

## ⑦ 野外炊事

自分たちで火を起し、カレー等を屋外で作ります。  
どうしたら火がスムーズに起きるでしょうか。  
具材はどう調理をすれば、いいでしょうか。  
班のみんなで協力しながら、自分たちの力で食事をつくりましょう。



ねらい	野外炊事での火のおこし方や調理などの活動を通して、協力して食事を作る楽しさや食事のありがたさ、大切さに気づかせる。				
活動場所	野外炊事場、ロッジ野外炊事場（E・F棟）		所要時間	3～4時間	
活動人数	5～200人	対象	なし	指導の有無	有り
準備物	団体・個人で用意するもの：長袖長ズボン、軍手（ゴム加工なし）、防虫剤、台ふき 新聞紙、食器ふき（1人1枚）、マッチ・ライターなど 自然の家で用意するもの：食材、食器、新聞紙、薪（1班500円負担）				

活動内容	メニュー：カレーライスセット・シチューライスセット・焼肉セット・ピザセット カートンドッグ・炊きあげご飯・トッピング（サラダ・パックジュース・ナン）
<ol style="list-style-type: none"><li>①火の起し方や作り方・注意事項の説明を受けます。</li><li>②食材を食堂に取りに行き、野外炊事場に移動します。</li><li>③薪、食器の入った青いかご、洗剤などの入った茶色い箱を取りに行きます。</li><li>③食器の数を確認し調理をします。調理のタイミングを見て火を起します。</li><li>④調理が終わったら、料理したものを食べます。</li><li>⑤食器類を洗い、拭きます。かまどの灰を集めて灰捨て場に捨てます。流し台をきれいにします。</li><li>⑥職員の点検を受け、合格が出たら、青いかごと茶色い箱を基の場所に戻します。</li></ol>	

### 注意点

- ◆火の周りでふざけないようにし、火の近くに燃えやすいものを置かないようにしましょう。
- ◆包丁を使いますので取扱いに注意しましょう。
- ◆ピーラーはありませんので、皮をむかずに調理するか、スプーンや包丁で皮をむきましょう。
- ◆野菜は、火が通りやすくなるように、できるだけ小さく切りましょう。
- ◆鍋や炭は熱くなっていますので、火ばさみや軍手をして扱きましょう。