

## 野外炊飯について

### ① 事前準備について

- ◇ 火、刃物、鉄板、薪等を扱う際には、けがや火傷に十分注意するよう指導をお願いします。
- ◇ 炊飯活動をスムーズに行うために、指導者の方は事前に活動の役割や、用具置き場、テーブル、かまど、薪置場等の確認を行っておいてください。
- ◇ 引率者の中で野外炊飯時の食事係・食器係・薪係 担当を決めてください。（以後 担当者と記します）
- ◇ 各団体が準備するもの

・ 食器用洗剤	・ クレンザー	・ スポンジ	・ たわし	・ 金たわし
・ 軍手	・ 布巾（水滴をきれいに拭くため多めに準備してください）			

### ② 野外炊飯の準備

- ◇ 食材の受け取り（**食材係**）
  - ・ 担当者が各班2～3名を引率して、食材（食堂裏手の階段を上った所）を受け取りに行きます。
- ◇ 用具の受け取り（**食器係**）
  - ・ 食器セットや調理メニュー（鉄板焼き・ピザ・ナン等）の用具を取りに行きます。
  - ・ 食器セットは、使う前に**数の確認**をしてから洗いましょう。
- ◇ 薪を取りに行く（**薪係**）
  - ・ 担当者は、薪小屋前で待機し 各班の薪係に 薪8本・焚き付け用細木6本を配ります。
  - ・ 自分たちの使うかまどの所に持って行きます。
  - ・ 米（飯盒）を使用するメニューでは、**米を研ぎ終えた後** 米を使用しないメニューでは、**食材を切り終えた後**に火をつけます。
  - ・ 薪は有料なので、無駄に燃やさず 大切に使いましょう。

### ③ 後片付け

- ◇ 火気の取り扱い
  - ・ 食事の準備ができれば、燃えている薪を組み直し、食べている間に燃えきるようにします。
  - ・ 食べ終わったらかまどの灰をほうきで掃きちりとり等で灰捨て場に持って行きます。
- ◇ ごみの処理
  - ・ 食材を取りに行った階段下、ゴミ置場の所に持って行きます。
- ◇ 用具等
  - ・ 食器・用具等は、きれいに洗って**数を確認**して食器セット図を参考にコンテナに入れます。
  - ・ 最後に、食器の水滴はきちんと拭きましょう。（水滴がカビの原因になるため）
  - ・ 研修責任者の方は、**数・水滴の点検と確認**を必ずお願いします。

※ 責任者の方は、食の安全面で肉の加熱状況などの確認もお願いします。