



野外炊事（カレー）

屋島少年自然の家

はじめに

- ・当所職員は1名つきます。

（かまど班と調理班に分かれて行います。当所職員はかまど係につきますので、調理係の指導補助は、引率者をお願いします。）

- ・荒天時も活動可能です。

・食材を注文して行う活動のため、当日の活動変更や、活動日の4日前（土日祝を除く）を過ぎてからの注文数の変更はできません。

事前準備

① 班編成を行う

（活動人数は1班4人～8人まで、最大16班まで）

（引率者の人数を含めて、注文をする）

② 係を決める

かまど係・・・1班2～3人

調理係・・・1班3～6人

③ 準備物の確認

（次のページを参考）

準備物

- ・ よごれてもよい服装
（かまど係は、やけど防止のため必ず上下長袖）
（調理係も上下長袖が望ましいが、気温によっては、半袖、半ズボンでも可）
- ・ 軍手（綿製品に限る、ゴム等のすべり止めは不可。
かまど係は2セット（二重にして使うため）
- ・ ふきん 1人1枚以上
- ・ 新聞紙（各班に1日分）
- ・ 半透明のゴミ袋（団体で2枚以上準備）

活動の流れ①

集合、材料の確認

（レンガ広場、雨天時 食堂下）



活動の流れ② 道具の確認



(野外炊事倉庫前)



活動の流れ③ かまどの準備

(かまど係)



調理の準備

(調理係)



2つに分かれて活動します。当所職員は、かまど係につきますので調理方法を説明後は、引率者に調理係の管理・指導・補助をお願いします。

活動の流れ④

調理班の説明資料（調理セットの箱に入れています）

調理の仕方

調理係のお仕事一覧

★ 使う直前にアルコール、洗剤で洗う

- ① 飯ごうに米と水を入れる(裏面参照)
- ② 鍋に野菜、肉、水を入れてふたをする

※ 野菜は親指の爪サイズ

※ 水はお碗に（人数＋１）杯

※ カレー粉、お玉、菜ばし、湯呑１持参

- ③ 皿とスプーンを食卓へ持参

米と水の分量

飯ごうに入れる“米”と“水”の分量チェック表

飯ごう 1 個									
2 人前		3 人前		4 人前		5 人前			
お米	水	お米	水	お米	水	お米	水		
	湯呑 2 杯  		湯呑 3 杯   		湯呑 4 杯    		湯呑 5 杯半     		
飯ごう 2 個									
6 人前		7 人前		8 人前		9 人前			
お米	水	お米	水	お米	水	お米	水		
湯呑 2 杯  	湯呑 3 杯   	湯呑 2 杯  	湯呑 3 杯   	湯呑 3 杯   	湯呑 4 杯半     	湯呑 3 杯   	湯呑 4 杯半     		
袋の残り 	湯呑 3 杯半   	袋の残り 	湯呑 4 杯半    	袋の残り 	湯呑 4 杯    	袋の残り 	湯呑 5 杯     		

活動の流れ⑤ 食事タイム

（荒天時は、屋根付きかまど場か調理場）



班数分お渡しする検食用の袋に、各班の食事からすべての食材を合わせて、50g（スプーンすり切り2杯）程度入れて、当施設の職員に渡してください。

活動の流れ⑥ 片付け（調理場、かまど場）



当所職員は、かまど場につきますので、調理場の指導・補助は、引率者でお願いします。

「次に使う人が気持ちよく使える」を目標に、きれいにしましょう。

活動の流れ⑦

点検



借りた物を整理整頓し、個数や破損の有無を確認し、当所職員の点検に合格したものを所定の場所に返却する。