

野 外 炊 飯 打 合 表

※打合せ終了後、売店（8:30～17:30）で物品の購入手続きしてください。

※事前に団体担当者の方がご記入ください。

実施日時		月 日 () 時 分 ~ 時 分		記入日		月 日 ()					
団体名				団体担当者							
				緊急時の為の携帯番号							
				参加者数		名					
メ ニ ュ ー		班 編 成		メ ニ ュ ー		班 編 成					
		人班 × 班				人班 × 班					
		人班 × 班				人班 × 班					
		人班 × 班				人班 × 班					
活動のねらい (該当に☑)						交流の家での経験					
☐仲間との協力 ☐達成感や充実感を味わう ☐親睦						☐無・☐有					
☐状況把握力の向上 ☐安全・環境・防災教育 その他 ()											
※ 持参物品、売店で購入予定物品、貸出を希望される物品に○印、または () 内に数量を記入してください。											
物 品	まき	木炭	洗剤	スポンジ	ふきん	軍手	着火剤	ライター	マッチ	古新聞	うちわ
持 参	不可										
売店で購入											
貸 出 希 望	携帯用救急バッグ ☐無・☐有 ()			懐中電灯 ☐無・☐有 ()							()
※まき（1人50円）、木炭（BBQコンロ用600円 or ダッチオープン料理用800円1班に1セット）、洗剤（1班に1本60円 環境に配慮した洗剤です）、スポンジ（1個30円）、ふきん（1枚140円）、軍手（1組70円）、着火剤（1個150円）、ライター（1個150円）											

●打合せ時記入欄 ※交流の家職員記入 (記入者)

集合時刻	集 合 場 所					事前指導者
	() のかまど前・第1 営火場 (雨天時:)					
かまどの割当	木	火	土	金	水	班の合計数
班の定数	6	4	5	4	6	
班の数						
用具庫のカギの貸出(夜の活動時のみ) ☐火のかまど ☐金のかまど ☐分電盤(水銀灯)						

