

# 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。

|              |  |  |                    |           |      |
|--------------|--|--|--------------------|-----------|------|
| <b>時期</b>    | 4月～10月   | <b>所要時間</b>  | 2～3時間              | <b>人数</b> | 180名 |
| <b>対象</b>    | 小学校高学年以上   | <b>活動場所</b>  | 野外炊飯場              |           |      |
|              | <b>自然の家で貸し出す物</b>  |  | <b>団体・個人で準備する物</b> |           |      |
|              | バーベキューコンロ、ダッチオーブン<br>かまど、なべ、飯ごう、食器一式<br>調理器具一式、油、マッチ等  |  | □軍手 □汗拭き用タオル       |           |      |
| <b>活動の手順</b> | <b>事前活動</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・役割分担をする。(例:かまど係、用具係、調理係)</li> <li>・食堂から食材を運ぶ。</li> <li>・野外管理センターから食器や調理器具などを運ぶ。</li> <li>・所員から調理方法を聞く。</li> </ul>  |                    |           |      |
|              | <b>活動の実際</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食器類を洗う。</li> <li>2 かまど係と調理係に分かれて作業をする。</li> </ol> <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"> <li>・カレー(チキン・ポーク・ビーフから選べます) ・焼きそば ・防災炊飯</li> </ul> <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"> <li>・バーベキュー ・バウムクーヘン</li> </ul> <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"> <li>・手作りピザ ・手作りパイリア</li> </ul> <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"> <li>・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</li> </ul> |                    |           |      |
|              | <b>事後</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・感想や反省を話し合う。</li> <li>・みんなで後片付けをする。</li> </ul>  |                    |           |      |
| <b>備考</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・雨天の場合は、野外炊飯場近くのロッジ内で食べます。</li> <li>・持ち帰りはできません。</li> </ul> |  |                    |           |      |

