

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"> 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。 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。 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。 																									
対象	小学校中学年から																									
人数	200名まで																									
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	490円(カレー材料・米)食堂に注文となります。薪1束300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"> ① 指導員と所要時間と指導内容を確認する。 ② トイレに行かせる。 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。 																								
	活動中	<ol style="list-style-type: none"> ① 調理の説明を静かに聞かせる。 ② 調理の食材を班に確認して渡す。 ③ 調理器具を班に確認して渡す。 ④ 薪を班に確認して渡す。 ⑤ 包丁を使用するときの指導と監督をする。 ⑥ ご飯の水の量を確認する。 ⑦ 危険行為については、適宜注意する。 																								
	活動後	<ol style="list-style-type: none"> 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。 ② 炊飯場・かまどの清掃確認する。 ③ 残飯処理の指導と廃棄の確認をする。 ④ 所定の場所に整列させ、人員点呼する。 																								
安全上の留意点	<ol style="list-style-type: none"> ① 包丁を使うので怪我をしないように注意する。 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。 ③ 食中毒にならないよう細心の注意を払う。 																									
その他	<p><貸出用具></p> <p>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><その他></p> <table border="0"> <tr><td>消毒用アルコールスプレー</td><td>4個</td></tr> </table>		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	消毒用アルコールスプレー	4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																									
消毒用アルコールスプレー	4個																									