

野外炊飯(準備・片付け)

場所	野外炊飯場		
時間	メニューによる		
値段	メニューによる		
季節	年間	人数	何人でも
準備物	【利用者】 下記「①準備」参照、救急用品 【自然の家】 調理道具セット(資料「野外炊飯(青カゴセット内容)」)、鍋、フライパン、包丁、まな板、食器(平皿・お椀)、スプーン、フォーク、箸、計量カップ、泡立て器、キッチンバサミ、薪		

プログラムの概要・ねらい

安全に野外炊飯を実施するには、服装や装備からきちんと準備する必要がある。また、料理を作るだけでなく、片付けまでが野外炊飯である。野外炊飯場はたくさんの人が利用するので、次に利用する人が気持ちよく使えるよう配慮する。

①準備

野外炊飯材料受け取り場所：リフレッシュセンター2階レストラン森の木

食育教材受け取り場所：サービスセンター受付

食育教材：うどん・バウムクーヘン・スモアーズ・飯ごう蒸しケーキ・ぐるぐる棒巻きパン・ヨモギ白玉だんご
フルーツ白玉等

薪・薪割り台受け取り場所：実施する野外炊飯場

薪は必要な束数を受け取る。**※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。**

<準備物>

全体：ふきん、ぞうきん、マッチまたはライター類、新聞紙、ハンドソープ、洗剤、スポンジ(片側に固い研磨面がある物がよい)、タワシ、スチールワールタワシ、クレンザー(適宜)、消毒液

個人：軍手(ゴムイボのないもので純綿軍手推奨)、綿の長袖長ズボン、革手袋(適宜)

※忘れた物(洗剤、スポンジ等)は自然の家で購入可能である。

②実施の流れ

【服装】

- ・サンダル、裸足、半ズボン、肌の露出が多い服装は不可。やけどの原因となる。
- ・できるだけ綿の洋服、帽子、バンダナなどを使用する。

※化繊の衣類は火気で溶けやすく危険。

【実施前】

- ・調理道具(青いカゴ)の中身と数量を確認する。
- ・手洗いを徹底し、衛生面には十分気を付ける。
- ・貸し出し調理器具については十分洗浄してあるが、開始前に一度水洗いする。
- ・食器、まな板、包丁については、滅菌処理を施してある。

【実施中】

- ・包丁、皮むき器など刃物類の取り扱いに注意する。
- ・飯ごうは、炊きあがり後「ひっくり返す」「底をたたく」などの行為はしない。やけど、器具破損の原因となる。味に変化はない。
※別紙「飯ごうの使い方(飯ごうでごはんを炊く)」参照
- ・鍋や飯ごう、火気でのやけどに特に注意する。革手袋・軍手を使用し、安全指導を行う。
- ・薪をつかむための火バサミ、十能(掃除用の炭取りスコップ)、ほうき、ちりとりが野外炊飯場に備え付けてある。

※薪の束を崩すと、残りの薪が残っていても使用束として数えるので注意して使用する。

※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。

【実施後】

片付け

<かまどの掃除用具>

- ・内容：火バサミ、金バケツ、十能(スコップ)、ほうき、ちりとり
- ・場所：野外炊飯場 AB は中央部分に設置
ログハウスゾーン炊飯場はキャンプセンター前に設置

<薪>

- ・使用束数をスタッフへ申告する。(崩した束の数も入れる。)
- ・残った薪は、持ち帰るか、不要な場合はスタッフへ渡す。



野外炊飯(準備・片付け) その2

②実施の流れ(つづき)

【実施後】
片付け

<火の始末・かまど>

★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

- ・薪の残り火は、灰になるようにできる限り燃やしきる。
- ・炊飯場に設置してある金バケツに水を張り、残った灰・炭を十能(スコップ)、火バサミ、ほうきでバケツに移して消火する。
- ・金バケツはゴミ置き場へ運び、そのまま置いておく。

<調理道具類>

※使用済みの食器類は「返却用のカゴ」へ戻す。倉庫の中には戻さない。調理器具を戻す時は、必ずスタッフのチェックを受けてから野外炊飯場倉庫に戻す。

- ・青いカゴの中身を整え、スタッフのチェックを受ける。チェック内容は下記の通り
 - 数量と洗浄の確認
 - ボールと飯ごう(ふたをはずした状態)は、水が切れるように伏せて入れる。
- ・鍋・フライパン、のし板・のし棒(うどん用)は、洗浄後スタッフのチェックを受けてから倉庫へ返却する。
 - ※のし板・のし棒を洗う際は、洗剤は使わず、水洗いする
 - ※鍋、フライパン、飯ごうの外側・内側が洗浄されているか確認する。外側は指でこすってもススが付かない程度まで洗浄する。ススは、スチールウールタワシ又は、スポンジの固い研磨面を使うとよく落ちる。
- ・食器、包丁、まな板、計量カップ、泡だて器、キッチンバサミ、串(スモアーズ用)、棒(ぐるぐる棒巻きパン用)、湯切り(うどん用)は、洗浄後「返却用のカゴ」へ入れる。

