

# 【 野外炊飯活動について】

## 1 係決め（特に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・炭にする。）
- 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・抗菌スプレー、用具数点検立会い、用具返却

## 2 野外炊飯活動の流れ

### 1 炊飯の前に



※写真は野外炊飯場

①開始予定時刻に、事前打ち合わせで確認した場所に集合します。

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棟の中には、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。  
※「土」のかまどは洗い場が五ヶ所しかありません。

### 2 準備・炊飯

#### ●燃料（まき）係



①最初に灰捨て用バケツに半分位の水を入れます。その後、野外炊飯用まき置き場に、まきを取りに行きます。まきは、1班1束です。

所員から説明のあった置き場からまきを持ってきましょう。年度のより、まき置き場がちがいます。

②かまどに火をつける準備をします。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。

まきは1班1束です。まきの追加が必要になった時は、先生や団体の代表者の方に相談しましょう。

#### ●食材係



①食材を食堂に取りに行きます。食堂入口通路左側にある扉から食堂職員に声をかけてください。

②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。

③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すぐに洗って、早めに倉庫へ返してください。

#### ●用具係



①倉庫から用具を出し、自分の班が使う調理台に運びます。



②倉庫の中の様子です。どこから用具を出したかを、よく覚えておきましょう。

必ず、最初にコンテナの中に入っている食器などの数を確認しましょう。

### 3 片付け

#### ●燃料（まき）係



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。

半分位の水をくんだ灰捨て用バケツに灰を入れて、消してから捨てます。

#### ●食材係



①洗い物をしましょう。環境のため節水にご協力ください。



②ステンレスかごや、かごの下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。



③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。その時に出た残飯もきれいに拾います。

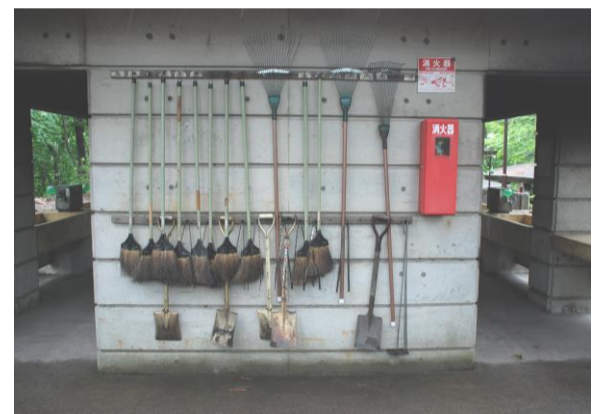
④最初に食堂で受け取ったもの、ごみ（ポリバケツに入れて）を、食堂に返却します。

#### ●用具係



①片付け終了後、事務室に連絡をして職員の方の点検を受けましょう。

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



②掃除道具を元の位置に戻しましょう。

### 3 その他の注意点

①やけどや、包丁でのけがに十分に注意しましょう。

②ご飯の炊き方や、その他のメニューの作り方は作り方のカードを参考にしてください。



③各係の基本の役割分担はありますが、特に片付けは、助け合い、最後まで「みんなで」協力して活動しましょう。

食事用のテーブルは25台あります。

#### 野外炊飯場配置図

