

13 野外炊事

1. ねらい

自然の中で友達と協力して食事を作ることの喜び、自分たちで作った料理と一緒に食べる楽しさを味わうことで、友だちとのきずなを一層深めます。また、生ゴミの処理方法、上手なカマドの使い方、及び節水を心がけた食器洗い等により環境学習にもつなげます。

2. 時期・時間

- ・年間を通じて実施できます。(12月～3月は水道凍結防止のため実施できない場合があります。)
- ・3時間～4時間
- ・原則として昼食及び夕食とします。

3. 準備

自然の家で貸し出しできる物	利用者で準備する物
食器セット 鉄板 鍋セット フライ返し 火バサミ 薪割りなた キンドリングクラッカー 洗剤 無線機(事務室との連絡用)	活動に適した服装 軍手 ふきん 古新聞 チャッカマン
売店で購入するもの	スポンジ たわし
◎食事注文書で注文 炊事材料(食材:炊事メニューから選択) ●売店注文書で注文	(薪は持込していただいても大丈夫です。)
※ <u>ご利用2週間前までにご注文ください。</u> ※ <u>食材の持込は、食中毒防止のため原則禁止です。</u>	

4. 野外炊事の用具について

食器セット及び、鍋セットは以下の通りです。



カレー皿	8	どんぶり	8
コップ	8	まな板	2
おたま	2	スプーン	8
包丁	2	ピーラー	1
しゃもじ	2		



ご飯用小なべ	1	汁用なべ	1
ボール	1	ざる	1

食器のセットは8人分セットになっています。9人以上のグループは、食器等を予備の棚から追加してください。ただし、返却の際は8人のセットに戻してください。

- ・炊事のかまど数は、本館炊飯場37(+本館屋根付16)、屋根付炊飯場16です。

<事前準備>

5、注文について

- ・ 食材の注文はご利用2週間前までに、薪は2週間前までに必ず売店に注文して下さい。
- ・ [FAX:0745-96-2605]

※材料は、8人セット・4人セット・一括のいずれかの注文になります。

4人セットは端数調整用で、注文数は最大8人セット数の5分の1の数となります。(但し、4人セットの注文が1の場合をのぞく。)

一括注文の場合は、団体で小分けにさせていただくことになります。

6、薪について

- ・ 薪は事前に売店注文書にて注文することができます。(持ち込み可能です)
薪は、目安として1かまどに1束半程度必要です。
→余った薪(針金をばずしていないもの)は、返品可能です。
使い終わった薪の針金は、本館炊飯場の場合は薪置き場のカゴに、屋根付き炊飯場の場合は、針金を売店に持っていき、清算して下さい。

<当日>

7、当日の流れ

- ・ 入所手続きの後、売店で食材の受け渡し時間等の打ち合わせをしてください。
- ・ 炊事開始までに、団体の担当者対象に野外炊事の進め方について説明します。(約15分程度)
※ 全体への説明はいたしませんので、ご了承ください。

8、点検を受ける時の注意事項

- ・ 食器や鍋類はきれいに洗い、ふきんで拭きましょう。
- ・ 全体の8割の片付けが終わったら無線機で職員を呼び、点検を受けてください。
- ・ 職員が来るまで各班のテーブルで待ちましょう。
- ・ 点検の際は、「食器セット」「お鍋セット」にして順番に点検を受けてください。

9、片付けについて

○ カマド

- ・ カマドの薪は燃やしきりましょう。熱いかまどに水をかけると大変危険ですので、水は絶対にかけないでください。
→屋根付きのレンガカマドを使用した場合は、燃やしきった後、ほうき等できれいに掃除し、残炭は「残炭入れ」に入れて下さい。

○ 生ゴミ

- ・ 調理中に生ゴミ(野菜の皮等)は燃えるゴミの袋に入れて下さい。
残飯(水気のあるもの)は「青いザル」に集め、水切りをしてポリバケツに入れ、蓋をして下さい。(野外炊事のメニューには、燃えるゴミ袋が1枚ついてきます。)
→「本館炊飯場」はエコロジーホール下のシャッター前に、「屋根付炊飯場」は屋根付炊飯場内にあるパールボックスに運んでください。

10、悪天候の場合

悪天候でやむをえず野外炊事を中止する場合は次の時間までに決定し、事務室に連絡して下さい。

昼食・・・午前9時まで 夕食・・・午後1時まで

- ・ 中止の場合、**食堂で調理可能なメニューはカレーライスのみ**です。
他のメニューを注文され、中止となった場合は食堂で調理はできませんので、ご注意下さい。
また、バイキング食への変更もできません。
- ・ 中止の場合、他団体の食堂利用が終わってからの食事となります。食堂の利用状況によっては、昼食が13時以降、夕食が18時半以降になることがあります。