

# 8人1班による野外炊事分担シート

事前準備 ※洗剤、クレンザー、スポンジ、金たわし、ふきん、新聞紙、ゴミ袋、マッチ、キッチンペーパー、かご  
 ※研修生、指導者の役割分担及び通しての流れを説明する。  
 ※個人の持ち物（木綿の軍手、帽子、手ふきタオル等）

## 全体責任者（ ）

**用具係**  
 せきにんしゃ 責任者  
 ( )  
 ( )  
 研修生  
 ①  
 ②

**食材係**  
 せきにんしゃ 責任者  
 ( )  
 ( )  
 研修生  
 ③  
 ④

**食器係**  
 せきにんしゃ 責任者  
 ( )  
 ( )  
 研修生  
 ⑤  
 ⑥

**火おこし係**  
 せきにんしゃ 責任者  
 ( )  
 ( )  
 研修生  
 ⑦  
 ⑧

鉄ナベ、アルミナベ、やかん、ざるを洗う。

食材をレストランへ取りに行く。

食器、まな板、包丁、調理皿、おたま、しゃもじ、スプーン、フォークを滅菌庫へ取りに行く。

まき、まき割り台、なた籠を取りに行く。

アルミナベ、ざるを食材はんに渡す。

食材の確認をする。

食器類を洗い、水気を取りアルペット消毒する。

まき割りの仕方聞く。

米を洗う。お湯を沸かす準備をする。

下準備開始

食器類を洗い、水気を取りアルペット消毒する。

まき割りをする。

鍋を火にかける。

調理開始

まな板、包丁等を食材班に渡す。

なた籠、まき割り台、針金をかたづけ。

ご飯を炊く。湯を沸かす。

鍋を火にかける。

使用終わった物を洗う。

火おこしの仕方聞く。

※テーブルと食器の準備 ※できるところから片付ける。

完 成 ※盛りつけ ※食 事（前半のふりかえり）

鉄ナベ、やかんを洗う。

アルミナベを洗う。

食器類を全て洗い、水気を取る。

まき薪をまとめて燃やし尽くす。

使用したナベがわかるように保管する。

使用したナベがわかるように保管する。

使用した食器類は点検まで用具庫で保管する。

カマドの片づけをする。

終了 ※点 検 ※ふりかえり まとめ