

活動名	野 外 炊 事			
概 要	自然の中で火をおこし、料理を作るといった体験を楽しむことができる。 また、グループで協力して活動することの楽しさや意義を学ぶことができ、なかま作りに効果のある活動。			
教育的効果	(1)自然の中で調理することを楽しむ。 (2)自分の責任を果たすこと、なかまと協力することの大切さを感じ、一緒に作り上げる達成感を味わうことができる。 (3)食事の準備から片付けの体験を通じ、「食」の大切さや普段「食」を提供してくれている人への感謝の気持ちを育む。 (4)水や薪の使用量を考えたり、ゴミを減らしたりすることで、環境を守る意欲・態度を育む。 (5)火や刃物を安全に扱い、道具をうまく使う、段取り良く作業を進めるという実体験を通じ、生活力を育む。 (6)次に利用する人のことを考えて、使った場所や借りた道具を清掃し、返却する体験を通じ、思いやる心を育む。			
諸条件	場 所	<input type="checkbox"/> 野外活動棟 <input type="checkbox"/> 炊事場 <input type="checkbox"/> 調理場 <input type="checkbox"/> いろりの家 <input type="checkbox"/> 雨天炊事場	対 象	<input type="checkbox"/> 小学生以上(条件によっては保護者等付添いが必要) <input type="checkbox"/> 小学生以下は保護者または引率者が必要
	時 期	通年	天 候	雨天可(荒天時は相談)
利用団体準備事項	<input type="checkbox"/> 活動場所や調理メニューの選定 <input type="checkbox"/> 雨天時の対応を考える <input type="checkbox"/> 引率者の役割分担(例): ① 全体の管理(時間調整や指揮)を行う ② 係(用具、調理、火 等)の指導 ③ 片付け指導 ④ 保健 等 <input type="checkbox"/> 事前指導:グループや係分け、活動や作業の流れの指導			
利用団体準備物	<input type="checkbox"/> 軍手 <input type="checkbox"/> 新聞紙 <input type="checkbox"/> 布巾 <input type="checkbox"/> 救急用具(切り傷、やけど等用)			
調理メニュー	ラ イ ス 系	う ど ん 系	鉄 板 焼 き 系	そ の 他
	カレーライス 牛丼 親子丼 等	冷やしうどん (1玉:5名分) 打ち込みうどん (1玉:7名分)	チャーハン 焼きそば	鮭ホイル焼き 鶏肉ホイル焼き すき焼き風煮 バーベキュー等
	<ul style="list-style-type: none"> ・日帰りの野外炊事のみ食材の持ち込みを認める(要相談)。 ・利用団体は、参加者から食物アレルギーの確認を行い、センターと連絡・相談を行う。 			
最大人数	160人	160人	150人	150人
グループ編成人数(標準)	6~12人	大釜1基20~40人	6~10人	6~10人
施設からの貸出用具	20グループ分	大釜 4基、羽釜 8基 うどん打ち30グループ分	15グループ分	15グループ分
	<input type="checkbox"/> 調理器具(鍋、ザル、包丁等) <input type="checkbox"/> 食器(皿、はし、スプーン等) <input type="checkbox"/> 食器用消毒アルコール等 <input type="checkbox"/> 鉄バケツ、火ばさみ等 <input type="checkbox"/> コンロ等			
時 間	5時間	4時間	3~4.5時間	4~4.5時間
必須係	<input type="checkbox"/> かまど <input type="checkbox"/> 用具 <input type="checkbox"/> 調理	<input type="checkbox"/> かまど <input type="checkbox"/> うどん打ち <input type="checkbox"/> 調理	<input type="checkbox"/> かまど <input type="checkbox"/> 用具 <input type="checkbox"/> 調理	<input type="checkbox"/> かまど <input type="checkbox"/> 用具 <input type="checkbox"/> 調理
流れ(例)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合、説明◎ 2. 飯ごう、調理開始※1 3. 火付け、飯ごう炊き※2 4. 鍋煮込み 5. 煮汁抜き 6. 味見・調整、検食集め 7. 会食 8. 片付け、返却◎ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合、説明◎ 2. うどん打ち、湯沸し※3、具材調理 3. うどん切り、根菜類煮込 4. うどんゆがき、食器準備 5. 試食、味調整、検食集め 6. 会食 7. 片付け、返却◎ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合、説明◎ 2. 飯ごう、調理開始※1 3. 火付け、飯ごう炊き※2 4. 鉄板調理開始 5. 味見・調整、検食集め 6. 会食 7. 片付け、返却◎ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合、説明◎ 2. 飯ごう、調理開始※1 3. 火付け、飯ごう炊き※2 4. 調理開始 5. 検食集め 6. 会食 7. 片付け、返却◎
リスク	<input type="checkbox"/> けが:かまど作りの時や石垣の崩壊による打撲、包丁で食材を切る時の切り傷、坂道や階段での転倒や捻挫、やけど <input type="checkbox"/> 腹痛:生焼け・生煮えの食材を食べる時や食べ過ぎ時			
施設職員支援内容	◎ 施設職員は、利用団体へ用具の貸出し、返却時の点検を主として行う。(返却前の点検は利用団体で行うこと) ※ 要望に応じて、施設職員から指導や支援を行うことができる。(指導や支援内容は下記を参照)			
	※1 飯ごうのお米と水の調整 ※2 かまどや薪の組み方 ※3 うどん玉製作工程、うどん玉から麺への工程			