

野外炊飯 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。



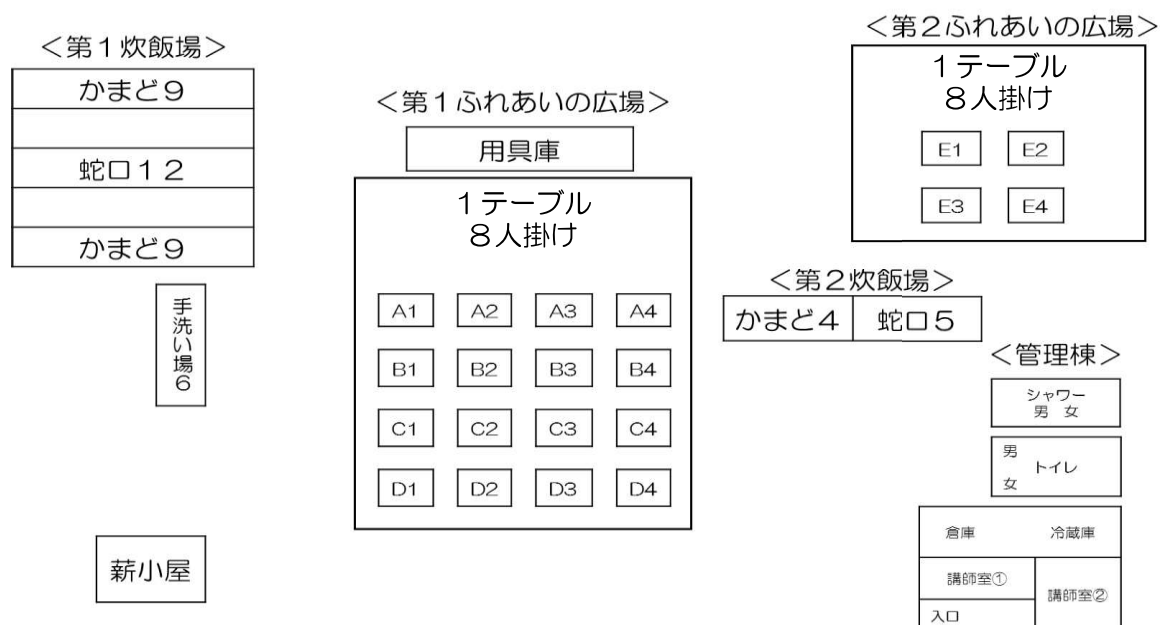
1 活動計画立案にあたって

期 間 等	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	①小学校5・6年生，8～160名まで					
班 編 成 等	②各班8名程度が適当，20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	活動費：1人 100円，材料費・薪代・ガス器具代（詳細はP.16参照）					
献 立	ジャンバラヤ（アメリカ）		お米はかまど、具材は鉄板で調理			
	ガパオライス（タイ）		お米、具材ともに鉄板で調理			
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		
	菜箸	1	計量カップ	1		
	しゃもじ	一式	フライ返し	4		
	ピーラー	2	ガス器具	1		
	アルコール消毒液	1	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
	レシピ (HPからダウンロードし印刷して持参。1人1冊)	×	薪 (ガパオライスのみ)	○	ガスマッチ (着火時に使用)	○
	筆記用具	×	クレンザー 食器用洗剤	○	はし・スプーン 皿	○
	ふきん・ぞうきん (各班各3枚程度)	○	スポンジ・たわし	○	軍手(綿のもの・ゴムがついていないもの)	○
	キッチンペーパー (用具の仕上げ拭き)	○	救急薬品 虫よけスプレー	×	アルミホイル (ジャンバラヤのみ)	○
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，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】※各炊飯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

- (1) 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。
- (2) 「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。
- (3) 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。
- (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8人分・4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9:00以降、夕食用は15:00以降
 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。