

野外炊さん

自然の中で、仲間と協力して食事を作る。活動を通して、協調性や責任感を育てることができる。また、食事を作ることの大変さや大切さを感じることができる。

場 所	各キャンプ場炊さん場
対 象 学 年	小学4年生以上
所 要 時 間	45分～4時間
実施可能期間	5月～10月
料 金	食材費 1人240円～ 薪 代 1束470円（1かまど分）※軽食は不要
所で準備する物	食材、薪、炊さん用具セット、調味料セット、洗剤セット、たわしセット、除菌セット、ゴミバケツ、ゴミ袋、なた、うちわ、火ばさみ
団 体 準 備 物	【団体】新聞紙、牛乳パック、アルミホイル等 【個人】 <u>スプーン</u> 、 <u>はし</u> 、ふきん（2枚）、軍手（綿100%イボ無し）
実 施 要 領	

- ①引率者はメインロッジで、用具・食材・薪を準備する。
- ②オリエンテーション（やり方の説明）を聞く。
- ③用具・食材・薪を炊さん場へ運ぶ。※なたは引率者が運ぶ。
- ④用具・食材の確認をする。
- ⑤調理を行う。
- ⑥会食をする。
- ⑦後片付けをする。
- ⑧用具を返却する。 ※引率者が点検し、その後所員の点検を受ける。

<留意点>

- ①活動の際は、やけど防止のため軍手を着用してください。
- ②食中毒予防のため、手洗いを確実にしてください。また、まな板・包丁は使用前に除菌スプレーで除菌してください。※除菌スプレーは可燃性のため、火の近くでは使用しないでください。
- ③米や生ごみを直接排水溝に流さないように、洗う際にはざるを使用してください。
- ④生ゴミ（黒色ゴミ袋）、その他のゴミ（白色ゴミ袋）の分別をしてください。かまどでは、薪以外のものを燃やさないでください。
- ⑤なたを使用する際は、安全に留意し引率者がついてください。
- ⑥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ってください。
- ⑦かまどには水をかけないでください。灰や燃え残りは炊さん場横の灰捨て場に運びホースで水をかけてください。
- ⑧保存食（検食）を採っておいてください。

【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50
第2炊さん場：かまど11、蛇口11、テーブル7、いす50
第3炊さん場：かまど11、蛇口12、テーブル11、長いす18、いす30