

野外炊さん				
内容	人数	160人程度※ピザは人数制限あり	場所	体育館裏炊さん場、第1・2炊さん場
	指導	導入指導あり	時間	3～4時間
	対象	小学校5年生以上	天候	雨天可能
概要	<p>自然の中で仲間と一緒に食事を作る過程で、薪を割り、火をおこし、ごはんを炊くなど、自分たちで食事を作ることの楽しさを実感することができます。</p> <p>活動中は、コミュニケーションが図られ、仲間との関係がより一層深まります。</p>			
ねらい	<p>(1) 自分で考え、野外炊さんに進んで取り組むことができる。</p> <p>(2) 初めてのことに對しても、進んで挑戦することができる。</p> <p>(3) 仲間とコミュニケーションを図ることができる。</p> <p>(4) 仲間と力を合わせ、協働して取り組むことの楽しさをつかむことができる。</p>			
準備	施設が貸し出す物		団体が準備する物	
	<input type="checkbox"/> 炊さんセット（皿、しるわん、湯のみ、ごはん鍋、おたま、まな板、しゃもじ、ボウル、なべ） <input type="checkbox"/> ガンコたわし <input type="checkbox"/> 包丁 <input type="checkbox"/> ナタ <input type="checkbox"/> 薪（実費） <input type="checkbox"/> 革手袋		<input type="checkbox"/> 木綿軍手 <input type="checkbox"/> 長袖長ズボン <input type="checkbox"/> 帽子 <input type="checkbox"/> 布きん <input type="checkbox"/> 洗剤 <input type="checkbox"/> ゴミ袋 <input type="checkbox"/> マッチ <input type="checkbox"/> 台ふき <input type="checkbox"/> 新聞紙 <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> ピーラー <input type="checkbox"/> スプーン・はしなど <input type="checkbox"/> スチールウールたわし（購入可） ※（食材は食堂で注文）	
班編成	1グループは、6～8人が適当（炊さんセットは6人用） ※体育館裏炊さん場は、18グループまで可能です。			
役割分担	<p>(1) 担当者…全体の総括、自然の家職員との連携。</p> <p>(2) 用具係…炊さんセットの受取返却や調理、鍋を洗うなど。</p> <p>(3) 食材係…食事材料の受取や調理、ゴミや残飯処理など。</p> <p>(4) 薪係……薪の受取や火おこし、かまどの灰処理など。</p>			

活動内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 木綿軍手等必要な物を準備し、指定された場所に集合する。</li> <li>(2) 用具、食材、薪を取りに行き、数を確認する。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊さんセット等用具の数を確認</li> <li>・食事の材料がそろっているか確認</li> <li>・注文した薪の束数があるか確認</li> </ul> </li> <li>(3) 片づけ方について説明を聞く。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・野外炊さんセットなど用具の洗い方や返却の仕方</li> <li>・ゴミや残飯の処理・灰の処理など</li> </ul> </li> <li>(4) 炊さん活動について説明を聞く。（ご飯の炊き方など）               <ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の使用など安全面について</li> </ul> </li> <li>(5) 薪の割り方について説明を聞く。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ナタの使い方や火の扱いなど安全面について</li> </ul> </li> <li>(6) 調理を開始する。</li> <li>(7) 配膳をし、食事をする。</li> <li>(8) 炊さんセットやかまどを片付けた後、職員の点検を受けて、炊さんセットなどを返却する。</li> </ol>
	備考

福山少年自然の家で準備できる

野外炊さんのメニュー

※ 野外炊さんには、事前の申込みが必要です。お問合せください。

No.	メニュー	材 料	所要時間
1	カレーライス	お米 120g、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、牛肉、福神漬	3h
2	豚汁	お米 120g、豚肉、にんじん、大根、さつまいも、ねぎ、ごぼう、こんにゃく、味付けのり、ふりかけ、バナナ	3h
3	ずき焼き風煮	お米 120g、牛肉、たまねぎ、白菜、ごぼう、えのき、長ねぎ、糸こんにゃく	3h
4	ピザ ※人数制限あり (直径約23cm1枚分)	薄力粉、チーズ(1枚60g)、ピーマン、ウィンナー、たまねぎ、コーン	3h
5	ホットドッグ	ドッグロール(2本)、キャベツ、ウィンナー	1～2h

◇アレルギー等対応のある場合は、事前に御相談ください。

◇炊さんの所要時間とは、「小学5年生80名」が、「晴天時」に「体育館裏炊さん場」で行い、全体集合後、「準備」「調理」「食事」「片付け」「片付け」を行う時間の平均です。

◇料金は、設定される場合があります。

野外炊さんに関して施設が貸し出す物：炊さんセット（6人用×24セット）、包丁、ナタなど

野外炊さんに関して利用者が準備する物：洗剤、スポンジ、ゴミ袋、布きん、台ふき、木綿軍手、新聞紙、マッチ、ライター、はし、スプーン など

※ ピーラーはありませんので必要な場合は、持参してください。

※ スチールウールたわし（洗剤付き）があると、鍋洗いの際に便利です。（購入可）