

野外炊飯について

1 施設について

- (1) 第1・2・4・5各炊飯場
(屋根下かまど6 屋根下テーブル4 露天テーブル2)
- (2) 第3炊飯場
(露天かまど6 露天テーブル6)
- (3) 1かまど8人が基本

2 準備について

- (1) 野外炊飯の材料は「**食事等注文書**」に記入して注文してください。

材料の持ち込みはできません。

- (2) 利用者で準備するもの
食器・スプーン・はし・皿・コップ・マッチ・軍手・古新聞・ふきん・
洗剤・うちわ
- (3) 自然の家貸出物品（1グループ）
大鍋1・丸型飯ごう（5合炊き）2・ボール1・ざる1・包丁2・まな板2・
おたま1・しゃもじ2・フライ返し1・
※ピーラー、フライ返し、バーベキュー用鉄板は別途貸出します。
- (4) 準備の手順

	準備内容	受け取り場所	必要人数
①	食事材料を調理直前に受け取る。	プラットホーム	班2名
②	炊飯用具を受け取る。	炊飯用具庫前	班2～3名
③	薪を受け取る。	薪置場前（炊飯場）	班2名
④	各炊飯場ごとに洗浄用具を受け取る。	炊飯用具庫前	炊飯場2名

*炊飯材料を受け取る前に、厨房事務所に連絡してください。

3 炊飯の留意点について

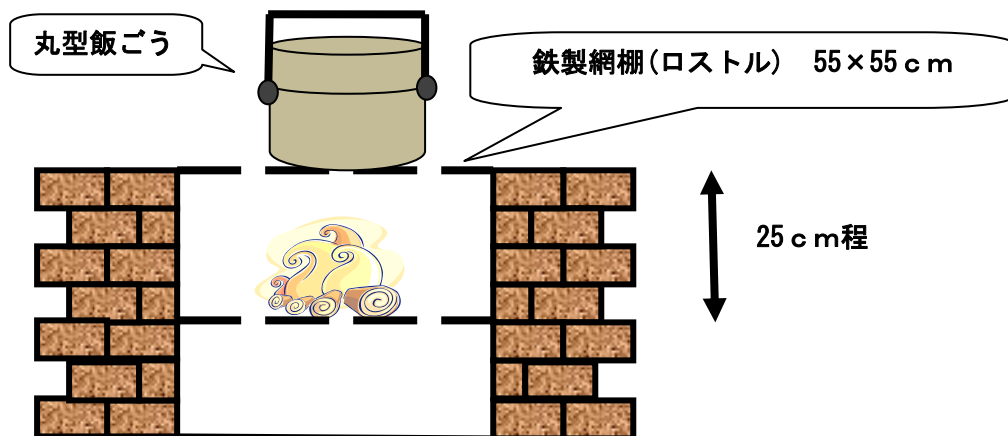
- (1) 飯ごうを絶対に叩かないでください。（へこんで、洗いにくくなってしまいます。）
- (2) 薪割りを希望する時は、薪割り台を使用してください。なたを持つ手は滑りやすく大変危険ですので、軍手をはずしてください。（ナタは、炊飯用具庫で貸出します。）

2 後片付けについて

- (1) 残飯等は<生ゴミ><燃えるゴミ><プラスチックゴミ><ペットボトル>に分類し、炊飯用具庫前のポリバケツの中に入れてください。
- (2) 薪はできるだけ灰になるまで燃やし、残炭・燃えガラはペール缶に入れ、カマド前に置いてください。カマドや残炭に水をかけないでください。
- (3) 飯ごう、鍋などの炊飯用具は、底がすすでひどく汚れているため、スポンジタワシの堅い部分と洗剤で丁寧に洗い、きれいにしてください。
- (4) 洗った炊飯用具はきちんと拭き、各炊飯用具カゴに整頓して返却してください。

- (5) 指導者が炊飯用具庫の前で点検をしてください。
- (6) 点検した後、係員が数量、洗い具合の確認をします。
- (7) 夕食の場合は、午後 6 時 30 分までに返却を完了してください。

