

野外炊さんの注意

当施設で行っている野外炊さんのモデルです。
夕方からの炊さんや退所日など、時間にゆとりがない場合や
100名以上の団体の場合は効率的な指導をご計画下さい。



① 子どもたちの持ち物

・水筒 ・軍手 ・タオル ・新聞紙 ・布巾

※必要に応じて資料や上着等、各団体に必要なものをお持ちください。

夕方炊さんは暗くなりますので懐中電灯があると便利です。

団体の準備物

・中性洗剤・粉クレンザー・三角コーナースネット
・スポンジ・ナイロンたわし(堅め)・マッチ・チャッカマン

※あると便利 ・着火剤 ・革手袋



② 食材を受けとる 実施場所にて受け取り

- ・事前に「炊さん道具貸し出し表」をご提出ください。
- ・人数に変更があった場合は事前に必ずご連絡ください。
- ・引率の方1名以上と子ども各グループ2名程度で受け取りに来てください。



③ 器材を受けとる 実施場所にて受け取り

- ・引率の方1名以上と子ども各グループ2名程度で受け取りに来てください。
- ・包丁やピーラー等の刃物の取り扱いに注意してください。



④ 職員の説明を受ける

- ・野外炊さんの注意事項や調理方法、火の点け方等の説明を受けます。
 - ・薪を受け取り、火点けと調理を開始してください。
- ※事前学習を行っている場合等、各団体によって説明の内容は異なります。



○調理について

- ・三角コーナーで水を受けてください、
※米や野菜のくずが流れないようにします。
- ・テーブルで材料を切ってください。

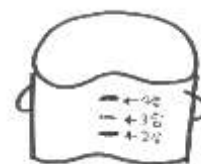
かまどの使い方

- ☆1段目に鍋や飯盒を乗せます。
- ☆2段目に薪を組みます。
- ☆3段目は何も置きません。
(灰が落ちるようになっています。)



飯ごうの水加減

- ☆2合⇒下の線
 - ☆3合⇒下の線と上の線の間
 - ☆4合⇒上の線
- ☆吹きこぼれたら弱火にします。
☆炊き上がったからテーブルに
逆さに置いて蒸らします。



鍋の水加減

- ☆材料がつかる程度の水で
炊き始めます。
- ☆水が足りない時は足します。
- ☆肉は最初から入れます。
- ☆野菜が柔らかくなったらルー
を入れます。



○後片付けについて

※人数が多い団体ほど時間がかかります。
ゆとりを持ったスケジュールをご計画下さい。

器材の後片付け

- ☆鍋や飯盒の内側、調理器材⇒中性洗剤で洗います。
- ☆鍋や飯盒の外側のスス落とし⇒粉クレンザーで洗います。



- ☆洗い終わった物は引率者が点検した後、職員の点検を受けて下さい。
- 点検のポイント⇒①ススが手に付かないか
②内側のぬめり、よごれ、においが取れているか
- ☆手が空いたら、ゴミ拾いなどの清掃をします。



かまどの片付け

- ☆水を入れた一輪車に灰を入れて火を消します。一輪車の中身は
灰捨て場に捨てます。
- ☆かまどに直接水をかけないでください。
(かまどが壊れる原因になります。)

