

# 野外炊飯について

## ●事前準備

- ・団体で用意する備品  
食器用洗剤、クレンザー、金属たわし、スポンジ、ふきん、台ふきん、マッチ or ライター、軍手、新聞紙（炊きつけ用）、救急用品、うちわ（必要な場合）
- ・班の中での役割分担を決めておいてください。引率者がどの係に付くかも同様に、下記の表をご参照ください。
- ・班の人数の目安→カレーライス：12名、焼きそば・スープ餃子・ドラム缶ピザ：10名、パエリア：8名
- ・火や刃物を扱うため、服装は長袖・長ズボン・帽子・軍手が安全です。髪の毛の長い子は束ねましょう。
- ・実施前日に打合せを行いますので、担当の方はこの資料をご持参ください。

	カレー	スープ餃子	パエリア	ピザ	焼きそば
<b>火係</b>	薪割り→かまどの準備→火の管理				
<b>ごはん係</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米をとぐ・吸水時間の管理</li> <li>・飯ごうの管理・食器等の準備</li> </ul>		/		
<b>野菜係</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を洗う</li> <li>・皮をむく・切る</li> <li>・鍋の管理</li> </ul>	〈餃子係〉 <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を洗う</li> <li>・切る・具を作る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を洗う・皮をむく</li> <li>・切る</li> <li>・鍋の管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を洗う</li> <li>・切る</li> <li>・具を炒める</li> </ul>	
<b>その他</b>	/		<b>【炒め係】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米をとぐ</li> <li>・米を炒める</li> <li>・具材を炒める</li> </ul>	<b>【生地係】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生地をこねる</li> <li>・発酵、成型</li> <li>・トッピング</li> </ul>	/

## ●当日の準備

- ・裏面の地図に記載されている場所で必要なものを受け取って、野外炊飯を行う場所へ運んでください。  
※指導スタッフは時間に合わせて実施場所に向かいます。

## ●安全管理

- ・衛生上、手、食材をよく洗ってください。また、備品類も一度洗ってからご使用ください。
- ・柵の外は急斜面になっています。道路は車が通行する場合があります。
- ・ナタ、包丁、火等の危険なものを扱います。引率者の適切な目配りと指導をお願いします。
- ・保冷用発泡の容器に入っている材料は、ギリギリまで容器から出さずに日陰に置いてください。
- ・カラスやトビが飲食物を持っていく可能性がありますので食材から目を離さないようお願いします。

## ●お願い

- ・**飲み物とデザート**は、完成する少し前に食堂へ受け取りに来てください（事務所へお声掛けください）。
- ・**検体**：作られた食事を一定期間保存いたします。食材と一緒に容器（ジップロックの袋）が入っていますので、完成後2～3班から少しずつとって入れ、事務所へお持ちください。  
※検体はメニューごと（例：カレーライス⇒カレー1袋、ごはん1袋）に入れてください。
- ・**検食**：皆さんと同じものを自然の家スタッフも食べ、検食を行います。材料に「+1」と表記されている班に検食分が入っていますので、お皿に一食分よそい、検体と一緒に事務所へお持ちください。  
指導スタッフがいる場合は、**検体・検食は指導スタッフに渡してください。**
- ・やかんは水差し専用です。火にはかけないでください。

## ●後片付け

- ①洗い物…お鍋、鉄板などのすす、飯ごうのご飯つぶ、調理器具などを洗い、水気を拭きあげてください  
※空になった飯ごうや鍋は、早めに水につけておくと洗うのが楽になります。生ゴミは必ず三角コーナーに入れ、最後は流しもきれいにしてください。
- ②ゴミ拾い…テーブルの下を中心にゴミ拾いをしてください。
- ③数量、汚れの確認…洗ったものはふきんを使って良く拭き、数が揃っていることを確認してから、机の上に並べておいてください。自然の家スタッフが数量、汚れの確認をします。

※チェックを受ける目安の時間をご相談し、野外炊飯場へ伺います。もしもお約束の時間の変更を希望される場合は、事務室へご連絡ください。（自然の家：0470-33-4561）

