

1 活動の概要

かまどで薪を使って火をおこし、工夫・協力しながら調理し、食事をする。

2 ねらい

- (1) 勤労意欲や創造性、責任感を高める。
- (2) 協力、友愛など好ましい人間関係を育てる。
- (3) 火や刃物に対する安全や食の大切さについて学ぶ。



3 活動場所

- 野外炊事棟（蛇口20個、かまど20個 ※屋根あり）
- 野外食事棟（固定式テーブル12台 ※約70人、屋根あり
移動式テーブル10台 ※約60人、屋根なし）

4 所要時間

(例) カレーライス4時間 焼きそば3時間（準備から後片付けまで）

5 準備・服装

個人	長袖・長ズボン（やけど防止）、軍手（皮手袋）
団体	グループ分け（1グループ6～8名程度が望ましい） ふきん（台拭きと食器拭きに使用するので、多めに準備 ※1人1枚目安） マッチ類、焚き付け用の新聞紙等、たわし・スポンジ、食器用洗剤 クレンザー（火にかける鍋や飯盒に塗るため）、ゴミ袋（必要に応じて）
青少年の家	食器セット（飯盒、食器、箸、スプーン、まな板、包丁、しゃもじ、 おたま ※1セット8名分まで対応、グループごとに貸出） 鍋、ボール、ざる、ピーラー、鉄板 火ばさみ、十能、ほうき ※上記の食器・炊事用具以外の貸出については、お問い合わせください。 炊事用薪（有料：1袋550円）

※食堂へ注文する野外炊事のメニュー・料金については、「利用の手引き」P.7参照

6 活動の流れ

活動の流れ	利用団体	青少年の家職員
食材の注文	・「食事数申込書」を提出する	
炊事準備	<ul style="list-style-type: none"> ・玄関前に集合→野外食事棟へ移動（グループごとにテーブルにつく） ・炊事の準備についての説明を聞く ・食材を受け取る（食堂裏入口） ・炊事用薪を準備する（多目的グラウンドコンテナ） ・食器セット、炊事用具を準備する（器具庫） ※食器セットの内容（個数）の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊事の準備について説明する ・食材は食堂職員が渡す ・薪運びの指示、食器セット、炊事用具の貸出

説明	・調理のしかた、かまどの使い方、後片づけのしかた等の説明を聞く	・進め方について説明する
炊事	・食器、炊事用具等を洗う ・食材の準備（切る）をする ・火をおこす ・調理する ・盛り付ける	
食事	・食事棟に移動し、作った料理を食べる	
後片付け	・食器、炊事用具等を洗う ・かまどの灰を処理する ・食事棟、炊事棟を掃除する ・食器点検を受け、食器セット、炊事用具を返却する（器具庫） ・ゴミを処理する	・食器点検を行う（洗い方、個数等） ・消火を確認する ・清掃状況を確認する

7 留意事項

- (1) 野外炊事は、雨天でも実施可能なプログラムのため、食堂に食材を注文する場合は、必ず実施する。（食事棟・炊事棟とも屋根あり）
- (2) 手洗い、食材の水洗い等、衛生面に留意する。
- (3) 刃物や火の取り扱い等、安全面に留意する。
- (4) 食材を受け取る際は、引率者が必ず立ち会い、注文した内容と合っているか確認する。特に、食物アレルギーの方の食材については、確実に受け取る。
- (5) 「食堂に注文した食材」と「団体で持ち込んだ食材」を混ぜて調理したり、食べたりすることは禁止とする。（食材を全て持ち込んだ場合の野外炊事は可能）
- (6) ゴミは、食材が入ってきたビニール袋または持参したゴミ袋に入れ、食堂脇のゴミ置き場の青ポリバケツへ捨てる。（食堂に食材を注文した場合は、ゴミ分別の必要なし）
※食材を持ち込みで野外炊事を行った場合のゴミは、持ち帰りとする。
- (7) かまどの灰や燃え残りの薪は、炊事棟脇の一輪車に集め、水をかけて消火した後、灰捨て場（多目的グラウンド脇）に捨てる。
※引率者は、消火確認を確実にを行う。
- (8) 冬期間の野外炊事はできません。詳しくはお問い合わせください。
- (9) 指導依頼をする場合でも、「調理のしかた」や「火のおこし方」等について可能な限り事前研修をしてから野外炊事に臨む。
- (10) 活動中に連絡をとりたい場合は、器具庫の内線電話（32番または33番）を使用し、事務室に連絡する。
- (11) 食堂に野外炊事の食材を注文する場合は、事前に「食事数申込書」を提出する。



食器セット(1セット8名分)



炊事棟(かまど・流し)



食事棟