



野外炊事体験マニュアル

～ みんなでおいしい料理を作ろう ～

宿泊利用団体用

カレー

所要時間3時間

概要

野外炊事は、参加者全員が協力することで、作る楽しさ・食べるおいしさを味わうことができます。下ごしらえから調理、そして後片付けなど、各自の役割を果たすことで、友達の良いところが発見でき、友情も深まるプログラムです。

指導上の留意点

- ・後片付けまでが大切なプログラムです。
- ・時間に余裕を持ち、準備、着火、片付けなど様々な作業を協力して体験してください。
- ・安全確保のためにも引率者は十分な準備のもと実施してください。
- ・センター職員の指導はありませんので、引率者が指導してください。

団体で準備するもの

あれば良い物

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・鍋置き用等)・救急用品
チャッカマン・うちわ・虫よけスプレー類・水筒・コップ類

食材・まき・貸出物品について

「野外炊事食材申込書」と「野外炊事用まき・貸出物品申込書」を事前に提出してください。

※ 安全と事故防止(火災・火傷・食中毒)のため、食材・まきの持ち込みは禁止です。

食数を変更される場合は、実施日2日前の午前中までにご連絡ください。

センターにあるもの

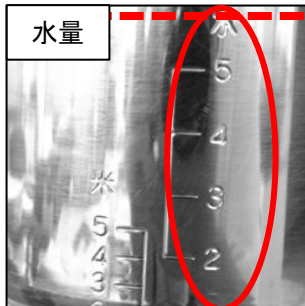
ライスクッカー30個(最大180人前)・調理器具20セット・まき・食材(申込書有)
包丁・ゴミ袋・マッチ・上皿はかり(5個)・米計量カップ(1合7個)・とりわけ用プラ皿
かまど掃除用具(野外炊事場内に設置)、アルミリヤカー2台(調理器具貸出し場)

ライスクッカー

1個で最大6人前を調理可能です。

10人前を発注された場合はライスクッカー2個必要です。

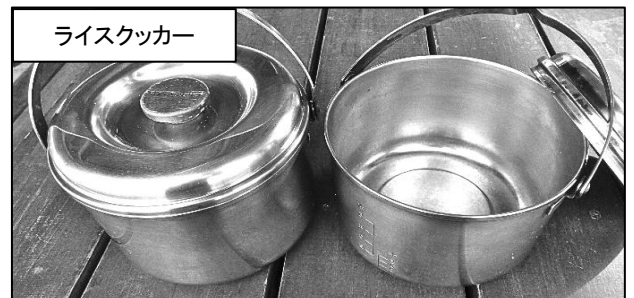
(米の炊飯代行は別途料金で食堂へ依頼可能です。)



