

野外炊事のタイムスケジュール(例:カレーライス)

【目安】

〈全体〉職員が野外炊事の説明をする(場所、道具の使い方・片付け方、調理のポイント等)

20分

かまど係 テーブル2名

ごはん係 テーブル2名

カレー係 テーブル4名

職員が係へ説明する

- ①道具準備について
 - ②薪の割り方について
 - ③薪の組み方について
- かまどの方へ移動して薪割りを行う



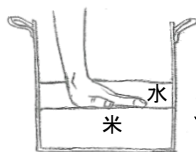
・鉈(なた)を片付ける

薪割り、火起こし

引率者が係へ説明する

- ①調理道具を配る
- ②食材を分ける
- ③調理開始

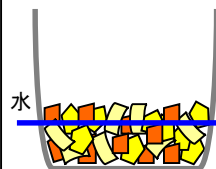
- ・道具を洗う
 - ・お米をとぐ
 - ・水の量を調節する
- ※「お鍋DEふくらごはん」参照



鍋を火にかける

米とぎ&吸水

- ・道具を洗う
 - ・野菜を切る
 - ・水の量を調節する
- ※「ワンポイントレシピ(カレー)」参照



鍋を火にかける

野菜切り&水量調整

職員は、ごはんの鍋がかまどに乗るまでお世話をいたします。その後は、団体での指導になります。

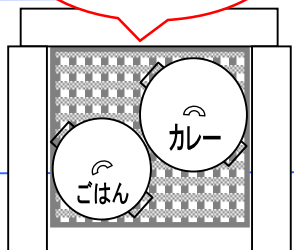
- ・ひと班でかまどは1つ
- ・対角線に置くと、鍋が2つ乗ります。

中鍋が1個

鍋を手前にずらす

ごはんを炊く

野菜に火を通す



かまどを上から見た図

鍋が2個

鍋を火から下ろす

ごはんを蒸らす

・鍋に肉を入れる

肉に火を通す

50分

70分

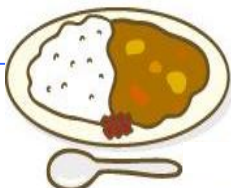
90分

100分

110分

120分

火が着いた薪は、灰になるまで燃やす。できた灰は、炊事場入口にある金属のバケツに入れる。
※林の中にまいたりしない。



大鍋が1個

炊き上がったごはんを、しゃもじで切るようにほぐしておく。

準備

- ・ルーを入れる
- ・水量を調節する

鍋を火から下ろす

加熱

カレーライスをおいしくいただきます！