

事前準備（各団体準備）

1 班ごとの座席を決める

（机は、野外炊飯棟 A 12 台、野外炊飯棟 B 16 台、イスは 1 つの机につき 10 脚設置してあります。
レイアウトは別紙を参照してください。）

当日の事前準備（各団体準備）

2 火を起こす

火起こし器等（貸出無料）を使用し、火を起こします。着火剤・新聞紙等は、各団体様で準備となります。

＜準備物品と設置の様子＞

バーベキュー
コンロ

ダッチオーブン
スタンド、リフター、
耐火手袋



火が着いた炭は、ダッチオーブンの上と下で、7：3の割合で置きます。

火起こし器

留意点

- ・ダッチオーブン 1 台あたり、ピザを焼く時間は、素焼き 2～3 分程度、本焼き 5 分程度です。
※焼き上がりまでの時間は、火加減により前後します。
- ・ダッチオーブン最大設置可能数は、12 台（バーベキューコンロ 1 台につき、ダッチオーブン 2 台設置可）です。また、バーベキューコンロ 1 台につき、大人が 1 人つく体制をとってください。
- ・最初に焼き上がるピザと、最後に焼き上がるピザで時間差がつきます。1 つのダッチオーブンで 6～7 枚程度焼く場合、最初と最後の焼き上がりの差が 30～40 分程度となります。
- ・ピザは、焼き上がりが最もおいしく食べられます。『出来上がった人から食べる』または、『出来上がったピザから班員で分けて食べる』などがおすすめです。

準備例①：30～40 枚焼く場合

ダッチオーブン：6 台 バーベキューコンロ：3 台 使用する炭箱：6 箱程度

②：50 枚焼く場合

ダッチオーブン：8 台 バーベキューコンロ：4 台 使用する炭箱：8 箱程度

当日（自然の家所員説明）

3 施設・道具・片付けの説明・確認（特に安全面の確認）

当日（各団体 ※自然の家所員説明可）

4 ピザづくりの説明

詳細は、「ガイドブック クッキングレシピ」をご参照ください。

当日（各団体確認後、自然の家所員確認）

5 使用場所・道具の片付けの確認

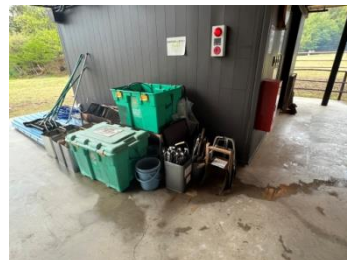
- ①「ごちそうさま」の前に、片付けについて確認する。**（各団体）**
- ②使用場所・道具の片付けを行う。（洗い物をして、道具をもとの場所に返す）**（各団体）**
- ③使用場所・道具の片付けの確認を行う。**（各団体）**
- ④使用場所・道具の片付けの確認を行う。（自然の家所員）
- ⑤野外炊飯活動の終了。

留意点

- ・燃え残った炭は、かまどの脇のドラム缶に入れてください。
- ・洗い場の排水溝を確認してください。
- ・ダッチオーブンは、水洗いはせずに、汚れが付いた場合はふきん等で拭き取り、水気をなくしてください。（水気はサビの原因になります）
- ・洗いものは、水気を拭き取ってください。
- ・自然の家で購入したゴミ袋（350円）に入れた燃えるごみ（生ゴミを含む）は、管理棟脇または本館駐車場のゴミ捨て場に捨ててください。



（かまど脇のドラム缶）
※灰や燃え残りはここへ



（野外炊飯棟倉庫の
火ばさみ・ほうき・ちりとり等）

（その他 **※係分担・引率者役割分担の参考にしてください。**）

係分担の例：火起こし係 ※引率者・大人

食器係（食器を準備する、洗うなど）

食材係（食材を運ぶ、混ぜる、切るなど）

片付けチェック引率者配置例：バーベキューコンロ、ダッチオーブン

食器(皿・スプーン・カップ等)、調理器具

食材、水回り、机・イス等