水量

6人分調理の際は
【水】の文字まで水を入れる

1合約130gの提供となっておりますので、水量は少なめでも



調理器具セット内容

鍋・ザル・ボウル・お玉・計量カップ 各1個

ピーラー・しゃもじ・まな板 各2個

とりわけ用プラスチック皿

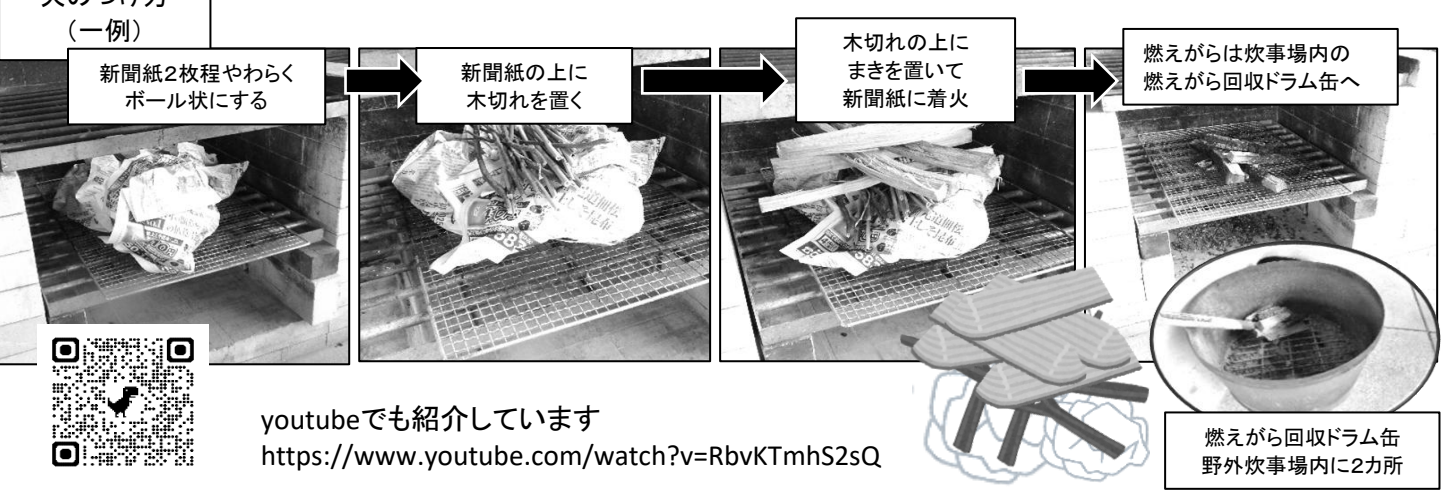
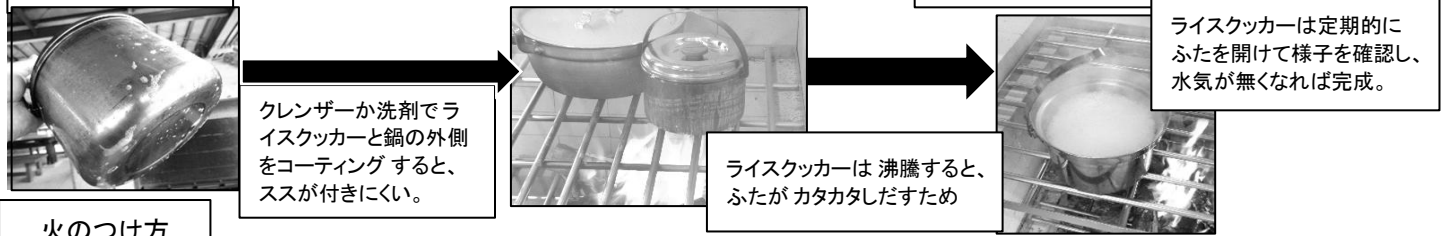
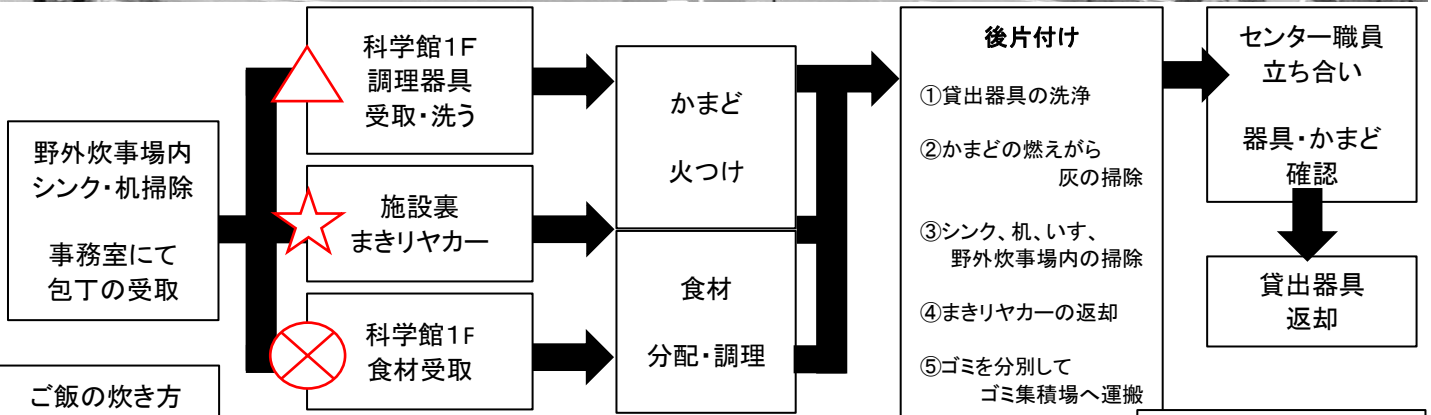
