

# 野外炊事を実施するにあたって

## 手順

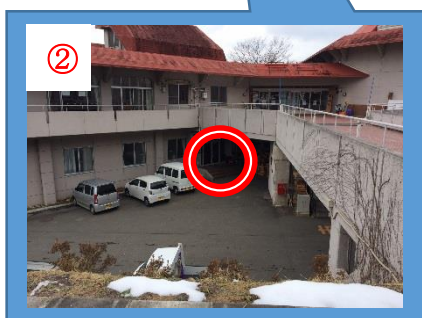
### 1. 野外炊事用具庫の鍵を借りる(事務室)



- ① 鍵の貸出と合わせて、「準備」から「片付け」の流れを説明します。
- ② ナタを使った「まき割り体験」を実施する場合は、事務室にてナタの貸出を行っています。(別紙活動資料があります。)

### 2. 食材受け渡し場所へ移動(利用者玄関の下)

写真①の階段を下りて写真②の受け渡しに場所へ移動します。



自然の家で貸し出しできる物	利用団体が準備する物
野外炊事用具一式、 もちつき用具一式、 ドラム缶(ピザ釜) 等 ※8人分1セットにする際には、設置しているかごをお使いください。	マッチ、スポンジ、たわし、洗剤、クレンザー、 ふきん、雑巾、新聞紙、うちわ等、 ※食材等は食堂に注文してください。

### 3. 食堂へ連絡

写真○にある内線電話を使って食堂に連絡します。  
その後、食堂の従業員が食材等を受け渡しに来ます。



## 4. 食材、薪、ゴミ袋、生ごみ用ポリバケツの受取り

食材：(例) カレーライス1セット (8人分) 4480円



米 1.2kg (8合分)  
 豚肉  
 じゃが芋  
 玉ねぎ  
 人参  
 カレールー (甘口)  
 福神漬け  
 オレンジジュース  
 薪 1束  
 ゴミ袋  
 燃えるごみ用  
 +  
 生ごみ用

ゴミ袋、生ごみ用ポリバケツ



食材を確認し、野外炊事場へ移動します。

ポリバケツにはゴミ袋をセットしてお使いください。

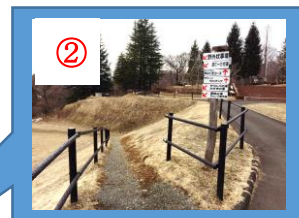


**注意!!**  
 食材から目を離すと、カラスにいたずらされることがありますので、ご注意ください。

## 5. 野外炊事場への移動

写真①から③を通して野外炊事場へ移動します。

斜面が少し急なので降りるときは足元に注意してください。





## 6. 野外炊事用具庫から必要な用具(鍋、釜、皿、包丁など)を取り出す。

①事務室で受け取った野外炊事用具庫の鍵を使って扉を開けます。



②調理するメニューに合わせて調理器具を取りだし、青いカゴに入れて運びます。

※他の団体も使用しますので1班1個で使用ください。



### 重要

手を洗い、包丁、まな板、食器類を水洗いしてから調理を始めてください。

※1

手洗いは野外炊事用具庫にある石鹸をお使いください。



※2

包丁、まな板には消毒用アルコールを吹き付けてからお使いください。



③鉄板、鍋、釜はそのまま運びます。

※食事をするテーブルに鍋を置く場合には、木製の鍋敷きを敷いてください。



## 7. 調理(かまどの使い方。)

- (1) 第1野外炊事場(かまど40か所、水道32か所、机16個、椅子160脚、ピザ釜9個)  
釜、鍋がそのまま置ける形状になっています。  
鉄板(小)を使用してください。



- (2) 第2野外炊事場(かまど30か所、水道22か所、机14個、椅子120脚、ピザ釜9個)  
耐火煉瓦を組んだ形状になっています。  
グレーチング(鉄製)を下げ、その上で火を起こします。  
耐火煉瓦は移動することができます。



