

野外炊事の流れ

(準備)

- 活動のねらいをつくり、野外炊事について学ぶ。
- 8人1班をつくる。
- 用具係、食器係、食材係、火おこし係の役割を分担する。
- 準備物を用意する。

○野外食材受け渡し時間

*朝食分 6:30以降 *昼食分 9:00以降

*夕食分 14:00以降(10月~4月) 15:00以降(5月~9月)

※ 材料を受け取る際は、レストランで必ずレストラン職員立ち会いのもとで受け取る。
生もの(肉類)があるので、なるべく直前に受け取るようにする。

※食中毒防止のため食材等の持ち込みはできません。

(当日)

- 事務室にて炊事場の鍵を借りる。
- 全体説明を行い、それぞれの班に分かれて行動する。
- 火おこし係は、こちらの職員による指導があるため事務室に連絡する。
- 調理が終わった班から、食事をとる。
- 食事が終わったら、片づけをする。

(火の点検) 30分程度。かまどの点検をします。

- 各かまどで薪を燃やし尽くす(かまどには水をかけない)。
- 灰は灰捨て場に捨てる。しっかりと水をかける。
- 消火後は、事務室に連絡する。
- かまどの鉄の部分(ロストル)は上げずに掃除する。

(全点検) 30分~1.5時間程度。使ったものを全て点検します。

- 鉄なべ、アルミなべの黒いすすを全て落としてキレイに洗う。
- 使った食器はキレイに洗う。
- 事務室に連絡を入れて、職員による点検を受ける。

○昼食時の野外炊事の場合は、日中に実施します。

○夕食の野外炊事の滅菌庫の点検は翌朝(夏時間8:50~, 冬時間9:20~)

※点検時には必ず洗剤、磨き粉、タワシ、スポンジ、布巾、ごみ袋等をご持参ください。