

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（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。
- ・消毒係以外は食堂の食材保管場所から食材を持って、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

※ここからの指導は引率者の方が中心となります。きみかめスタッフは指導のサポートを行います。

- ・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。

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、引率者の方がきみかめスタッフへ提出する。
- ・食堂にデザートとお茶を取りに行く。

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。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。※使い捨て皿、生ゴミ等は可燃ゴミ
- ・かまど、トイレ、流し場、調理台を清掃する。

(2) 係について

※班の人数、最大班数は原則として以下の表の範囲で設定してください。

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） 焼きそばづくり（1班6～12人/最大班数12班） ドラム缶ピザ&スープづくり（1班8～10人/最大班数8班） 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調理係 ②かまど係
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調理係 ②かまど（羽釜）係

※消毒係と食堂からのプリン・お茶の運搬係も設定してください。