野外炊飯

～みんなで おいしい料理を作ろう！～

国立淡路青少年交流の家

野外炊飯

～みんなで おいしい料理を作ろう！～

■概　要

野外炊飯は、参加者全員が協力することで、友情という隠し味も効いて大変おいしく食べることができます。下ごしらえから調理、そして後始末など、各自の役割をしっかり果たしていくことで、友情も深まり、友達の良いところが発見できるプログラムです。

■ねらい

●仲間とともに活動に取り組む。
●グループ内でのコミュニケーションの促進を図る。
●グループに対する個人の関わり方について考える。

■準備物

	準備物	必要数
1	●スポンジ、金タワシ	グループ数
2	●食器洗い洗剤、クレンザー	グループ数
3	●軍手(綿100パーセントで滑り止めのついてないもの)	人数分
4	●ライター	グループ数
5	●ふきん	グループ数
6	●食材(食堂に注文) ※持ち込みは禁止です。	人数分
7	●薪(食堂に注文)	必要分
8	●新聞紙	必要分
9	☆食器	人数分
10	☆鍋	グループ数
11	☆調理器具	必要分

●…必要なもの
☆…交流の家にあるもの

■指導者、人数、費用など

対象	小学生以上	
指導形態	団体指導者による指導 ※実施前に職員から食器の受け取りと注意点を聞いていただき、実施後は、食器や野外炊飯場の点検を受けていただく必要があります。	
人数	4～120人程度	
1グループ人数	かまど1つにつき10人程度	
費用	【薪】 当施設HPよりご確認ください ＊かまど1つにつき 薪は2～3束必要です。	【食材】 当施設HPよりご確認ください
実施時間	3～5時間程度 ※片づけや職員の点検を含む	
場所	野外炊飯場	
時期	1年中	

■服装

長袖・長ズボン(綿が望ましい)

■事前

・メニューや班編成を決めて、「活動計画書」に記入して提出してください。
・薪は、「宿泊者数・食事数・シーツ数変更票」「物品申込フォーム」に必要数を
を記入し、食堂へE-mailまたはFAXで送信してください。
・実施当日、食材等を食堂職員から受け取る。
・実施前、団体代表は職員から食器の受け取りと炊飯場の使用上の注意点を聞く。

■展開

	活動	職員の動き	研修生の動き	団体指導者の動き
導入	事前準備	食器の受け渡しと注意点の説明を行う。		・食堂職員から薪と食材の受け取りを行う。 ※薪は持参することも可能です。 ・食器の受け取りと注意点の説明を聞く。
	諸注意を聞く		・食器の数を数える。	・グループで着席させる。 ・食器かごに入っている食器の数を確認させる。 ※事前に代表が確認済みの場合は不要 ・衛生面での配慮すべきことについて確認する。
	炊飯場の使用上の注意を聞く		・炊飯場の使用上の注意を聞く。	・備品の扱い方について確認する。 ・片付けの方法について確認する。
調理する・食べる・片づけ	調理する		1. 食器を運ぶ。 2. 食器を洗う。 3. 食材を切る。 4. かまどに火をつける。 5. 調理をしていく。	・各グループごとに食器等を分けておくと便利です。 ・団体指導者は、グループ間の様子を見て回る。 **※包丁の使い方・やけど等の安全指導を行う。** **※火の着け方や調理時の水の量などは適宜指導を行う。**
	食べる		6. 食材や作った仲間に感謝して食べる。	
	片付け	野外炊飯場の点検をする。	7. 食べ終わったグループから片付けを始める。 8. 野外炊飯場の点検を受ける。	・研修生に片付けの指示をする。 ・野外炊飯場の点検を受ける。
ふりかえり	ふりかえり		・一人ひとりのグループへの関わりや、グループとして協力できたかなどについて話し合い、発表する。	・団体指導者は、子どもたちの発表を受け、コメントをする。

■留意点

安全上の留意点

- 食器は、洗剤で一度洗った上で利用してください。
- 衛生面に充分配慮して、食材・食器類を取り扱ってください。
- 火、刃物などには十分配慮をしてください。
- 食材の持込はできません。

指導上の留意点

- 時間にゆとりをもたせ、火をつける、準備、片付けなど様々な面で協力して体験させましょう。
- 後片付けまでが大事なプログラムになっています。

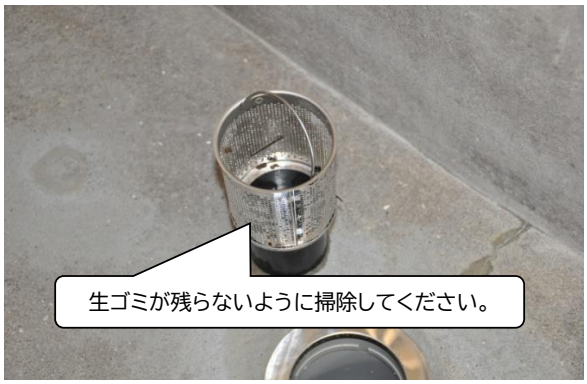
野外炊飯の片付け

①かまどの掃除

②灰の処理

③食器、鍋類の片付け

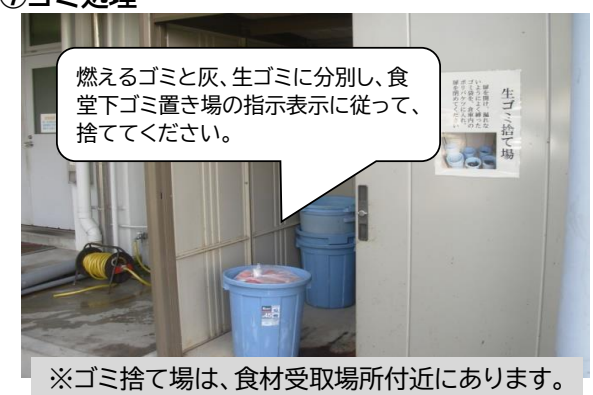
④流しの掃除



⑤排水溝トラップの掃除

⑥整理整頓

⑦ゴミ処理



※ゴミ捨て場は、食材受取場所付近にあります。