

No.	201	野外炊飯			
概要	施設の野外炊飯場にかまどを作り、火を起こしてご飯を炊いたり、カレーや豚汁などを作ったりする。				
内容	人数(人)	10~80人	時間	3~4時間	
	対象	小5以上	時期	通年	
	場所	野外炊飯場・バーベキューハウス (荒天時は玄関横、試食・調理室)			
	指導形態	自主活動 ・ 職員による事前の説明のみ ・ 職員による直接指導			
	安全管理	引率者による監視			
ねらい	○かまどに火を起こしたり、その火で食事を作ったりする体験を通して「作る喜び・苦勞・感謝」を知る。 ○役割を分担し、協力して作りあげることで、「仲間の大切さ」を知る。 ○自ら作り、食べるという過程を通し、「食」に対する関心を高める。				
準備	施設から貸出	耐火レンガ、ブロック、鉄棒(網つき)、羽釜、鍋、圧電式ライター、新聞紙、包丁、野外炊飯セット一式(10名分×8セット)、火ばさみ、火吹き竹、うちわ、耐火手袋、じゅうのう			
	団体で準備	軍手、タオル、帽子、水筒、活動に適した服装(裾の広がりが無い長袖、長ズボンなど)・靴			
	確認事項	・火起こし体験と併せて実施することもできる。(プラス1時間:要指導) ・荒天時は、研修団体と相談の上、ロケットストーブを使い、玄関横、試食・調理室に場所を代えて実施する。(燃料費はキャンセル可能) ・食物アレルギーの有無を確認する。 ・引率者は職員と実施方法や監視体制・安全管理等について事前に確認を行う。			



	内 容	留意事項	
活動日より前	①予約時にアレルギーの有無を確認する。 ②野外炊飯材料等申込書により、食材や燃料を注文する。	○注文数の変更は、3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。	
活動前	①食材等をリヤカーでバーベキューハウスまで運搬する。 ②屋外創作棟へ移動する。 ③野外炊飯セット、羽釜、鍋をバーベキューハウスまで運ぶ。 ④火ばさみ、じゅうのう、吹き竹、うちわ、鉄棒等の野外炊飯用具を野外炊飯場まで運ぶ。	○食材(特に野菜類)は、グループ数に応じて研修団体が包丁で切りわけする。	
活動の説明	【屋外創作棟】 ①活動の流れ ②必要な道具と片付け方 ③注意事項 【野外炊飯場】 ①かまどの作り方・火の起こし方 ②片付け方 【バーベキューハウス】 ①バーベキューハウスの使い方 ②片付け方	○調理器具は、使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○準備から片付けまでが研修であることを徹底する。	
展開	【野外炊飯場】 ①ブロックや耐火レンガを使い、かまどを作る。 ②新聞紙や小枝を用い、かまどに火を起こす。 ③火が起きたら薪を加え、羽釜でご飯を炊き、鍋でカレーを煮る。 ④できたら、炊飯場まわり又はバーベキューハウス内で食べる。 ~食事終了後~ ⑤燃え残った薪や灰などをじゅうのうを使って専用の缶に入れ、消火する。 ⑥かまどに使った耐火レンガやブロックを元の場所に戻す。 ⑦かまど周辺や食べた場所などを片付け、掃除をする。 ⑧職員の点検を受ける。 ⑨野外炊飯用具等を屋外創作棟に戻す。	【バーベキューハウス】 ①羽釜で米をとき、適量の水を入れ、炊飯場へ運ぶ。 ②肉、野菜等を切り、鍋、適量の水、ルーと一緒に炊飯場へ運ぶ。 ③食事に使う食器等を洗って準備する。 ~食事終了後~ ④羽釜や鍋、食器等をきれいに洗う。 ⑤バーベキューハウス内の掃除をする。 ・流しのごみなども取る。 ⑥職員の点検を受ける。 ⑦野外炊飯セット、羽釜、鍋などを屋外創作棟に戻す。	○引率者は、けがや火傷、火災事故等がないように、安全監視を行う。 ○衛生面には十分に気を付ける。 ○火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。必要に応じて耐火手袋を着用する。 ○羽釜・鍋は、原則バーベキューハウス外の水道を利用し、黒いすすが完全になくなるまできれいに洗う。 ○食器類はすべて洗剤できれいに洗い、数量を確認して元の場所に戻す。 ○生ゴミはゴミ袋に入れ、ゴミステーションまで運ぶ。 ○片付けの際は、野外炊飯セット、羽釜、鍋は職員の点検を受けた後、屋外創作棟へ運び、もとの場所へ片付ける。