
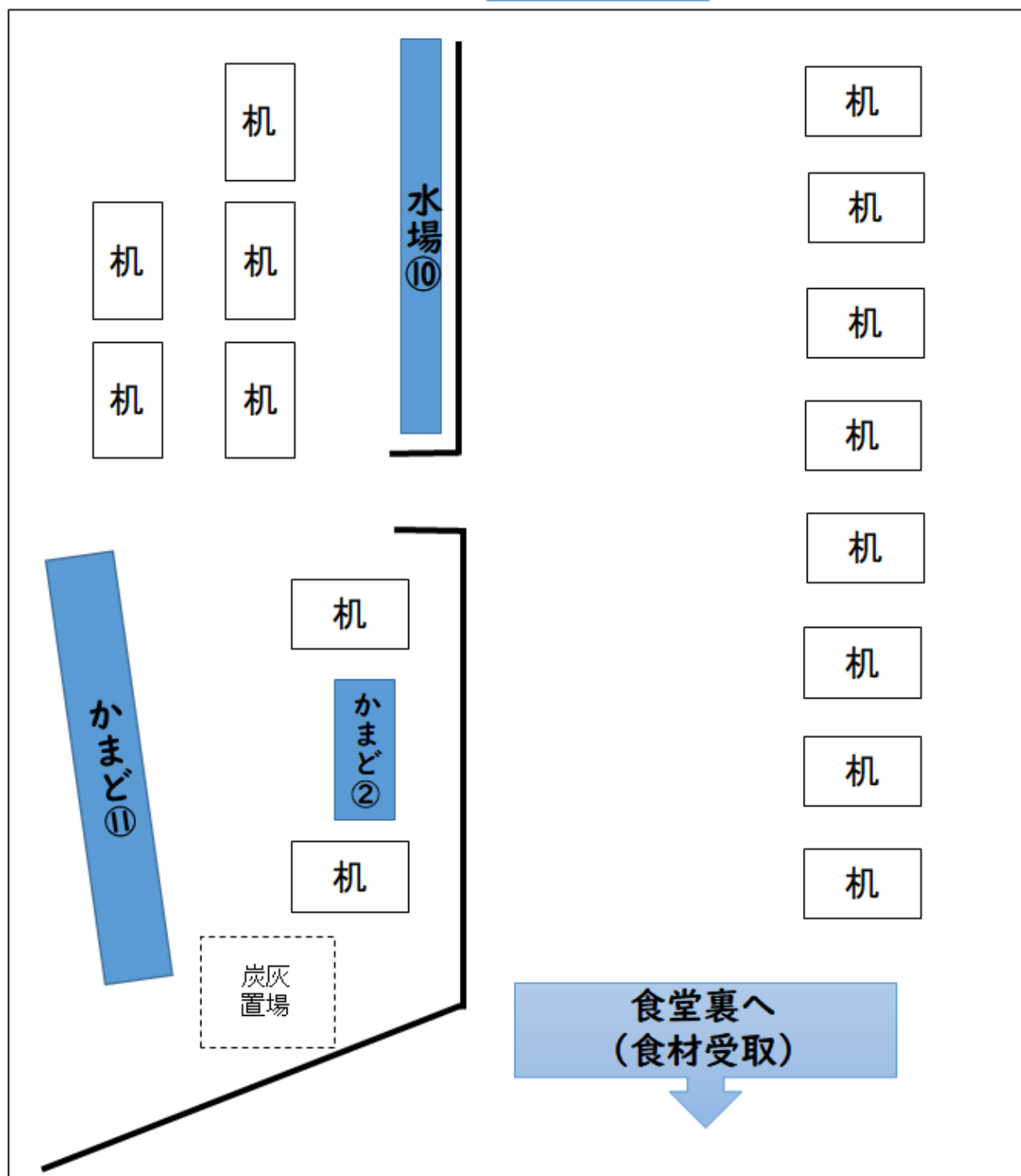


C-1 野外炊飯活動

概要	野外で、仲間と役割分担し協力しながら、美味しい食事をつくる活動																									
ねらい	自然に親しむ	仲間づくり・協調性	課題克服・達成感	 HP詳細へ																						
	○	○	◎																							
	歴史文化に親しむ	知識	創意・工夫																							
		○	○																							
条件	場所	あじさい野外炊飯場(130名程度) 野外炊飯場(40名程度)		対象	小学生以上																					
	時間	4～5時間程度		人数	170名程度まで可能 ※1グループ最大10名																					
	時期	通年		天候	全天候実施可																					
	メニュー料金	別紙「利用の手引き」でご確認ください																								
準備物	センターが貸し出すもの			団体が準備するもの																						
	<input type="checkbox"/> 調理道具セット <input type="checkbox"/> ちりとり <input type="checkbox"/> なた(各班1本) <input type="checkbox"/> ほうき <input type="checkbox"/> スコップ <input type="checkbox"/> 火ばさみ(各班1本)			<input type="checkbox"/> 水筒 <input type="checkbox"/> タオル <input type="checkbox"/> お皿・スプーン <input type="checkbox"/> 軍手 <input type="checkbox"/> マッチ <input type="checkbox"/> 新聞紙 <input type="checkbox"/> ふきん <input type="checkbox"/> 洗剤 <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> 亀の子たわし <input type="checkbox"/> 金たわし																						
展開	※詳細は「野外炊飯活動実施マニュアル」を参照ください。 1 事前(当日までの準備) (1) 実施方法、準備物を把握する。(職員との打合せ、相談、随時受付あり) (2) 野外炊飯場の下見を行う。 (3) 活動グループの組分けをし、役割分担を行う。																									
