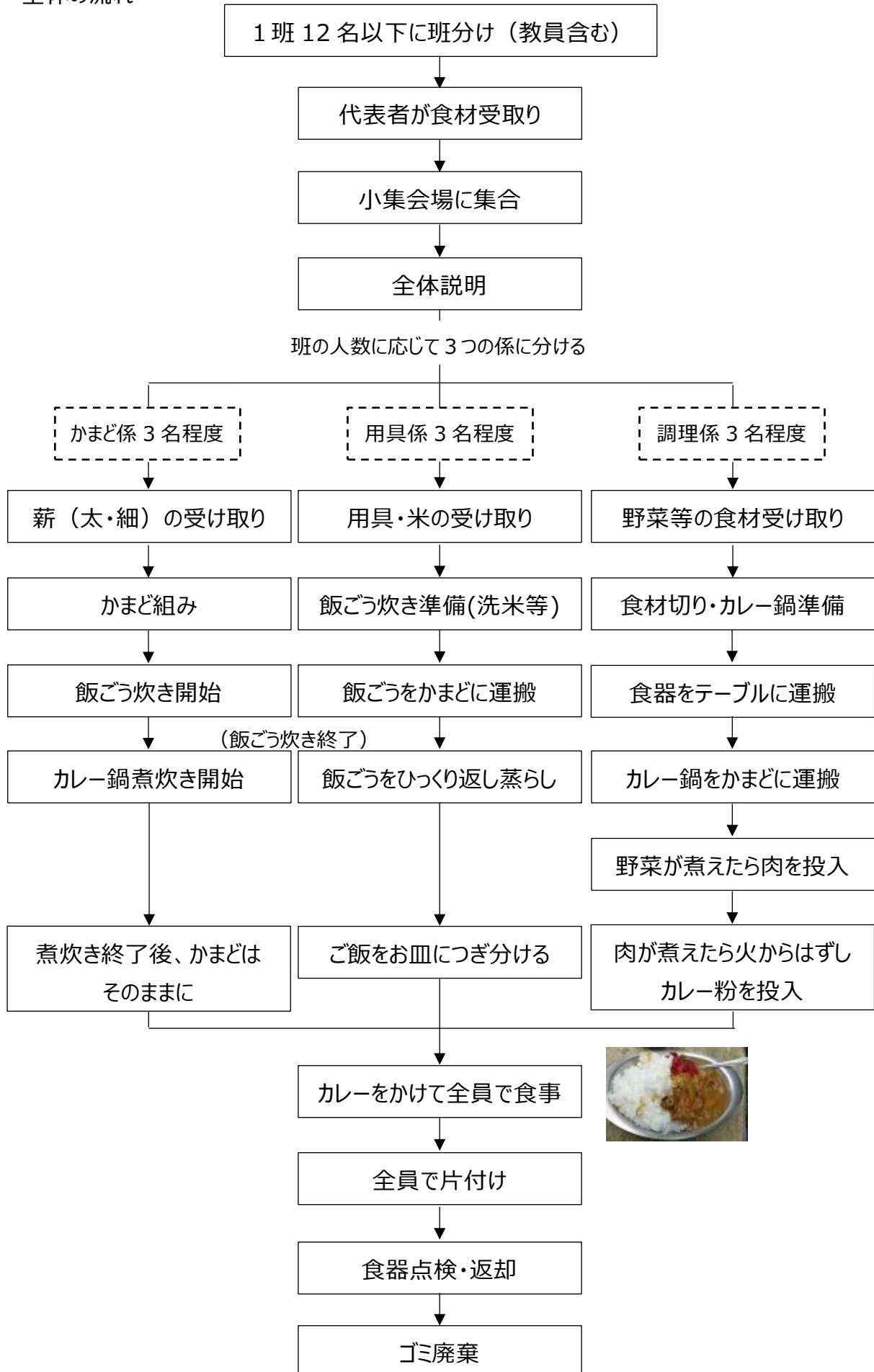
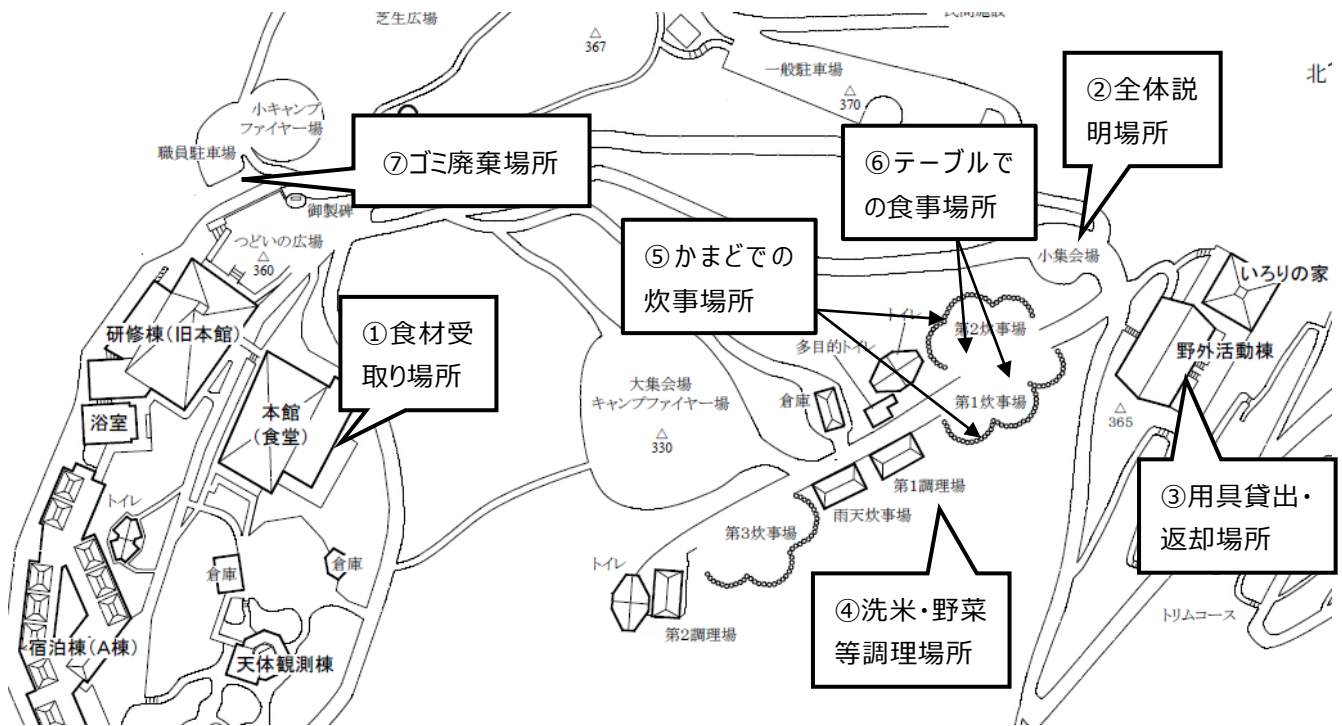


