

野外炊事の流れ

(1) 事前の準備

- ①持ち物の確認：ふきん、台ふきん、食器用洗剤、台所用スポンジ
- ②服装の確認：長袖・長ズボン（化繊でないもの）、運動靴、帽子または三角巾
軍手（滑り止めのないもの）、エプロン ※髪の長い人は束ねましょう。
- ③班編成と係：アクティビティごとに最大班数、班当たりの人数が決まっています。
班ごとに係も決めておきましょう。（3）係について参照



食材庫（10ページ参照）

(2) 当日の手順 調理器具などの殺菌・消毒から後片づけまで

※食材は集合前に食堂の食材庫から運んでください。（スタッフにお声掛けください）

- ①野外炊事場にて全体集合の10分前に殺菌消毒液を調理器具にスプレーする。
消毒係（2人/班）が消毒作業をします。（消毒液は次亜塩素酸ナトリウム6%液の300倍希釈）
- ② 5分間放置する。 消毒終了後、係は全体に合流します。
- ③全体集合し、スタッフから説明を受ける。（食材を食堂から持って集合してください）
説明は注意事項・作り方・後片づけなどについて、約15分かかります。
- ④調理開始
 - ・消毒済みの食器や器具は最初に洗い、水分を拭き取ってから使用します。
 - ・かまどの火は鍋、飯ごうの用意ができる直前に着火します。
 - ・ゴミは食材の皮、食器などまとめてゴミ袋に入れてください。
- ⑤デザート受け取り 1班につき1名、食堂にデザートを受け取りに行きます。
- ⑥ 検体採取 配膳する前に、班ごとに用意された食材を検体袋に入れて、全ての班で取り終わったら引率者の方が担当スタッフに提出してください。
- ⑦「いただきます」～後片づけ
 - ・使用した用具は洗浄後、水気をきれいに拭いてから職員の点検を受け倉庫に返却します。
 - ・かまど、トイレ、水洗い場、調理台を清掃します。
 - ・ゴミ袋はゴミ集積場に運びます。
 - ・食堂から運んだ容器類は食堂に戻します。

(3) 係について

※下記は例です。団体引率者が年齢層や特性をみて判断し、係を決めてください

アクティビティ名	係の例
カレーライスづくり（1班7～16人/最大班数18班）	調理（消毒、デザート）／ごはん／かまど
とことん火起こしカレーづくり（1班8～10人/最大班数18班）	調理（消毒、デザート）／ごはん／かまど
焼きそばづくり（1班6～12人/最大班数12班）	調理（消毒、デザート）／かまど
ドラム缶ピザ&スープづくり（1班6～8人/最大班数8班）	調理（消毒、デザート）／かまど
石窯をつかった本格ピザづくり（1班8～10人/最大班数5班）	調理（消毒、デザート）／かまど
羽釜で炊く地元食材のおむすび&豚汁づくり（1班10～15人/最大班数18班）	ごはん／とん汁（消毒、デザート）／かまど（羽釜）

※ かまど係は火起こしと、火の番をします。希望がある場合は薪割りも行います。
薪割りをする場合は、安全のため必ず引率者がつき、スタッフの指示に従ってください。