

野外炊飯の準備・進行・片付け



◆事前準備◆

・用意する備品

団体：ふきん（1人につき3枚程度）、台ふきん、スポンジ、洗剤、クレンザー、
個人：軍手（綿製、ゴムのついていない物※ラバー軍手不可）、エプロン、三角巾

※調理器具などの備品の貸し出しは、事前に借用の提出が必要です。利用前日までに必ずご提出ください。

・係について

班の中で役割分担を決めておいてください。また引率者がどの係につくかも合わせて決めてください。
※係の設定については以下の表をご参照ください。

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） カオマンガイづくり～タイ風チキンライス～（1班10～12人/最大班数18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

※班の人数、最大班数は原則として表の範囲で設定してください。
※消毒係・食堂からのプリン・お茶の運搬係も設定してください。

・服装について

火や刃物を扱うため、服装は**長袖・長ズボン**（化繊のものは火で溶けるため、綿製もの）が安全です。
状況に応じて、マスク、雨具などもご準備ください。

◆当日の流れ◆

※スタッフ指導なしの場合は、引率者に対して備品、進行などについて説明を野外炊飯の実施会場にて行います。説明終了後、調理器具などの備品の受け渡しを行います。

消毒

全体集合の10分前

※時間はカレー作りの場合の目安

- ・消毒係（2名/班）が野外炊事場にて調理器具の消毒（塩素スプレー使用）を行う。
- ・持参した台ふきんで調理台を水ぶきする。

①食材運搬・集合・説明

0分～20分

- ・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→生ものは野外炊事場の冷蔵庫へ
- ・注意事項・作り方・片付けについて全員又は引率者が説明を受ける。

※きみかめスタッフの指導なしの場合は以下の説明を必ず行ってください。

①使用場所の説明（使用する調理台、かまど、流し台、トイレ、倉庫）**※倉庫には原則入らないでください。（必要がある場合のみ可能）**

②係の確認・一連の流れ説明

各係ごとに行うことを説明する。（調理係→調理方法/かまど係→かまどの組み方、火の育て方）

※各野外炊事メニューの調理方法、かまどの組方等については別途資料をご確認ください。

③安全について

【刃物】包丁を持って移動する時は、まな板とセットで持ち、まわりに声をかけて移動する。

【火】火を扱う際は必ず軍手を着用する。鍋など火にあたっているものは熱いため注意。
かまどのまわりには集まりすぎない。

【衛生】調理前の手洗いの徹底（必要に応じてアルコールスプレーも使用してください）

調理器具の洗浄（消毒のため塩素スプレーを調理器具にかけている状態のため、調理開始前に全ての調理器具を水洗いする）

包丁とおり
まーす！



（例）



※**検体**について：万が一食中毒などがあつた際に何が原因になっているか調べるため、上記写真の袋に完成した料理を少しずつとって保存します。各班ごとに検体を採取します。※採取後はきみかめスタッフへご提出ください。

※冬季期間以外：熱中症（こまめな水分補給）、危険生物（ハチ、ヘビなど）についても状況に応じてご説明ください。

②火起こし・調理

20分～2時間

・係ごとに作業を進めていきます。各係ごとに引率者がつき、安全管理の徹底をお願いします。

*調理係：調理器具、食材を水洗いしてから、調理を進める。調理で出たゴミはごみ袋へ入れる。

※調理方法などは、それぞれのメニューのつくり方の資料をご参照ください。

*かまど係：焚き付け用の細い薪を準備します（薪割り）。その他必要な準備物を用意しかまどを組みます。

※かまどの組み方・準備物などは「野外炊飯全般（火おこしの仕方・片づけ方等）」資料をご参照ください。

火は鍋や飯盒の用意ができてから着火しましょう。

・完成が近くなったら、食堂にデザートとお茶を取りに行く。

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。

④いただきます

2時間15分～3時間

・配膳が終わった班から「いただきます」

⑤片付け・点検

3時間～4時間30分

片付けは、必ずきみかめスタッフの点検を受けてください。

※スタッフ指導なしの場合は、片付け開始前にスタッフへお声掛けください（事務所へご連絡ください）。

①洗い物

・使用した調理器具はよく洗って、ふきんで水気をよくふき取る。



「すすがつかないか」「こびりつきがないか」よく確認してください。

→きみかめスタッフの点検を受けて合格したら、倉庫の棚へ返却してください。

※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）

②清掃

・流し台：汚れていないか、三角コーナー、排水溝の中も確認し、清掃を行う。

・かまど：火ばさみや十能、灰かき棒、ホウキ、チリトリを使用し、燃えカスを全て灰缶に集め、水をかける。清掃が終わったら、掃除道具は元の場所に返却する。

・調理台：台ふきんで水ぶきする。調理台の下にゴミが落ちていないか確認する。

・ゴミの処分：玄関横のゴミ集積所へ運ぶ。※使い捨て皿、生ゴミ等も可燃ゴミと一緒によい。

・トイレ清掃：野外炊事場倉庫奥にある野外トイレの清掃を行う。

◆野外炊事場配置図◆

使用場所等は、右図をご参照ください。

※調理台・かまど・洗い場には屋根がかかっています。

【設置場所】

燃え残った薪は灰缶に入れてグレーチングの上に置いてから、水をかけて完全消火してください。

【かまど】

1、9、10、18、19、27、28、36のかまどは、鉄板・ドラム缶の使用ができません。

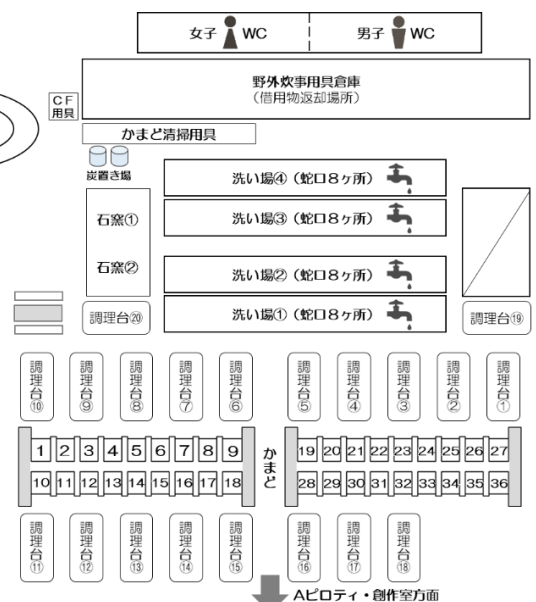
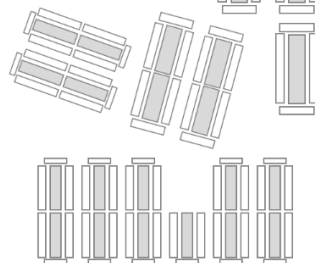
※野外炊飯場の利用が重なった場合は、使用範囲の調整をさせていただくことがあります。

【テーブル】

6～10人掛け×22＝約200人

※配置等は変動する場合がございます。

※テーブルの上に屋根はありません。



↓ A-Biroti・創作室方面