

野外炊事のお役立ちメモ

<小道具編>

○アルミホイルの利用

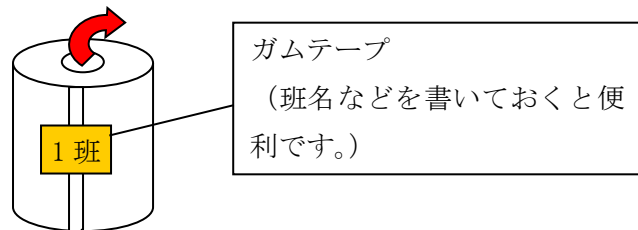
幅 20 cm のものが便利です。2 枚や 3 枚重ねにして、皿やまな板代わりに使えます。使用する前に皿をアルミホイルやサランラップなどで覆っておくと、洗い・片づけが楽にできます。

○クレンザー

なべを火にかける前に、粉のクレンザーなら水に溶かして、液体洗剤ならそのまま外側に塗っておくと、すすが付いても落ちやすくなります。片づけを大分早く済ませることができます。ハケを使うと塗りやすいです。

○トイレットペーパー

ティッシュの代わりにしたり、食器の汚れを洗う前に拭き取るなどキッチンペーパー代わりに使えます。真ん中の芯を抜き取り、中側から使用します。外はほどけないよう、ガムテープなどで止めておきます。



○牛乳パック

まな板や切った野菜をのせる皿代わりにになります。また表面にロウが塗ってあるので着火材代わりにもなります。

○生鮮食品用の半透明の袋

ゴミ袋は大きいので、班に何枚か生鮮食品用の袋を持たせて、生ゴミ入れなどに利用し、最後にまとめることができます。

<片付け編>

○流しの下に集水桝に集水桝用水切りネット (22 cm×55 cm) をあらかじめかけておくと片付けが楽です。

桝の数は

イヌ村炊事場：2，キジ村炊事場：4，サル村炊事場：4

クラフト炊事場：なし (家庭用のネットで対応)

ロッジ A 炊事場：1，ロッジ B 炊事場：1，ロッジ C 炊事場：2 です。