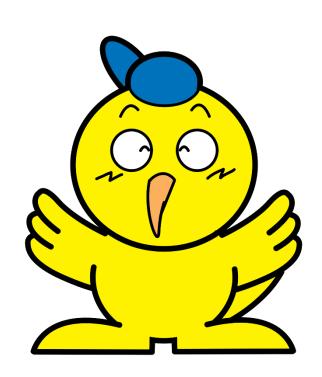
(3)炊事活動



(3)炊事活動

内容	仲間とともに自分たちで料理したものを食べる事で喜びや楽しみを味わうととも						
	に、協力や相互理解の気持ちを養うことができます。						
	いつもとは違った環境で行う炊事活動では、火の特性に興味を持ったり、仲間と協						
	力して創意工夫する楽しみを覚えたり、たくさんの魅力があります。						
アクティビティ	①野外炊事						
	②ピザづくり						
	③うどん打ち						
	④ イワナつかみ						
期待される教育効果	・相互理解や協力の精神						
	・創意工夫の楽しみ						
	・調理の技能やマナー						
	・環境問題への意識						
準備物	自然の家	団体	個人				
	□食器セット	□食器用中性洗剤	□軍手				
	(皿 10、スプーン 10、まな板 2、 しゃもじ・お玉・フライ返し各	□スポンジ、金たわし	□長袖・長ズボン				
	1)	□布巾、台拭き	□帽子				
	□フォーク、包丁、箸、鍋、釜、ボウル・ザル、	□新聞紙	□汚れてもよい服装				
	なた、火ばさみ、十能 他	□マッチ・ライター					
	□食材	□野外炊事用薪(売店で購入)					
		□ゴミ袋					
		(西郷村指定、売店で購入可)					
展開例	【事前】						
	・ 所要時間、安全管理を確	■認し、団体引率者間で共有を	こします。				
	・ 団体引率者間での役割分担や参加者への事前指導の徹底をします。						
	【当日】						
	・ 団体引率者を対象に職員より準備から片付けまでの流れの説明を受けます。						
	・ 団体内で「計画」→「準備」→「調理」→「食事」→「片付け」までの流れを共						
	有し、調理を始めます。 ・ 検食として調理した料理の一部を売店に提出します。						
	・ 職員立ち会いの食器点検を受けてから野外炊飯用具庫に食器類を返却します。						
	【事後】・ ねらいに沿った活動が実施できたかを振り返ります。						

(3) ①野外炊事







概要	カレー、焼きそば、鉄板焼きなど様々なメニューの中から選び、森の中の野外炊事場で								
	食事を作ります。								
	みんなで作ったり、食べたりする喜びを楽しみ、協力する気持ちや相互理解の気持ちを								
	養うことができます。								
ねらい	グループで役害	・グループで役割分担をしながら取り組むことで、協調性や計画性を養う。							
	・食材を無駄にすることのないように活動を行うことで、環境問題を意識させる。								
条件	対象	小学生~		人数	150名程度				
	時期	5月~10	月	実施の判断	荒天時は場所を変更する				
					場合がある				
準備物	自然の	家	可	体	個人				
	□食器セット (皿 10、スプーン 10、まな板 2、し ゃもじ・お玉・フライ返し各 1)		□食器用中性洗剤		□軍手				
			□スポンジ、金たわし		□長袖・長ズボン				
	□フォーク、包丁 鍋、釜、ボウル	・箸、	□布巾、台拭き		□帽子				
	なた、火はさん	大、十能	□新聞紙		□汚れてもよい服装				
	他 □食材		□マッチ・ライター						
			□野外炊事用薪(売店で購入) □ゴミ袋						
			(西郷村指定、売	店で購入可)					
活動の流れ	【準備】								
(3~4時間)	・ 団体引率者を	と対象に職員。	より準備から片付	けけまでの流れの	の説明を受けます。				
	・ 団体内で「計	十画」→「準位	備」→「調理」-	→「食事」→「丿	†付け」までの流れを共有				
	し、活動を始めます。								
	売店で、食材	を受け取りま	きす。						
	使用するテー	ブルナンバー	ーを確認します。						
	• 団体指導者立	ち合いのもと	:、野外炊飯用具	(庫から食器セッ	ト、調理器具、ボウル、ザル				
	を取り出す。	鍋、釜、包丁	「は指定された番	号のものを使用	目します。				
	・ 薪小屋から薪	を取り出しま	きす。						
	【活動】 ・ 食器や調理器具の数を確認してから食器を洗います。								
	・調理を開始します。								
	【実施後】								
	・ 使用した食器や調理器具を洗い、かまどの火を落としてから残炭を片付けます。								
			後に食器や調理器						
安全管理	・ 使用後のかまどには、直接水を掛けないでください。温度差で破損する場合があります。								
留意事項			才の持ち込みはこ	_					
	・ 事故防止のため、包丁やなたを使う際には十分注意してください。								
	・ 残飯や活動中に出たゴミは分別してゴミ置き場へ持って行ってください。								
	ゴミ袋は西郷村指定のものを使用してください。売店での購入も可能です。								

7 for



(3) ③うどん打ち

概要	仲間と楽しく協力しながらうどん作りをすることによって、日本の食文化に触れること							
	ができます。手打ちうどんの美味しさは、滑らかな舌触りと喉ごし、温かみと優しい弾力							
	感、それに小麦粉特有の旨味と風味にあります。うどん本来の美味しさを味わってみては							
	いかがでしょうか。							
ねらい	・自然の中で食事	事を作ることの	の楽しさを味わい	へ、相互理解や	協力の精神を養います。			
	・小麦粉を混ぜたりこねたりし、麺にするまでのプロセスを学びながら、調理の技能や食							
	事のマナーを養います。							
条件	対象	小学生~		人数	50名程度			
	時期	5月~10	月	実施の判断	_			
準備物	自然の家		寸	体	個人			
	□麺台 □麺棒		□食器用中性洗剤		□エプロン			
	□ボウル		□スポンジ、会	をたわし	□三角巾			
	□ザル		□布巾、台拭き		□マスク			
	口お玉		□厚手のビニー	ール袋(90	□汚れてもよい服装			
	□計量カップ		リットル程度)					
	□計量スプーン		□ゴミ袋					
	□麺切り包丁		(西郷村指定、売店で購入可)					
	□こね鉢							
	□食器(はし、』	T)						
	□鍋	□鍋						
活動の流れ	【準備】							
(3時間)	・ 団体引率者を	対象に職員。	より準備から片作	付けまでの流れの	の説明を受けます。			
	・ 団体内で「話	∤画」→「準値	莆」→「調理」-	→「食事」→「ノ	†付け」までの流れを共有			
	し、活動を妨	台めます。						
	売店で、食材	を受け取りま	す。					
	• 団体指導者立	ち合いのもと	こ、エコルーム2	の倉庫から調理	世器具を取り出します。			
	【活動】							
	・ 食器や調理器具の数を確認してから食器を洗います。							
	・調理を開始し	, 0						
	※調理手順は別紙補足資料を参考							
	【実施後】							
	・ 使用した食器や調理器具を洗い、テーブルごと(班ごと)に使用した食器や調理器具を							
	テーブル上に並べます。							
			どに食器や調理器					
安全管理			オの持ち込みは、					
留意事項	・ 残飯や活動中に出たゴミは分別してゴミ置き場へ持って行ってください。							
	ゴミ袋は西郷	が対指定のもの	のを使用してくた	どさい。売店での	の購入も可能です。			