

野外炊飯の流れ

ログハウス



準備

食材料・薪の受取

食材と薪は、職員の立ち会いのもと
エクspansionハウス1Fの
フリースペースで受け取ることとなります。

正しいなたの使い方



①利き手とは逆の手に ②木の真ん中あたりを持つ。③なたを木にそっとあてる。
軍手を2枚重ねる。なたは素手で持つ。

※焚きつけにのみ必要なので、細い木を割ろう。



④なたの重さを利用して ⑤なたが木にささったら ⑥振り上げすぎず
2~3回軽くおろす。なたを両手で持つ。周りに気をつけて割る。
※使い終わったなたはログハウスへ戻す。

野外炊飯七つ道具



野外炊飯七つ道具を
各ログハウスから準備する。
包丁・なたは青コンテナと
同じ番号のものを使う。
※包丁・なたの扱いは
充分気をつけて!

取り出す

青コンテナ



- ① 6人分揃っているか確認する。
- ② 班の人数が多い場合は不足分を「予備食器」から補う。
- ③ 食器を洗い、アルコールスプレーで消毒する。

調理

カレー

野菜はなるべく小さく切る。
※カレールーの量は定量です。
水の量に注意しましょう。

カレー鍋



ライスクッカー



ライス

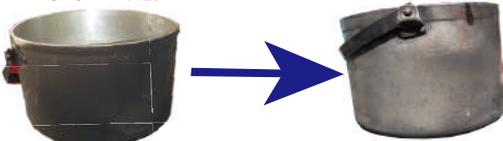
- ① 無洗米なので、1~2回軽く洗う。
- ② 米の表面に中指をまっすぐ立てて、第二関節まで水を入れる。
- ③ 約30分間、米を水に浸す。
- ④ ふたをして、火にかける。
ふたの周りから白い泡が出てきます。
泡が消えたら炊きあがり。
- ⑤ 火からおろし、約10分間蒸らす。

片付け

※最後に職員が点検します。

用具の点検

使い終わった鍋は
真っ黒! →ピカピカへ!

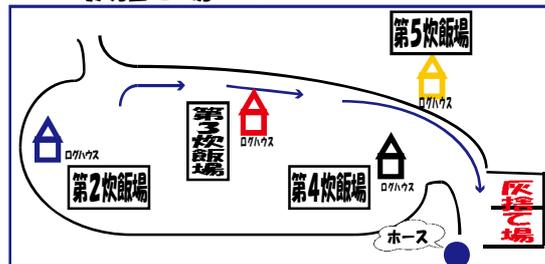


かごや食器は使う前より美しく。



炊飯場の点検

かまどの灰は一輪車に乗せて
灰捨て場へ!



使った炊飯場も
排水溝のごみも
元通りキレイに。

ごみの捨て方

燃えるごみや生ごみは
食材料・薪を
受け取った場所の
ポリバケツの中へ!