- 鉄板を使用する場合は、耐火煉瓦を1段下げて、鉄板に火が届くようにします。  
鉄板(大)を使用してください。  
使用後は耐火煉瓦が冷えてから、元通りに直してください。



一段下げる⇒



### (3) 使用上の注意点

- ①耐火煉瓦は熱くなっていますので、**火傷**に注意してください。
- ②包丁やナタを使用する場合は、自分だけでなく周りの人にも**注意**し、事故が起きないようにしてください。
- ③耐火煉瓦が**破裂する**場合がありますので、かまどに**水**はかけないでください。
- ④薪は燃やし尽して灰になってから片付けるようにしてください。



## 8. 検食のご協力

●**検食**:衛生検査用に保存するため。

①食事の前に検食用の料理(タマゴ一個程度)を袋に入れ、炊事場にある冷蔵庫で一時保管してください。

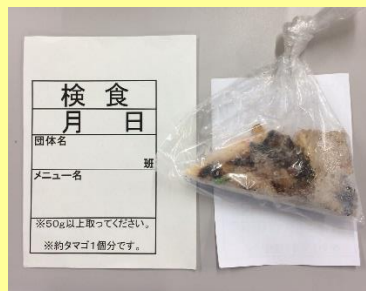
第1野外炊事場



第2野外炊事場



検食(例)



②袋は食材と一緒に配付します。

③野外炊事終了後、事務室までお持ちください。

## 9. 後片付け

(1) 調理器具の洗浄と返却

「来た時よりも美しく」

次に使う人が気持ちよく使えるように使用した調理器具は全て洗ってください。

①調理器具、食器類はぬめりが無いように洗います。



②鍋、釜、鉄板は内側の洗浄と外側の「すす」も洗浄します。



③かまどは消火を確認し、火ばさみ、ほうき、ちりとり、十能（小型のスcoop）で清掃します。



かまどのまきは燃やしつくして灰にしてください。灰は消火を確認し、灰捨場に捨ててください

④炊事場の清掃と調理器具、食器類の返却



台の上をきれいにし、  
椅子をあげておく。

整理整頓

※1 元の場所に戻してください。

※2 包丁とまな板には消毒用アルコールを吹き付けてから戻してください。

※3 残った薪は、の場所に置いてください。こちらで処分します。



⑤流し場にある生ゴミ受けの清掃をします。



#### 清掃の注意

●残菜をそのままにすると、動物が近づくとおそれがあるので、必ず清掃をしてください。

場所：どちらも水場の脇にあります。カバーが重いので取り扱いには注意してください！



第1 野外炊事場



第2 野外炊事場



水場の中央にもあります。

## (2) ゴミの分別

- ① **ポリバケツ**と**ゴミ袋**は食材とともに配布されます。
- ② **生ゴミ**はよく水を切り、ゴミ袋で覆ったポリバケツに入れてください。  
生ゴミの入ったポリバケツは食材受け渡し場所の**残菜置き場**に置いてください。
- ③ 燃えるゴミは別のゴミ袋に入れてください。  
燃えるゴミについてはプレハブ倉庫に捨ててください。
- ④ ペットボトルはラベルとキャップを外して、プレハブ倉庫脇にあるゴミ箱に分別して捨ててください。



この裏に残菜置き場とプレハブ倉庫があります。

## 10. 点検

団体代表者(もしくは担当者)の立会いのもと、職員が点検します。  
連絡は炊事場にある内線電話にて事務室(52~54番)まで連絡してください。



※夕食の野外炊事では、翌朝の点検になる場合があります。  
その際、清掃、片付け、火の始末、生ごみの処理を完了させ、事務室にご報告ください。  
宜しくお願いします。

## 11. 鍵の返却

点検終了後、野外炊事用具庫を施錠し、**検食**と一緒に**鍵**を事務室へ返却願います。