

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ます。また、これによる料金変更はありません）。

<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・小)を設
置しています。
大・小の薪各1束で、かまど約
2つ分の調理ができます。

(4) 調理器具倉庫(食器・調理器具庫)



調理器具倉庫外観



調理器具倉庫内:
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、炭は各団体が御用意ください。

<野外炊飯の流れ>



準備

メニューを決める

- ・別紙「野外炊飯メニュー表」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:13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。
貸し出しできる消耗品等	ハンドソープ・洗剤・ふきん・台ふき・たわし(スポンジ・亀の子)スチールウールタワシ・ゴミ袋	左記の消耗品等は、少年自然の家では貸し出しできませんので、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。	原則として、全てお持ち帰りください。
食材提供の有無に関わらず貸し出しできる備品	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。 木炭の量は、1台で3kgを目安にしてください。 * 薪は、別途購入が必要です。	

※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。

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
灰捨て場(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
てください。)



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のゴ
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)洗い場の点検	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？	
ゴミの分別はどうするか？	
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？	