

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

野外での火の起こし方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	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。

<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式 火ばさみ 十能
ドラム缶コンロ（8）、鉄板（16）、火おこし器（2）、 tong、コテ

利用者または団体に準備するもの

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』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ください。
- ・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。