

2-4 野外炊事の流れ

(1) 当日の手順

※時間はカレー作りの場合の目安

消毒・食材運搬

全体集合の10分前

- ・消毒係り（2名/班）が野外炊事場にて調理器具の消毒（塩素スプレー）を行う。
- ・消毒係り以外の研修生は食堂の食材庫から食材を持って、野外炊事場に集合する。



①集合・説明

0分～20分

- ・きみかめスタッフより注意事項・作り方・片付けについての説明を全員で受ける。

②火起こし・調理

20分～2時間

- ・消毒した調理器具を水で洗い流してから使用する。
- ・火は鍋や飯盒の用意ができてから着火する。
- ・調理で出たゴミはゴミ袋へ入れる。※使い捨て皿、生ゴミ等は可燃ゴミ

③検体採取・配膳

2時間～2時間15分

- ・完成した班から配膳の前に検体の採取を行う。
- ・全ての班から検体の採取をしたら、引率の方がきみかめスタッフへ提出してください。
- ・食堂からデザートとお茶を持ってきます。

④いただきます

2時間15分～3時間

- ・配膳の終わった班からいただきます。

⑤片付け・点検

3時間～4時間30分

- ・使用した調理器具はよく洗って水気をよくふき取る。倉庫の中で、きみかめスタッフの点検を受けて合格したら棚へ返却する。※食堂から運んだ容器類は食堂へ返却する（タッパーや黄色の食材入れなど）
- ・ゴミ袋はゴミ集積所へ運ぶ。
- ・かまど、トイレ、流し場、調理台を清掃する。

(2) 係りについて

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）	①調理	②ごはん	③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）	①調理	②ごはん	③かまど
焼きそばづくり（1班6～12人/最大班数12班）	①調理	②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）	①調理	②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）	①調理	②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）	①調理	②ご飯	③かまど（羽釜）

※①係りは、消毒とプリン・お茶の運搬係りもお願いします。