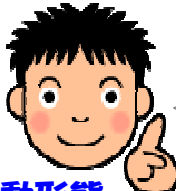


野外調理（ホットドッグ）

1 活動のねらい

コミュニケーション能力	自分のことは自分です	何事も最後までやり遂げる	リーダー性	自己をふり返り、集団を見つめ直す	自然に親しみ、環境について考える
◎	◎	○		○	

2 概要



青年の家に設置しているキャンプ場またはピザ釜場を利用して、薪割り、火おこし、調理、後片づけまでを体験します。

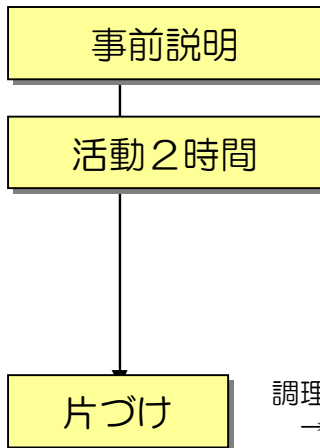
ポイント

★事前に団体で班編制を行って下さい。
(例：6人班〇組)

3 対象・活動形態

小学生～成人 4名～8名のグループで約150名
※野外調理場 約100名
ピザ釜場 約50名

4 活動の流れ



食材の受け取り（食堂） かまどへ移動
野外調理の手順説明 安全指導

調理器具・食器の受け取り
及び数の確認
各役割担当に分かれて活動

- ・食器洗い
- ・薪割り～火おこし～
- ・食材準備

キャベツの千切り
ウインナーボイル

調理器具・食器を洗う
→水気をきれいに拭き取る
器具・食器の数や拭き取り具合を
点検し、返却する
燃えるゴミ・生ゴミを分ける
かまどの灰の処理
流し台の清掃（特に排水口）
炊飯場の清掃

調理例



【ホットドッグ調理手順例】

- ①パン（一人2つ）の切れ目を開ける。
 - ②キャベツを千切りにし、ウインナーをボイルする。
 - ③食材（キャベツの千切り・ボイルウインナー・チーズ）を好みの量で入れる。
 - ④銀紙を軽くしわしわにした後、巻いてきれいに閉じる。
 - ⑤空の牛乳パックの中に、銀紙で巻いたパンを入れる。
 - ⑥パーベキューコンロの網の上に置いて、パーナーで上から点火する。
 - ⑦牛乳パックが下まで焼けたら、銀紙を開くと、ホットドッグの出来上がり。
- ※お好みに合わせてケチャップを付けて召し上がり下さい。

5 準備物

『青年の家』 調理器具、食器、ナタ、バーナー

『団体』 軍手、中性洗剤、布巾、雑巾、スポンジ、たわし、チャッカマン、ゴミ袋、新聞紙、アルミホイル、牛乳パック、ガスボンベ、薪・食材（食堂で注文可能）等

6 野外調理前にやっておくこと（役割分担例）

係名	役割
①「かまど・薪」係	薪割り、火おこし、火の番、かまどの清掃
※ 注意 … 過度の薪割りは、薪がすぐに燃え尽きてしまう（小木・中木・大木を準備）	
②「食材調理」係	食材洗い、調理、流し台の清掃
※ ウインナーは、軽く炒めても良い。	