗いやすくなります(鉄板が冷めてから洗ってください)。
- 燃えかけの炭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<u>体育館横のごみ捨て場</u>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』を参考にしてください。
- 野外炊事追加単品メニューが注文できます。上記のメニュー表をご覧下さい。
- 持ち込み食材との混食はできません。
- 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。

### .....