

カレーづくり

1 所要時間

野外：5～6時間

いろりの家：4～5時間

2 服装

活動しやすい服装（かまど係は長ズボン必須）

3 準備物

○ 野外での実施の場合

- ・ 利用者 かまど係・・・軍手、新聞紙 用具係・・・軍手、新聞紙
調理係・・・ふきん、(マスク)
- ・ 施設側 1班ごとの基本貸出し数

| 品名 | 数量 | 品名 | 数量 | 品名 | 数量 | 品名 | 数量 |
|------|----|-----|------|--------|----|--------|----|
| カレー皿 | 10 | ボウル | 1 | スポンジ | 5 | 洗剤 | 1 |
| スプーン | 10 | 飯ごう | 2or3 | ふきん | 1 | バケツ | 1 |
| しゃもじ | 2 | おたま | 1 | 包丁 | 3 | 青ざる | 1 |
| 鍋 | 1 | まな板 | 3 | シリコンべら | 1 | 除菌スプレー | 1 |

※ピーラーは希望がある場合に貸し出しします。

○ いろりの家での実施の場合

- ・ 利用者 かまど係・・・軍手、新聞紙 用具係・・・軍手、新聞紙
調理係・・・ふきん、新聞紙、(マスク)

・ 施設側

〈いろりの家〉

カレー皿、スプーン、おたま、しゃもじ、包丁、まな板、食缶、ピーラー、ざる
生ゴミ用ざる、ボウル、菜ばし、うちわ、マッチ

〈野外炊事場〉

飯ごう、ボウル、計量カップ、うちわ、マッチ、バケツ、スポンジ、鉄の棒

4 活動の流れ

| 時間 | かまど係 | 用具係 | 調理係 |
|------|------------------------------|-----------|------------------------------|
| 0 | センター職員による全体説明（小集会場または野外棟ホール） | | |
| 15～ | ・ 太薪確保 | ・ 用具受取り | ・ 食材受取り ・ 米を分ける ・ 調理準備 |
| 30～ | ・ かまど組み | ・ 米の準備 | ・ 食材切り ・ カレー鍋準備 |
| 60～ | ・ ご飯炊き | ・ ご飯炊き | ・ 食器類準備 |
| 90～ | ・ カレー炊き | ・ 飯ごうの後処理 | ・ カレー炊き ・ カレー味付け ・ 配膳 |
| 150～ | 会食 | | |
| 210～ | 食器の片づけ、清掃 食器点検 | | |

5 活動の留意点

(1) 活動計画上の留意点

○ 野外での実施の場合

① グループ（班）の人数編成について

貸し出す用具は1セット10人分を基準としている。各団体の実情や野外炊事以降のスケジュール、そして下に示すメリット・デメリットを考慮の上、編成すること。

班員編成例

| 班員 | 6 | 7 | 8 | 10 |
|------|---|---|---|----|
| かまど係 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 用具係 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 調理係 | 2 | 2 | 3 | 4 |

A 班員の数→少ない 班の総数→多い

○メリット：各自に役割が与えられる。

●デメリット：貸し出し数が増え、食器点検時に時間がかかる。

B 班員の数→多い 班の総数→少ない

○メリット：貸し出し数が減り、食器点検が早く終わる。

●デメリット：役割のない班員が出てくる。

② 雨天時の対応について

雨天時もしくは降雨が予想される場合は、活動人数によって、いろいろの家と雨天炊事場で活動することが可能である。雨天対応は事前に野外活動担当の職員と協議すること。

なお、雨天対応を行う場合は、活動人数や活動場所によって、通常の活動における役割分担を変更する必要がある。下に示す表は、晴天時と雨天時の役割や活動場所の変更例である。

| 晴天時 | | 雨天時 | |
|------|------------------|--------|---------------------------|
| 役割 | 主な活動場所 | 主な活動場所 | 活動内容 |
| かまど係 | 野外炊事場 | いろいろの家 | 大釜〈1基 20~40人分〉での煮炊き（2~3人） |
| | | 雨天炊事場 | 飯ごうでのご飯炊き（残りのかまど係） |
| 調理係 | 野外調理場 | いろいろの家 | 食材の準備、味付け |
| 用具係 | 野外活動棟付近 野外炊事場 | 雨天炊事場 | 飯ごうでのご飯炊き |

