

「野外炊飯について」

1 ねらい

- (1) 自然の中で炊事・調理を行うことで、炊事や調理の楽しさを味わうとともに自然について理解を深める。
- (2) 班員で食事を作ることで、相互理解を深めるとともに、協力することの大切さを知る。
- (3) 創意工夫しながら活動することによって、挑戦心や忍耐力を養う。

2 野外炊飯時における児童・生徒への注意事項

- (1) 用具の貸出について
 - ①用具及び炊飯用の薪は勝手に持ち出さず、引率指導者の了解のもとに使用する。
 - ②炊飯用具コンテナ内の用具に過不足や不良がある場合は、直ちに所員に伝える。
- (2) けが・やけどの防止について
 - ①なたの使用
 - ・なたは素手で握り、薪を持つ手に軍手をつける。
 - ・薪を立てなたの刃を当て、他の薪でなたの背中を打つ。
 - ※薪になたを振り下ろさない。
 - 周囲に人がいないことを確認して割る。
 - ②かまどの使用
 - ・かまどのそばに燃えやすい物を放置しない。
 - ・かまど上のなべやライスクッカーを素手でさわらない。
- (3) ご飯の炊き方について
 - ①気圧が低く沸点が低いため、水を0.5合分多く入れる。
 - ②米の給水時間を30分以上とる。
 - ③焦げ付き防止のため、時々ふたを開けて中の様子を見る。
- (4) 食材について
 - ①班ごとに所定の場所に取りに来る。
 - ②班の人数を確認して受け取る。
- (5) ゴミ処理について
 - ①生じたゴミ（生ゴミを含む）は、ゴミペールにまとめて入れる。
 - ②活動終了時、施設のトラックに積み込む。
 - ③かまどの炭・灰は、ペール缶（ジェットストーブ）に入れる。

(6) 片付けについて

- ①炊事場の流しの下のごみもきれいに片付ける。
- ②炊飯用具は、クレンザーできれいに洗い、水気をふきんで拭き取る。
- ③用具の種類と数を確認してコンテナに入れ、所員の点検を受ける。
- ④すべての用具をもとの場所（キャンプ倉庫）へ片づける。

3 引率指導言による指導

(1) 用具の貸出について

- ①炊飯用具コンテナ・たわし・火ばさみ・十能・なた等の用具の貸出
- ②炊飯用の薪の配布

(2) 食材の配布について

- ①班の人数と具材数を確認

(3) ゴミの処理について

- ①生ゴミ及びかまどの炭・灰の処理の指導と確認

(4) 設備及び用具の後片づけについて

- ①炊飯場の流しの下のごみ処理の指導と確認
- ②コンテナ内の用具類の洗い方と数の確認
- ③炊飯用具コンテナ・たわし・火ばさみ・十能・なた等の用具の返却の指導と確認

4 指導者係分担例

- | | | |
|-------------------|---|---|
| (1) 全体指揮 | (|) |
| (2) 炊飯用具コンテナ貸出・返却 | (|) |
| (3) 薪配布・回収 | (|) |
| (4) 用具貸出・返却 | (|) |
| (5) なた回収 | (|) |
| (6) 食材配布 | (|) |
| (7) 炊飯場整美・ゴミ処理指導 | (|) |

5 持ち物

- ・食器類 ・軍手 ・新聞紙 ・着火器具 ・液体クレンザー ・ふきん

炊飯用具コンテナ内の用具は、アルコール消毒をしています。
使用する前に必ず水洗いしてください。