

《まき係》の手順Ⅰ（火のおこし方）



①まき置き小屋から、まきを黄色い箱いっぱいに入れ、運ぶ。



②まきを2～3段重ねて、たてに平行に置き、高さをつくる。
(※間隔は20～25cm)



③まきの間に牛乳パックを、たてに10本置く。



④その上にまきを、横に4本、指の太さくらいのすき間を空けて置いていく。



⑤まきをたてに4本、同じように重ねる。さらに、横4本、たて4本を重ね、4段くらい置く。



⑥一番下の段まで網(アミ)をおろす。



⑦まきの下の牛乳パックに、チャッカマンで火をつける。



⑧紙パックからまきに火が移り、まきが燃えるまで、牛乳パックを入れ続ける。



⑨火が小さくなったら、なべの底に火が当たるように、まきを少しずつ足していく。



⑩火は、なべの高さより上にならないように気をつける。(コゲます。)

まきを多く入れすぎないのがコツ。



なるべく少ないまきで、ご飯とカレーを炊き上げるようにしよう！
SDGsです。

《まき係》の手順Ⅱ（かまの清掃の仕方）



①燃え残ったまきや炭を、棒で中央に寄せておき、食事が終わるまで燃やしておく。



③燃え残った炭は、鉄製の用具でかき出し、チリ取りに入れる。その後、ほうきで灰をはき出す。



②食事が終わった後、網を上段にあげ、清掃を始める。かまに水をかけて消火しない。



④集めた炭や灰は、水を張った1輪車に入れ、消火する。



⑤清掃後、きれいになったかま。



⑥1輪車の炭や灰は、下の第2炊飯場の横にある【消し炭置き場】に消火を確認して、こぼす。

