

活動名	野外炊事（石窯クッキング、ドラム缶クッキング含む）				
活動概要	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意義を学ぶことができ、仲間づくりにも効果のある活動です。				
育つ力	自己肯定感	積極性	コミュニケーション能力	協調性	
	やり抜く力	学ぶ力	健康管理	勤労観	
諸条件	場 所	野外活動棟・野外炊事棟		対 象	小学生～大人
	所要時間	4～5時間 (石窯の場合は窯を温めるのに2時間程度かかります。)		人 数	～400人 (要相談)
	時 期	4月～11月 (これ以外は要相談)		天 候	雨天時可 (荒天時は要相談)
活動の教育的効果	<p>(1) 野外で調理することの楽しさを味わう。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>				
準備するもの	団体が準備するもの		交流の家が貸し出すもの		
	次ページ参照		次ページ参照		
活動内容 (手順)	時 間	項 目	内 容		備 考
	事前	役割分担	<input type="checkbox"/> グループ内で、役割を分担する。 <input type="checkbox"/> 職員による指導が必要な場合は「指導依頼書」を提出する		
	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分～20分	物品の受取り	<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(70分) (石窯の場合 プラス90分)	火おこし・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 ※夕飯の際は事後点検となる		
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"/> 火傷（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"/> 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				
備考	<input type="checkbox"/> 食器（持ち込み）を使い捨てにすることも可能 <input type="checkbox"/> 調理実習未経験の団体は、食堂で野菜を切る等、対応可（追加料金有）				

★野外炊事準備物品

○団体が準備するもの

- 食材（レストランに発注・持込不可）
- 薪（レストランに発注・持込可）
- 軍手 マッチ又はチャッカマン
- 新聞紙 洗剤 ゴミ袋
- スポンジ ふきん
- アルミホイル・ラップ（ピザの場合）

○あると便利なもの

- 金たわし 雑巾
- クレンザー 生ごみ用ネット

○交流の家が貸し出すもの（下記写真参照）

- 調理器具（鍋、ボウル、ざる、包丁 等）
- 食器（皿、茶わん、箸、スプーン 等）
- 食器用消毒アルコール 等



★野外炊事メニュー一覧（金額は1人前 ※炊飯Kは除く）

記号	メニュー	金額	記号	メニュー	金額
炊飯A	カレーライス	630円	炊飯H	焼きそば	530円
炊飯B	豚汁・炊き込みご飯	630円	炊飯I	カートンドッグ（牛乳パック持参）	480円
炊飯C	ほうとう	680円	炊飯J	ピザづくり（4枚から）	480円/枚
炊飯D	バーベキュー（米飯）	780円	炊飯K	スモア体験（1セット10人前）	1,200円
炊飯E	バーベキュー（焼きそば）	780円	炊飯L	朝食用 米飯セット	500円
炊飯F	SPバーベキュー（米飯）	1,480円	炊飯M	朝食用 パンセット（薪不要）	500円
炊飯G	SPバーベキュー（焼きそば）	1,480円			

※仕入れの都合により、一部内容が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※お申込みは、ご利用日の2か月前から承ります。追加・変更は、実施日の1週間前の15:00までをお願いいたします。

※1セット、4人前以上での注文をお願いいたします（炊飯Kを除く）

※金額は、令和5年4月1日現在のものです。今後の物価の変動等により変更になる可能性があります。

※土日祝日をはさむ場合など、追加・変更ができない可能性がありますので、予めご了承ください。

★野外炊事メニューのキャンセルについて

野外炊事をご利用予定の際、注文数の追加、変更やキャンセル料の発生等に関して、以下の点にご留意願います。

<注文数の変更と受付期限>

- 新規の注文～**実施日の7日前の15時まで**
- 注文数の追加・削減～**実施日の7日前の15時まで**

<キャンセル料金>

- 利用開始1週間前までのキャンセル～**料金なし**
- 利用開始1週間前を経過してからのキャンセル～**注文数分の100%**
- 利用開始前の食数の減少～**1週間前の15時以降注文数分の100%**

野外炊事の手順を動画で紹介！

