

野外調理（カレー）のてびき

英彦山青年の家

1. 実施可能な人数（指導者含む）

キャンプ場：最大 80 名（8 名×10班）・・・机：10（+屋根なし3） かまど：20
ピザ釜場：最大 48 名（8 名×6班）・・・机：12 かまど：6

2. 野外調理の流れ（所要時間約4時間）

ピザ釜場	キャンプ場
① 研修室で説明【青年の家職員】	① 食材（食堂）の受取
② 食材（食堂）・調理用具（倉庫）の受取	② キャンプ場へ移動し、班ごとに着席
③ ピザ釜場へ移動し、班ごとに着席	③ 調理用具の受け取りと数の確認
④ 活動上の諸注意【青年の家職員】	④ 手順・活動上の諸注意【青年の家職員】
⑤ 火おこし・カレーの調理・米の炊飯	
⑥ 出来上がり後、会食	
⑦ 調理用具を洗って拭き、数を確認して点検（指導者→青年の家職員）	
⑧ ゴミを分別後に処理	

3. 荒天により野外での活動ができない場合

ガスコンロ（最大 20 班分）を使用し、室内で調理することができます。


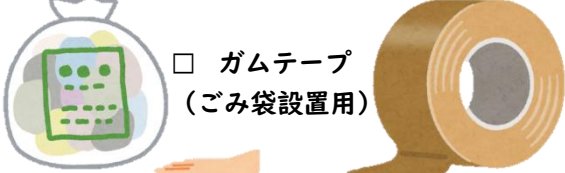





※ガスボンベは持参

4. 材料詳細（1人分620円）

・精白米	120g	・カレールウ	2かけ
・豚肉	50g	・福神漬	10g
・じゃがいも	50g		
・たまねぎ	50g		
・にんじん	50g		



5. 団体持参物

2 班に 1 つ程度	必要分
 <p><input type="checkbox"/> キッチンペーパー <input type="checkbox"/> チャッカマン</p>	 <p><input type="checkbox"/> 回収用ゴミ袋 <input type="checkbox"/> ガムテープ (ゴミ袋設置用)</p>
1 班に 1 つ	 <p><input type="checkbox"/> 食器用洗剤 <input type="checkbox"/> 手指消毒用アルコール</p>
 <p><input type="checkbox"/> 生ごみ用ゴミ袋 <input type="checkbox"/> ぞうきん <input type="checkbox"/> 竹串</p>	 <p><input type="checkbox"/> 皿、スプーン</p>
1 人 1 つ	1 班に 2 つ
 <p><input type="checkbox"/> 軍手 ※滑り止めが ついていないもの</p>	 <p><input type="checkbox"/> ふきん <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> たわし <input type="checkbox"/> 金たわし</p>

6. 青年の家貸出し物品

鍋 / ボウル / ざる / かご / しゃもじ / おたま / ピーラー / 包丁 /
まな板 / ライスクッカー等

7. 留意点

- カレー作りの活動時間は 4 時間が目安です。ゆとりのある計画を立ててください。
- 調理の際の指導については、青年の家職員と事前に十分な打合せを行ってください。