

# 野 外 炊 飯

## 概要・教育的効果

薪割り，調理等で役割を分担して食事を作ります。仲間と協力して食事を作る協働体験を通して，コミュニケーション能力や協調性を養うことができます。また，「おいしくできた」という成功体験により，自己有用感を高めることができます。



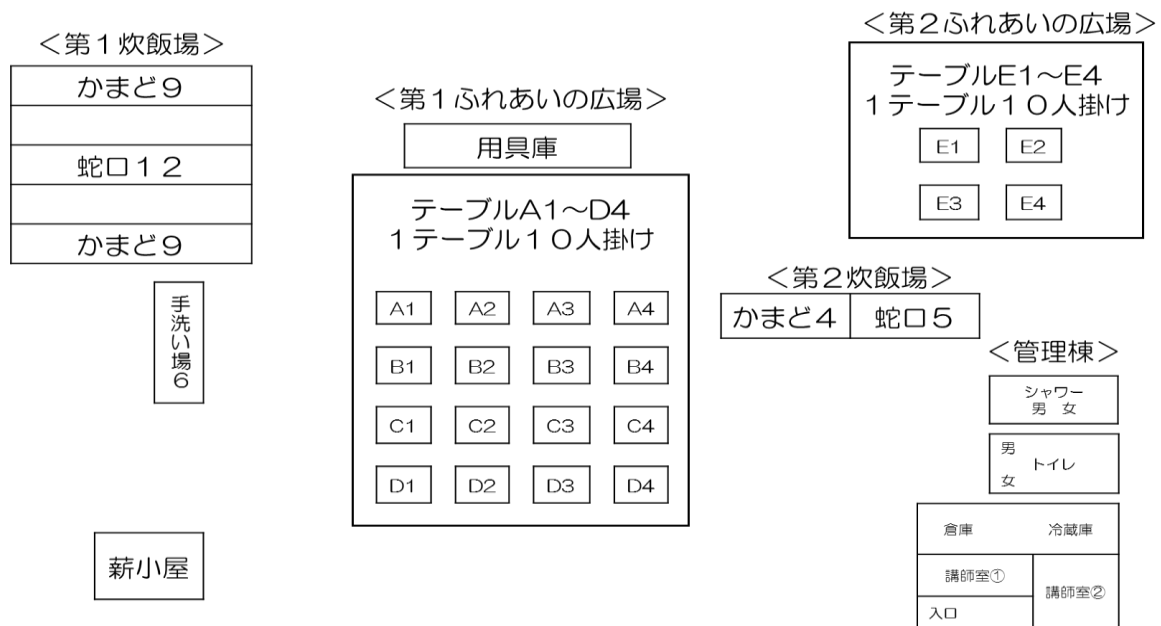
## 1 活動計画立案にあたって

期 間 等	3月～12月 ※冬季は防寒具が必要					
指 導 形 態	自主活動 ※職員が活動者・引率者へ説明		引率者数	2名以上		
対象・人数 班 編 成 等	①小学校5年生以上，10～160名まで ※家族で実施する場合，要相談 ②各班10名程度が適当，16班まで					
実 施 場 所	野外炊飯場（キャンプ場の中にあり，配置・設備は次ページ参照）					
所 要 時 間	準備，後片付け，点検の時間を含めて4時間程度					
経 費	材料費・薪代・ガス器具代（詳細はP.17参照）					
献 立 (P.17参照)	軽食セット A 海鮮セット	軽食セット B 焼きそば	カレーライス 豚汁	焼肉 サラダ		
当施設が貸し出すもの	物品名	数 (1セット分)	物品名	数 (1セット分)		
	なべ（大・中）	各1	まな板・包丁	各2		
	ざる・ボール	各1	鉄板	2		
	おたま	2	ガス器具	一式		
	しゃもじ	1	アルコール消毒液	1		
	フライ返し	4	検査用保存食袋	1		
各団体で持参するもの	物品名	売店販売	物品名	売店販売	物品名	売店販売
	薪 (入所手続き時，使用数を確認します)	○	ガスマッチ	○	クレンザー 食器用洗剤	○
			ふきん・ぞうきん (各班各3枚程度)	○	スポンジ・たわし	○
	はし・スプーン 皿	○	軍手（綿のもの・ゴムがついていないもの）	○	まな板・包丁（地引き網でとった魚等を調理する場合）	×
	菜ばし (焼きそばの際にあると便利)	×	新聞紙 (カレー拭き取り用)	×	救急薬品 虫よけスプレー	×
ゴミ袋（ゴミ袋を売店で購入した場合，処理できます。） ※食堂で購入した食材から出たゴミを捨てるために，食材受け渡し時，70 リットルのゴミ袋が4セットあたり1枚つきます。						

## 2 標準的な日程（※夕食にあてる場合は、15:00開始を目安に計画）

時間	活動の流れ	役割	内容
8:50~ 9:00	玄関前集合	引率者	玄関前整列指導, 活動者掌握, 事務室に集合の報告
	移動	引率者	職員とともにふれあいの広場へ移動
9:00~ 9:30	全体指導	職員	諸注意, 施設用具の使用法・貸出
9:30~11:00	調理	引率者	材料配付, 用具洗浄, 薪・ガスの準備, 調理
11:00~12:00	食事	引率者	会場準備, 食事, 検査用保存食の準備・提出
12:00~12:30	後片付け	引率者	用具等の洗浄, 清掃, ゴミ処理, 火の始末
12:30~13:00	点検・返却	職員	点検, 確認, 返却

【実施場所】※各炊飯場・ふれあいの広場には屋根があります。



## 3 実施上の留意点

- (1) 「野外炊飯材料等注文用紙」を利用日の3週間前までに当所へ提出してください。
- (2) 衛生管理上、食材の持込みはできません。また、手や調理器具等の洗浄を充分に行い、生食材の取り扱いに注意する等、食中毒予防に努めてください。
- (3) 野外炊飯時の飲酒・喫煙はできません。
- (4) 利用日の1週間前以降の材料の変更・キャンセルはできません。
- (5) 食材は10人分・5人分単位の注文となります。食数の調整は、各団体で行ってください。
- (6) 食材の受け取りについては、入所後の食事数確認の際に売店で確認します。  
材料の受け取り時刻・・・昼食用は9:30以降、夕食用は14:30以降  
※朝食用は別途ご確認ください。  
受け取った食材は、使用直前までキャンプ場管理棟倉庫の冷蔵庫に保管してください。
- (7) 食品衛生法により、調理したもの（50g程度）を検査用保存食袋に詰め、速やかに食堂「グリルのと」まで提出してください。
- (8) 食堂「グリルのと」で購入された食材等のゴミは、食堂の指示に従い処理してください（もえるごみと残飯をまとめて袋に入れてください）。
- (9) 借用物は、よく洗浄してから持参したふきんで水分を拭き取り、職員の点検を受け、元の場所に戻してください。かまど及び使用場所は、使用后、必ず清掃してください。

