

## 「野外炊飯について」

野外炊飯の実施にあたっては、以下の事に十分留意され、児童・生徒の指導にあたってください。

### 1 ねらい

- (1) 日頃経験することの少ない炊事・調理を大自然の中で行うことによって、炊事や調理のすることの楽しさを味わうとともに、初歩的技能を習得する。
- (2) 自分たちで食事を作る活動をとおして、児童・生徒の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) 創意工夫しながら炊事・調理することによって、物の大切さを知る。

### 2 野外炊飯実施時の児童・生徒に対する注意事項

- (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の不足品・不良品等がある場合は、引率指導者に連絡をする。
- (2) けが・やけどの防止について
  - ①なたの使用
    - ・なたの使用にあたっては、必ず薪を持つ方の手に軍手をはめる。
    - ・木に刃を当てて、木となたを一緒に動かして割る。  
※絶対に、木になたを振り下ろさない。周囲の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。
    - ・なべややかん等は、手でさわらない。
- (3) ご飯の炊き方について
  - ①気圧が低いので、水を0.5合分多く入れる。
  - ②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連絡があり次第、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生ゴミ、ビニール、紙などのゴミは、ゴミペールにまとめて入れ、所のトラックの荷台に積み込む。
  - ②かまどの炭・灰は、一輪車に乗せ、指定の捨て場所に捨てる。

### (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、クレンザーにつけてきれいに洗い、数を確認して片付ける。
- ③水気をふきんで十分にふきとる。
- ④用具類は、確実にもとの場所へ片づける。

### 3 引率指導言による指導

- (1) 用具の貸し出しについて
  - ①炊飯用具コンテナ・たわし・火ばさみ・十能・なた等の用具の貸し出し指導。
  - ②炊飯用の薪の配布指導。
- (2) 食材の配布について
  - ①食材の配布指導。
- (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・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・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・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し出し指導 | ( ) |
| (3) 薪配布指導          | ( ) |
| (4) 用具貸し出し指導       | ( ) |
| (5) 食材配布指導         | ( ) |
| (6) 炊飯場整備指導        | ( ) |
| (7) ゴミ処理指導         | ( ) |
| (8) 炊飯用具チェック及び返却指導 | ( ) |
| (9) 用具返却指導         | ( ) |

※各担当考の人数配分については、指導者数等団体の状況に合わせて設定してください。

### 5 持ち物

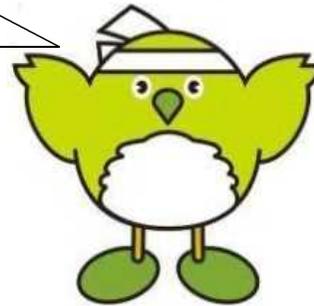
- ・食器類    ・軍手（全員）    ・新聞紙    ・マッチ    ・クレンザー

# 野外炊飯場



## <引率指導者による指導>

- ①用具の貸出し  
管理等にて、用具の貸出し指導
- ②食材の配布  
活動センターにて配布
- ③安全指導  
児童・生徒の安全面への指導
- ④使用前と使用後の用具・かまどの確認  
使用前の水洗いと使用後の鍋磨き
- ⑤ごみの処理  
生ごみはポリバケツ炭と灰は灰捨て場へ



## <事前に決めておくこと>

- ①準備物  
食器類、軍手、新聞紙、マッチ、クレンザー
- ②指導者の係り分担  
例 全体指導 用具貸出し係 薪・食材配布係  
炊飯場整備指導 ごみ処理 用具返却 等

# 配布物

