

野外炊事の流れ

☆準備

- ①洗剤、金たわし、軍手、新聞紙、マッチ、布巾、ゴミ袋等を用意する
- ②ナタを使用する場合は、事務室にて「ナタ庫の鍵」を受け取る
- ③使用するテーブルナンバーを確認する(No.〇〇～No.〇〇)
- ④食器点検の場所を確認する
- ⑤団体指導者立会いのもと、野外炊事倉庫から、指定された番号の鍋・羽釜・包丁を取り出す
- ⑥食器カゴ・ボウル・ザルにはナンバーが無いので、空いているものを使用する
- ⑦本数や枚数がそろっているか確認し、食器を洗う
- ⑧売店に寄ってから乾燥室横の食材受け渡し場所にて食材を受け取る
薪小屋から薪を取り出す
- ⑨調理を開始し、早くできた班の料理を検食として売店に提出する

☆片付け

- ①使用した食器・調理用具を洗う
- ②かまどの火を落とし、燃え残った炭を残炭置き場に捨てる
(「残炭の捨て方」参照)
- ③水場の排水溝の「ゴミ受けカゴ」の生ゴミを取り除く



食器点検を受ける際の並べ方

- ④点検場所のテーブルに洗った食器を並べる(写真参照)
- ⑤使用済みの布巾、軍手、金たわし、洗剤等はお持ち帰りください

☆食器点検

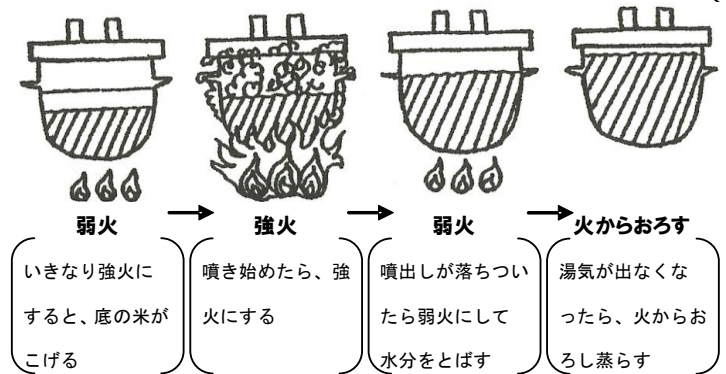
- ①内線140で事務室へ連絡を入れる
自然の家職員の立ち合いのもと、点検を受けてください
※自然の家職員が点検する前に野外炊事倉庫にしまわないようにしましょう
- ②野外炊事倉庫に鍋・釜・食器類を収納する際、団体指導者が炊事倉庫内に1名以上ついて、収納についてご指導をお願いします

野外炊事ワンポイントアドバイス

野外炊飯ワンポイント

おいしいご飯を炊くには・・・

- ① 米をとぐ。
- ② 水加減を調節する。
⇒ 水加減は米と同量が基本。手のひらを米の表面につけたとき手首の上くらいがよい。
- ③ 火にかける。
- ④ 羽釜をかまどから外す。



※蓋をとらないのがベストですが、なかなか初めての経験では難しいので、心配な時は、蓋をスライドさせて、そっとのぞいてみましょう。

蓋を大きく開けると蒸気で火傷する恐れがありますので、十分にお気をつけください。

水分がなくなっていたら、完成です！

火をうまくつけるには・・・



着火する前のまきの並べ方がとても重要です。適当に置かずに、きちんと細いまきから順に並べていきましょう！！

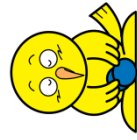
焚き付けとなる新聞紙や杉葉は、灰になるので、後半は入れないように。

鍋を焦がさないようにする「ヒント」

- ！ 鍋や羽釜の底に、クレンザーを薄く溶いたものを塗っておくと、焦げ付きを防ぎ、洗う時間が短縮できます。
- ！ 羽釜でご飯を炊く場合、かまど（火）から取り出すタイミングを間違えると、米が焦げ付きます。

カレーを作る上での「ヒント」

- ！ 水の量を少なめに（野菜の頭がちょっと出るくらい）入れて煮ます。
カレー粉の量が決まっているので、カレースープにならないように最初は水は少なめに！
- ！ 野菜は、小さく切ると早く煮ることができます。
- ！ ジャガイモや人参は皮を剥かずに、綺麗に洗って食べると、残菜を減らすことができます。
- ！ 野菜が煮えたら、弱火にしてからカレー粉を入れる。強火の時に入れるとカレーが焦げます。



野外炊事倉庫の案内図



掃除用具

(十能、ほうき、バケツ、火ばさみ)

やかん

鉄板

食器セット (10人×42セット)

移動式かまど

ボウル・ザル

なた庫 (鍵は事務室で貸出)

羽釜 (No.1~42)

鍋 (No.1~42)

