

野外炊飯の流れ



ステップ1（準備）

- ① 使用するかまど（テーブル）ナンバーを確認する。
- ② ・団体指導者立ち合いのもと、野外炊事倉庫から、かまど（テーブル）ナンバーと同じ番号の鍋・羽釜・包丁を取り出す。※その他の器具はナンバー無し。
 - ・ボール1個、ざる1個、食器カゴ1セットを準備する。
 - ・食器カゴの内容を確認する。（カレー皿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）
 - ・片付け用具を準備する。（十能1本、ほうき1本、バケツ1個、火ばさみ1本）
 - ・売店に声をかけ、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。

ステップ2（調理）

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。

ステップ3（片付け）

- ① 使用した食器・調理器具を洗う。
- ② 洗った後、乾いたふきんで水分を丁寧にふき取る。
- ③ かまどの火を落とし、燃え残った炭を炭置き場に捨てる。

かまどの金属部分のススや炭をほうきで丁寧に取り除きます。バケツに水をはりその中に入れてください。下のレンガのススや炭も丁寧に取り除きます。
- ④ 水場の排水溝の「ゴミ受けカゴ」の生ゴミを取り除く。（忘れがちです）
- ⑤ 点検場所のテーブルに食器類一式を並べる。
- ⑥ **団体指導者が、食器類一式、かまど、水場、排水溝を点検する。（1次点検）**

ステップ4（職員の点検）

内線140か141で事務室へ連絡を入れる。**自然の家職員の点検を受ける。（2次点検）**

※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。

ステップ5（野外炊事倉庫へ収納）

職員の点検が終了したら、団体指導者が野外炊事倉庫内に1名以上ついて、収納についてご指導をお願いします。