

★ 野 外 炊 さ ん ★

活動のねらい

- 1．自炊の初歩的技能を習得
- 2．用具の正しい使い方
- 3．相互理解や協力の精神

班員 1 班 6 ～ 1 0 人 編 成

所要時間（目安）

説明・貸出・移動 1 時間程度
調理・炊事・食事 2 時間程度
後始末 1 時間程度
用具・炊さん場点検 30分程度

用具について	班への貸出 （1セットコンテナ2箱） 飯ごう×3、ボウル×1、なべ×1、やかん×1、まな板×各2、しゃもじ×2、玉じゃくし×1、水切りザル×1、三角コーナー×1、カレー皿×10 ※説明後、まな板×2と鍋ぶたをお渡しします。 ※どんぶり・汁ちゃんわんは必要に応じてお貸しします。
	団体への貸出 ※各炊さん場の刃物責任者を決めて管理してください。 包丁×2×班数、なた（必要な場合のみ） 薪は有料でお出しします。（目安は1班1束です。）
	各団体にて準備 マッチ（着火ライター）、ビニール袋（大・小）、新聞紙、軍手、はし、スプーン、金たわし、スポンジ、キッチンペーパー、食器等用洗剤、すす取り用洗剤、炊さん材料、調味料 （食材は食堂にて注文を承ります。持ち込まれる場合は特に、食中毒に充分留意してください。）
留意点	・燃やせるゴミは、炊さん場で燃やし、生ゴミは充分水を切ってビニール袋へ入れ て、炊さんが終わる都度、ゴミ集積所まで持って行ってください。分別（紙など の可燃、ビニル・プラ・ゴム、生ゴミ、資源）にご協力ください。 ・火気の取り扱いについては、天地職員の指示により細心の注意を払い、点検をお願いします。 ・用具の貸出・返却は天地職員の点検を受け、正確に行ってください。
点検前に	炊飯用具 ①貸出時と返却時の個数が合っていますか？ ②すすや油はよく落ちていますか？ ③特に飯ごうの中は、米粒やおこげが残らないように。 炊はん場周辺 ①火の後始末は？ ②残飯やかまどの灰が残っていませんか？ ③トイレの清掃と周辺のゴミの確認をお願いします。
節水方法	・食器等は洗う前にキッチンペーパーで油汚れ等を拭き取ってください。 ・なべとボウルを先に洗い、水を溜めて食器等を洗う。 なべに水と洗剤を張って洗い、ボウルの水はすすぎに使う。

