

野外炊事（打ち込みうどん）



屋島少年自然の家

はじめに

- ・ 当所職員は2名つきます。
（うどん班とかまど班と調理班に分かれて行います。当所職員は、うどん班とかまど班につきまますので、調理班の指導補助は、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。
- ★ 月曜日、または祝日明けの日は、食材の調達ができないため、活動できません。

事前準備

① 班編成を行う

（活動人数は1班6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 班を決める | うどん班・・・1班2人 |
| | かまど班・・・1班2人 |
| | 調理班・・・1班2～4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
（かまど班は、やけど防止のため必ず上下長袖）
（うどん班、調理班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2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 食堂下ピロティ)



活動の流れ②（うどん班） うどん作り



（大研修室）



うどん班は、材料の確認後、大研修室に移動します。うどん班は、うどん玉を伸ばして、切ります。

* 包丁はよく切れるので、十分に注意しながら使用してください。

活動の流れ③（かまど班、食事班） 道具の確認



（野外炊事倉庫前）



活動の流れ④ かまどの準備

(かまど班)



調理の準備

(調理班)



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

活動の流れ⑤

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 お仕事一覧

★ 使う**直前**にアルコール、洗剤で洗う。

① 鍋に野菜、肉、おあげ、水を入れてフタ。

※ 野菜は**うすめ**に切る。

※ 水は**お鍋の8分目**程度。

※ **お玉、菜ばし、トング、お椀①、みそ（カレー粉）、だしをボウルに入れ持参**

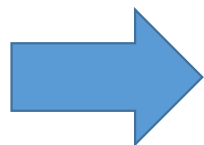
② **お椀とお箸を食卓へ持参（人数分）**



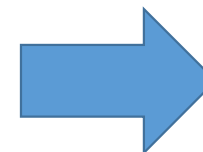
活動の流れ⑥ 仕上げ（かまど班）



うどんをゆでる



余分な水分を除く



味噌（カレー粉）を入れ、水分
を足しながら、味を調える

活動の流れ⑦ 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。

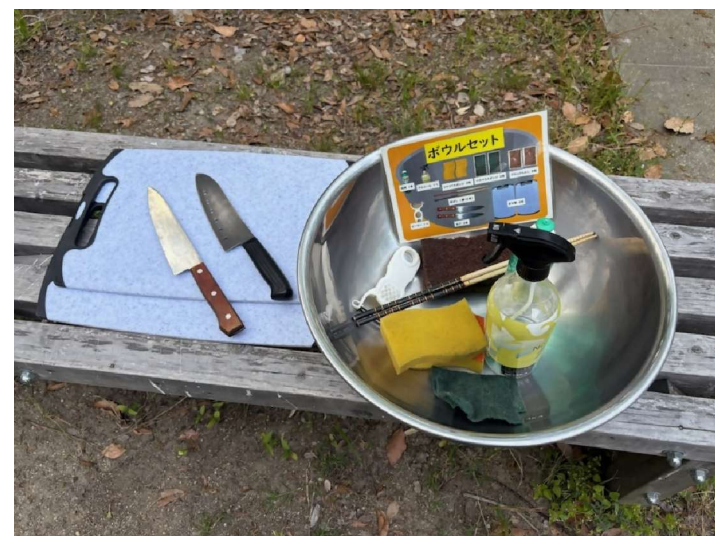
活動の流れ⑧ 片付け（調理場、かまど場）



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⑨ 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。

☆うどん生地づくり

打ち込みうどん作りとは別枠で、事前に粉からうどん玉をつくるができます（約1時間）

