

# 野外炊事

薪で火をおこし、料理を作る体験を楽しむことができます。また、グループで協力して活動することの楽しさや大切さを学ぶことができ、仲間づくりにも効果のある活動です。

<b>場所</b>	野外活動棟 野外炊事棟	<b>対象</b>	小学生以上
<b>所要時間</b>	4～5 時間 (石窯は温めに2時間程度)	<b>人数</b>	50 班まで (1 班 8 名程度)
<b>時期</b>	4 月～11 月 (これ以降は要相談)	<b>天候</b>	雨天時可 (荒天時は相談)
<b>指導</b>	職員指導あり ※着火まで	<b>提出書類</b>	教材注文票
<b>経費</b>	食材代：ホームページに掲載 薪代：650 円/束 野外炊事用具使用料：100 円/人・回		



<b>活動の 教育的効果</b>	(1) 野外で調理することの楽しさを味わう。
	(2) 仲間と協力することの大切さを感じたり、作り上げる達成感を味わったりする。
<b>準備 するもの</b>	(3) 水の使用量やゴミを減らすことで、環境を守る意欲・態度を育む。
	(4) 野外で火をおこしたり、電気を使わずに調理したりすることで、防災力の向上を図る。
	<b>団体が準備するもの</b>
	<input type="checkbox"/> 食材（食堂に発注・持込不可） <input type="checkbox"/> 薪（食堂に発注・持込可） <input type="checkbox"/> マッチ又はライター <input type="checkbox"/> 軍手 <input type="checkbox"/> 新聞紙 <input type="checkbox"/> 洗剤 <input type="checkbox"/> 金たわし <input type="checkbox"/> クレンザー <input type="checkbox"/> 生ごみ用ネット <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> ふきん <input type="checkbox"/> アルミホイル・ラップ（ピザの場合）
	<b>交流の家が貸し出すもの</b>
	<input type="checkbox"/> 調理器具（鍋、ボウル、ざる、包丁 等） <input type="checkbox"/> 食器（皿、茶わん、箸、スプーン 等） （必要に応じて） <input type="checkbox"/> 三角コーナー <input type="checkbox"/> さいばし <input type="checkbox"/> 食器用消毒アルコール 等
	<b>あると便利なもの</b>
<input type="checkbox"/> 雑巾 <input type="checkbox"/> ピーラー	
<b>備考</b>	<input type="checkbox"/> 食堂で野菜を切る等、対応可（追加料金必要）

特別な施設での活動

活動の流れ

# 野外炊事

	時間	項目	内容	備考
活動内容 (手順)	事前	役割分担	<input type="checkbox"/> グループ内で、役割を分担する。	
	30分	野外炊事の説明	<input type="checkbox"/> 活動エリアの説明 <input type="checkbox"/> 全体の流れの説明 <input type="checkbox"/> 調理器具・食器の説明 <input type="checkbox"/> 安全に関する注意 <input type="checkbox"/> かまどの作り方・火のおこし方 <input type="checkbox"/> ご飯の炊き方 <input type="checkbox"/> 調理の仕方	
	10~20分	物品の受け取り	<input type="checkbox"/> 食材をレストランで受け取る。 <input type="checkbox"/> 調理器具・食器を野外炊事庫で借りる。 <input type="checkbox"/> 物品の数を確認する。	
	60分 (石窯の場合 プラス90分)	火起こし 調理	<input type="checkbox"/> かまどを作る。 <input type="checkbox"/> 調理する。	
	30~40分	食事		
	40~60分	片付け	<input type="checkbox"/> 食器・調理器具を洗う。 <input type="checkbox"/> 灰を捨てる。 <input type="checkbox"/> 活動場所を清掃する。 <input type="checkbox"/> 職員の点検を受ける。 ※夕飯に野外炊事を行った際の点検は、翌朝等、事後に行う場合がある。	
	想定される リスク	<input type="checkbox"/> 手を切る（包丁で食材を切るとき） <input type="checkbox"/> やけど（鍋ややかんを持つ、かまどに薪をくべる、衣服に火が燃え移る） <input type="checkbox"/> 転倒（走ったり、ふざけたりしてつまづく） <input type="checkbox"/> 腹痛（生焼け・生煮えの肉を食べる、食べ過ぎる）		
指導の バリエーション	<input type="checkbox"/> 協調性を育むことを目的とした指導の方法 <input type="checkbox"/> 環境に配慮した指導の方法 <input type="checkbox"/> 燃焼の仕組みを体験的に学ぶ指導の方法 <input type="checkbox"/> 防災力向上を目的とした指導の方法 <input type="checkbox"/> SDGs と関連させた指導の方法			

特別な施設での活動