



野外炊事（カレー編）



○利用団体で用意するもの

個人：☐軍手（綿100%） ☐帽子 ☐長袖・長ズボン
☐雨具 ☐飲み物 ☐運動靴

団体：☐新聞紙 ☐チャッカマン ☐救急用品 ☐スポンジ
☐食器用ふきん ☐テーブル用ふきん ☐金だわし
☐クレンザー ☐食器用洗剤 ☐懐中電灯（夕食時）

活動前

1. 事務室にて職員と「**最終確認**」の打ち合わせを行う。
「**食器・食材庫の鍵**」「**野外備品使用報告書**」「**ごみ袋**」「**検体袋**」を受け取る。※打ち合わせ後、野外炊事場に移動する。
2. 野外炊事場に行き、場所の確認を行う。（活動の30分前）
※食材の内容や食数を確認し、分ける必要があれば、食材を分ける。

活動の流れ

1. 火起こし

（1）かまどの準備をする。

①道具倉庫からかまどの道具を準備する。



②まき倉庫からまきを持ってくる。

※**1つのかまどにつき1束で充分です。**

③まきの束をバラしたら、すぐに**針金**をバケツに捨てる。



(2) まきを組む。

①バケツに水を半分程度入れる。

②かまどに目の細かい方のあみを下側に設置する。

※あみの種類に注意

③まきを井桁に組む。

④新聞紙を半分に切り、丸める。それを4つ作る。

⑤3つを三角形に置き、その上に1つ置く。

(ピラミッド状にする。)

⑥まきを半分に折り、新聞紙のまわりに立てかける。



⑦目のあらい方のあみをかまどの上側に設置する。

(3) 火をつける。※食材を切り終わったらぐらいがちょうどよい。

2. 調理

(1) 調理の準備をする。

①手を洗う。調理道具を用意する。



※調理道具を必ず洗う。

※ゴミ袋をバケツにセットする。

②食材庫から食材を炊事場へ運ぶ。



(2) 食材を切る。

①食材を洗い、食べやすい大きさに切る。



②なべの外側にクレンザーをぬり、乾いたら、食材を入れる。



(3) 米を研ぐ。

①ざるを使って、米を研ぐ。

②研いだ米を鍋に入れ、水を入れる。

(深さは、**手の甲が水につかる**まで)



(4) 鍋を火に掛ける。

①火加減を調整する。

調理道具を洗う。

②洗い終わった調理道具を消毒し、元場所に戻す。

③食器を洗い、用意する。



(ご飯) 鍋から湯気が出なくなり、中の水がなくなったら、鍋をかまどからおろす。



(カレー) じゃがいもとにんじんが柔らかくなったら、ルーを入れて混ぜる。



(5) 食べる。



3. 片付け

(1) 片付けをする。

①食器を洗い、団体の指導者がチェックし、消毒したら元の場所に戻す。

②鍋を洗う。



③鍋を洗い終わったら、団体の指導者がチェックし、テーブルに置く。

④終わったら、事務室に連絡する。

赤城職員のチェックを受ける。合格した鍋を消毒し、元の場所に戻す。



⑤かまどをきれいにする。灰を片付ける。



(2) 最終確認する。

①炊事場がきれいになったか確認する。

②かまど倉庫の道具がそろっているか確認する。

③**ごみの分別**が問題ないか確認する。

④（屋根付き広場の場合）ブラシをかける。

⑤食器食材庫に鍵をかける。

⑥「食器食材庫の鍵」を事務室に返す。