包丁・予備の食器



鍋・羽釜の取っ手部分にナンバーがついています。



食材の受け取り方とゴミの分別について

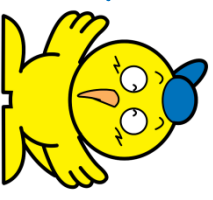
燃えるゴミと生ゴミの置き場所が別になっているので、分別してください。



※生ゴミはにおいがします
ので、ポリバケツの蓋はしっかりと閉めてください



乾燥室を左に行くとゴミ置き場があります。
乾燥室を右に行くと食材受け取り場所があるよ。
食材を受け取る前に売店に寄ってね！





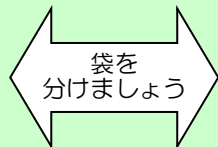
ゴミの分別



ゴミは基本的にお持ち帰りいただいております。活動で出たゴミを処理する場合は、売店で指定のゴミ袋を購入し、分別してゴミ置き場に置いてください。

燃えるゴミ

生ゴミとその他の燃えるゴミは袋を分けてください。
(汚れたプラスチック・弁当のゴミも燃えるゴミで)



燃えるゴミ 燃えないゴミ

燃えるゴミと燃えないゴミは、それぞれ別の袋に入れてください。
燃えるゴミ：生ゴミ、燃えるゴミの容器類
燃えないゴミ：燃えないゴミの容器類
燃えるゴミと燃えないゴミは、それぞれ別の袋に入れてください。
燃えるゴミ：生ゴミ、燃えるゴミの容器類
燃えないゴミ：燃えないゴミの容器類
白河地方広域市町村圏管理組合
白河市・矢野町・西郷村・赤松村・中郷村
「分別排出にご協力を」

ペットボトル

ペットボトルはキャップとラベルを外し、中を軽くすすいで捨ててください。
(キャップとラベルはプラスチックへ)



資源ゴミ

資源ゴミの分別にご協力ください。
資源ゴミ：紙類、プラスチック類、ガラス類、金属類
燃えるゴミ：生ゴミ、燃えるゴミの容器類
燃えないゴミ：燃えないゴミの容器類
白河地方広域市町村圏管理組合
白河市・矢野町・西郷村・赤松村・中郷村
「分別排出にご協力を」

プラスチック

ペットボトルのキャップとラベル



きれいなプラスチック類
(汚れを洗い落とした物)



資源ゴミ

資源ゴミの分別にご協力ください。
資源ゴミ：紙類、プラスチック類、ガラス類、金属類
燃えるゴミ：生ゴミ、燃えるゴミの容器類
燃えないゴミ：燃えないゴミの容器類
白河地方広域市町村圏管理組合
白河市・矢野町・西郷村・赤松村・中郷村
「分別排出にご協力を」

ビン類

中を軽くすすいで捨ててください。



カン・金属

中を軽くすすいで捨ててください。



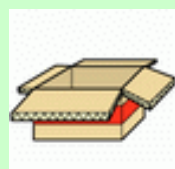
燃えないゴミ

上記の5種類に当てはまらないゴミは燃えないゴミとして処分してください。



段ボール

ゴミ置き場にある紐で束ねて、ゴミ置き場に置いてください。



ゴミ置き場見取り図

生ゴミ		段ボール
燃えないゴミ		びん・カン
燃えるゴミ		プラスチック
		ペットボトル
	入り口	キャンプファイヤー用薪置き場

食器セットのそろえ方 (食器かごには、番号はありません!)

かしー皿 (10枚)

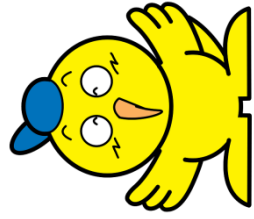
まな板 (2枚)

しゃもじ (1本)

スプーン (10本)

お玉 (1本)

フライ返し (1本)



使う前に、セット数がそろっているか確認してね!

