

# 野外調理（ホットサンド）

## 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、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

事前説明

食材の受け取り（食堂）調理場へ移動  
野外調理の手順説明  
安全指導

活動2時間

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  
・食材準備

片づけ

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



【ホットサンド調理手順例】

- ①パン（1人2枚）を銀紙の上に置く。
- ②キャベツを水で洗い、千切り又は食べやすい大きさにちぎる。
- ③食材（キャベツ・ハム・チーズ）をパンにのせる。
- ④銀紙を軽くしわしわにした後、巻いてきれいに閉じる。
- ④空の牛乳パックの中に、銀紙で巻いたパンを2個入れる。
- ⑤バーベキューコンロの網の上に置いて、バーナーで上から点火する。
- ⑥牛乳パックが下まで焼けたら、銀紙を開くと、ホットサンドの出来上がり。

## 5 準備物

『青年の家』 調理器具、食器、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（調理用：各自1つ、まな板用：各班）、ガスボンベ  
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」係	かまどの清掃
②「食材調理」係	食材洗い、調理、流し台の清掃