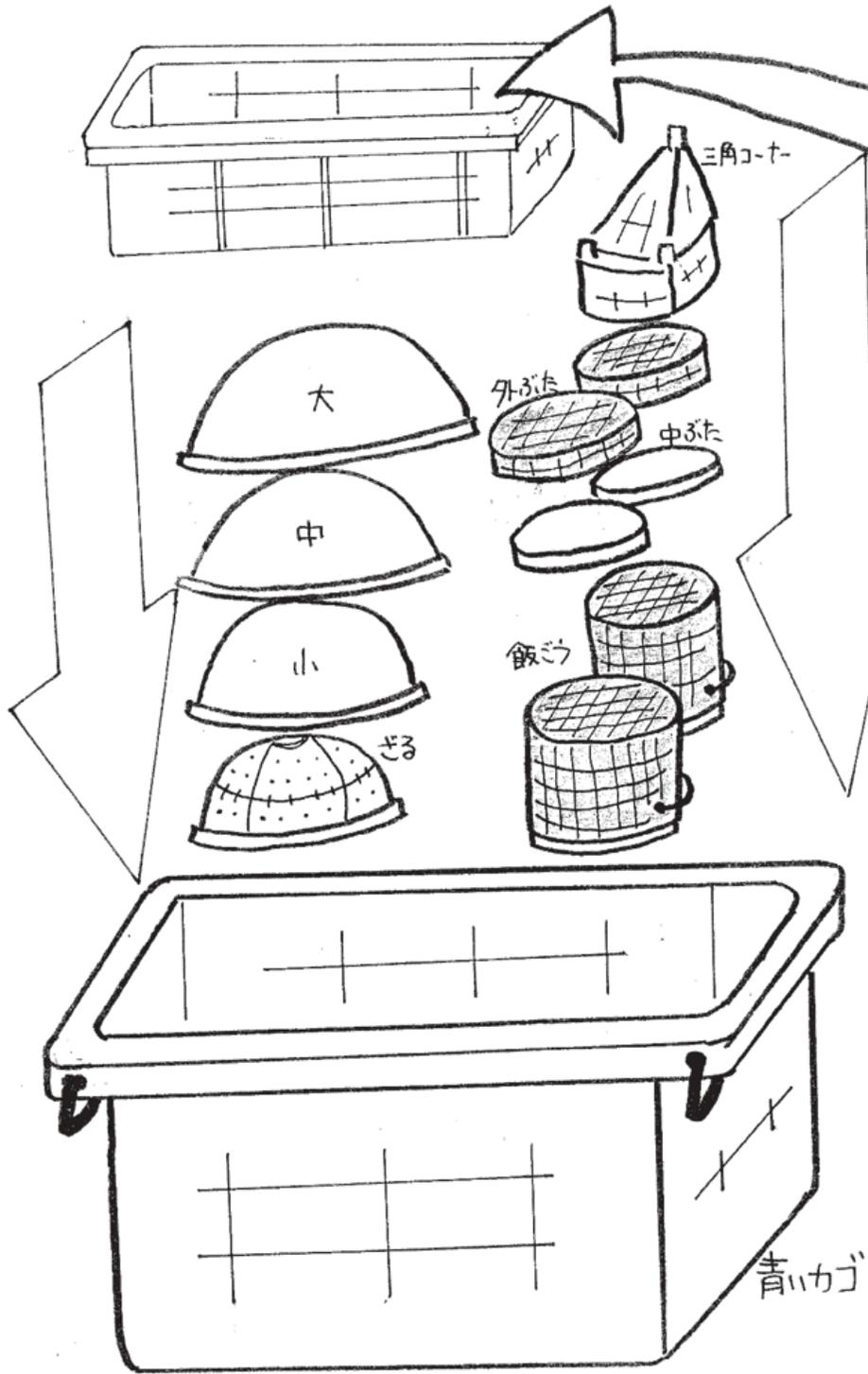
<ゴミの処理>

- ・ゴミはゴミ置き場へ分別して捨てる。
- ※燃えるゴミ(生ゴミ含む)、カン・ビン・ペットボトルに分別
- ・ビニール・プラスチックなども燃えるゴミとなる。
- ※ゴミ置き場は、野外炊飯場AとBの間、ログハウスゾーンはキャンプセンターの裏にある。
- ・最後に、野外炊飯場の掃き掃除と台ふきをする。

③後片付け

野外炊飯材料：材料の入ったカゴと油をリフレッシュセンター2階レストラン森の木へ返却する。
 食育教材材料：材料の入ったカゴをサービスセンターへ返却する。

ちばししょうねんしぜん いえ やがいすいはんようぐ
 千葉県少年自然の家 野外炊飯用具セット



おたま		2
さいばし		2
皮むき器		2
トング		2
フライ返し		2
しゃもじ		2

ちょうりきぐ
調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

ボール大	1	三角コーナー	1
ボール中	1		
ボール小	1	丸型4合飯ごう	2
ざる小	1		

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。