

野外クッキング

野外炊飯場で、かまどやバーベキューコンロ、ダッチオーブンを使ってさまざまな料理をつくる活動です。

- ・仲間と協力する心、互いに助け合う心を養うことができます。
- ・最後までやり遂げる心を養うことができます。
- ・達成感や成就感を味わわせることができます。



時期	4月～10月	所要時間	2～3時間	人数	180名
対象	小学校高学年以上	活動場所	野外炊飯場		
	自然の家で貸し出す物		団体・個人で準備する物		
	バーベキューコンロ、ダッチオーブン かまど、なべ、飯ごう、食器一式 調理器具一式、油、マッチ等		□軍手 □汗拭き用タオル		
活動の手順	事前活動	<ul style="list-style-type: none"> ・役割分担をする。(例:かまど係、用具係、調理係) ・食堂から食材を運ぶ。 ・野外管理センターから食器や調理器具などを運ぶ。 ・所員から調理方法を聞く。 			
	活動の実際	<ol style="list-style-type: none"> 1 食器類を洗う。 2 かまど係と調理係に分かれて作業をする。 <p>○かまどを使った野外クッキングメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カレー(チキン・ポーク・ビーフから選べます) ・焼きそば ・芋煮 ・防災炊飯 <p>○バーベキューコンロを使った野外クッキングメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バーベキュー ・バウムクーヘン <p>○ダッチオーブンをを使った野外クッキングメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手作りピザ ・山の幸炊き込みご飯 <p>※ 薪または炭や包丁を使用するので、やけどやけがなどしないように気をつける。</p> <p>○火を使わない野外クッキング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パンコース(朝のみ)・・・パン、ロースハム、ゆで卵、果物、デザート、パック牛乳 			
	事後	<ul style="list-style-type: none"> ・感想や反省を話し合う。 ・みんなで後片付けをする。 			
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・雨天の場合は、野外炊飯場近くのロッジ内で食べます。 ・持ち帰りはできません。 				

