

野外炊事の点検の受け方（団体指導者用）

1. 洗い終わった班から、食器・調理道具を以下のようにテーブルへ並べるよう指示する



2. 団体の指導者（学校の教員）が次の点を点検する

- ・ 鍋、羽釜の火にあたる部分をふきんで拭き、煤（すす）がつかないか。
- ・ 鍋の中にカレーが付いていないか。
- ・ 羽釜の中に米が付いていないか。
- ・ 食器カゴの中の物品の数が過不足なく揃っているか。
※皿 10 枚、まな板 2 つ、おたま 1 つ、フライ返し 1 つ、しゃもじ 1 つ、スプーン 10 本。
- ・ 食器かごの中の調理道具や食器にカレーやご飯が付いていないか。
- ・ ざる、ボウルや包丁に残さいが付いていないか。
- ・ すべての物品がきれいに拭かれ、濡れていないか。

3. 必要に応じてやり直しを指示する

上記の点検事項のうち、洗い直しや拭き直し、数量に過不足が発生している場合は、点検項目を充足するようやり直しを指示する。

4. 指導者の点検が完了したら、班員全員が椅子に座って待機するよう指示する。

5. 半分の班が団体指導者の点検を完了したら、自然の家事務室に連絡する（代表者）。

自然館と環境学習棟をつなぐ通路の自動ドア横に内線がある。内線 140 に電話をかけ、「半分の班が食器や調理道具を洗い終わったので、点検をお願いします」と伝える。

6. 自然の家職員の点検を受ける

自然の家職員がテーブルを回り点検を行います。団体指導者の点検項目と同じ内容を点検します。点検項目を充足しない場合はやり直していただきます。

7. 使用した食器・調理道具を所定の場所に返却する。