③ 食器点検について

食事が終わったグループから使用した食器や調理器具を洗い、指導者による一次点検を受けた後にセンター職員による食器点検を受ける。点検場所は野外活動棟軒下です。食器点検をするセンター職員は各団体の規模などに合わせて2~4名程度まで対応可能である。センター職員の食器点検を受けるときは、班員全員が揃っていることを原則とする。食器点検は各班15分程度である。

(例) [食器点検の時間の見積もり]
 班の総数：12班 点検するセンター職員：3人 → 職員1人あたり4つの班を点検
15分×4班=60分

○ いろいろの家での実施の場合

① 各係の人数配分について

下表は役割分担をする際の大まかな人数である。

| | | | |
|---------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 生徒数+教員（3名） | 25人+3人 （4クラスまで） | 30人+3人 （3クラスまで） | 35人+3人 （3クラスまで） |
| かまど係A（いろいろの家） | 3人 | 3人 | 3人 |
| かまど係B（野外炊事場） | 6人（かまど2つ） | 9人（かまど3つ） | 9人（かまど3つ） |
| 調理係 | 9人 | 9人 | 13人 |
| 用具係 | 7人（飯ごう7個） | 9人（飯ごう9個） | 10人（飯ごう10個） |

② 雨天時の対応について

かまど係Bと用具係の活動場所が、雨天炊事場となる。

(2) 食材保管に関する留意点

- ・ 冷蔵が必要な肉は本館の野外炊事用食品庫から運搬後、活動場所にある冷蔵庫で保管すること。

(3) 安全管理上の留意点

- ・ マッチや火の取り扱いには十分に留意すること。マッチの管理は指導者がセンター職員と協力して行うこと。
- ・ 危険な動植物に注意すること。
- ・ 野外炊事場付近は坂道や階段が多いため、転倒に注意すること。

(4) 施設運営上の留意点

- ・ 調理時には生ごみ用ざるを排水口の上に置き、残菜や野菜の切りくず等を流さないこと。
- ・ 調理時に出た生ごみやその他のごみは、活動終了後、指導者が責任をもって所定の場所に運ぶこと。

6 活動指導資料

○ 野外での実施の場合

| 時間 | かまど係 | 指導者の支援 | 職員の支援 | 用具係 | 指導者の支援 | 職員の支援 | 調理係 | 指導者の支援 | 職員の支援 |
|-----|---------------------------|------------------------|---------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 0 | センター職員による全棟説明 (小集会場) | | | | | | | | |
| 15 | ・薪受取り | ・いろいろの家の前の薪置き場まで参加者を誘導 | ・用具貸出し | ・用具確認 ・受取り | ・生徒補助 | ・用具貸出し | ・食材受取り ・米を分ける ・調理準備 | ・食材渡し ・米を分ける | ・用具貸出し ・米の分け方説明 ・調理の手順説明 |
| 30 | ・かまど組み | ・生徒補助 ・安全管理 | ・かまど組みの説明 ・火加減の説明 ・片づけの説明 | ・米の準備 | | ・お米の配分方法 炊き方説明 | ・食材切り ・カレー鍋準備 | ・安全管理 | ・鍋の準備ができたなら、洗い物の指示 |
| 60 | ・ご飯炊き | | ・生徒補助 ・安全管理 | ・ご飯炊き | ・火加減等のチェック | ・生徒補助 ・安全管理 | ・食器準備 | ・冷蔵庫に残っている食材がないか確認 | ・味付けの手順説明 |
| 90 | ・カレー炊き | | | ・飯ごうの後処理 ・配膳 | ・空いた飯ごうの処理を説明 ⇒水で浸しておく | | ・カレー炊き ・カレー味付け ・配膳 | ・味付け補助 | ・生徒補助 ・安全管理 |
| 150 | 会食 | | | 会食 | | | 会食 | | |
| 210 | ・かまどの片づけ ・道具の返却 ・点検 | ・生徒補助 | ・道具の受取り ・食器点検 | ・食器の片づけ ・清掃 ・食器点検 | ・生徒補助 | ・食器点検 | ・食器の片づけ ・清掃 ・食器点検 | ・生徒補助 | 食器点検 |

