

野外炊事の活動時間の見通し

昼食	タイムスケジュール案			夕食
9:00	引率者は、事前に食材を受けとる			
9:15	会場集合			13:45
	全体説明			
9:30	鍋・食器を集める	材料を集める	薪を集める	14:00
	鍋・食器を洗う	米を研ぎ、浸水 水のかさは、 米のかさの 1.2~1.5 倍	針金を外して、回収	
	食材を切る（薄く切る）		薪割り	
			薪を組む	
11:00	切った具材を鍋に入れて、ひたひたに水を入れる		火をつける	15:30
11:15	鍋を強火にかけて、煮る。 テーブルの上を片付けて、食べる準備をする	ごはんの鍋も火にかける ①沸騰するまで、強火 ②噴きこぼれが続くように火の大きさを維持（少し小さい火で） ③鍋の中の水がなくなったら、火から離し、蒸らす		15:45
	味付けをして完成 （具材が柔らかくなったら）	盛り付けて完成 ※お米が固ければ、茶碗半分の水を回しかけ、再度蒸らす		
	配膳する		燃え残っている薪を寄せて燃やし切る	
12:00	みんなでいただきます			16:30
12:30	片付け前の説明（先生より）			17:00
	食器洗い	鍋洗い	かまどの片づけ	
	残っているものを手伝う			
	団体引率者の返却前チェック			
	施設職員の返却前点検			
	道具を棚に戻す			
13:00	先生からまとめの話をして終了 （ゴミの撤収、流しの掃除、かまどの点検）			17:30