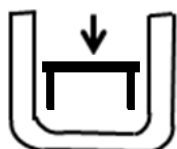
- かまど -



- U字溝を使ったかまど -



U字溝の中に鉄製網棚をいれる



←横から見た図

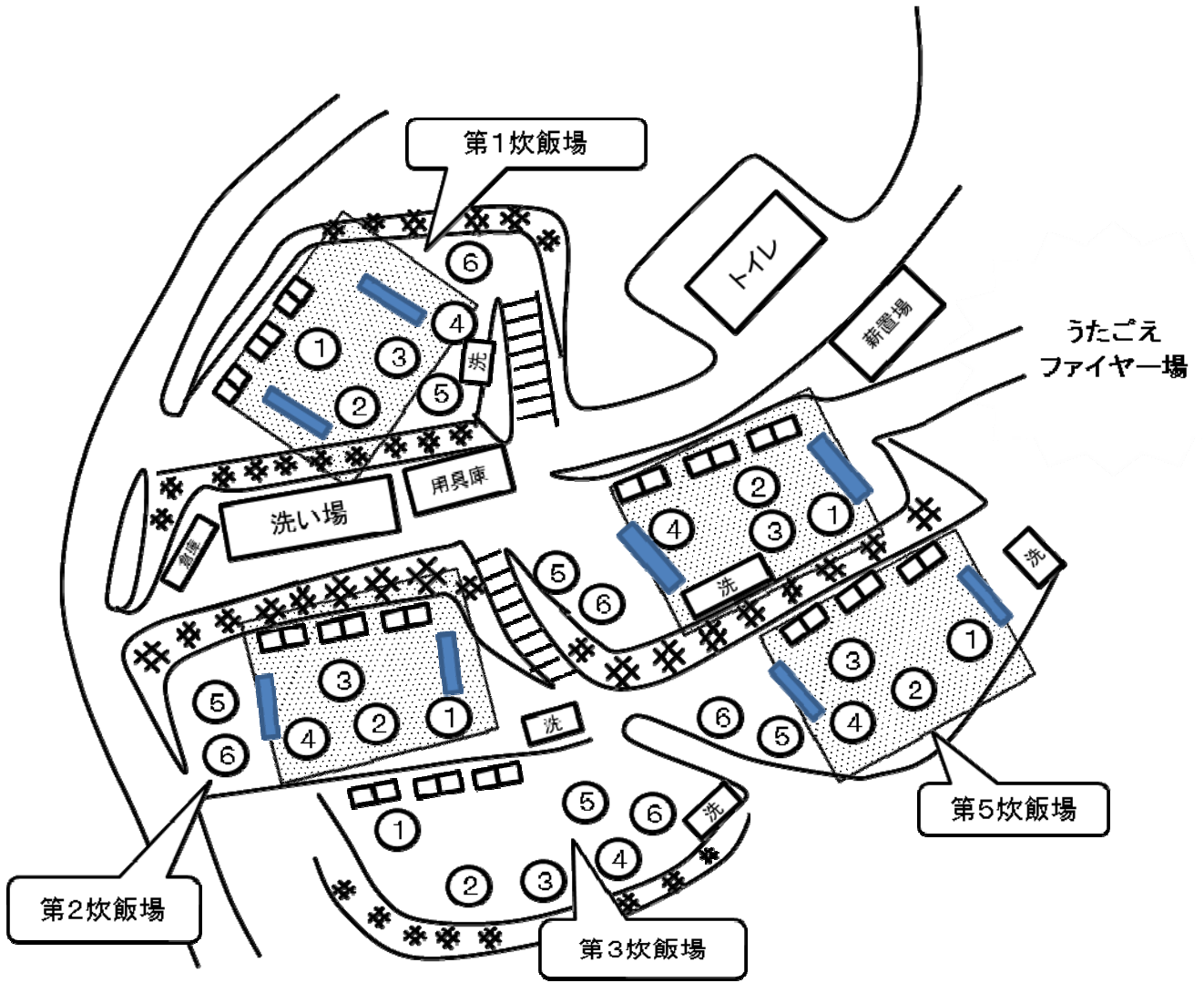


←上から見た図



←鉄製網棚の上に炭をのせ、
鉄板を置く

炊飯場案内図



屋根
 (第3炊飯場にはありません)

調理台

洗

洗い場

かまど

1 1～4は屋根の下のテーブル
 5～6は屋根の外のテーブル