

| | 準備物 | 炊飯準備 | 調理 |
|--------|---------------------|---|---|
| 薪（まき）系 | □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、火をおこし準備ができたフライパンに油をひいて温めながら油をなじませる。 ○火の勢いは、フライパンのふちから少し炎の先が見える程度にする。 ・肉類を痛めるときは強火でよく焼くこと。 |
| 食材系 | □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下ごしらえを始める。 ○焼きそばの豚肉はほぐして、火が通りやすくしておく。 ○「焼きそばライス」の場合 ・調理の順番はライスクッカーでご飯を炊く。⇒焼きそばの調理をする。 ※焼きそばライスでは、米の量が通常の半分（2.5合）であることに注意して水加減を調整する。 ○テーブルやコンクリートの上に直接フライパン・ライスクッカーを置かず、調理テーブルの下にある板2枚を鍋敷きとして置き、その上に置く。 |
| 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。 ○フライパンの内側に塗られた防錆用の油を、食器用洗剤を使って完全に除去する。（洗った後、指で触って、滑り感がないことをしっかり確認する。） | |
| 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。 ※フライパンの内側に水滴が残っていると、油を入れたときにはじく恐れがある。十分水けをふきとってから取り扱うこと。 ※フライパンを火からおろしたり運んだりする場合、必ず手袋をして行うこと。周囲に大きな声で声掛けをしながら注意喚起を行う。 ※バエリアも焼きそばもフライパンも、運ぶ時はとても重くなるので、大人の手があるときスムーズに進む。 |

| | 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 | □割りばし（焼きそばライス・焼きそばパン） | □フライパン（バエリア・焼きそば：1班に1） □フライパンのふた（バエリア：1班に1） □とりわけ用ヘラ（バエリア：1班に1） □焦げ落とし用スチールウール（バエリア・焼きそば：1班に適量） |