

# 野外炊さんを行うときの留意事項（必読）

## 【準備について】

- ①各メニューのページから団体準備物・個人の準備物を確認する。
- ②服装は、虫刺されや火傷防止のため長袖長ズボンを着用する。
- ③役割分担（ごはん係、かまど係など）をしておく。

## 【活動の流れ・活動中の注意事項】

- ①指導者は、活動が始まるまでに、メインロッジで用具、食材、薪を準備する。
- ②用具、食材、薪を炊さん場へ運ぶ。
  - ・なたは引率者が運ぶ。
- ③オリエンテーション（作り方や片付け方の説明）
- ④用具・食材の確認をする。
- ⑤調理を行う。
  - ・食中毒予防および感染予防のため、手洗いを確実にする。
  - ・まな板、包丁に除菌スプレーをかけてから、調理を始める。
  - ・除菌スプレーは、引率者が使用する。また、火の近くでは使用しない。
  - ・火を扱う活動の際は火傷防止のため軍手をする。
  - ・かまどでは、薪以外の物を燃やさない。（周辺にある枝や木の葉等を燃やさない）
  - ・なたを使用する際は、引率者が指導にあたり、安全に十分に留意する。
  - ・生ごみを直接排水溝に流さない。洗う際には、ざるを使用する。
- ⑥会食をする。
- ⑦後片付けをする。
  - ・使用した用具はきれいに洗い、持参したふきんで水気をとる。
  - ・かまどには水をかけない。（水をかけると、かまどが割れる）
  - ・灰や燃え残りは、炊さん場横の灰捨て場に運び、水をかける。
  - ・手洗い場のそうじをし、排水口のごみを取り除く。
  - ・使用場所や炊さん場のそうじをし、テーブルやいすの整頓をする。
- ⑧用具を返却する。
  - ・炊さん用具セット等は、指導者が点検し、その後メインロッジにて所員の点検を受ける。
  - ・U字溝やロストルを使用した場合は、もとの場所に戻す。

### 【スクールキャンプ場 炊さん場】

第1炊さん場:かまど 11、蛇口 11、テーブル 7、いす 60

第2炊さん場:かまど 11、蛇口 11、テーブル 7、いす 60

第3炊さん場:かまど 11、蛇口 12、テーブル 12、長いす 24、いす 30