

野外炊事場の利用について

注意事項

- ・自主活動のため、職員での指導は行いません。
- ・ケガ防止のため野外炊事に適した服装に心がけてください。
※綿素材の服（長袖、長ズボン）・綿素材の軍手（ゴム製、滑り止めのついているものは不可）
- ・刃物、火を扱う場合は必ず安全に配慮し、引率者で監視をしてください。
- ・食中毒に気を付けて調理をしてください。 ※食堂で注文した材料と持ち込み材料は併用できません。
- ・野外炊事場への車の乗り入れは原則不可です。※乗り入れを希望する場合は、必ず事務所にご相談ください。

利用方法

貸出し道具

- ・貸出し道具は、別紙「貸出備品一覧表」をご確認ください。
- ・消耗品等は貸出がございませんのでご注意ください。
(チャッカマン、軍手、食器用洗剤、クレンザー、スポンジ、ふきん、食器などはご持参ください)
- ・活動計画表に貸出し希望の道具を記載して事前申請をおこなってください。
- ・貸し出し道具の鍋や飯盒には、必ずクレンザーコーティングをしてからご利用ください。

かまど

- ・消火目的等で、かまどに水をかけないでください。※かまどが割れて使えなくなってしまう。
薪は燃え尽き、火が自然に消えてから清掃をおこなってください。
- ・燃え尽きた薪は近くのドラム缶に入れてください。(灰かき棒、ちりとりをご使用ください)
※ドラム缶が熱くなることがあります。必ず軍手を着用してください。
- ・清掃時、ほうきの先を焦がさないよう注意してください。ほうきは灰や、葉っぱ等の清掃時にお使いください。
- ・施設のまきは手作りです。大切な資源なので使い過ぎに注意してください。

清掃・点検

- ・使用場所（かまど、水道、テーブル等）の清掃をおこなってください。
- ・清掃後、貸出し道具・使用場所の点検を職員が行います。
洗い直しや清掃し直しをしていただく場合がございますので、余裕のある時間で計画してください。

薪

- ・1束約15本で準備しております。
- ・針金やテープは自然の家の職員が回収いたします。
- ・30分で1班約15本の薪を使用します。※目安として参考にしてください。
- ・使用した薪の束数は「利用カード」へご記入ください。

当日の主な流れ

① 活動前に職員の説明を受ける

〈説明の概要〉

貸出し道具（鍋、飯盒利用の場合はクレンザーについて）・かまど、薪・場所案内・掃除、点検について

② 道具の確認、受取り（事前申請が必要） 道具の種類、数に間違いがないか確認の上、受取ってください。

③ 食材の確認、受取り（事前注文が必要）

食材の種類、食数、アレルギー対応（対応がある場合）を食堂スタッフと確認の上、受取ってください。

④ 調理・食事・片付け など

別紙「活動マニュアル」を参考にいただけます。※自然の家で食材提供をおこなっているメニューのみ

⑤ 職員による貸出し道具・使用場所の点検

⑥ 点検で合格をもらい、道具を片付けたら終了

活動の目安

〈例〉カレーライス作り…4 時間 ※人数、対象年齢によって時間が異なります。

1.あいさつ、説明（職員や団体様による説明含む）、道具・食材受け渡し時間…20 分

2.調理時間（調理開始から食べ始め）…2 時間

3.食べる時間…30 分

4.片付け時間…40 分

5.職員による点検、道具返却時間…30 分

★薪の使用量：約 45 本 ※目安として参考にしてください。

クレンザーコーティングについて

クレンザーの貸出はございません。必ず持参してください。

○液体のクリームクレンザーをお鍋に塗ることで、すす汚れがお鍋につきにくくなります。

※お鍋のフタ、取っ手にはクリームクレンザーは塗らないでください。お鍋の中に入ってしまう。

※火にかける直前に塗ることをおすすめします。

○コーティングできない「取っ手」と「フタ」にはアルミホイルを巻くことですす汚れを防ぐことができます。



＜お鍋や飯ごうを洗うコツ＞

1.クレンザーを使用し、食器用スポンジの硬い部分で洗うと楽に汚れを落とすことができます。

2.クレンザーを使用する際はなるべく水をつけず、泡立てずに使用することで最も研磨力を発揮します。

3.クレンザーは水ですめると洗浄力が弱くなるので、しっかり水を切って洗うことをおすすめします。