

野外炊飯

自然体験的学習活動

A-1-(4)-①

活動の概要	<p>キャンプ活動における炊飯活動は、楽しく気分の安らぐ時間であり、グループ内で協力して活動することで仲間づくりができる。</p> <p>また、同じ食材であってもグループで調理方法を工夫する事により、独自の味が作れるなど、創意工夫の楽しめる活動である。</p> <p>*定番メニュー {カレーライス・バーベキュー・シチュー・みそ汁}</p>																												
実施時期	年間を通して可能																												
用具	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">まな板</td> <td style="width: 10%;">65</td> <td style="width: 25%;">しゃもじ</td> <td style="width: 10%;">45</td> <td style="width: 20%;">ひしゃく</td> <td style="width: 10%;">52</td> </tr> <tr> <td>フライ返し</td> <td>40</td> <td>フライパン</td> <td>38</td> <td>包丁</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>鍋(大)</td> <td>34</td> <td>鍋(小)</td> <td>44</td> <td>かご</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>やかん</td> <td>8</td> <td>ピーラー</td> <td>20</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					まな板	65	しゃもじ	45	ひしゃく	52	フライ返し	40	フライパン	38	包丁	70	鍋(大)	34	鍋(小)	44	かご	31	やかん	8	ピーラー	20		
まな板	65	しゃもじ	45	ひしゃく	52																								
フライ返し	40	フライパン	38	包丁	70																								
鍋(大)	34	鍋(小)	44	かご	31																								
やかん	8	ピーラー	20																										
施設・設備	<p>炊飯場 2ヶ所(調理台 大屋根:2ヶ所、小屋根:1ヶ所)</p> <p>焚き口 36窯(大屋根:22、小屋根:14)</p>																												
活動場所	キャンプ場(野外炊飯場)																												
活動形態	<p>1グループ 8~10名で構成すると活動しやすい。</p> <p>200名まで可能</p> <p>1グループで1つのかまどを使用する。</p>																												
活動上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯場の割り当てについては、職員と相談する。 ・食器等の保清と整理整頓に努める。 ・メニューや食材については、企画指導専門職と相談の上、レストランちゅうらうみ(注1)に注文する。 ・薪もレストランちゅうらうみに注文する。 ・郷土料理などを行う場合は、有料で講師が依頼できる。 																												

(注1) レストランちゅうらうみ: 代表者 小禄 茂
連絡先食堂Tel 098-987-2102