


C-1 野外炊飯活動

概要	野外で、仲間と役割分担し協力しながら、美味しい食事をつくる活動																								
ねらい	自然に親しむ	仲間づくり・協調性	課題克服・達成感	 HP 詳細へ																					
	○	○	◎																						
	歴史文化に親しむ	知識	創意・工夫																						
		○	○																						
条件	場所	あじさい野外炊飯場(130名程度) 野外炊飯場(40名程度)	対象	小学生以上																					
	時間	4～5時間程度	人数	170名程度まで可能 ※1グループ最大10名																					
	時期	通年	天候	全天候実施可 ※雨天時も実施できます																					
	メニュー料金	別紙「利用の手引き」でご確認ください																							
準備物	センターが貸し出すもの		団体が準備するもの																						
	<input type="checkbox"/> 調理道具セット <input type="checkbox"/> ちりとり <input type="checkbox"/> なた(各班1本) <input type="checkbox"/> ほうき <input type="checkbox"/> スコップ <input type="checkbox"/> 火ばさみ(各班1本)		<input type="checkbox"/> 水筒 <input type="checkbox"/> タオル <input type="checkbox"/> お皿・スプーン <input type="checkbox"/> 軍手 <input type="checkbox"/> マッチ <input type="checkbox"/> 新聞紙 <input type="checkbox"/> ふきん <input type="checkbox"/> 洗剤 <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> たわし <input type="checkbox"/> 金たわし <input type="checkbox"/> 野外炊飯活動計画書																						
展開	※詳細は「野外炊飯活動実施マニュアル」を参照ください。 1 事前(当日までの準備) (1) 実施方法、準備物を把握する。(職員との打合せ、相談、随時受付あり) (2) 野外炊飯場の下見を行う。 (3) 活動グループの組分けをし、役割分担を行う。 (4) 野外炊飯活動計画書の作成。																								
	2 活動(当日の流れ) (1) 活動開始30分前の打ち合わせ。 (引率担当者は第1事務室にお越しください) (2) 現地で調理の仕方、貸出道具の確認、片付け方、薪割り、火熾しの説明。 → センター職員が行います。 (3) 「野外炊飯(調理)」の実施。(カレーライスの場合)																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>食材係</th> <th>食器係</th> <th>まき割り係</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①食材を受け取る</td> <td>①道具を受け取る</td> <td>①薪割りの仕方を知る</td> </tr> <tr> <td>②「ご飯」の準備</td> <td>②道具を洗う</td> <td>②薪を割る</td> </tr> <tr> <td>③食材を切る</td> <td>③食材を切る</td> <td>③火を熾す</td> </tr> <tr> <td>④使用済み道具を洗う</td> <td>④使用済み道具を洗う</td> <td>④「ご飯」を炊く</td> </tr> <tr> <td>⑤「カレー」調理補助</td> <td>⑤食事の準備・調理補助</td> <td>⑤「カレー」調理</td> </tr> <tr> <td>⑥サワーヨーグルを受け取る</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			食材係	食器係	まき割り係	①食材を受け取る	①道具を受け取る	①薪割りの仕方を知る	②「ご飯」の準備	②道具を洗う	②薪を割る	③食材を切る	③食材を切る	③火を熾す	④使用済み道具を洗う	④使用済み道具を洗う	④「ご飯」を炊く	⑤「カレー」調理補助	⑤食事の準備・調理補助	⑤「カレー」調理	⑥サワーヨーグルを受け取る			
	食材係	食器係	まき割り係																						
①食材を受け取る	①道具を受け取る	①薪割りの仕方を知る																							
②「ご飯」の準備	②道具を洗う	②薪を割る																							
③食材を切る	③食材を切る	③火を熾す																							
④使用済み道具を洗う	④使用済み道具を洗う	④「ご飯」を炊く																							
⑤「カレー」調理補助	⑤食事の準備・調理補助	⑤「カレー」調理																							
⑥サワーヨーグルを受け取る																									
(4) 食事をする。 (5) 片付けをする。																									
3 事後(片付け) (1) 貸出し用具の点検を受ける。 (2) 用具セットや食材かご等の返却。																									
実施の留意点	○ 火や刃物を扱います。安全管理や指導の徹底をお願いします。 ○ 「片付け」→「食器点検」の時間までが「野外炊飯活動」です。余裕のある時間設定をお願いします。 ○ 食材、道具の準備がありますので、「人数×グループ数」を事前にお知らせください。																								

野外炊飯場 あじさい炊飯場 地図

野外
炊飯場



野外炊飯場
倉庫



野外炊飯場
水場：10か所
調理台：4台
かまど：16か所
(最大40名まで)

トイレ
WC



上り坂

あじさい炊飯場
水場：10か所
調理台：5台
かまど：13か所
(最大130名まで)

あじさい
小屋



あじさい
炊飯場

あじさい
広場

テント

燃えない
ゴミ

まき倉庫

燃える
ゴミ

食材
受取

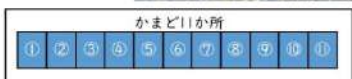
センター
館内

講堂前
出入口

WC



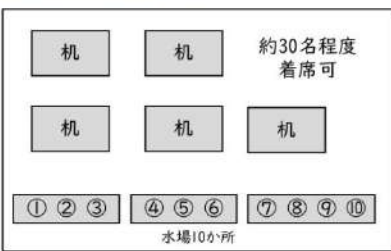
あじさい炊飯場 会場図



灰捨場



階段



あじさい小屋
(食器倉庫)

センター館内

野外炊飯場

食堂裏口
ごみ捨て場
まき置き場



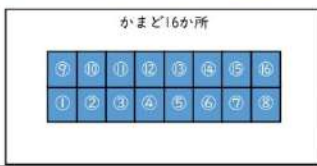
野外炊飯場 会場図



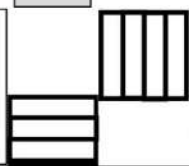
トイレ



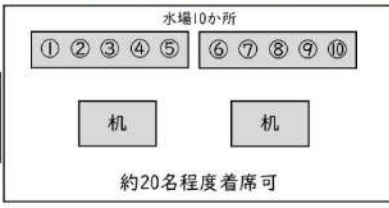
階段



灰捨場



階段



あじさい炊飯場
センター館内

りんどう小屋

