

炊飯活動

山形市少年自然の家

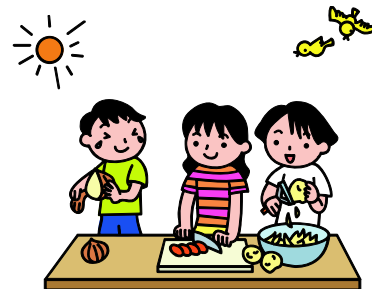
1. 活動概要

かまどを用いた炊飯活動です。薪で火をおこし、その火で調理します。

ねらい：薪に火をおこす基本を学ぶとともに、自分たちで作って食べる喜びを味わう。

2. 活動場所（かまどの数）

- ①本館炊飯場（18口）
- ②荒沼キャンプ場炊飯場（28口）
- ③板橋沼キャンプ場炊飯場（A・B棟各12口／C・D棟各10口／E棟6口）



3. 所要時間 2時間～4時間程度（メニューや技量によって異なる）

4. 準備 《自然の家》炊飯コンテナ・薪・スキッシュ（除菌剤）

クレンザー・タワシ・スポンジ・食材（事前に注文が必要）

【コンテナの内容】包丁2・なべ2・ざる2・ボウル2・おたま1・しゃもじ1・フライ返し1・まな板1・皮むき2

《各自》コンテナ点検カード・新聞紙・食器（弁当箱など）・箸（スプーン）・軍手・マッチ

※活動で使用するカード等は、HPよりダウンロードして準備してください。

5. 活動内容

(1)事前指導 薪・コンテナ・スキッシュ・食材等の場所、借り方と返し方の説明・ゴミの捨て方の説明

(2)調理～食事

- ①コンテナの中身が揃っているかを点検カードで確認する。
- ②鍋やまな板など、使用する用具を洗いスキッシュで除菌する。
こげ防止のため、水で濡らしたスポンジにクレンザーをつけ、鍋の側面と底面に塗る。
- ③火を起こし、調理を開始する。肉は切れているので包丁で切らない。肉は手で直接触らない。
- ④本館炊飯場付近で食べる時は、芝生が枯れないように図画版の上に鍋を置いて食べる。

(3)後片付け

- ①生ゴミや食べ残しは、各炊飯場に設置してあるコンポストに水気を切ってから捨てる。
- ②食堂提供食材の生ごみ以外のごみは、付属のごみ袋に指定された通りに分別し、本館玄關脇のごみ回収箱に入れる。各団体で持参したもの（紙皿、割りばし、プラスチックスプーン等）は持ち帰ってください。
- ③炊飯場内の生ゴミ用バケツ・ザルは洗って裏返しにする。
- ④使用した用具はクレンザーで洗い、点検カードで確認し、水切りのため裏返しにして収納する。
- ⑤流し場とかまどを掃除する。薪は最後まで燃やして灰にし、ドラム缶に捨てる。

6. 実施上の留意点

- ・調理中や鍋の運搬時、やけどに十分注意してください。※かまどの鉄の網には触らない。
- ・薪は1つのかまどに1束です。（1班1食で1束）また、かまどには水をかけないでください。
- ・自然環境保護のため、クレンザー以外の洗剤等は使えません。
- ・熱いものを触る時は、ぬれた軍手で触らないようにしましょう。

★炊飯棟の使い方や調理ポイントなど、炊飯活動についての詳細は、HPの「炊飯活動マニュアル」を参照ください。
特に初めて利用される団体指導者の方は、ぜひ目を通してください。