※貸出用具は、職員が炊飯場までお持ちします。その後、団体の担当者に引き継ぎますので、活動終了後に事務室にお返しください。

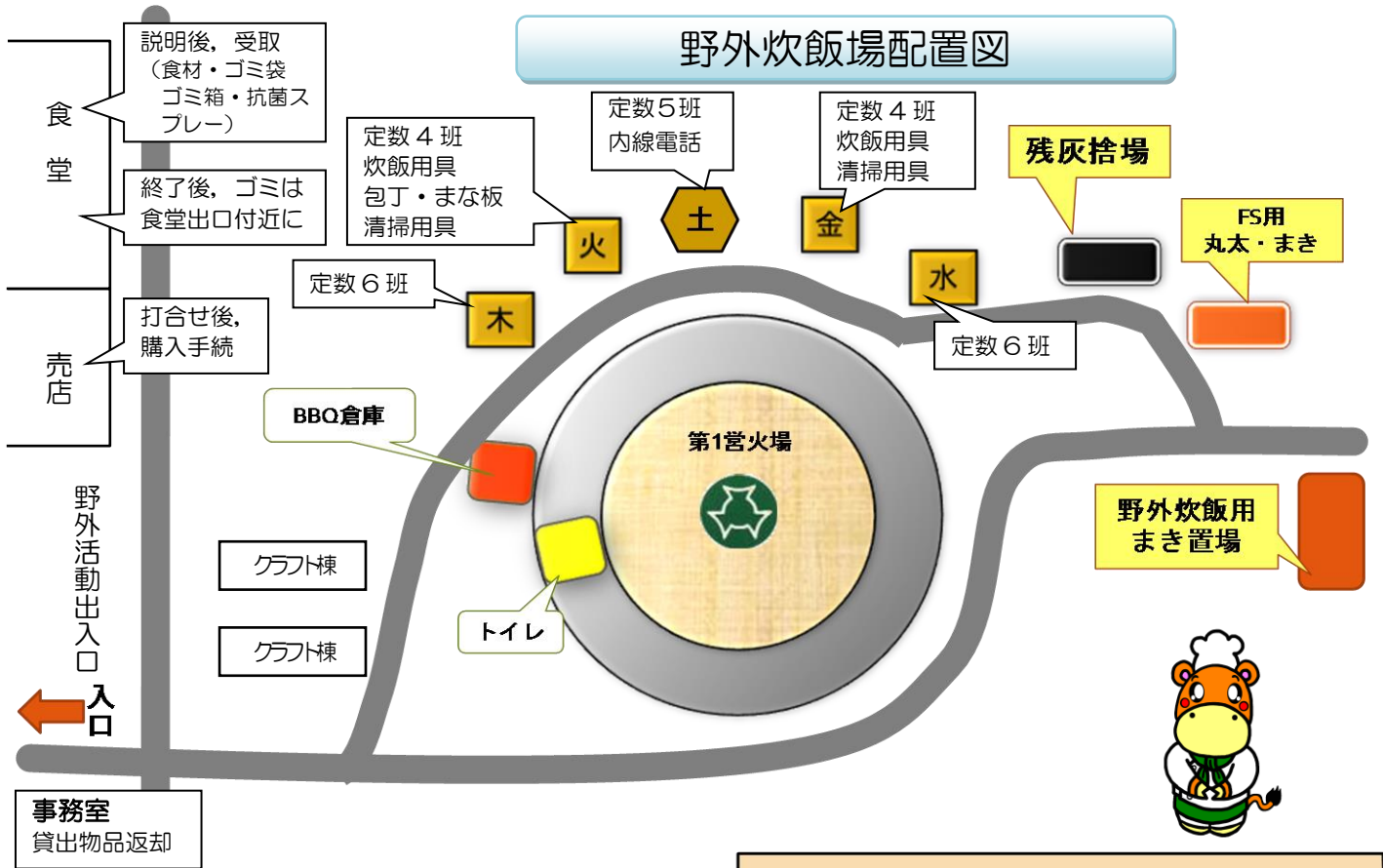
●活動の流れ

- ①打ち合わせ終了後、売店(8:30～17:30)で物品の購入手続きをしてください。
- ②事前に健康チェックをしてください。(食中毒予防上、手指に傷がある方は、調理担当以外の係を担当してください。)
- ③服装・持ち物等整えて、指導開始時刻5分前には、指定の場所に集合してください。
- ④交流の家の職員が事前に説明(各係の役割・準備・調理・片付けについて)します。
- ⑤説明後、各係に分かれて活動してください。まきは、必ず職員と一緒に取りに行ってください。
- ⑥準備ができれば炊飯活動を始めます。火災予防・火傷等には、万全の注意を払ってください。
包丁等、刃物の取り扱いにも十分注意してください。
- ⑦必要に応じて、“流し台灯”をつけてください。夜の野外炊飯の場合は、水銀灯を利用してください。
- ⑧カラスなどが食材やごみを荒らすこともあります。目を離さぬよう管理してください。
- ⑨ゴミは、袋にまとめ、容器に入れたまま、活動終了後に食堂に出してください。
- ⑩使った用具・食器類をきれいに洗い、水気を取り、数を確認してコンテナに納めてください。
※使った用具は、最終点検が終わるまで流し台の上に並べておきます。ただし、包丁・まな板は、安全管理上使ったらすぐに洗って用具庫にしまってください。(BBQコンロは水で洗わないでください。)
- ⑪なべの内側に付着したカレーなど、スクレイパーでこそぎ落とし、新聞紙に包んで捨てます。
(環境にやさしい取り組みをお願いします。)
- ⑫かまどをきれいに清掃してください。清掃用具は、火・金のかまどの壁面にあります。流しや金網にたまったごみもすべてきれいに取り除いてください。営火場のトイレを使用した場合も清掃をお願いします。
- ⑬片付け終了後、各団体で一度点検をしてください。

●点検について(夜の野外炊飯時は、翌朝8:40)

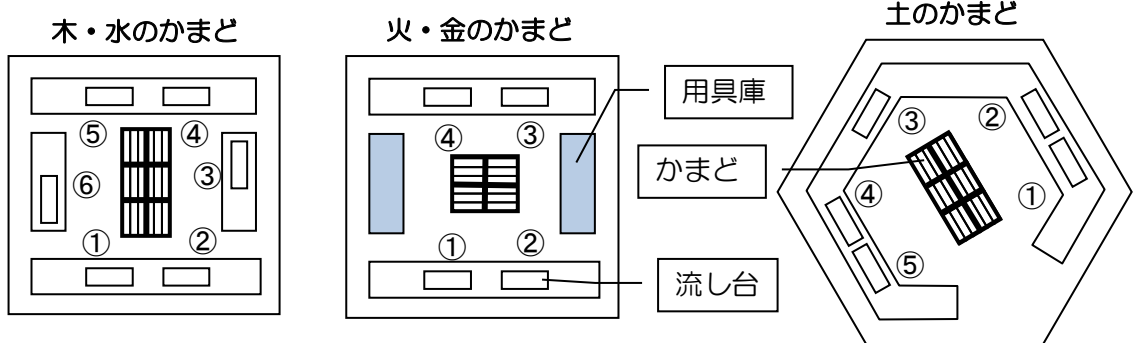
団体での点検が終わったら、内線電話(土のかまど)で事務室(内線333)に連絡してください。職員が最終点検に伺います。その際、団体の担当者各班の用具係で点検を受けてください。
(やり直しもありますから、洗剤・スポンジ・ふきんを準備しておいてください。)
最終点検が終わったら、用具を用具庫に納めてください。

野外炊飯場配置図



体育館

かまど配置図



係の主な仕事

- 燃料係** (1~3人)
 - ①薪の受取
 - ②火起こし
 - ③残灰処理・かまど掃除
 - ④火の管理・火災予防
- 食材係** (2~4人)
 - ①食材の受取 (食堂へ)
 - ②調理
 - ③残飯・ゴミの処理
 - ④流しの清掃
- 用具係** (2~3人)
 - ①用具の数の確認 (受取時)
 - ②用具の洗浄・抗菌スプレー
 - ③用具の数の確認 (返却時)
 - ④点検立会・用具返却

野外炊飯における安全指導

1. 事前に健康チェックし、健康状態がすぐれない人 (下痢・皮膚炎・手指に傷のある人) には調理をさせないなど、食中毒予防に留意してください。
 2. 「やけど」には、十分気をつけて作業し、“なべつかみ”などを必ず使用してください。(※濡れたものは熱が伝わりやすいので、絶対に使わないでください。)
 3. 炊飯活動では、薪・火・包丁など周辺に危険なものが多いので、常に整理整頓を心がけてください。
 4. ブトやマダニ、蚊などによる「虫刺され」や「やけど」を防ぐため、長袖・長ズボンを着用してください。
 5. ツタウルシ・スズメバチ・マムシ等危険な動植物にご注意ください。
- 【交流の家：Tel 0854-86-0319】
 【事務室：内線 333】【救急車要請：Tel 119】