

調理活動について

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分担や用具置き場、テーブル、かまど、薪置き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**食材係・食器係・薪係** 担当を決めてください。(以後、担当者として記します)
- ◇ 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 ・金だわし
・軍手 ・布巾 (水滴をきれいに拭いてもらうため**多めに**準備してください)

② 野外炊飯の準備

- ◇ 食材受け取り (**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)を受け取りに行く。
- ◇ 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**と焚き付け用の**木の板1枚**を配る。
 - ・ 自分たちの使うかまどのところに持って行きます。
 - ・ 焚き付け用の木の板を、なたを使って細く切ります(6本程度)。
 - ・ 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
 - ・ 食事の準備ができたなら、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する。
 - ・ 食べ終わったらかまどの灰をほうきではき、ちりとり等で灰捨て場に持って行く。
- ◇ ごみ処理
 - ・ 食材を取りに行った階段下、ごみ置き場に持って行く。
- ◇ 用具等
 - ・ 食器・用具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る。
 - ・ 最後に 食器の水滴はきちんと拭く。(水滴がカビの原因になるため)
 - ・ 研修責任者の方は、数・水滴の点検し、チェックシートを自然の家職員に提出してください。

※ 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いたします。