

焼きそばづくり

1 所要時間 3時間

2 服装 活動しやすい服装（かまど係は長ズボン必須）

3 準備物

- 利用者 かまど係・・・軍手、古新聞 用具係・・・軍手、古新聞
調理係・・・ふきん
- 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	バケツ	1
お箸	10	まな板	3	たわし	2	青ざる	1
フライ返し	2	包丁	3	洗剤	1	やかん(冬季)	1
鉄板	1	ふきん	1				

4 活動の流れ

係	かまど係 (かまどによる調理)	鉄板係 (食材準備・食材炒め)	調理係 (食材準備・食材投入)	その他
分				
0	センター職員による全体説明（小集会場）			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。
15～	●太薪確保	●用具確認 受け取り	食材受け取り 調理準備	
30～	●かまど組み	●食材準備	●食材切り ●カレー鍋準備	
60～	●炒め作業 (火加減)	●炒め作業 (食材炒め)	●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グループ（班）の人数編成について

貸し出す用具は1セット10人分を基準としているが、鉄板の容量や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。各団体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・デメリットを考慮の上、編成すること。

班員編成例

班員	6	7	8
かまど係	2	2	2
用具係	2	2	3
調理係	2	3	3

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：役割のない班員が出てくる。

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、雨天炊事場で活動することが可能である。雨天対応は事前に野外活動担当の職員と協議すること。

③食器点検について

食事が終わったグループ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各団体の規模などに合わせて2～4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ざる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	鉄板係	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	・いろいろの家の 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	●食材準備	・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）	・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 （食材炒 め）	・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 （鉄板に食 材投入）	・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
90	会 食						
120	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。