

	準備物	炊飯準備	調理
薪（まき）係	□手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	○薪の運搬（1班に1束） ○薪を割って焚き付けを作る。 ・利き手の軍手を外し、もう片方の手に2重かぶせにする。 ・職員の指導に従って、薪割りを行う	○かまどに薪を組み付けて、ライスクッカーの準備ができてかまどに置かれるのを待つ。 ○ライスクッカーが置かれたらマッチなどで着火し、火の調整を始める。
食材係	□手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	○事前に売店で食材を受け取り、説明場所へ移動する。 ○炊飯場に食材を運び、中身を確認する。 ○中身の確認が終わったら、食器系の食器洗浄を手伝う。	○食器係・食材係ともに調理のごしらえを始める。 ○カレーライスなどの汁物ご飯の場合、段取りは「ライスクッカーの準備」⇒「カレーのごしらえ」の順に取り掛かる。 ○カレーの準備ができたなら、かまどのライスクッカーの横に置き、鍋を温め始める。
食器係	□手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	○倉庫からコンテナと包丁のケース（各1）を取り出し、数量・破損状況を確認。異常があれば職員にすぐ報告し足りない分の補充を受ける。 ○数量などのチェックが終わったら、道具の洗浄を行う。	○ライスクッカーの米が炊き上がったなら、空いたかまどの上に置くか、食事をする場所に運んで蒸らす。 ○テーブルやコンクリートの上に直接鍋を置かず、調理テーブルの下にある板2枚を鍋敷きとして置き、その上に鍋を置く。
留意点		※「包丁のケース」は倉庫の高い位置にあるので、引率者が取り出して渡すのが望ましい。（新たな手順及び整備が決定するまで、この方式によって包丁を渡す。）	※かまどの裏には立ち入らない。 ※カレー鍋は直前まで火にかかっていたので素手で触るとやけどをする恐れがある。余った薪などを取っ手にかけて運ぶ。 ※蓋を取るときも手袋をした手で触れる。

	各メニューに共通する準備物	メニュー別の準備物（利用団体側）	メニュー別の準備物（施設側）
団体が準備するもの	□コンテナセット（施設から貸与） □包丁のケース（施設から貸与） □雑巾（1班に1～2） □布巾（1班に3～4） □ハンドソープ □食器用洗剤 □クレンザー □新聞紙・牛乳パック □マッチ・チャッカマン	特になし	特になし