



【ワンヘルスとの関連性】

柱3:環境保護

柱6:環境と人と動物の

より良い関係づくり

カレーライス

1 活動のねらい

コミュニケーション能力	自分のことは自分でする	何事も最後までやり遂げる	リーダー性	自己をふり返り, 集団を見つめ直す	自然に親しみ, 環境について考える
◎	◎	○			○

2 概要



英彦山で杉の葉や枝を集め、かまどで火をおこしてカレーを作ります。野外で作る料理の味は格別です。火係、カレー係、ご飯係などの役割に分かれて調理を行います。

調理例

3 対象・活動形態

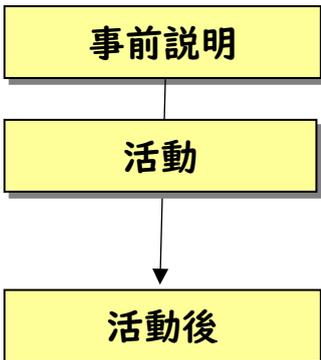
小学生～成人 約128名

※キャンプ場 約 80名

ピザ釜場 約 48名



4 活動の流れ(所要時間3.5時間)



調理の手順説明・安全指導
食材の受け取り(食堂)

- ① 作り方の確認
- ② 調理器具等の受け取りと洗浄
- ③ 各役割担当に分かれて活動
- ④ 食事

- ① 調理器具等を洗う
- ② 調理器具等の数や拭き取り具合を確認し、青年の家職員の点検を受ける
- ③ 燃えるゴミと生ゴミを分ける
- ④ かまどの灰の処理と清掃
- ⑤ 流し台、炊飯場の清掃 ※特に排水口
- ⑥ ふり返り

<注意>

- ・なた鉋を使った薪割は行いません。
- ・野菜・肉は炒めずに調理します。

5 準備

(1) 事前にしておくこと

- ・班編成(例6人×〇班)
- ・役割分担

【役割分担の例】

係名	役割
① 「かまど・薪」係	杉の葉と枝集め, 火おこし, 火の番, かまどの清掃 ※ ポイント … 着火剤の代わりに杉の葉を使う。十分に乾いたものを集める。
② 「食材調理」係	食材洗い, 調理, 流し台の清掃 ※ ポイント … 野菜は細かく切る(火の通りをよくするため)
③ 「ごはん」係	お米研ぎ, 炊飯, 炊飯場全体の清掃 ※ ポイント … お米を研いだ後は, すぐに火にかけず, 10~20分水分を吸収させる