

野外炊飯について

野外炊飯活動は、少年自然の家キャンプサイトの野外炊飯場にて実施できます。子どもたちが活動する場合は安全確保のためにも指導者は十分な準備のもと実施するようにしてください！

■ 新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組み

- ・個々で使用する食器類は十分な洗浄、消毒が困難なため、一部提供内容（ジュース・ゼリー）を減らし、使い捨て食器を人数分提供します（ただし、食堂から食材を提供する場合に限りです。また、これによる料金変更はありません）。

<野外炊飯の流れ>



準備

メニューを決める

- ・別紙「野外炊飯メニュー」より選んでください。
- ・食材は、食堂ですべて御用意します。持ち込みは御遠慮ください。
(ただし、御利用期間中の全食事を自炊される場合は持ち込みを認める場合があります。)
- ・ご飯は食堂で炊くこともできます(必ず「食事数申込書」に記入してください)。
- ・食事数を変更される場合は、必ず班分けの変更とともに御連絡ください(変更期限に御注意ください)。

計画を立てる

(1) 所要時間

準備から片づけまで、3時間30分～4時間を見込んで計画してください。

食材受取時間 昼食の場合:9時～9時半 夕食の場合:14時半～15時が基本です。

*上記以外の時間を希望される場合はご相談ください。

(2) 準備物

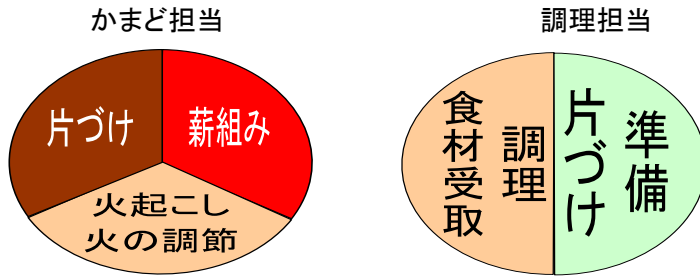
各団体で準備するもの	マスク・エプロン・手袋・軍手（綿100%）・新聞紙・マッチ・ライター・炭（必要な場合）
------------	---

※食材を提供する・しないに関わらず、上記のものは少年自然の家から提供できませんので、必要に応じて各団体で準備してください。特に、マスク、エプロン、手袋は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、必ずご準備ください。

	少年自然の家で食材を提供する場合	食材を持ち込まれる場合
食材管理	グループ毎に仕分けした食材を提供します。	各団体で管理してください。
貸出しできる備品 消耗品	飯ごう・鍋・フライパン・やかん・七輪・網・鉄板・トング・コテ・包丁・まな板・ピーラー（皮むき器）・ボール・ザル・角盆（アルミ）・鍋敷き・しゃもじ・おたま・ゴミバケツ・火ばさみ・十能・スコップ・ほうき・ちりとり・ペール缶・バケツ・一輪車 *包丁は、事務所で貸し出します。 *七輪は、1台で約6名が利用できます。炭は御持参ください。 炭の量は、1台で2kgを目安にしてください。 *薪は、別途購入が必要です。	上記以外のもの（食器類・左記の消耗品等）は、全て各団体で御用意ください。
ゴミの処理	生ゴミと燃えるゴミは、少年自然の家で処分します。	全てお持ち帰りください。

※ふきんや台ふきなどの消耗品については、必要に応じて御持参ください。

(3) 作業内容の確認と役割分担
大きく分けて以下の作業が考えられます。



野外炊飯場について

(1) かまど 固定式かまどが屋根の下と屋外にあります。



固定式かまど(屋根下):
屋根の下に16基のかまど
を設置しています。



固定式かまど(外):
屋根のない場所に16基のかまど
を設置しています。

(2) 調理・食事の場所



調理台:
食材を切る等の調理作業
の調理台を設置していま
す。



食事席:
約120名が利用できるテー
ブルと長いすを設置してい
ます。

(3) トイレ・薪小屋



トイレ:
使用された後は、清掃を
お願いします。



薪小屋:
食事席の奥にある薪小屋に
は、3種類の薪(大・中・小)
を設置しています。
中・小の薪各1束で、かまど約
2つ分の火力があります。

(4) プレハブ倉庫(食器・調理器具庫)



