

野外炊飯(準備・片付け)

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方が利用するので、次に利用する人が気持ちよく使えるよう配慮する。

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、薪 (資料「野外炊飯(青カゴセット内容)」参照)		

①準備

団体のみ：サービスセンター受付で野外炊飯場の鍵を受け取る。(ログハウスゾーンの場合は必要なし)

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、スキレットでホットケーキ、あんまん作り、飯ごうカスタードプリン等

<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、スチールウールタワシ、クレンザー(適宜)、消毒液

個人：軍手(ゴムいぼのないもので純綿軍手推奨)、綿の長袖長ズボン

※洗剤、スポンジ、タワシ、ふきん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。

【実施後】

<用具>

・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

- ①数量と洗浄の確認
- ②ボールと飯ごう(ふたをはずした状態)は、水が切れるようにうつ伏せで入れる。食器、包丁、まな板、計量カップ、串(スモアーズ用)、棒(ぐるぐる棒巻きパン用)は、洗浄後「返却用のカゴ」へ入れる。
- ③鍋・フライパン、のし板・のし棒(うどん用)をは、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
 ※使用済みの食器類は、倉庫の中には戻さない。野外炊飯場倉庫に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戻す。

※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。



野外炊飯(準備・片付け) その2

②実施の流れ(つづき)

<火の始末・かまど>

- ・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。
- ・かまどに水をかける行為は危険なので絶対に行わない。
- ・最後に、野外炊飯場の掃き掃除と台ふきをする。

<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。

<薪について>

- ・薪は指導者が使用数を確認し、薪倉庫から出す。
- ・薪の束を崩すと、残っていても使用済みとカウントされるので注意する。
- ・終了後、実際の使用束数をスタッフに知らせる。
- ・残った薪は持ち帰るか、不要な場合はスタッフに渡す。
- ※薪割り台を使って、焚きつけ用の薪を割ることもできる。

薪割り台設置場所

ログハウスゾーン野外炊飯場：キャンプセンター1階事務所

野外活動ゾーン野外炊飯場AB：各薪倉庫

<かまどの掃除用具について>

- ・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横に設置
- 火バサミ、金バケツ、スコップ、ほうき、ちりとり

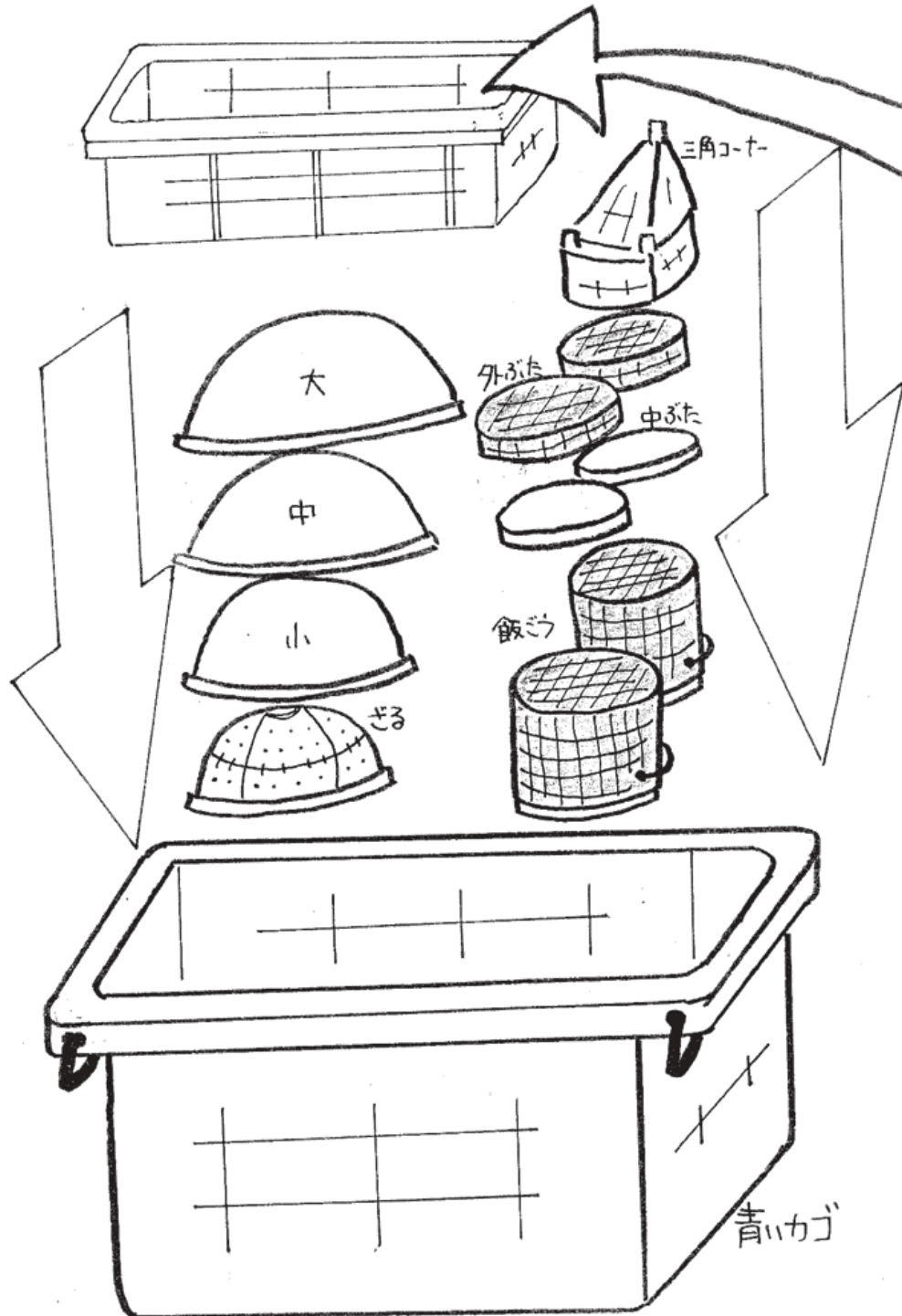
<調理器具>

- ・それぞれの倉庫内に保管
- 鍋、フライパン、のし板・のし棒(うどん用)、包丁1組(2本入り)
- 計量カップ、まな板、食器(平皿・お椀)、スプーン、フォーク、はし、湯切り(うどん用)、泡立て器、キッチンバサミ

③後片付け

団体のみ：サービスセンター受付にて野外炊飯場の鍵を返却する。(ログハウスゾーンの場合は必要なし)

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。