※指導スタッフがいる場合は現地でご相談ください。

- ④用具の返却…それぞれ準備した場所へ戻します。
- ⑤ゴミの処分…所定のゴミ置き場に出してください。

●火の処理

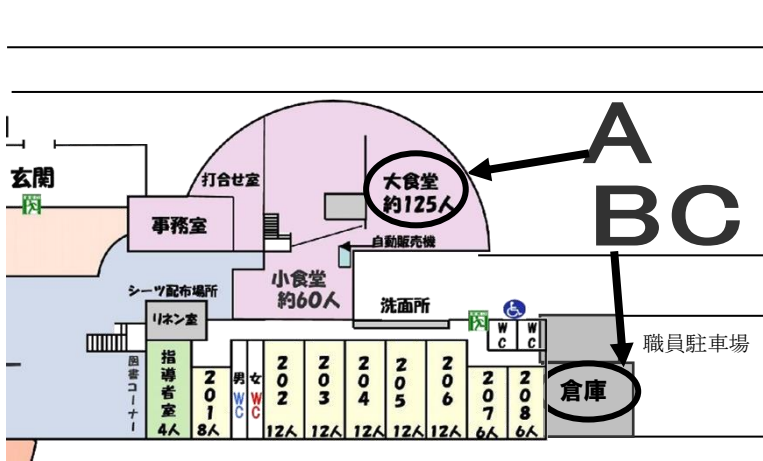
スコップと火ばさみを使って、灰缶（オイル缶の底に穴をあけたもの）に燃えかすを全て集め、水をかけて完全に消化をお願いします。最後はリヤカーと一緒に職員駐車場（シャッター前）へ戻してください。

※シャッター前に同じ缶が並べてありますので、そこへ置いてください。熱による発火の危険性があるため、リヤカーからは必ず降ろしておいてください。

食材・備品の受け取り場所 \*各場所に必ず1名は引率者がついてください。

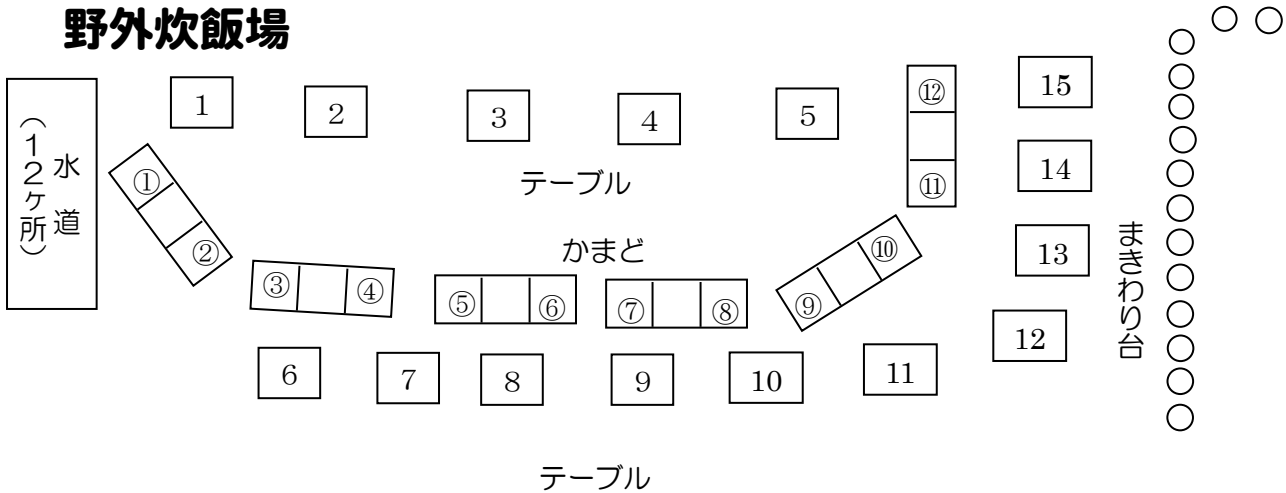
- A 食材（班数分+ $\alpha$ ）：各班 1人+2~3人。9：00以降に食堂に取りに来てください。
- B 炊飯用具ボックス（班数分）：各班 2人。鍋等の入ったボックスを1班1つ手で運びます。
- C その他道具（リヤカー1台）：全体で4~5人（引率者含む）。薪やナタ等をリヤカーで運びます。  
リヤカーの先頭は必ず引率者が担当してください。

※野外炊飯が2団体以上重なった時の受け取り場所は調整になります。



※ 倉庫より用意してあるクリアケース、リヤカーを運んでください。

野外炊飯場



キャンプ場内野外炊飯場（第2キャンプ場）