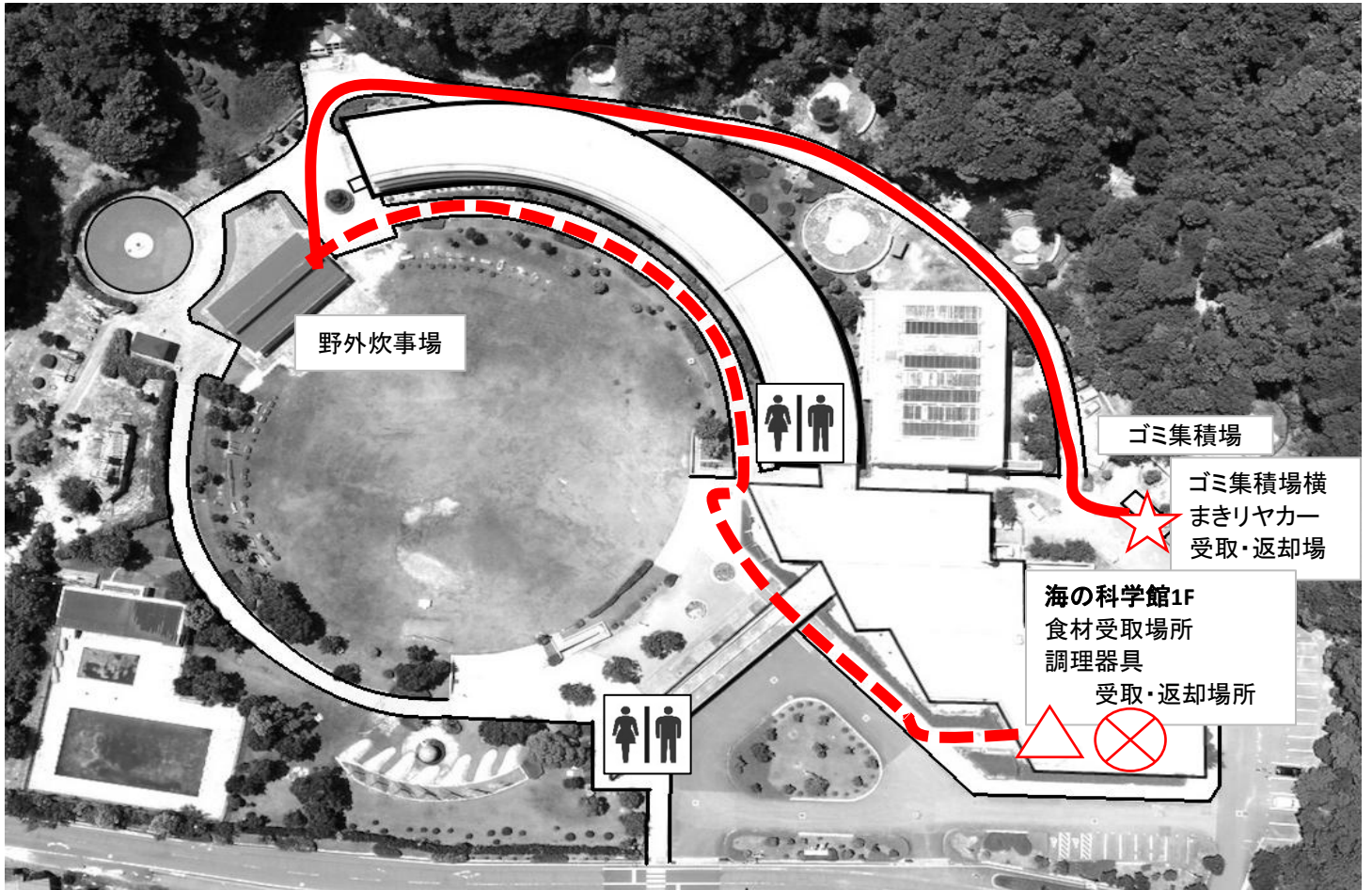
包丁(別途用意します。)

野外炊事場内や、調理器具セットについては、youtubeでも紹介しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=ndRoxAjbDKo>



役割分担と場所



youtubeでも紹介しています
<https://www.youtube.com/watch?v=RbvKTmhS2sQ>

燃えがら回収ドラム缶
 野外炊事場内に2カ所