

プログラム名	<b>手作りピザ</b>		時間	3～4時間									
ねらい	1 自然の中で食事を作ることの楽しさを味わい、相互理解や協力の精神を養う。 2 ものや火の大切さを理解し、創意工夫の楽しさを味わう。 3 野外調理の初歩的スキル・マナーを身につける。												
活動内容	1 活動形態 → グループ（10名） 2 内 容 → 道具の正しい使用方法を身につけ、食材を創意工夫して屋外での炊飯を実施する。 食文化を考えるとともに生きることの大切さを考える活動。												
対象	制限なし	活動可能人数	70名										
	<p><b>1 集 合</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>活動10分前に集合し場所の確認、活動の進め方などを「玄海の家」指導員と確認</li> <li>グループの場合は、グループごとに集合</li> <li>参加人員と健康状態の把握</li> </ul> <table border="1" data-bbox="906 680 1477 898"> <tr> <td>かまど係</td> <td>食器係</td> <td>食材係</td> </tr> <tr> <td>ピザ釜作り 薪割り 火おこし</td> <td>食器の受け取り 食器の確認</td> <td>食材の受け取り</td> </tr> <tr> <td colspan="3">食器洗い、食材準備、ピザ作り</td> </tr> </table> <p><b>2 事前指導</b>（「玄海の家」職員、約30分）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>係の確認（かまど係、食器係、食材係）</li> <li>炊飯セットの配布と数の確認（1セット10人分）</li> <li>アルコール消毒について</li> <li>ピザ窯の作り方について</li> <li>調理について（①炊飯場の使い方 ②火おこし・薪割りの仕方 ③ピザの作り方）</li> <li>後片付けについて（①炊飯セットの洗い方・片付け方 ②ゴミの処理の仕方 ③炊飯場・かまどの片付け方）</li> <li>食材受取（団体引率者のもと、団体が食堂に取りに行く。）</li> </ul> <p><b>3 調理と食事</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>野外炊飯場で生地づくり、発酵を行う。</li> <li>発酵準備ができたなら、かまど係は火の準備を行う。</li> <li>トッピングを行い、焼く準備ができたなら、ピザ窯で焼く。</li> <li>焼き終わったら、野外炊飯場で試食する。</li> </ul> <p><b>4 後片付け</b>（各団体）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>道具の片づけ、ゴミの処理</li> <li>人数確認および借用物の確認と事務室、食堂売店への返却</li> <li>評価と反省</li> </ul> <p><b>5 食器点検</b>（「玄海の家」職員）</p>				かまど係	食器係	食材係	ピザ釜作り 薪割り 火おこし	食器の受け取り 食器の確認	食材の受け取り	食器洗い、食材準備、ピザ作り		
かまど係	食器係	食材係											
ピザ釜作り 薪割り 火おこし	食器の受け取り 食器の確認	食材の受け取り											
食器洗い、食材準備、ピザ作り													
実施上の留意点	1 班編成は7班までとする。（1班10名以内） 2 ピザを焼く作業は、団体引率者が行う。 ※窯温度を下げないように、薪を加え温度を維持する。 4 物品の購入および支払いは、すべて食堂売店で行う。 5 薪は、おおよそ <b>1班に1束</b> が目安です。 6 上記に加え、野外炊飯（活動資料P8）の実施上の留意点もご確認ください。												
引率者の役割	ピザを焼く作業、ピザ窯の片付け												
「玄海の家」で準備できる物	野外炊飯セット内容（包丁2、まな板2、飯盒2〈5合炊き〉、大鍋1、やかん1、コップ10、大皿・スプーン〈各10人分〉お玉2、しゃもじ2、ざる1、ポウル1）、ナタ、スポンジ、たわし、バケツ、簡易ピザ窯用具一式、ハンドソープ												
	軍手（個人）、食器用ふきん（キッチンペーパー・キッチンタオルでも可）、台ふき												

