



ねらい	食事づくりを通じて、仲間同士のふれあいや食事の楽しさを味わいます
対象	小学生から大人まで
人数	140人まで
時間	3時間
場所	野外炊飯場 工作広場
準備	個人：軍手、はし グループ：新聞紙、うちわ、ふきん、洗剤、ゴミ袋 スポンジ、マッチ or ライター

事前準備

- 炊飯場所を確認します

実際の活動

- 物置から必要な用具を持っていきます
 - ・木炭と薪、食器収納箱（10人1セット）、
 - ・黄色のかごに必要な用具を入れ、数を確認します
 - ※移動炉は、芝生の上では使用しないでください
 - ※用具の出し入れには、必ず引率者がついてください（炊飯用具一式、木炭、薪など）
- 食材を受け取ります
 - ・食堂裏口から黄色のかごに入った食材を受け取ります。かごは、8人1セットとなっています
- 炊飯活動をはじめます
- 後始末をします
 - ・灰の後始末
 - 使用後の残り火や木炭は、スコップで一輪車に入れ、水を張って一晩工作広場においてください
 - 翌朝、ゴミ袋に入れ、ゴミステーションのゴミ箱（燃えるゴミ用）に入れてください
 - ・ゴミの後始末
 - 燃えるゴミ、燃えないゴミに分別して、ゴミステーションのゴミ箱に入れてください
 - ・流し台の後始末
 - 野菜くずなどは三角コーナーに入れて水を切り、その後ゴミ箱に移して捨ててください
 - ・炊飯用具の後始末
 - 食器や鍋などを洗い、ふきんで拭き、数を確認してください。黄色のかごも洗ってください
 - 食器などの用具は、後片付けの上、指定のテーブルに整理しておいてください。翌朝、指導員の確認を受けて物置に運んでください
 - 鉄板、焼き網を使用した時は、特にきれいに汚れを道具で落とし、工作広場のテーブルの上に置いてください。鉄板については、汚れを拭いた後、廃油（サラダ油）をさび止めのために必ず塗布してください
 - 食材が入っていたかごは、食堂のカウンターに返却してください

留意点

- 用具の扱いは丁寧に取扱ってください
- 火を扱う時は長ズボン、長袖、軍手の服装で活動してください
- 2団体以上が同時に炊飯活動を行う場合は、指定された場所で行ってください
- 炊飯材料は、食品の衛生管理、食中毒防止を図るため持ち込みを禁止しています

