

野外炊飯				
基本情報	人数	10~260名	対象	特になし
	班編成	1班で1窯8~10名	場所	炊飯棟A (20窯) 炊飯棟B (10窯)
	活動全体で必要な時間	180分以上	体験時間	180分以上
	※活動全体に必要な時間は、説明、時間差出発、表彰、振り返りなどを含めた目安時間			
概要	<p>かまどの準備、薪の組み方、食材の調理などを、グループワークとして取り組み、野外で食事をする楽しさを味わうことができます。仲間と協力する大切さを学びつつ、親睦を深めることができます。カレーライスやローストチキンなど全てが揃っている食材を、施設へ注文することもできます。</p> <p>◆料金◆ 薪代：50円/1名 食材注文料金：別案内参照</p>			
ねらい	①仲間づくり、コミュニケーション、自主性、協力、達成感 ②創意、工夫、気づき、発見、レベルアップ ③自分の今ある環境や両親への感謝 ④生きる力や知恵の習得 ⑤リーダー育成			
準備	施設が準備・貸し出しするもの		服装・団体が準備するもの	
	<input type="checkbox"/> HPから、各種シートを印刷してください <input type="checkbox"/> 野外炊飯用具一式 <input type="checkbox"/> 薪 <input type="checkbox"/> ゴミ箱 (燃やすゴミ、生ゴミ) <input type="checkbox"/> ゴミ袋 <input type="checkbox"/> 灰、床、トイレの清掃用具		<input type="checkbox"/> クリームクレンザー <input type="checkbox"/> 食器洗い用洗剤 <input type="checkbox"/> スポンジ・スコッチブライト <input type="checkbox"/> ふきん又はキッチンタオル (テーブル拭き用と洗った鍋など水分拭き取り用) <input type="checkbox"/> チャッカマン (長柄ライター) <input type="checkbox"/> 牛乳パック (1窯につき大なら3枚、小なら5枚ほど) <input type="checkbox"/> 軍手 (ゴム滑り止めドットのついていないもの) <input type="checkbox"/> 救急箱	

役割分担	1) 引率責任者……………全体総括・指揮、当所職員との連絡調整、安全管理、各種各班の振り分け指示 2) 用具係……………必要用具出し入れの確認、返却調理用具の洗い残し拭き残しのチェック 3) 支援員……………火傷、刃物、ふざけの監視、火加減・水加減の確認支援、清掃場所チェック 4) 目視係……………様子を客観的にみる ※班ごとの名簿を作成し、緊急時に備えてください (提出の必要はありません)。緊急時には事務所まで。(098) 948-1513
活動	<p>◆食材を食堂で注文した場合◆</p> 1) 班分け役割分担は事前しておくことよい。注文した食材を食堂から炊飯棟へ運ぶ。 2) 集合。当所職員による説明 (注意事項、使用道具、窯の管理、調理方法、ゴミ分別、後片づけ等：約25分) 3) 引率者による、各班の使用する窯、テーブルの振り分けなど 4) 調理開始。火傷、刃物、ふざけ、衝突に注意。当所職員撤退。 5) 児童と引率者のコミュニケーション兼指導、思い出作り時間。 6) 配膳、食事。様子変化チェック。窯の残り火の確認。 7) 後片づけ。炊飯室前に立ち、洗い残し・拭き残しのチェック。 8) 窯の掃除、排水溝ゴミ、床・テーブル・トイレの清掃チェック 9) 当所職員の清掃チェックを受ける。ゴミは所定ゴミ捨て場へ。
注意事項・備者	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に来所して必ず下見を行ってください。アボを取り、当所職員としっかりと打ち合わせをお願いします。 ・水分や塩分補給には十分配慮して活動してください。 ・貸出し用具は大切に扱って、汚れをきれいに落として返却してください。不足があれば、やり直していただきます。 ・火傷には、十分注意して活動してください。 ・食材注文、人数変更、キャンセル、注文種類、支払いなどは、事前打合せ時にしっかりと確認してください。 ・食材は、基本的に食堂への注文になりますが、持ち込みでの調理も相談可能です。 ・野外炊飯説明、食材注文料金、カレー炊飯、ダッチオープンローストチキンに関する詳細については、別途資料がありますので、参照してください。