

## 野外炊事(カレーづくり)の雨天時の対応について

### ◎ 役割の変更

- ・ かまど係 ⇒ 学級で3～4名はいろいろの家の大釜でカレールーの煮炊き (かまどA)  
⇒ かまどA以外のかまど係は雨天炊事場で飯ごうのかまどを担当 (かまどB)
- ・ 調理係 ⇒ いろいろの家でカレー作り(食材のカットなど)
- ・ 用具係 ⇒ 第1調理場で飯ごう準備の後、雨天炊事場で米炊き

### ◎ 集合場所：野外活動棟ホールA (15分程の全体説明)

- 米 : 班の人数を確認して用具係へ
- 野菜類 : いろいろの家の畳へ
- 肉、福神漬け : いろいろの家の冷蔵庫へ

### ◎ 作業の流れ

いろいろの家		第1調理場	雨天炊事場	野外棟ホール
いろいろの家全体説明		飯ごう準備説明	かまど組み説明	
かまど係 A	調理係	用具係	かまど係 B	
かまど説明 かまど洗い 薪組み	調理具準備	飯ごうの準備 ・ 米分け ・ 米洗い	かまど組み	
湯沸し	食材切り 食器洗い 調理用具片付け	米炊き		
← 野菜投入		飯ごうをいろいろへ	片付け	先生方で管理
← 肉投入			ホール待機	
火抜き			ホール待機	
味付け	配膳	第1調理場で飯ごうを 水につける		
片付け				
「いただきます」～「ごちそうさま」				
片付け	片付け	飯ごう片付け (第1調理場) 飯ごう点検 (野外活動棟1階)	かまど片付け 飯ごう片付け 飯ごう点検 (野外活動棟1階)	先生方で管理
片付けが終わり次第、順次ホール待機				