	2 活動(当日の流れ) (1) 調理の仕方、貸出道具の確認、片付け方、薪割り、火熾しの説明 → センター職員が行います。直前に内容の最終確認をお願いします。 (2) 「野外炊飯(調理)」の実施(カレーライスの場合)																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>食材係</th> <th>食器係</th> <th>かまど係</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①食材を受け取る</td> <td>①道具を受け取る</td> <td>①薪割りの仕方を知る</td> </tr> <tr> <td>②「ご飯」の準備</td> <td>②道具を洗う</td> <td>②薪を割る</td> </tr> <tr> <td>③食材を切る</td> <td>③食材を切る</td> <td>③火を熾す</td> </tr> <tr> <td>④使用済み道具を洗う</td> <td>④使用済み道具を洗う</td> <td>④「ご飯」を炊く</td> </tr> <tr> <td>⑤「カレー」調理補助</td> <td>⑤食事の準備</td> <td>⑤「カレー調理」</td> </tr> <tr> <td>⑥ヨーグルトサーバーを受け取る</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	食材係	食器係	かまど係	①食材を受け取る	①道具を受け取る	①薪割りの仕方を知る	②「ご飯」の準備	②道具を洗う	②薪を割る	③食材を切る	③食材を切る	③火を熾す	④使用済み道具を洗う	④使用済み道具を洗う	④「ご飯」を炊く	⑤「カレー」調理補助	⑤食事の準備	⑤「カレー調理」	⑥ヨーグルトサーバーを受け取る					
	食材係	食器係	かまど係																							
①食材を受け取る	①道具を受け取る	①薪割りの仕方を知る																								
②「ご飯」の準備	②道具を洗う	②薪を割る																								
③食材を切る	③食材を切る	③火を熾す																								
④使用済み道具を洗う	④使用済み道具を洗う	④「ご飯」を炊く																								
⑤「カレー」調理補助	⑤食事の準備	⑤「カレー調理」																								
⑥ヨーグルトサーバーを受け取る																										
(3) 食事をする。 (4) 片付けをする。 3 事後(片付け) (1) 貸出し用具の点検を受ける。 (2) 用具セットや食材かご等の返却。																										
実施の留意点	○ 火や刃物を扱います。安全管理や指導の徹底をお願いします。 ○ 「片付け」→「食器点検」の時間までが「野外炊飯活動」です。余裕のある時間設定をお願いします。 ○ 食材、道具の準備がありますので、「人数×グループ数」を事前にお知らせください。																									

あじさい広場 野外炊飯場 全体図

用具倉庫



- ★ ○数字は、設備数を表しています。かまど13、机15、水場10
- ★ 簡易の「水場」や「かまど」を設置することもできます。ご相談ください。
- ★ 屋根やテントがありますので、雨天時も野外炊飯を行えます。
- ★ イスは机に対して8つ程度あります。追加のイスについてはご相談ください。