

【 野外炊飯のしかた 】

1 係を決めます(日帰り利用時は、事前によく相談しておいてください。)

●**班長**:準備・炊飯・清掃等の全体の調整を行う。(学校の場合は、先生と相談してください。)

●**燃料(まき)係**:薪の受け取り・火災予防・残灰の処理(すべて灰にする。)

●**食材係**:食材の受け取り、調理、残飯・ごみ処理

●**用具係**:用具数のチェック(受取時・点検前)、洗浄・アルベットの消毒、用具数点検立会い、用具返却

2 野外炊飯のながれ

準備・調理



①開始予定時刻に野外炊飯場の前に集合します。

②所員から、一連の流れについて説明を受けます。

国立公園内なので、草木を抜いたり折ったりしないで下さい。環境にやさしい野外炊飯を心がけましょう。



③炊飯場の中には、かまどが並んでいます。「火・金」のかまどは4個、「木・土・水」のかまどは6個です。



④自分の班が使うかまどを決めて、調理台に倉庫から用具を出します。



⑤野外炊飯倉庫の中の様子です。どこから用具を出したかをよく覚えておくとよいでしょう。



⑥奥に野外炊飯用まき置き場があります。取ってくるのは灰捨て用バケツ1杯で十分です。

ファイヤーストーム用のまき置き場からは取らないで下さい。



⑦食材を食堂に取りに行きます。出入りは野外炊飯出入口からお願いします。

⑧調理を始める前に、材料がそろっているか確認してください。調理の準備をしましょう。係分担を決めて、洗い物も並行して行います。

⑨かまどに火をつける準備をしましょう。あまり早く火をつけすぎると、まきが無駄になってしまいます。

灰捨て用バケツ1杯のまきで炊けるようがんばってみましょう。

⑩調理を始めましょう。

安全のため、まな板と包丁は使い終わったら洗って倉庫へ返してください。

片付け



これは×

① 燃え残りが無いように、全部灰にしてください。



② 灰・炭を処分する所に持って行き捨てましょう。

灰バケツに 1/3 位の水と灰を入れて、消してから捨てます。



③ 洗い物をしましょう。環境のため節水にご協力ください。



④ ステンレスかごにたまった野菜くずやご飯粒もきれいに取って捨てましょう。



⑤ 各炊飯棟前にある洗い場でステンレスかごを洗ってください。その際に出た残飯もきれいに拾います。



⑥ 片付け終了後、事務室に連絡をして職員の点検を受けましょう。

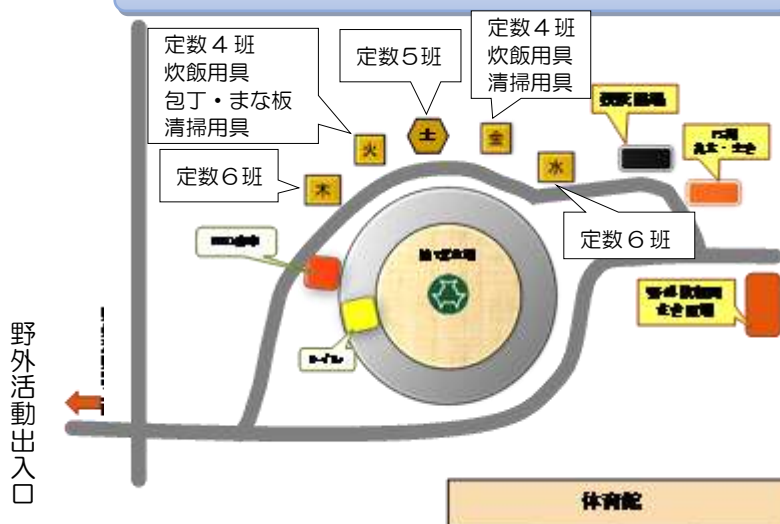
やり直しの場合があるので、洗剤・たわし・布巾を用意して点検を受けましょう。



⑦ 掃除道具も元の位置に戻しましょう。

⑧ ごみもきちんと分別して食堂に返してください。

野外炊飯場配置図



食事用のテーブルは 25台あります。