薪小屋の案内図

焦げた薪は、小屋に戻さず、
燃やし切るか、
残炭置き場に捨ててね！

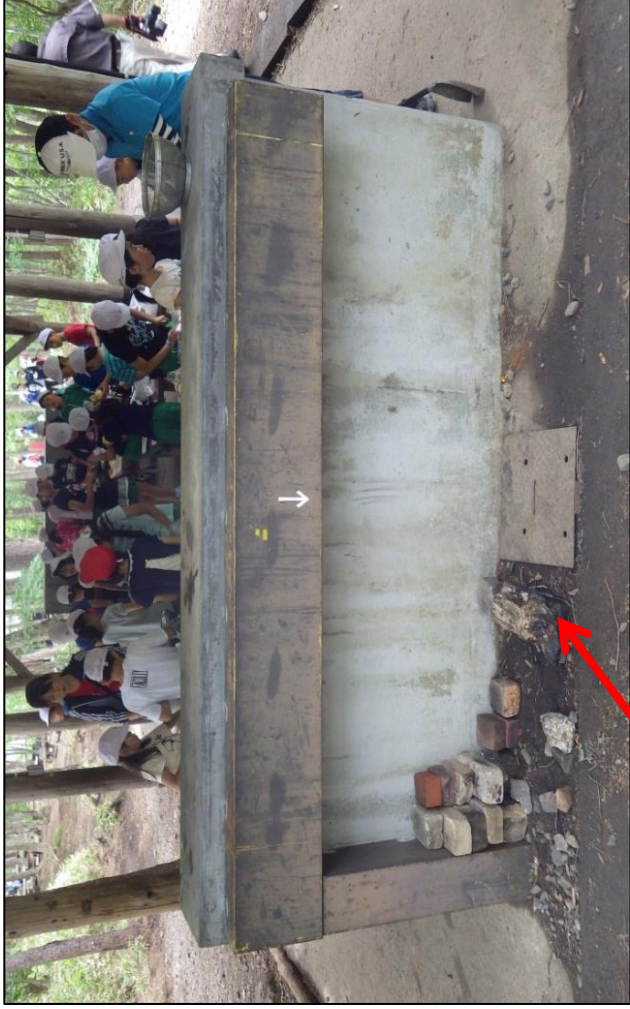
注文した分だけ持ち
出してください。

使い切っていない余ったバウの
薪の返却場所

野外炊事、焼き板用の薪
※終了後、使用束数を売店に
お伝えください



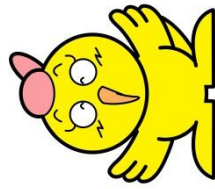
小屋A・B・Cの水場の残菜カゴの生ごみについて



①水道の裏にある、鉄のフタを開けてください



②カゴの中にあるザルを取り出し、
残菜を生ごみとして処理してください



小屋A・B・Cには水道がそれぞれ2つあるので、排水溝も2つあるよ！
2か所忘れずに点検してね！！

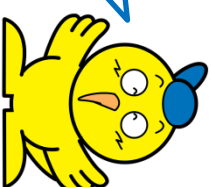
八角形の水場の残葉カゴの生ごみについて



① 2つの板を外してください

※小屋B・Cの水場には蓋がありません。

生ごみをそのままにして
おくと、
排水溝が詰まってしまう
のでキレイにしてね！



② カゴ・ザルを取り出し、
残葉を生ごみ
として処理してください



残炭の捨て方

★ステップ1

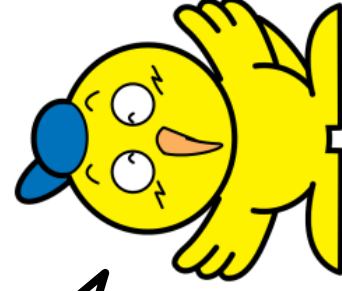
かまどの残炭は、**ほうきと十能と火ばさみ**を使って**バケツ**に集めよう。

★ステップ2

火ばさみでつかめない**細かい残炭**は
ドラム缶の隣に捨てよう。

★ステップ3

火ばさみでつかめる**大きな残炭**は、
ドラム缶に入れて燃やそう。

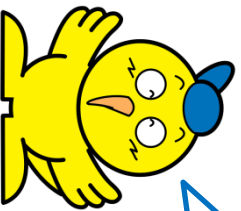


食器点検を受けるときの食器の並べ方

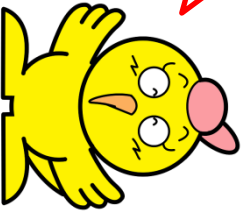


羽釜・鍋・食器セット・包丁を
グループごとにそろえてから
食器点検を受けてください！

点検場所に食器類を並べ終わったら、自然館の
自動ドア横にある内線電話（１４０）で自然の
家の職員を呼んで点検を受けよう！



食器点検が終わったら、
野外炊事倉庫に食器をし
まってね！

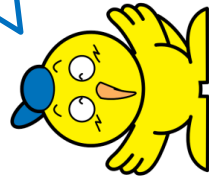


移動式かまどの設置方法

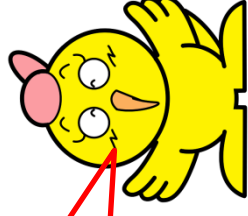


ピロティやエコルーム2の軒下などで使用してください。耐熱レンガ8個を左上の写真のように並べて、その上に移動式かまどを右上の写真のように設置してください。

- 耐熱レンガはピロティにあります。
- 移動式かまどは野外炊事倉庫にあります。
- 耐熱レンガに直接水をかけないでください。
い。(温度差で破損してしまいます。)



不明な点等ございましたら、
内線電話で（140）へ。



無罪

水場

薪小屋

米猫

炊飯小屋A

头

殘炭
置炭場

炊飯小屋B

大補

炊飯小屋C

殘炭
置芝場

テーブル .. No

.. かまど

やや距離がある。

28番はいすが
3辺しかない。

30番はいすが
3辺しかない。