※ 活動終了後、ゴミ袋と食材トレーをそれぞれ指定の場所に片づける。

○ いろいろの家での実施の場合

・ いろいろの家（かまど係A、調理係）での活動

| 時間 | かまど係A | 指導者の支援 | 調理係 | 指導者の支援 | 職員の支援 |
|-----|---|--------------------------|---|---|---------------------------|
| 0 | センター職員による全体説明（野外棟ホール） | | | | |
| 15 | ・大釜とふたを洗う ・水張り ・かまど組み | ・生徒補助 ・安全管理 | ・調理器具洗い ・新障準備 | ・生徒補助 | ・活動場所の注意事項の説明 |
| 30 | ・着火 ・うちわであおぐ ・野菜投入 | | ・野菜洗い ・食材を切る ・野菜投入 ・調理器具洗い ・食器洗い | ・生ごみは生ごみ用のバケツに入れる ・使い終わった調理器具は「点検前の食器」の表示があるところに置かせる | ・生徒補助 ・安全管理 ・調理器具点検 |
| 60 | ・肉投入 | | ・肉投入 | ・生徒補助 ・安全管理 | ・生徒補助 ・安全管理 ・調理器具点検 |
| 90 | ・火抜き ・大釜のふたを洗う | ・かまど周辺の生徒への注意喚起 ・生徒補助 | ・湯抜き ・ルウ投入 ・配膳 | ・味付け補助 | ・灰の受取り ・調理器具点検 |
| 150 | 会食 | | | | |
| 210 | ・大釜を外で運んで洗う ・かまどの中の灰や炭をほうきで集め、灰捨て場に捨てる ・かまどの周りを雑巾で拭き、周辺の地面をほうきで掃く | ・生徒補助 | ・食器などを洗い、ふきんで水気を取って、「点検前の食器」のところに置く ・「点検後の食器」のところにある食器をもとの位置に片づける ・流しの水気をふきんでとる | ・生徒補助 | ・食器点検 ・生徒補助 |

※ 活動終了後、ゴミ袋と食材トレーをそれぞれ指定の場所に片づける。

・ 野外炊事場（かまど係B、用具係）での活動

| 時間 | かまど係 | 指導者の支援 | 職員の支援 | 用具係 | 指導者の支援 | 職員の支援 |
|-----|-----------------------|------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------|
| 0 | センター職員による全体説明（野外棟ホール） | | | | | |
| 15 | ・薪受取り | ・いろいろの家の前の薪置き場まで参加者を誘導 | ・用具貸出し | ・用具確認 ・受取り | ・米を分ける ・生徒補助 | ・用具貸出し |
| 30 | ・かまど組み | ・生徒補助 ・安全管理 | ・かまど組みの説明 ・火加減の説明 ・片づけの説明 | ・米の準備 | ・生徒補助 | ・お米の配分方法、炊き方説明 |
| 60 | ・ご飯炊き | | ・生徒補助 | ・ご飯炊き | ・火加減等のチェック | ・生徒補助 |
| 90 | ・いろいろの家へ移動 | | ・安全管理 | ・飯ごうの後処理 ・いろいろの家へ運ぶ ・配膳 | ・空いた飯ごうの処理を説明 ⇒水で浸しておく | ・安全管理 |
| 150 | 会食 | | | 会食 | | |
| 210 | ・かまどの片づけ ・道具の返却 | ・生徒補助 | ・道具の受取り | ・野外棟軒下で飯ごうを洗う ・食器点検 | ・生徒補助 | ・食器点検 |