

## 野外炊事について（日帰り用）

炊事活動は、当施設の屋外炊事施設にて実施できます。子供たちが活動する場合は、安全確保のためにも指導者は十分な準備のもと実施するようにしてください。

屋外炊事の流れ

①準備 ⇒ ②調理 ⇒ ③食事 ⇒ ④片付け ⇒ ⑤点検

### ①準備

計画を立てる

- (1) 班編成・役割分担を決めておいてください。  
所要時間は準備から片付けまで、3時間～4時間を見込んで余裕を持って計画してください。

#### (2) 準備物

センターにあるもの	ライスクッカー(飯ごう)・鍋・包丁・まな板・しゃもじ・お玉・計量カップ・ピーラー チャッカマン・火ばし・スコップ・アルミリヤカー・ゴミ袋・まき・三角コーナー
団体が準備するもの	軍手・台拭き・ふきん・食器用洗剤・液体クレンザー・スポンジ・金タワシ 新聞紙(各班1冊くらい)・プラ皿・スプーン・食材

#### 調理器具1セット内容

ライスクッカー(5合用)	1～2 個	しゃもじ	2 個
鍋(10～20人用)	1 個	まな板	1 個
ざる	1 個	ピーラー	2 個
ボウル	1 個	お玉	1 個
計量カップ	1 個		

※ カレーライス作り用のセットしかありません。

#### (3) 食材について

※ 食材はすべて持参してください。(注: 現在調理メニューはカレーライスに限定しています。)

#### (4) 作業内容の確認と役割分担

大きく分けて以下の作業が考えられます。

用具担当	調理器具担当	かまど担当
倉庫から搬出	机・調理台の清掃	まき受け取り・火おこし
準備	調理	火の調節
片付け		

#### (5) 野外炊事施設【利用時間】

午前9時から午後2時30分まで、ただしまき・器具の受取時刻は9時30分以降、片付け後の貸出し器具等のチェックは午後2時までに受けてください。

午後3時より宿泊団体が活動で使用する場合がありますので、終了時間を必ず守ってください。

#### (6) 留意点

安全上の留意点

- 調理器具等使用する物は、食器用洗剤で必ず洗ってから使用してください。
- 鍋・ライスクッカーは、火にかける前に液体クレンザー又は洗剤を塗っておくと、ススが落ちやすいです。
- テーブル、調理台も拭いてから使用してください。
- 火、刃物等の取り扱いには十分注意をしてください。
- まき・調理器具等、持ち込みは出来ません。

・かまど、洗い場、調理台、机の間は狭いので注意してください。

## 屋外炊事施設について

(1)かまど かまどが10ヶ所あります(1つのかまどに火床が2ヶ所あります)



(2)調理台・食事の場所 各10ヶ所あります。(1ヶ所あたり10人用)



(3)まき置場(駐車場の車庫の横)



※ まき・チャッカマン等はリヤカーに積んで準備してありますので、そのまま野外炊事場所へ運んでください。

(4)掃除用具



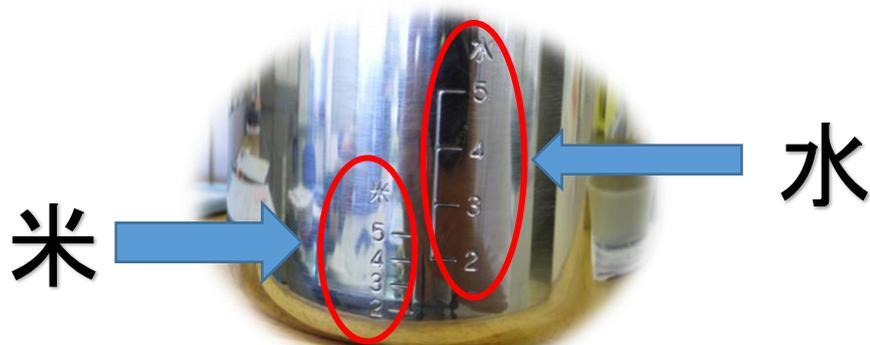
※ 野外炊事施設内に掃除用具ロッカーとスコップ収納かごを設置しています。

**※ トイレは案内所裏のトイレを使用してください。**

## ②調理

ライスクッカーについて

ライスクッカーは、飯ごうとは違い水が多目に必要です。  
飯ごうで炊く水の量はでは黒焦げになるので、下の写真の量を入れるようにしてください。



調理の際の注意点

- ・ かまど、洗い場、調理台、机の間は狭いので注意してください。
- ・ できるだけ細いまきから火をつけるようにすると、火がつきやすいです。

## ③食事

みんなで協力して作ったおいしいカレーを味わおう！



## ④片付け

※ 基本的に、使う前の状態にしていただきます。  
ただし、調理器具については、職員の点検を受けてから収納してください。

### 清掃のポイント



#### 流し台:

調理場・洗い場の排水口・三角コーナーに溜まった生ゴミ等もきれいに取り除いてください。



#### 灰を捨てる場所:

かまどに残った灰等は、残灰置場へ運んでください。

※ **絶対にかまどには水をかけない！！**



#### グリーストラップ:

内側にある金網に溜まった残飯も清掃してください。



#### ゴミを捨てる場所:(駐車場の車庫横)

黄色い袋は、集積場の右側「燃えるゴミ」に入れてください。

青い袋・赤い袋は集積場の中央「燃えないゴミ」に入れてください。



## ⑤点検

最後に職員が点検します。以下の点に注意してください

		確認
食器類の点検	1) 鍋やライスクッカーにススや米粒等が付いていないか	
	2) 調理器具等に汚れが残っていないか	
	3) 調理器具・鍋等がしっかり拭けているか (ふきんは持参してください。台拭き・調理器具用の2種類)	
	4) ゴミはしっかり分別できているか	
かまどの点検	灰・まきの燃え残りが掃きだしてあるか	
調理場・洗い場の点検	排水口に残飯等が残っていないか	
食事席の点検	食べこぼし・ゴミ等が落ちていないか	
グリーストラップの点検	グリーストラップに残飯等が残っていないか	

※ **調理器具類は、職員の点検後、収納・返却してください。**