

焼きそばづくり

1 所要時間 3時間

2 服装 長ズボン（長袖は着用が望ましい）

3 準備物

- ・ 利用者 軍手、古新聞、ふきん（新しい雑巾）
- ・ 施設側 一班ごとの基本貸出し数

品名	数量	品名	数量	品名	数量	品名	数量
カレー皿	10	ボウル	2	スポンジ	3	洗剤	1
お箸	10	さいばし	1	ふきん	1	バケツ	1
フライ返し	2	まな板	3	包丁	3	青ざる	1
鉄板	1	たわし	2				

4 活動の流れ（●印は別紙写真資料あり）

係	かまど係 (かま도による調理)	鉄板係 (食材準備・盛付け)	調理係 (食材準備・盛付け)	その他
分				
0	センター職員による全体説明（小集会場）			
15～	●太薪確保	●用具確認 受け取り	●食材確認 受け取り	センター職員は、道具の受け渡し終了後、炊事場付近で安全管理を行う。
30～	●かまど組み	●食材準備	●食材準備	
60～	●炒め作業 (火加減)	●炒め作業 (食材を炒める)	●炒め作業 (鉄板に食材投入)	
90～	会食			
120～	食器の片付け、清掃 食器点検			指導者による用具の一時点検

5 活動の留意点

(1) 活動計画上の留意点

①班の人数編成について

貸し出す用具は10人分を基準としている。しかし、活動内容から考慮すると6～8名が理想的な班編成である。学校の実情や野外炊事以降のスケジュール、そして下に示すメリット・デメリットを参考の上、編成すること。

班員編成例

A 班員の数⇒少ない 班の総数⇒多い

- メリット : 各自に役割が与えられる。
- デメリット : 貸し出し数が増え、点検時に時間がかかる。

B 班員の数⇒多い 班の総数⇒少ない

- メリット : 貸し出し数が減り、食器点検が早く終わる。
- デメリット : 仕事にあぶれる班員がでてくる。

班員	6	7	8	9	10
かまど係	2	2	2	3	3
鉄板係	2	3	3	3	3
調理係	2	3	3	3	4

②雨天時の対応について

雨天時もしくは降雨が予想される場合は、雨天炊事場で活動場所することが可能である。雨天対応を希望する場合は、活動日当日の朝8:30までに宿直または野外活動担当の職員に申し出ること。活動日前日より雨天時の対応を準備したい場合は、活動日前日の夕方の打ち合わせで検討することもできる。

③食器点検について

食事が終わった班から使用した食器や調理器具を洗い、指導者による一次点検を受けた後にセンター職員による食器点検を受ける。点検場所は野外活動棟備品倉庫前。食器点検をするセンター職員は学校の規模などに合わせて2～6名程度まで対応可能である。センター職員の食器点検を受けるときは、班員全員が揃っていることを原則とする。食器点検は各班10分程度である。

(2) 食材保管に関する留意点

- ・ 冷蔵が必要な肉やデザートは本館の野外炊事用食品庫から運搬後、第一調理場にある冷蔵庫で保管すること。

(3) 安全管理上の留意点

- ・ マッチや火の取り扱いには十分に留意すること。マッチの管理は指導者がセンター職員と協力して行うこと。
- ・ 危険な動植物に注意すること。
- ・ 野外炊事場付近は坂道や階段が多いため、転倒に注意すること。

(4) 施設運営上の留意点

- ・ 調理時には生ごみ用金ザルを排水口の上に置き、残菜や野菜の切りくず等を流さないこと。
- ・ 調理時に出た生ごみやその他のごみは、活動終了後、指導者が責任をもって本館裏のごみコンテナに運ぶこと。

6 活動指導資料

	かまど係	指導者の支援	用具係	指導者の支援	調理係	指導者の支援	センター 職員の支援	
0	センター職員による全体説明（小集会場）							
15	●太薪受け 取り	・いろりの家の 前の薪置き場ま で参加者を誘導	●用具確認 受け取り	・生徒補助	●食材確認 受け取り	・食材渡し ・調理の手順 説明	用具貸出し	
30	●かまど組 み	・かまど組みの 説明	●食材準備	・安全管理 ・洗い物の指示	●食材切り	・安全管理 ・洗い物の指 示	炊事場付近 で安全管理	
60	●炒め作業	・火加減のチェ ック ・安全管理 ・かまどの片付 け方説明	●炒め作業	・安全管理 ・冷蔵庫に残っ ている食材がな いか確認	●炒め作業	・安全管理 ・冷蔵庫の位 置を指示 ・冷蔵庫に残 っている食材 がないか確認	味付け終了 後、事務所 で待機	
150	会 食							
210	食器の片付け、清掃、食器点検							食器点検

- ・ 活動終了後、食材が入っていたカゴやタッパ等は、本館の野外炊事用食品庫に返却すること。