

野外炊事について（宿泊団体用）

炊事活動は、当施設の屋外炊事場にて実施できます。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・プラ皿・スプーン・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
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)

(3) 食材について

事前に申込書に食材発注数・まきのコンテナ数を記入し、提出してください。

(食事申込書・炊事場申込書の2枚に記入が必要になります。)

※ 食材はすべてご用意します。**持込み禁止です。**

食数を変更される場合は、入所日の前日17:00迄に連絡してください。

食材受け取り時間 9:00～16:30 の間で設定してください。

(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	食材・調理器具担当	かまど担当
倉庫から搬出	食材・調理器具等受け取り	まき受け取り・火おこし
準備	調理	火の調節
片付け		

(5) 留意点

安全上の留意点

- ・調理器具等使用するものは、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、また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。
- ・衛生面に十分配慮して、食材・食器類を取り扱ってください。
- ・火、刃物等の取り扱いには十分注意をしてください。
- ・食材、まきの持ち込みは出来ません。

指導上の留意点

- ・時間にゆとりを持たせ、準備、着火、片付けなど様々な作業を協力し体験させましょう。
- ・後片付けまでが大切なプログラムとなっています。

屋外炊事場について

(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まで運んでください。

(4)清掃用具

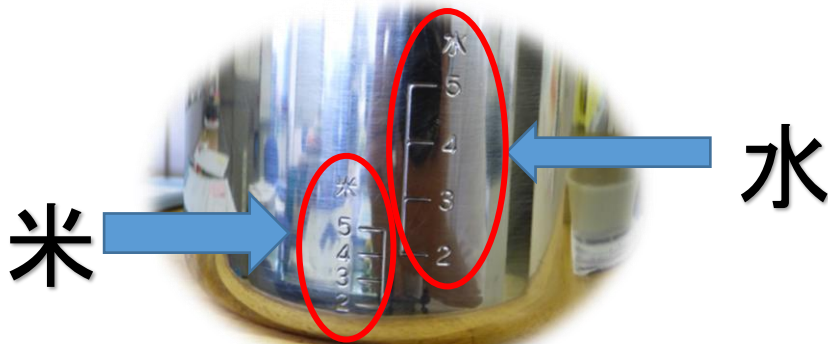


※ 野外炊事施設内に掃除用具ロッカーとスコップ収納かごを設置しています。

※ トイレは宿泊者専用玄関横のトイレを使用してください。

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。



5合目で、6人用のお米がライスクッカー1つで炊くことができます。ただし水を少し増やして炊いて下さい。

②調理

食材を取りに行く

- ・ 食材は、海の科学館内「喫茶コーナー」で受け取ってください。
- ・ 食材は袋に入れた状態でお渡します。



調理

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。



ごみを捨てる場所:

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。

準備物確認シート

団体が準備するもの

項 目	確認
・ 軍手(滑り止めのついていないもの)	
・ ふきん(台拭き用、調理器具用の二種類)	
・ 食器用洗剤	
・ スポンジ	
・ 金タワシ	
・ 新聞紙(調理器具を直に机に置かないように敷いてください)	
・ 液体クレンザー	