

活動名	④カートンドッグ作り			
活動のねらい	○自然の中で仲間と協力して食事を作ったり、作った料理と一緒に食べたりすることで、料理の楽しさを味わい、友達との絆を深める。 ○生ごみの処理方法や節水を心がけた食器洗いを通して、環境について学ぶ。			
活動条件	実施場所	本館野外炊飯場 ・屋根付炊飯場	対 象	小学生以上
	所要時間	2 時間程度 (準備・片付け含む)	人 数	本館炊飯場：最大 320 名 屋根付炊飯場：最大 128 名
	実施時期	4～12 月		
	引率者の役割		安全指導、全体指導、個別指導、緊急時対応	
準備するもの	自然の家で用意するもの		購入していただくもの	
	☆食器セット ☆火ばさみ ☆キンドリングクラッカー ☆洗剤 ☆無線機		☆食材（360 円/1 人分）	
			団体で用意していただくもの ☆活動に適した服装 （綿素材の長袖長ズボンの着用が好ましい） ☆軍手 （すべり止めのついていない、 綿素材の燃えにくい素材の物） ☆ふきん ☆新聞紙 ☆スポンジ・たわし ☆ライター（火をつけられるもの） ☆アルミホイル ☆牛乳パック	
活動の流れ	活動項目	所要時間	活動内容（例）	
	役割分担	事前	□炊事説明を受ける（各団体の代表の方に行います）	
	野外炊事の説明	20 分	□全体の流れ・調理の説明を聞く □後片付けの仕方について説明を聞く □安全のための注意事項を聞く	
	食材・用具等 受け取り調理	120～150 分	□食材や必要な物品を受け取る □調理をする	
	食事	40 分	□検食を提出する	
	後片づけ 点検	30 分	□包丁やまな板等を洗う □ごみを分別して捨てる □かまどの灰の後始末、清掃をする □職員による点検を受ける	

注意事項

～調理に関わって～

- 調理前には必ず手洗いをし、調理用具も洗ってから使用してください。
- 食中毒に注意し、食材は十分加熱してください。
- 食材は受け取ってから日向に放置しないようにしてください。
- 食中毒防止の観点から、食材の持ち込みは禁止とします。
- 火気を使用する際、やけどに注意し、長袖・長ズボンを着用してください。
- 参加者の健康状態を確認し、下痢や手指に傷のある場合は、役割に配慮してください。
- 野外炊飯場にはカラスがいます。食材を盗られることがあるので、ご注意ください。

～活動全般に関わって～

- 炊事開始までに、団体の担当者の方に自然の家職員から野外炊事説明（野外炊事の進め方、物品の場所について等）をします。
- 残った食材や料理は持ち帰らず、廃棄処分をしてください。調味料が余った場合は、食材が入っていたかごに入れて返却してください。
- 野外炊事は研修の一環ですので、飲酒はご遠慮ください。
- 活動中何かありましたら、受付時にお渡しした無線機で事務室までお知らせください。

～片付けについて～

- 使った包丁やまな板はきれいに洗い、布巾でしっかりと水気をふき取ってください。
- 全体の片付けが8割程度終わったら無線機で職員を呼び、点検を受けてください。
- カマドを使用された後はほうき等できれいに掃除し、残炭は「残炭入れ」に入れてください。また、カマドが割れる原因になるので、絶対カマドに水をかけないでください。
- 調理中に生ごみ（野菜の皮等）は、燃えるごみ袋に入れてください。

～その他～

- 食材は、ご利用日の3週間前までに食事物品注文書にて注文をお願いします。食事物品注文書は、当所のホームページからダウンロードしてください。
- 野外炊事の食材は当日のキャンセル、食数変更はできません。変更がある場合は利用日を含まない1週間前までに、当所までご連絡ください。
- 午後の活動で野外炊事をする場合、原則14:00までにプログラムを始められるようにしてください。
- 冬期（1月～3月）は、野外炊飯場の水道が凍結する可能性があるため、止水しています。冬期のプログラム実施については、事前にご相談ください。
- アレルギー物質については、当施設のホームページからご確認ください。
- 人数については、食器を全て使用した場合の人数を表示してあります。天候によっては、表示人数どおりプログラムが実施できない場合があります。