利用団体で  
準備する物

食用油（鉄板の片付けで使います）

新聞紙、マッチ・ライター、うちわ、洗剤、救急医薬品等

※活動費：10人分 3,000円 5人分 1,600円

プログラム名	<b>野外炊飯</b>		時 間
ねらい	1 自然の中で食事を作ることの楽しさを味わい、相互理解や協力の精神を養う。 2 ものや火の大切さを理解し、創意工夫の楽しみを味わう。 3 野外調理の初歩的技能・マナーを身につける。		
活動内容	1 活動形態 → グループ（8～10名） 2 内 容 → 道具の正しい使用方法を身につけ、食材を創意工夫して屋外での食文化を考えるとともに生きることの大切さを考える活動。		
対 象	制限なし	活動可能人数	210名（1C）
展 開 例	<p><b>1 集 合</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・活動10分前に集合し場所の確認、活動の進め方などを「玄海の家」指導員より説明</li> <li>・指定された場所にグループごとに集合（入所時に確認）</li> <li>・参加人員と健康状態の把握</li> </ul> <p><b>2 事前指導</b>（「玄海の家」指導員・約30分）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯セットの配布と数の確認（1セット10人分）</li> <li>・アルコール消毒について</li> <li>・調理について（①炊飯場の使い方 ②火おこし・薪割りの仕方 ③ご飯・おかずの作り方 ④水の使い</li> <li>・後片付けについて（①炊飯セットの洗いや片付け方 ②ゴミの処理の仕方 ③炊飯場・かまどの片</li> <li>・食材受取（団体引率者のもと、団体が食堂に取りに行く。班ごとに食材が準備してある。）</li> </ul> <p><b>3 調理と食事</b>（約2時間）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野外食堂テーブルの利用も可</li> </ul> <p><b>4 後片付け</b>（約1時間）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯セットの後片付け</li> <li>・炊飯場の片付けとゴミの処理</li> </ul> <p><b>5 食器点検</b>（「玄海の家」指導員）</p>		
実 施 上 の 留 意 点	<p><b>1 野外炊飯場は、基本的にキャンプ活動をする団体が利用する。</b>  <u>ただし、本館利用団体においても、野外炊飯場利用に支障がない場合は野外利用することができる。</u></p> <p>2 実施においては、班ごとに係を決めておくとよい。        〈例〉かまど係、食器係、食材係 等</p> <p>3 班の人数構成は1班8～10人が望ましい。指導者は、各班に分散して入り、そ        指導監督をするのが望ましい。</p> <p>4 ゴミは生ゴミ、可燃ゴミに分け、それぞれ指定ゴミ袋(45ℓ1袋150円)に入れ        生ゴミは食堂裏ポリバケツに中へ入れ、可燃ゴミは食堂裏ゴミ置き場にて処理        不燃物置き場にて処理。<u>（食材受取の際に引率者は場所を確認）</u></p> <p>5 食材、炊飯用具の持ち込みもできるが、薪代は食堂内売店で精算する。        ・ゴミ処理は、各自持ち帰り。ただし、生ゴミについては、上記に準じて処理        食材管理は、利用団体が責任を持つ。</p> <p><b>6 水道の排水口に、食べカスなどを流さない。</b></p> <p>7 用具の貸し出し、返却は「玄海の家」の職員の点検を受け正確に行う。</p> <p>8 服装については、火を取り扱うので、長袖、長ズボンが望ましい。</p>		

9 火気や刃物の取扱いについては細心の注意をはらい、最終点検を実施する。

10 野外炊飯の食材等は「利用の手引き」(P2)を参照してください。

「玄海の家」で準備できる物	野外炊飯1セット内容 (包丁2、まな板2、丸型飯盒2〈5合炊き〉、大鍋1、やかん1、コック大皿・スプーン〈各10人分〉、お玉2、しゃもじ2、ざる1、ボウル1)、ナタ、スポンジ、たわし、バ
利用団体で準備する物	<u>軍手(個人)、食器用ふきん(キッチンペーパー・キッチンタオル)</u> 、新聞紙、マッチ・ライター、うちわ、洗剤、ハンドソープ、救急医薬品等

3~4時間

炊飯を実施する。

名×21G)

員と確認

方)  
付付け方)

外炊飯を実施

の班の

いる。

!。不燃物は食堂裏

!をしてもよい。

フ10

ケツ

も可)、台ふぎ