

野外炊飯活動計画書 (記入例)

団体名	篠栗町立篠栗南小学校
活動実施日 開始時間	9月11日 10:00
活動場所	あじさい炊飯場・ 野外炊飯場
メニュー	カレーライス

グループ内訳
(食事注文票に記載した数をご記入ください)

あじさい炊飯場					野外炊飯場				
6	人	×	3	G	人	×		G	
7	人	×	2	G	人	×		G	
最大13G (130人ま)				G	最大8G (40人ま)				G
				G					G
				G					G

役割	活動責任者	食材担当者	食器担当者	まき割り担当者
内容	野外炊飯の団体責任者 本所職員との連絡調整を含む 全体の総括	食材の受け取り責任者	借用物品の管理責任者	本センター職員のまき割り 指導補助 火の管理
団体担当者	〇〇 〇〇	□□ □□	△△ △△	◇◇ ◇◇

※まき割り担当者は食材・食器担当者を兼ねることはできません。

団体準備物	個人	☐ 軍手 ☐ 皿・スプーン				
	グループ	☐ マッチ・ライター ☐ 新聞紙 ☐ ふきん ☐ うちわ ☐ スポンジ・金たわし ☐ 洗剤 ☐ アルコールスプレー 焼き肉の場合： ☐ トング ☐ あみ（60cm×90cm以上） 焼きそばの場合： ☐ 鉄板				

野外炊飯を実施する上で大切にしたいねらい (あてはまるものすべて)	☐ 協調性 ☐ 自主性 ☐ 自己肯定感・自信 ☒ コミュニケーション力 ☒ 責任感 ☐ 考え抜く力 ☒ その他（ 宿泊学習のまとめとしてグループで役割分担し、一人ひとりが責任をもって活動してほしい ）
火おこしに関するセンター職員の関わりについての希望 (いずれか☑)	☒ 見守り センター職員の説明のみを行います。 参加者が試行錯誤しながら、自分たちの力で達成をめざす。 ※安全管理に関しては積極的に介入します。
	☐ 普通 センター職員が説明と活動補助を行います。 火おこしが上手いこない班に対してはセンター職員が補助をします。
引率者に本センターで野外炊飯を実施したことがある方はいますか？	実施したことがある 2 人 実施したことがない 3 人

活動の流れ（カレーライス）	センター職員	引率者
活動説明	【全体説明】 ・ 道具の確認 ・ 作り方の確認 ・ 片付けについて	【活動責任者】 グループごとの調理場、かまどの位置確認
役割ごとに活動	・ まき割り指導と火おこし方法説明 ・ 調理補助 （カレーの場合は最初のグループのごはんが炊けるまで）	【食材担当】 ・ 食堂裏口にて食材受取 ・ 調理補助 【食器担当】 ・ 倉庫にて食器かご配布 ・ 食器の管理 【まき割り担当】 ・ まき割り指導補助 ・ 火おこし補助 【引率者全体】 やけど、切り傷等防止の安全管理 ごはんの炊け具合、肉・野菜の加熱について確認
食事		【食材担当】 ヨーグルサワーの受け取り
片付け		【引率者全体】 ・ 片付け指導 ・ 食器・かまど・水場点検 ※引率者の点検が完了したら、センター職員を呼んで点検を依頼してください
食器・かまど・水場点検	センター職員により点検を実施します。	【食材担当】 ・ 食器かごの返却 ・ ごみの回収・処理 【食器担当】 ・ 倉庫にて食器かご回収

野外炊飯活動計画書

団体名	
活動実施日 開始時間	
活動場所	あじさい炊飯場 ・ 野外炊飯場
メニュー	

グループ内訳
(食事注文票に記載した数をご記入ください)

あじさい炊飯場	野外炊飯場
人 × G	人 × G
人 × G	人 × G
人 × G	人 × G
人 × G	人 × G
人 × G	人 × G
最大13G（130人程度）	最大8G（40人程度）

役割	活動責任者	食材担当者	食器担当者	まき割り担当者
内容	野外炊飯の団体責任者 本所職員との連絡調整を含む 全体の総括	食材の受け取り責任者	借用物品の管理責任者	本センター職員のまき割り 指導補助 火の管理
団体担当者				

※まき割り担当者は食材・食器担当者を兼ねることはできません。

団体準備物	個人	☐ 軍手 ☐ 皿・スプーン			
	グループ	☐ マッチ・ライター ☐ 新聞紙 ☐ ふきん ☐ うちわ ☐ スポンジ・金たわし ☐ 洗剤 ☐ アルコールスプレー 焼き肉の場合： ☐ トング ☐ あみ（60cm×90cm以上） 焼きそばの場合： ☐ 鉄板			

野外炊飯を実施する上で大切にしたいねらい（あてはまるものすべて）	☐ 協調性 ☐ コミュニケーション力 ☐ その他（	☐ 自主性 ☐ 責任感	☐ 自己肯定感・自信 ☐ 考え抜く力	
火おこしに関するセンター職員の関わりについての希望（いずれか☑）	☐ 見守り	センター職員の説明のみを行います。 参加者が試行錯誤しながら、自分たちの力で達成をめざす。 ※安全管理に関しては積極的に介入します。		
	☐ 普通	センター職員が説明と活動補助を行います。 火おこしが上手くいかない班に対してはセンター職員が補助をします。		
引率者に本センターで野外炊飯を実施したことがある方はいますか？	実施したことがある	人	実施したことがない	人

活動の流れ（カレーライス）	センター職員	引率者
活動説明	【全体説明】 ・ 道具の確認 ・ 作り方の確認 ・ 片付けについて	【活動責任者】 グループごとの調理場、かまどの位置確認
役割ごとに活動	・ まき割り指導と火おこし方法説明 ・ 調理補助 （カレーの場合は最初のグループのごはんが炊けるまで）	【食材担当】 ・ 食堂裏口にて食材受取 ・ 調理補助 【食器担当】 ・ 倉庫にて食器かご配布 ・ 食器の管理 【まき割り担当】 ・ まき割り指導補助 ・ 火おこし補助 【引率者全体】 やけど、切り傷等防止の安全管理 ごはんの炊け具合、肉・野菜の加熱について確認
食事		【食材担当】 ヨーグルサワーの受け取り
片付け		【引率者全体】 ・ 片付け指導 ・ 食器・かまど・水場点検 ※引率者の点検が完了したら、センター職員を呼んで点検を依頼してください
食器・かまど・水場点検	センター職員により点検を実施します。	【食材担当】 ・ 食材かごの返却 ・ ごみの回収・処理 【食器担当】 ・ 倉庫にて食器かご回収