



# 野外炊飯(カレー)



活動内容	道具の正しい使用方法を身につけ、協力しながら屋外での炊飯を実施します。活動では、薪割りやかまでの火熾し、食材の下処理、飯盒炊飯、カレー作りを行います。役割分担や計画的に作業を進める力が高まります。
------	--

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 (5～10名程度)
活動場所	必要引率者	活動適正期間	自然・感性
野外炊飯場	見回り・安全管理・かまど補助	通年	創意工夫
			主体・計画 <input checked="" type="checkbox"/>
			粘り強さ <input checked="" type="checkbox"/>
			協調・協働 <input checked="" type="checkbox"/>
			人間関係 <input checked="" type="checkbox"/>

	利用団体	「玄海の家」職員
事前	【打合】活動場所	【打合】活動場所
	グループ数、準備物、班ごとに係が決まっているか(かまど、食器、食材)、活動の流れの確認	
活動の流れ	【準備】引率者分担の決定、注意事項の共有	【準備】貸出物品の確認、用意
	【集谷】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・・・食器の受け取りや管理 食材・・・食材の受け取りや管理 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	【指導】活動の説明(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 ④安全に活動するための注意点 ⑤薪割り、火の扱い方(かまど係への指導) ⑥見本となる班のご飯の炊き上げ ※①～⑥まで指導あり
	【片付】食器点検可能な班が1つできたら、事務室に内線かける。 点検終了後、貸出物品の返却	【片付】食器点検実施 ・汚れがないか・数がそろっているか ・水気が取れているか
事後	【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】返却物品の受取

引率者の役割	・引率者分担:薪割り・かまど管理(米の状態確認)1～3名、倉庫担当1名、棟内管理1名、食材受取引率1名※棟内管理は倉庫担当との兼任も可 ・各班の活動を見回り、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) ・ごみはごみ袋を事務室で購入し、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)、ポウル(1)》 ナタ、薪割りブロック、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(食材注文の場合はゴミ袋、お茶パックが付属している)
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)、台ふき、新聞紙 食器《大皿、スプーン、コップ(各人数分)》、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