

# 自然の家での野外炊飯全般について

対象

未就学

小学  
(全学年)

中学

高校

一般



ねらい	火起こしや食材の特徴をしながら野外で調理することで非常時に役立つスキルを身につける。また、他と協力しながら調理することで協調性を養い、仲間と食事する楽しさから食への関心を高める。		
活動について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材・薪・炭等は利用者で準備してください。</li> <li>・利用団体がカレーや焼きそば等メニュー食材を業者に申し込む食材セット（【別紙4】参照）もあります。生鮮食品を持ち込んで野外炊飯・調理をする場合、食堂の利用はできません。薪や炭は自然の家でも事前に注文できます。（活動費注文書【別紙5】にて申込必要）</li> <li>・BBQコンロ等道具・食器等を自然の家から借用できます。</li> <li>・ゴミは原則全て持ち帰りとなりますが、ゴミ袋を購入した場合、燃えるゴミのみ処分します。（活動費注文書【別紙5】にて申込必要）</li> <li>・必要に応じて下記の各様式から申請してください。</li> <li>・使用した道具や野外炊飯場の後片付けはきれいにしてお返ししましょう。 →終了した際に所員のチェックを受けてください。</li> <li>・炭は炭処理用の金バケツに入れて指定された場所に処理をします。</li> </ul>		
各様式		<input type="checkbox"/> 使用許可申請書 【様式第1号】	<input type="checkbox"/> 貸出物品借用申込書 【別紙6】
		<input type="checkbox"/> 食材等申込書 【別紙4】	<input type="checkbox"/> 使用許可申請等変更届 【別紙10】
貸出可能物品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器・調理器具セット（詳細は次ページに記載）・両手鍋（大・小）・片手深型鍋</li> <li>・アルミ極厚保円寸鍋（芋煮用）・木べら・計量器具・やかん・フライパン・BBQコンロ</li> <li>・網・鉄板・火ばさみ・トング・革手袋・スコップ・カセットコンロ・飯ごう・寸胴鍋</li> <li>・流しそうめん専用キット・ダッチオーブン他</li> </ul>		

野外炊飯棟  
対応人数

野炊棟A 120人まで  
野炊棟B 160人まで

支援体制

所員が活動の最初に、道具や会場使用・安全面等について説明します。活動における支援体制については、各プログラムのページでご確認ください。

費用

野外炊飯棟使用料 有料 「自然の家使用許可申請書」にて申込み

## 野外炊飯棟調理器具セット

	使用物品	数
調理用器具セット	ボウル（大・中・小）	各1
	ザル（大・中・小）	各1
	おたま	1
	フライ返し	1
	トング	1
	しゃもじ	2
	さいばし	2
	ピーラー	2
	包丁	2
	まな板	2
	トレイ	1

人数や料理メニューによって、物品数を追加したい、または他の調理器具（例、計量カップ、スプーン等）を借用したい場合は所員にお申し出ください。

下記の用具は利用者で準備が必要な物になります。

利用者準備物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材・台ふきん・食器用ふきん・キッチンペーパー</li> <li>・アルミホイル・手ふき用タオル・洗剤・クレンザー</li> <li>・スポンジ・たわし・ぞうきん・ゴミ袋（テーブル用・全体用）</li> <li>・炭（薪）・新聞紙・着火剤・チャッカマン・マッチ・うちわ</li> <li>・軍手・カセットガスカートリッジ 等</li> </ul> <p>※飯ごうを洗うときは、「ボンスター」がおすすめです。            ※上記の中で、炭（薪）と45L ゴミ袋は自然の家でも購入可能</p>
--------	---

## 野外炊飯棟の使い方

### 準備

- ・ 借りた物品の確認
- ・ 備え付けのハンドソープ等で手指消毒の徹底を！

### 調理

- ・ 準備した材料でアウトドアクッキングに挑戦！
- ・ **人がいない調理場はカラスが狙っています！** (食品やポリ袋、荷物を出しっぱなしでいなくならないでね)

### 後片付け

- ・ 生ごみは汁を切って、**ごみ袋**へ
- ・ **洗剤とスポンジ**で道具や食器を洗いましょう。
- ・ 道具などは**ふきん**でふいて元に戻しましょう。
- ・ テーブルは**台ふきん**できれいにしましょう。
- ・ **テーブル周りの床**を備え付けの**ホウキ**で掃除しましょう。
- ・ 借りた道具の**数を確認**してから返却しましょう。
- ・ **流しの中**もきれいに掃除しましょう。
- ・ ごみは全て持ち帰りとなります。
- ・ 施設の指定ごみ袋を購入した場合は、指定の場所に捨てましょう。



## かまどや BBQ コンロを使うときは…

### 準備

- ・ BBQコンロに**アルミホイル**を敷いておくと後片付けが楽になります。

### 調理

- ・ かまどで薪を燃焼して加熱する調理は、鍋の外側全体に**水で溶いたクレンザー**を塗ってください。

### 後片付け

- ・ 網（鉄板）の油汚れは洗剤で取り切りましょう。
- ・ **BBQコンロは倉庫脇の水場**で洗ってください。
- ・ 使った炭や薪は燃やしきり、鎮火した**炭は十能（じゅうのう）**等で拾い、**指定の場所**へ捨てます。
- ・ かまど周りの灰は、施設のホウキで清掃しましょう。
- ・ 使ったテーブルや椅子は元に戻してください。