# カレーづくり

## 1 全体の流れ



## 2 活動場所



野外活動棟の用具倉庫



第1調理場



石組みのかまど



各炊事場のテーブルとイス

3 所要時間 全体説明から食器返却まで概ね5時間 (人数によって異なる)

4 準備物

品名	数量	使用目的
軍手	人数分	かまど石組み、炊飯等
古新聞紙	適宜	かまどの火起こし、飯ごう磨き等
布きん	数枚	食器拭き等

※ センターからの貸出し物（1班の基本貸出し数）

品名	数量	品名	数量	品名	数量
カレー皿	10	飯ごう	2～3	包丁	3
スプーン	10	お玉	1	シリコンべら	1
しゃもじ	1	まな板	3	洗剤	1
鍋	1	スポンジ	5	バケツ	1
ボウル	1	布きん	1	青ザル	1

（注）冬季は、やかん（1）も貸出しします。ピーラーは希望がある場合に貸し出します。

5 参加可能人数 120名まで（12班まで）

6 服装 活動しやすい服装（かまど係は長ズボン必須）  
（長袖、長ズボンをお勧めします）

7 料金 1人当たり：600円＋50円（薪代）（薪の追加は1束440円）

8 雨天時の対応

雨天時もしくは降雨が予想される場合は、人数によって雨天炊事場及びいろりの家で活動することができますので、野外活動担当職員とご相談ください。

9 その他留意事項

- 火の取扱いには十分ご注意ください。マッチの管理は、職員と協力して行ってください。
- 危険生物や野外炊事場付近の坂道や階段に注意してください。
- 野外炊事場の洗い場では、貸出したザルを使って野菜の切りくずや残飯等を流さないようにお願いします。
- 食材が入っていたトレイは食材受取り場所へ返却してください。段ボール箱については職員にお渡しください。
- 生ごみなどのごみは、必ず小キャンプファイヤー場近くのごみ捨て場に運んでください。