

カレーづくり説明資料【詳細版】

1 班編成について

- ① 1グループ6名~12名(喫食教員含む) ※男女混合が望ましい。
- ② 1日の最大活動グループは12グループです。

2 貸し出し道具について

【基本セット】

- | | | | |
|----------|----------|-----------|---------------|
| ・なべ 1 | ・カレー皿 10 | ・バケツ 1 | ・包丁 3 |
| ・飯ごう 2、3 | ・スプーン 10 | ・青ザル 1 | ・ボウル 1 |
| ・おたま 1 | ・しゃもじ 1 | ・洗剤 1 | ・まな板 3 |
| ・スポンジ 5 | ・布巾 1 | ・シリコンべら 1 | ・ピーラー(希望があれば) |

【先生セット】

- ・重曹スプレー → すず汚れなどに洗浄効果がある。
- ・除菌スプレー → 作業前に、まな板と包丁の除菌として必ず使用する。
- ・金ザル → 米や生ゴミが排水溝に流れないように受け皿として使用する。
- ・ゴミ袋

3 依頼事項について

【活動流れ】

職員説明(30分) → 活動(2時間) → 会食(30分) → 片付け(1時間) → 点検(目安は1時間)

【準備物】

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| ・かまど係 → 軍手、新聞紙(数枚)、長袖長ズボン | } 手拭き用ハンカチ(タオル) |
| ・用具係 → 軍手、新聞紙(数枚) | |
| ・調理係 → 布巾(新しい雑巾) | |

【集合】

- ・小集会場に食材を持って集合完了(開始時刻までに)

【食材】

- ・食材が本館食堂裏の食材提供場所から小集会場へ利用団体が移動(荷台使用可)
冷蔵庫の食材も忘れないように注意する。
 - ・食材提供場所で受け取った金属トレーは野外炊事もしくはクラフト終了後に、利用団体が元の棚に返却する。
 - ・野外炊事で発生したゴミは、利用団体が指定のゴミ捨て場に廃棄する。
- ※食材提供場所やゴミ捨て場については、下見打合せで要確認。

【指導者配置】

- 集合前 → ・食材運び担当教員
・小集会場までの生徒の誘導、整列指導教員
- 活動時 → ・それぞれの係分担に教員1人の配置が必要
※HP上の「写真資料」で指導内容確認
- 片付け時 → ・先生方の1次点検(数の確認、すずや汚れが落ちているか)
・センター職員の点検(野外活動棟軒下)
※班員全員揃って点検に来るようにしてください。
・点検合格者の待機指導

3 依頼事項について

【衛生管理】

- ・咳、くしゃみが出ている者は必ずマスクを着用するようにする。

4 雨天時の変更事項について

【 集 合 】

- ・野外活動棟ホールAに食材を持って開始時刻までに集合完了

【係変更点】班ごとのカレーは作れません。学級単位でのカレー作りとなります。

- ・かまど系の解体 → 各学級で大釜係3～4人の決定。(いろりの家でルーをつくる)
- ・残りのかまど係と用具係 → 班で飯ごうを炊く(雨天炊事場)
※飯ごうが炊けた後、カレー完成するまで、ホールで待機する。(待機指導の教員が必要)
- ・調理係 → いろりの家でルーの具材を切るなどの活動。

【会食場所】

- ・いろりの家 or 野外活動棟ホール
※いろりの家は、移動が少ないのでお勧め。(人数にもよるが最大3学級)

【 片 付 け 】

- ・活動場所ですべての片付けを行う。
- ・飯ごう → 野外活動棟の軒下もしくは第1調理場で点検する。
- ・その他 → いろりの家で点検する。

【終了時間】

- ・点検が少ないため、晴天時より約1時間早く終了する場合があります。

5 検討事項について

【 場 所 】

- ・第1調理場(水道15カ所、調理台9台 → 1台2グループ使用可能)
- ・第1炊事場(12卓) ・第2炊事場(10卓)
- ・各炊事場の石組みかまど(各12基) ・雨天炊事場かまど(18基)
- ※雨天時の会食場所 → いろりの家 ・ 野外活動棟ホール

6 その他

- ・体調不良の場合は、野外炊事に参加しないようにする。
- ・写真資料 → 貸し出しが可能である。
データは、「当センターHP」>「集団宿泊学習(中学校指導教員向け)」>「野外炊事関連資料」内にあります。必要に応じてプリントアウトして使用することもできます。