

# 野外炊飯

概要	野外でまきを燃やしながらか調理することは非日常的な活動だが、野外活動であることが参加者にとっては好奇心をくすぐられ、積極的な参加を促すことにつながり、活動自体が楽しいものとなる。																							
ねらいとして考えられること	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 大自然の中で仲間と力を合わせながらか炊事することで、仲間意識を生み協力の大切さを知ることができる。</li> <li>② 調理作業を分担し、協力して責任を果たし、その喜びと満足感を体験することができる。</li> <li>③ 時間をかけて鍋を洗うことで、満足感や達成感を体験させることができる。</li> </ol>																							
対象	小学校中学年から																							
人数	200名まで(24班まで)																							
場所	キャンプ場 (第1第・2炊飯場)																							
時間	3時間30分～4時間																							
指導員	一部指導(開始前に説明有り)																							
活動時期	3月～10月(冬期は野外炊飯場の風が強く危険なため、活動に不向き)																							
経費	560円(カレー材料・米)食堂に注文となります。薪1束350円																							
事前に準備するもの	クレンザー(粉)・金タワシ・ふきん・キッチンペーパー・ゴミ袋・軍手・タオル・食器類・布巾 救急箱・焚き付け用の牛乳パックや新聞紙・チャッカマン・予備のカレールー等																							
引率者の役割	活動前	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 指導員と所要時間と指導内容を確認する。</li> <li>② トイレに行かせる。</li> <li>③ 5分前までに所定場所に班ごとに集合させ、人員点呼する。</li> </ol>																						
	活動中	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 調理の説明を静かに聞かせる。</li> <li>② 調理の食材を班に確認して渡す。</li> <li>③ 調理器具を班に確認して渡す。</li> <li>④ 薪を班に確認して渡す。</li> <li>⑤ 包丁を使用するときの指導と監督をする。</li> <li>⑥ ご飯の水の量を確認する。</li> <li>⑦ 危険行為については、適宜注意する。</li> </ol>																						
	活動後	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 鍋などの調理器具洗浄を確認して、キャンプ倉庫に返却確認する。</li> <li>② 炊飯場・かまどの清掃確認する。</li> <li>③ 残飯処理の指導と廃棄の確認をする。</li> <li>④ 所定の場所に整列させ、人員点呼する。</li> </ol>																						
安全上の留意点	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 包丁を使うので怪我をしないように注意する。</li> <li>② 火を扱うので火傷や衣服などが燃えないように注意する。</li> <li>③ 食中毒にならないよう細心の注意を払う。</li> </ol>																							
その他	<p>&lt;貸出用具&gt; 調理器具コンテナに入っている物</p> <table border="0"> <tr><td>① 包丁</td><td>2本</td></tr> <tr><td>② 鍋(大)</td><td>カレー用</td></tr> <tr><td>③ 鍋(小)</td><td>ご飯用</td></tr> <tr><td>④ まな板</td><td>2枚</td></tr> <tr><td>⑤ ボウル</td><td>2個</td></tr> <tr><td>⑥ ザル</td><td>1個</td></tr> <tr><td>⑦ ヤカン</td><td>1個</td></tr> <tr><td>⑧ おたま</td><td>1個</td></tr> <tr><td>⑨ しゃもじ</td><td>1個</td></tr> <tr><td>⑩ ピーラー</td><td>1個</td></tr> <tr><td>⑪ スライサー</td><td>1個</td></tr> </table> <p>&lt;その他&gt; 消毒用アルコールスプレー 4個</p>		① 包丁	2本	② 鍋(大)	カレー用	③ 鍋(小)	ご飯用	④ まな板	2枚	⑤ ボウル	2個	⑥ ザル	1個	⑦ ヤカン	1個	⑧ おたま	1個	⑨ しゃもじ	1個	⑩ ピーラー	1個	⑪ スライサー	1個
① 包丁	2本																							
② 鍋(大)	カレー用																							
③ 鍋(小)	ご飯用																							
④ まな板	2枚																							
⑤ ボウル	2個																							
⑥ ザル	1個																							
⑦ ヤカン	1個																							
⑧ おたま	1個																							
⑨ しゃもじ	1個																							
⑩ ピーラー	1個																							
⑪ スライサー	1個																							