



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う
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、タオル グループ：木炭、着火剤、ふきん、洗剤、ゴミ袋、スポンジ、ライター、新聞紙（ご飯の炊き方による） 網・鉄板（バーベキュー実施の場合のみ）

事前準備

- 炊飯場所を確認します。

実際の活動

- 炊事庫から必要な用具が入ったかごを持ってきます。
 - ・かごにはピーラー、しゃもじ、お玉、スプーン（6本）、カレー皿（6枚）計量カップ、まな板（2枚）、鍋、ざる、ボウルが入っています。
 - ・包丁は事務室で保管しているので、団体の代表が、炊事の前後に事務室までお越し下さい。
※用具の出し入れ時には、必ず引率者が立ち会ってください。
- 食材を受け取ります。
 - ・食堂のカウンターから黄色のかごが入った食材を受け取ります。
- 炊事活動をはじめます。
- 後始末をします
 - ・灰の後片付け
使用後の残り火や木炭は、炊事場の缶に入れた後、水を注いで鎮火させ、一晚工作広場に置いて下さい。
翌朝、灰などをゴミ袋に入れ、ゴミステーション（もえるゴミ）に入れて下さい。
 - ・ゴミの後始末
生ゴミはもえるゴミとして、処分します。食べ残しのカレーは、ざるで水分を切ってから、袋に入れてください。肉などが入っていたビニール袋ももえるゴミとして処分してください。
 - ・流し台の後始末
野菜くずをきれいに取り除いてください。
 - ・炊飯用具など
食器や鍋を洗い、ふきんで拭き、数を確認してください。その後、工作室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、かごに入れ、炊事庫に戻してください。
食材が入っていたかごは、食堂のカウンターに置いてください。

留意点

- 火を扱うときは、長ズボン、長袖、軍手で活動してください。
- 食材は、食中毒防止のため、持ち込みを禁止しています。

