

# 野外炊事 世界の料理

## 概要・教育的効果

食材や調理の仕方の英語を正しく聞き取ったり、簡単な英語を使ったりしながら、外国料理を作ります。異文化への理解を深めるとともに、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。



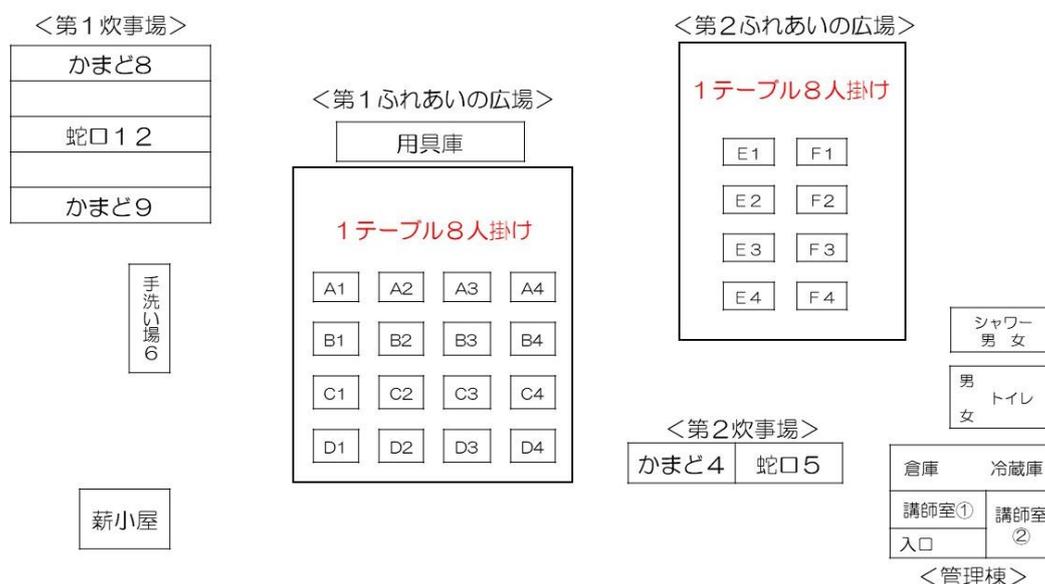
## 1 活動計画立案にあたって

期 間 等	4月～11月					
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・6年生、8～160名まで ※ピザは最大70名まで ②各班8名程度が適当、20班まで					
実 施 場 所	野外炊事場（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	活動費：1人 300円、材料費・薪代・ガス器具代					
献 立	ピザ（イタリア） ガパオライス（タイ）		・・・鉄板で調理 ・・・お米はかまど、具材は鉄板で調理			
当 施 設 の 貸 出 物 品	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		
	鉄なべ（米用）	各1	鉄板	1		
	ざる・ボール	各1	おたま	2		
	菜箸	2	フライ返し	4		
	しゃもじ	1	ピーラー	2		
	アルミホイル・ クッキングシート （ピザのみ）	1	チャッカマン	1		
	ガス器具	1	アルコール消毒液	1		
	クレンザー 食器用洗剤	人数に応じて 適宜対応	スポンジ たわし（スコッチブ ライト）	人数に応じて 適宜対応		
	検査用保存食袋	1				
各 団 体 の 持 参 物	物品名	売店 販売	物品名	売店 販売	物品名	売店 販売
	薪 （ガパオライスのみ）	○	ふきん・ぞうきん （各班各3枚程度）	○	キッチンペーパー （用具の仕上げ拭き）	○
	はし・スプーン 皿	○	軍手（綿のもの・ゴム がついていないもの）	○	ビニール手袋 （ピザのみ）	×
	筆記用具	×	レシピ （HPから印刷して 持参。1人1冊）	×	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は、施設で回収・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、70L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 ~ 9:20	全体指導①	職 員	諸注意、施設用具の使用法・貸出
9:20 ~ 9:45	全体指導②	職員 引率者	活動中に使用する英語表現の確認（レシピ使用）
9:45 ~ 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】 ※各炊事場およびふれあいの広場には、屋根があります。



## 3 実施上の留意点

- 活動時に積極的な英語を使つてのコミュニケーションを図るため、レシピ等を使い、学校での事前指導をお勧めします。
- 「野外炊事材料等注文用紙」を利用日の3週間前までに交流の家へ提出してください。
- 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。（夕食の場合は、19：30まで）  
衛生管理上、食材の持込みについてはご相談ください。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。
- 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。  
食材は8人分・4人分単位の注文となります。食数の調整は団体で行ってください。
- 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。）
- 借用物は、よく洗浄してから持参したふきんやキッチンペーパーで水分を拭き取り、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。
- 鉄板の表面はコーティングされています。傷つけないよう気を付けて洗浄してください。
- かまどは火の粉が飛びます。燃えにくい素材の服装が望ましいです。
- かまどや調理の監督など引率者の役割分担を事前においてください。