

# 野外炊飯



活動内容	道具の正しい使用方法を身につけ、協力し合いながら屋外での炊飯を実施します。食文化を考えるとともに生きることの大切さを考える活動です。グループでの役割分担や計画的に作業を進める力が高まります。メニュー等は「利用の手引き」(P2)を参照してください。
------	---

対象年齢	必要時間	活動人数	活動形態	
制限なし	3～5時間	200名程度 (最大21グループ)	グループ (6～10名程度)	
活動場所	必要引率者	活動適正期間	自然・感性	創意工夫
野外炊飯場	巡視・安全管理	通年	主体・計画 <input checked="" type="checkbox"/>	協調・協働 <input checked="" type="checkbox"/>
			粘り強さ	人間関係 <input checked="" type="checkbox"/>

		利用団体	「玄海の家」職員
活動の流れ	事前	【打合】活動場所 活動開始時間、グループ数、準備物、グループごとに係が決まっているか(かまど、食器、食材)の確認	【打合】活動場所
	活動(カレーの場合)	【準備】引率者分担の決定、注意事項の共有 【集合】活動場所 ①説明を聞く(30分) ②準備(役割分担:かまど・食器・食材) かまど・・・薪割りや火の管理 食器・・・食器の受取や管理 食材・・・食材の受取や管理 ③先に飯盒でご飯を炊き、その後カレーを調理 ④食事(野外炊飯場テーブルでも利用可) ⑤後片付け ・テーブルを拭く・貸出物品の個数確認 ・灰の処理、かまど掃除・食器、鍋等の洗浄	【準備】貸出物品の確認、用意 【指導】活動上の指導を行う(30分) ①準備物と貸出物品 ②ご飯の炊き方・カレーの作り方 ③片付けの方法 ④薪割り、火の扱い方 ⑤安全に活動するための注意点
	事後	【片付】片付の進行に合わせて用具点検の連絡 点検合格の後、貸出物品の返却 【解散】研修生は引率者の指示に従う ・カゴを食堂へ返却、ごみの処理を行う	【片付】用具点検の実施 ・汚れがないか・数がそろっているか ・水気が取れているか 【片付】貸出物品の受け取り

引率者の役割	・引率者分担:薪割り・かまど管理1名、倉庫担当1名、棟内管理1名、食材受取引率1名 ・各班の活動を巡視し、特に刃物や火の扱い、食中毒の防止に対する指導監督を行う ・貸出物品の貸出を管理し、片付け後、職員に点検開始の連絡(内線電話)を行う
活動の留意点	・火を扱う活動に適した服装で活動を行う(長そで、長ズボン、軍手着用) ・ごみはごみ袋を売店で購入し、指定場所に捨てる(食材注文の場合は付属有)
「玄海の家」で準備できるもの	野外炊飯セット《包丁(2)、まな板(2)、飯盒(1または2)、大鍋(1)、ピーラー(1)、やかん(1)、お玉(2)、しゃもじ(2)、ざる(1)、ボウル(1)》 ナタ、薪割りブロック、簡易かまど、網、簡易テーブル、タープテント、スポンジ、たわし、三角コーナー、ハンドソープ、アルコールスプレー
利用団体で準備するもの	軍手(個人)、食器用ふきん(キッチンペーパー・キッチンタオルでも可)、食器《大皿、スプーン、コップ(各人数分)》、台ふき、新聞紙、マッチ・チャッカマン等、洗剤(材料持込の場合のみ)、救急医薬品