

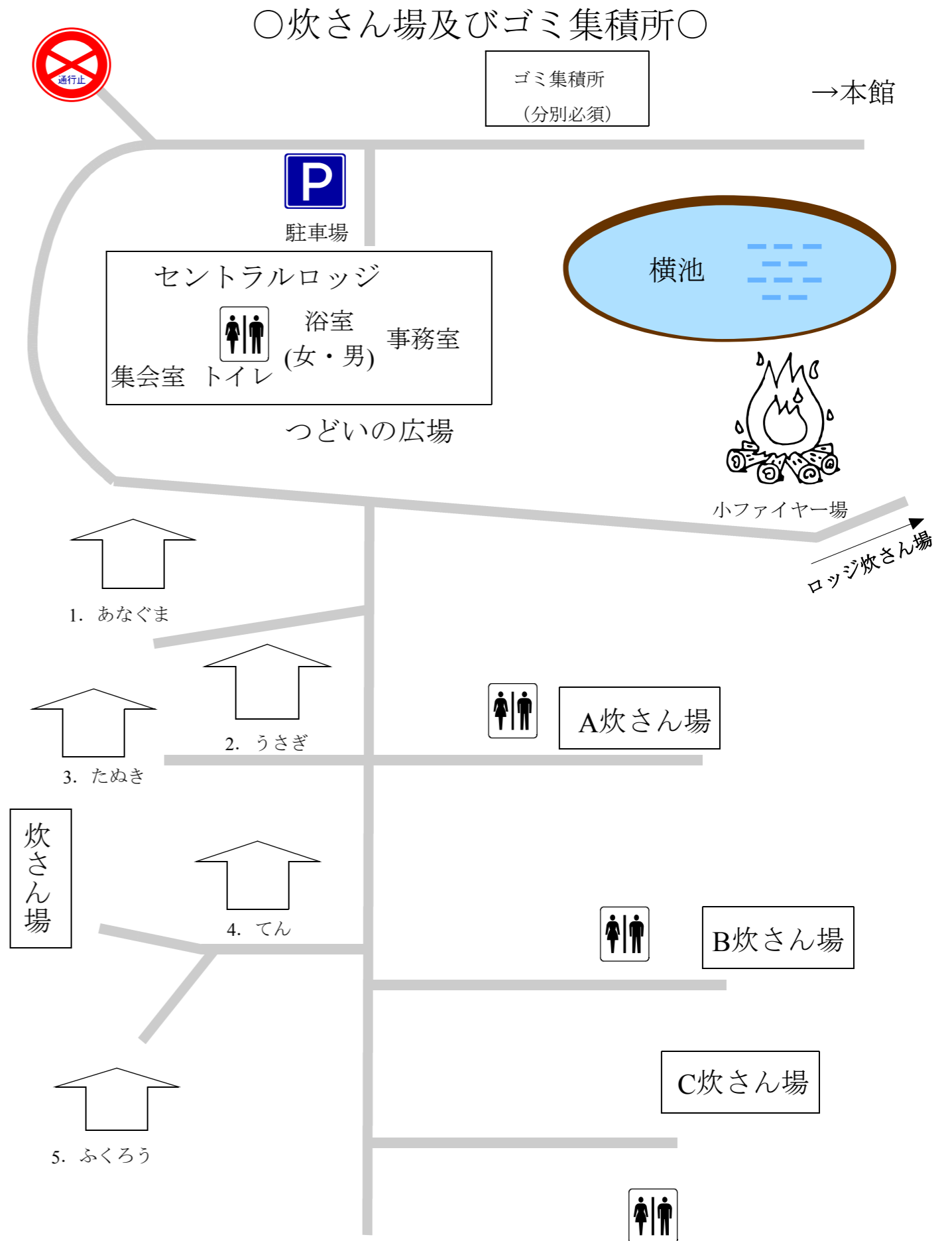
★ 野外炊さん★

班員 1班6～10人編成
 所要時間 (目安)
 説明・貸出・移動 1時間程度
 調理・炊事・食事 2時間程度
 後始末 1時間程度
 用具・炊さん場点検 30分程度

活動のねらい

1. 自炊の初歩的技術を習得
2. 用具の正しい使い方
3. 相互理解や協力の精神

用具について	班への貸出 (1セットコンテナ2箱) 飯ごう×3、ボウル×1、なべ×1、やかん×1、まな板×各2、しゃもじ×2、玉じゃくし×1、水切りザル×1、三角コーナー×1、カレー皿×10 ※説明後、まな板×2と鍋ふたをお渡しします。 ※どんぶり・汁ぢゃわんは必要に応じてお貸しします。
	団体への貸出 ※各炊さん場の刃物責任者を決めて管理してください。 包丁×2×班数、なた (必要な場合のみ) 薪は有料でお出しします。(目安は1班1束です。)
	各団体にて準備 マッチ (着火ライター)、ビニール袋 (大・小)、新聞紙、軍手、はし、スプーン、金たわし、スポンジ、キッチンペーパー、食器等用洗剤、すす取り用洗剤、炊さん材料、調味料 (食材は食堂にて注文を承ります。持ち込まれる場合は特に、食中毒に充分留意してください。)
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・燃やせるゴミは、炊さん場で燃やし、生ゴミは充分水を切ってビニール袋へ入れて、炊さんが終わる都度、ゴミ集積所まで持って行ってください。分別にご協力ください。 ・火気の取り扱いについては、天地職員の指示により細心の注意を払い、点検をお願いします。 ・用具の貸出・返却は天地職員の点検を受け、正確に行ってください。
点検前に	炊飯用具 ①貸出時と返却時の個数が合っていますか？ ②すすや油はよく落ちていますか？ ③特に飯ごうの中は、米粒やおこげが残らないように。 炊はん場周辺 ①火の後始末は？ ②残飯やかまどの灰が残っていませんか？ ③トイレの清掃と周辺のゴミの確認をお願いします。
節水方法	<ul style="list-style-type: none"> ・食器等は洗う前にキッチンペーパーで油汚れ等を拭き取ってください。 ・なべとボウルを先に洗い、水を溜めて食器等を洗う。 ・なべに水と洗剤を張って洗い、ボウルの水はすすぎに使う。



A・B・C炊さん場 かまど各10 計30 蛇口各8
 ケビン炊さん場 かまど10 蛇口8
 ロッジ炊さん場 (車いす対応) かまど5 蛇口6