

『野外炊事』

集団での炊事や食事の楽しみを分かち合う活動である。おいしい食事を自分達で作るプロセスには、コミュニケーショントレーニングの要素が含まれている。自然の家では、調理の分担や片づけすることを通して、協調性を高めることや、仲間の良さに気づく等の効果を期待している。感染症対策として、①少人数で実施できるということ②ごみは極力少なくすることということを考慮し、食事はカレー限定としている。

【時期】 4月～10月上旬

【所要時間】 3時間～4時間

【対象】 小学校高学年以上

【定員・場所】 50名 10グループ程度 → グリーンホール（GH）

100名 20グループ程度 → GHおよび野外炊事場

【準備】

（個人）スプーン、軍手、飲料水、帽子、長袖・長ズボン、汗ふきタオル、雨具

（団体）うちわ、着火道具、ふきん・雑巾、洗剤、スポンジ、金たわし、布きれ、
サラダ油（鍋と羽釜のコーティングのため）

※次の物品は自然の家で購入して下さい。（購入は、別紙の教材等購入申込書を提出する。）

①食材（5人前で1セット 2500円）※5人前セット固定

②薪（かまど2つに対して1束） ③着火材※1Gで2本程度

（自然の家）消毒液、ハンドソープ

野外炊事庫・GHにあるもの ※食材はすべて野外炊事庫（肉は冷蔵庫）にあります。

（1）①かまど（焼き台）※GHにもあり ②耐熱手袋 ③生ごみ用ごみ袋 ④検食袋

（2）コンテナ（①～⑳）に納められている物

①羽釜（3号炊き）×1 ②なべ×1 ③火バサミ×1

（3）食器カゴ（①～⑳）に納められている物

①カレー皿×5 ②しゃもじ×2 ③おたま×1 ④皮むき器×2 ⑤ボウル×2

⑥ザル×2

（4）調理で使うもの

①包丁×1 ②まな板×1

（5）かまどで使うもの ※GHにもあり

①目皿（グレーチング）



【指導】 自然の家職員は、道具の説明と活動終了時の点検のみ行います。その他、火おこしや調理については団体の引率者が指導してください。

【展開例】

1. 受付時に検食袋、消毒液、ハンドソープを受け取る。

2. 野外炊事庫前に集合し、職員からの説明を聞く。

3. コンテナ・食器かご・包丁・まな板・食材を持っていく。

*GHで行う場合は、コンテナと食器かごがGHにあるので、
運ぶ必要はない。

4. 役割分担をして調理を行う。

（事前にyoutubeを視聴しておく。）

5. 食べ終わったら片づけをし、職員の点検を受ける。

*生ごみは生ごみ処理機の中に入れる。（生ごみ以外のものは絶対に入れない。）

*その他のごみはすべて持ち帰り。

*食器カゴに入っているものは施設で洗浄するため、羽釜とお鍋以外の汚れたものはさっと水洗い



をし、最初と同じように食器カゴに入れて野外炊事庫のテーブルの上に返却。

* 羽釜（ふた・本体・台座）・なべは団体で洗浄し返却。

→黄色いコンテナに入れて、職員が点検してから同じ番号の棚にもどす。

【指導上の留意点】

1. 来所日の2週間前までに、「教材等購入申込書」を提出する。
※食材の持ち込みはできない。
2. 食事、後片付けの時間を考慮し、ゆとりをもった時間設定にする。片付けは日没前までに行うようにするのが望ましい。
3. 野外炊事をスムーズに開始するため、グループごとに次の役割分担を決めておく。
4. 羽釜と鍋の外側に油を引いてコーティングする。
5. 羽釜は熱いので、必ず引率者が降ろす。
6. 完成したカレーライスをスプーン1杯程度検食袋に入れて、点検に来た職員に渡す。
7. 職員の点検項目

- ①羽釜・なべ（洗浄状態、破損、紛失）
- ②「ゴミ」の処理は適切になされているか。
- ③流し台などの共用部分の清掃がなされているか。
- ④火の後始末をしているか。

8. 片づけの仕方

| 運ぶもの | 野外炊事場 | グリーンホール（GH） |
|------------------|---|---|
| かまど | 野外炊事場⇒野外炊事庫 ※必ず火の後始末をする。 | GHのシャッター内 ※必ず火の後始末をする。 |
| 黄色いコンテナ （①～⑫） | ①羽釜と鍋をしっかりと洗う ②職員の点検を受ける ③野外炊事庫へ持っていき、番号順に並べる。（GHはリヤカー使用） | |
| 食器カゴ （①～⑫） | ①さっと水で洗い流してカゴに入れる ②カゴごとに野炊庫の返却台の上に置く。 | ①さっと水で洗い流してカゴに入れる ②リヤカーで野炊庫に持っていき、カゴごと返却台の上に置く |
| 包丁・まな板 | ①さっと水で洗い流して野外炊事庫に持っていく。 ②返却台にあるかごにまとめて入れる。 | |

** youtube「日高 sun 太ちゃんねる」でも動画を公開中。

右のQRコードを読み込むか、「日高 sun 太ちゃんねる」で検索してください。



- 【参 考】 ◎特別活動 ～ 仲間とコミュニケーションをとりながら一緒に調理に取り組むことで、より良い人間関係を築こうとする態度を育むことができる。
- ◎家 庭 ～ 調理の基礎について、実習を通して学ぶことができる。
- 教科との
関連