

# カラスに注意！！

## 野外炊飯の案内

野外炊飯全体の説明

火おこし

炊飯準備

ご飯 準備

水量はお米の 1.2 倍

米 1 合は 180ml

1.2 倍=約 216ml

目安です。

後片付け

乾燥場所は当日  
のご案内です

各自点検

### 1 食材

※注文された食材は、食堂のカウンターに置いてありますので、各自引き取りをお願いいたします。(袋にまとめてあります)  
(トレーに油、福神漬け等が入っておりますので、合わせてお持ち下さい)

### 2 食器庫

食器庫より野外炊飯に必要な道具をお持ち下さい。

- 野外炊飯セット (8名分)  
内訳はラミネート版参照下さい。その他必要な物は、お尋ね下さい。
- 野外炊飯の道具
  - ごはん (□文化なべ □かまど □飯ごう) ●お米計量カップ
  - カレーライス (なべ)
  - まな板 (2枚)
  - ざる・ボール
  - ダッチオーブン (乾燥後、内側に油をぬって返却)
  - 焼きそば 鉄板
- 包丁は事務室でお渡しします。(大人の方をお願いします)  
(使用後は、個数を確認して事務室へ返却)
- 使用した食器は洗剤で洗い、乾いたふきんでよく拭いて下さい。  
指定の場所で乾燥後、確認を受け食器庫へお戻し下さい。

～利用者を持参いただくもの～

★ 洗剤 ★ ふきん ★ ごみ袋 ★ スポンジ・たわし ★ 軍手 ★ うちわ

### 3 野外炊飯 炉・熱源について

- 所定の場所からお取りいただき、同じ場所へ返却願います。  
(大きい炉・小さい炉) 固定炉は除く。
- 使用済みの炭は、一輪車に移動し水を入れ消火。
- 炭は消火後 炭入れボックス (水色パン) へ入れる。  
夕食の場合は翌日後片付けをして下さい。
- 木炭の段ボール等は、たたんでまとめ縛って専用ボックスへ。
- 野外炊飯を行った場所の清掃 (テーブルの上や炊事場など)



### 4 ごみの処理について

- 生ごみは右図の箱に“生ごみ”のみ捨て下さい。  
(堆肥にします) プラは入れない。
- 食材が入っていた袋は容器に入れられないようお願いいたします。
- ゴミは、分別を引率者が確認し、その日の内にゴミステーションへ運んで下さい。(木炭の段ボールも忘れずに！)



## 次の人のために！ きれいにしましょう！

#### 翌日点検後

それぞれの指定場所へ戻します。

点検時間 8:45～(活動状況により変更可)

自然の家職員立ち会いのもと、後片付けを確認します。

#### ※ 後片付けが不十分な場合

(原状回復ができていない場合) もう一度清掃を行い、確認完了後の出発・午前プログラムに入して下さい。

