

野外炊飯のすすめ方

福島県いわき海浜自然の家

活動前

○ 持参してもらうもの

軍手・・・綿製（ナイロン製は熱に弱いため火傷の危険性があります）
タオル・・・手ふき、汗ふき用

○ 服装

長袖・長ズボンが最適です。

※ ビニール製のジャンパーは熱に弱いため、火の粉が飛び、服が溶けて穴があいたり火傷の危険性があります。活動中は着ないほうがよいでしょう。

○ 食器・用具類（無料）

※ 1セット（8人分）

かまど

食器セット＋ふきん（白タオル2枚）

調理器具セット＋ふきん（青タオル1枚＋台ふきん1枚）

※ コッヘル、カレー鍋、やかん、鉄板はセット数に応じて貸し出しいたします。

※ 洗剤、スポンジ、たわし2種類、除菌スプレーは野外活動センター内にありますので、他の団体と譲り合って必要数お持ちください。

※ ハーフセット4人分も同様です。

○ 炊飯薪

注文いただいた食材料金に含まれています。1セット（ハーフセットも同様）に1束です。火付け用の新聞紙とマッチは代表の方にお渡しします。

○ 包丁

1かまどに包丁を2本ずつ準備いたします。新聞紙、マッチと一緒にケースに入れて代表の方へお渡しします。

○ 食材

食中毒防止の為、飲食物の持ち込みは一切禁止しております。

活動の流れ

説明を聞く

野外活動センター裏に集合して所員の話を書く。



食器・道具・食材運び

班ごとに必要な物を選び、食事テーブルに運ぶ。



調理

下ごしらえをしてから火をおこし、薪が足りなくならないように注意する。

包丁は調理が済んだら洗って、数を確認しカゴに入れて所員へ返却をしてください。

食事

出来上がった班から食べ始めるとよい



後片付け

○ゴミの処理

調理台下の青いバケツにゴミをまとめる。(水道周辺も確認)
まとまったら、カニの看板が目印のゴミ箱に運び入れる。
青いバケツもきれいに洗う。

○鍋類

ススも焦げもたわしで洗い、青いタオルで水気を拭き取る。

○食器・調理器具

カゴの図を見て数の確認をして同じようにしまう。

○かまど

活動センター周辺からペール缶を持ってきて、水を張りススを入れ戻す。余った薪については、余った薪置き場へ運ぶ。
かまどへは水を絶対にかけないこと。(割れてしまいます)



次の利用する人のため、炊飯場はきれいに片づけましょう！

引率・代表の方へ

- 野外炊飯の開始時間は、9：30、15：00、15：30と決まっております。余裕を持って野営場に移動するようにしてください。
- 野外活動センターに所員が待機しています。不明な点は事前にご相談ください。
※ 17時以降の問い合わせは、野外活動センター入口のインターホンをご利用ください。(本館事務室直通です)
- 検食のサンプルを忘れずに冷凍庫に入れてください。(どこの班からでも結構です)
- 清潔で気持ちよい環境維持にご協力ください。
※ 使用した物品や炊飯場の点検・整理をお願いします。
- 食材保管用冷蔵庫の使用はご遠慮願います。

野外炊飯

○ 活動場所 野外活動センター（道具管理・説明場所） 南・北炊飯場（各12かまど）



○ 使用する道具（例：カレーライスの場合）



食器カゴ・器具カゴ



コッヘル



カレー鍋・ふた



やかん



洗剤・除菌スプレー



スポンジ・たわし2種類



ミトン



炊飯薪

○ 薪の組み方・かまどの使い方



上段：鍋類を置く
中段：薪を置く
下段：炭、灰が落ちる



太い薪を4本選ぶ
新聞紙をソフトボール
ぐらいに丸め中心へ。



細い薪、薄い薪を折ったり、捻ったりして、ギザギザを作る。



かまど奥：鍋・やかん
手前：カレー鍋



食材を全て切り終わったら
火を付ける。



やかんを使って水を注ぐ
際や鍋類を運ぶときは必ず
ミトンを手に付ける。



針金かけ

薪の束をバラバラにする。
針金は必ず針金かけへ。
係は最初に行くこと。

○ 活動時に使う道具、片付けの際に使う道具



火ばさみ

薪に火が付いてからは、火ばさみを使って薪をくべること。



ゴミ箱

全てのゴミを入れる。最後にまとめて捨てる
☆カニの看板が目印



ペール缶

水を張って燃えた薪、灰を入れる。必ず水を入れること。



十能（じゅうのう）

ほうき

○ その他



薪置き場

注文した分の薪を運ぶ。
1セット1束。(ハーフも同じ)



あまった薪置き場

無理に燃やさず、あまった薪はあまった薪置き場へ運ぶ。



野営場 ゴミ収集場所

まとめたゴミを運ぶ。
目印はカニの看板！