

活動プログラム	No.15 野外炊事		
期待される効果			
プログラム概要	炊事場で、薪で起こした火を用いて食材を調理していきます。様々な役割があるので、協力して進めることが必要になります。グループで調理して作ったものを食べることで、グループの結束力が強まります。		
対象	誰でも	人数	最大200人
時期	通年	場所	野外炊事場
金額	食事単価表を参照	大人の人数	15人に対して1人

準備物	団体ごと	新聞紙、ゴミ袋、うちわ、チャッカマン、ふきん、台ふきん
	服装 個人装備	長袖長ズボン（化繊×）、帽子、水筒、リュック、タオル、虫よけスプレー、軍手、腕時計、カップ
美方高原でレンタル可能な物		炊事器材一式、洗剤一式、鉈、キンドリングクラッカー、薪（有料）、炭（有料）、網（有料）

#### 活動のタイムスケジュール（例：カレー作りの場合）

時間	運営	安全上のポイント
8:30	先発炊事棟に向け出発 食堂で食材、食器の受け渡し、炊事器材準備	持ち物や服装の確認 食堂裏リヤカーを使用して運び込み
9:00	本隊はキャンプ場へむけて出発	
9:15	炊事棟到着 カレー作りの説明 器材・食材の配布及び準備 料理開始	こまめに水分補給するようにつたえる 器材の扱い方に注意する 使用する前に器材を洗ったり、アルコール消毒する
12:00	昼食	食材にはしっかりと火を通す アレルギーの該当者は引率者の対応が必要
13:00	片付け（説明、作業） 返却チェック、ふりかえり	火や木を使う場合は軍手する 鍋や飯盒を使う場合は軍手を使用する
14:00	キャンプ場から移動 食堂裏で食器返却、ごみの処理	食べる前に手洗いをする 片付けの手際により、予定時間を超えることもある
14:30	玄関前解散	

#### 補足ポイント

- カレー以外にもいくつかの野外炊事メニューがございます。食事単価表をご覧ください。また食材のみを個別でご注文いただくか、持参していただき、独自のメニューを調理していただくことも可能です。年齢層、経験、人数に合わせて、ご検討ください。
- 薪割り用の鉈（なた）もお貸しできますが、取り扱いには十分お気を付けてください。
- 薪割りはキンドリングクラッカーと鉈が選べます、対象に応じてご検討ください。

活動 プログラム	No.15	野外炊事
-------------	-------	------

予期されるリスク	リスクに対する対応
切り傷	包丁など使い方には気を付ける。包丁の使い方や包丁の運び方などを事前にレクチャーをする。
火傷	化繊の服を着ている場合注意するように伝える。火を扱う時には火の粉などにも注意する。また熱い鍋等を持つときは軍手をし周りに十分に注意を払うように伝える。
食中毒	手洗いを十分に行う。また使う器材を一度洗い、アルコール消毒してから使用する。食材にしっかりと火を通すように伝える。
アレルギー	アレルギーがある場合は事前に除去する。
転倒・衝突	炊事棟内は狭く、かまどの前などがよく物が散乱しているので足元には十分に気を付けるように伝える。
熱中症	火を使うので暑くなりやすいので塩分や水分を十分とるように伝える。
蜂とヘビとの遭遇	遭遇した場合の対応を伝えておく。活動エリア付近の蜂の巣の駆除。

事前点検・準備事項
食材の発注ができているか。
アレルギーの除去や炊事の別な対応ができているか。
炊事棟内の点検ができているか。
持ち物の確認ができているか。
参加者の年齢、人数、スタッフ数、体調面などの情報は確認できているか。
運営方法やタイムテーブルは明確に共有されているか。
施設の準備物は使用可能な状態か。数はそろっているか。
参加者もしくは団体への持ち物の伝達は行っているか。

活動時のインストラクション（必須事項）
化繊の服装は火の粉がかかると溶けやすいため着用を避けるよう伝える
包丁の使い方や包丁を移動するときまな板の上ののせて動くように伝える
食中毒を防止するため、食材にはしっかり火を通してから食べること
食器機材はアルコール消毒してから使用すること
熱中症、脱水症状を防ぐため水分をこまめにとること
二本ツルの熱い鍋を運ぶときは、軍手をツルを2本とも持ち、火傷に気を付けること
火や木などを扱う時は軍手を使用すること、軍手はイボなしのものを使用する