プレハブ倉庫外観



プレハブ倉庫内:
調理器具等は念のため洗って
から使用してください。
鍋は蓋や取っ手が別々に収
納しているものがあります。



ゴミ箱:

このバケツは、ゴミ袋(黒:生ゴミ用、白:燃えるゴミ用)を内側に設置しゴミ箱としてお使いください(バケツは洗って返してください)。



七輪:

焼き肉をされる場合、七輪の使用も可能です。ただし、炭は各団体で御用意ください。

実施

食材を取りに行く

- ・食材と使い捨て食器は、食堂の裏口で受け取ってください。
- ・食材と使い捨て食器は、班毎にカゴに入れた状態でお渡ししますので、受け取りの際には、班の人数を知らせてください。



調理

調理の際の注意点

- ・かまどと洗い場の間は混み合いますので、注意してください。
- ・調理台やかまどの周りは、整理整頓をして使いましょう。
- ・液体せっけんを用いた手洗いと手指の消毒を徹底してください。
- ・できる限りマスク、エプロン、手袋を着用してください。
- ・配膳係は、必ずマスク、エプロン、手袋を着用してください。
- ・提供する使い捨て食器以外に必要な食器類等がある場合は、学校園で御準備ください。
(提供する使い捨て食器の内容は、食事関係資料の野外炊飯メニューを御確認ください。)

ゴミ袋について 黒い袋・・・生ゴミ用
白い袋・・・燃えるゴミ用（ビニール、ラップ等も含む）

食事

- ・食事前には液体せっけんを用いた手洗いと手指の消毒を徹底してください。
- ・食事のテーブルは、調理台を活用するなどできる限り間隔を空けた座席配置を行ってください。
- ・ご飯やカレーなどのおかわりは、多くの人が素手でしゃもじやおたまに触れない工夫をしてください。
- ・お茶は食堂にて提供しますので、プレハブ倉庫から必要数のやかんを持って行ってください。

片づけ

基本的に使う前の状態にさせていただきます。
ただし、食器、調理器具については職員の点検を受けてから収納してください。

- ・残飯は黒いゴミ袋(生ゴミ用)に入れてください。
- ・使い捨て食器は同じものを重ねて白いゴミ袋(燃えるゴミ用)に入れてください。
- ・食材の入っていたカゴは、食堂の裏口に返却してください。
- ・トイレを使用した後は、清掃をお願いします。

清掃ポイント



流し：
洗い場の排水溝に溜まった生ゴミ等もきれいに取り除いてください。



灰を捨てる場所：
野外炊飯やファイアで残った灰は、駐車場の奥にある残灰置き場(ドラム缶の半切り)へ運んでください。(絶対にかまどには水をかけないでください。)



生ゴミを捨てる場所：
黒い袋(生ゴミ用)は、食堂裏のポリバケツの中に入れてください。



燃えるゴミを捨てる場所：
白い袋(燃えるゴミ用)は、食堂裏の燃えるゴミ箱に入れてください。

点検

最後に職員が点検します。以下の点に注意してください。

(1)調理器具類の点検	ア 鍋や飯ごうにススや米粒等が付いてないか？ イ 鍋等がふきんで拭いているか？
(2)かまどの点検	灰をほうきで掃き出してあるか？
(3)洗いの点検	排水溝に残飯等が残ってないか？
(4)食事席の点検	ゴミが落ちてないか？ テーブルをきれいに拭いているか？

※調理器具類は、職員の点検の後収納してください。

(実施例：グループごとに職員に見せ、OKであれば倉庫にしまう。)

実施前の最終確認

野外炊飯チェックシート

項 目	チェック
調理器具類の置いてある場所は？	
食材・使い捨て食器を受け取る場所は？	
食材・使い捨て食器を受け取る時間は？	
灰を捨てる場所は？	
ゴミを捨てる場所は？	
ゴミ袋、白い袋と黒い袋とはゴミをどう分けるのか？	
団体で持ってくるものは？	
食事数の変更はいつまでに連絡すればいいか？	