野外炊飯の手順

☆ ☆ みんなで協力して、おいしいご飯とカレーを作ろう! ☆ ☆ ☆

ねらい ①班で協力して昼食を作る ②準備や片付けなど自主的に考えて行動する ③火の取り扱いや用具の使い方になれる

野 飯 場 に 移 ラ 動 食 力 広 材 場 に を で 受 説 つ け 明 た 取 を 用 聞 具 を 受 け 取

まきの準備

まきを組む

火の管理

まきの処理

- まき置き場から
- 黄色の箱にいれる

 $\stackrel{\wedge}{\sim}$

ŧ

 \mathcal{O}

 $\stackrel{\wedge}{\bowtie}$

飯

 \mathcal{O}

 $\stackrel{\wedge}{\bowtie}$

力

0

まきを箱いっぱい 入れる

用具の準備

・ライスクッカーを

・米の量(数字)を

水洗いする

確認する

- まきを2本重ねて 11の字のように間 をあけて置く
- ・その間に牛乳パッ クを丸めて置く
- ・その上にまきを横 に4本、たてに4本 さらに横に4本置く!

(洗をとぐ(洗う)

・3回とぐ(洗う)

に入れる

・米をライスクッカー

- まきを組んだら牛 乳パックに火をつけ る(牛乳パックは20 以上用意する)
- 薪に火が燃え移る まで、牛乳パックを 追加する
- ※目を離さない!

ナベに水を入れる

お米の入ったビニ

ール袋の中の数字

…に合わせて水を入!

水平な台に乗せて

- ・火が小さくなった。
- ・ナベの底に火が当 たるようにする
- つ足していく
- ・カレーが出来上が

 \blacksquare

ス

を

数

分

準

IJ

付

け

食

事を

す

- ·燃え残ったまきを 🌙 中央に集め
- :燃やしておく

火にかける

- ・ナベの周りに
- 洗剤をぬる
- ・たっぷり 厚めにぬる!
- ふたはぬらない
- ・吹きこぼれたら火 から少し遠ざける
- 湯気が出なくなり、 水分が無くなると 火から遠ざけ、
- ・5分ほど蒸らす

火にかける

・カレールウを入れ、

みんなで片づけ

- ・余ったまきは、ま き置き場に返す カマに水をかけな
- **҈**・燃え残った炭は、 水の入った一輪車 に入れ、消し、所定 の場所に置く ・まき置き場もきれ
- ・ナベの内側、取っ ての裏、ふたの周り など、磨き残しがな いか気をつける
- ・ナベはすすを落と 」した後、施設職員の √点検を受け、OKを もらったら水気をふ いて倉庫に返す

☆食器やその他の用具も

きれいに洗い、水気をふ いて後、団体職員の点検 を受けてから倉庫に返す

- 取っ手やふたの周 いり、ナベの内側の磨 | き残しがないか気を つける
 - ナベはすすを落と した後、施設職員の 点検を受け、OKを もらったら水気をふ いて倉庫に返す

・その他の用具も水 :洗いする

用具の準備

等を水洗いする

洗いする

・カレーナベ、オタマ

・その他の用具も水

食材を切る

・ジャガイモ、ニンジ

ン、タマネギ、とり肉!

·具材をカレーナベ!!

を、一口大に切る

に入れる

ナベに水を入れる

確認する

れる

・水を、具材と同じ 高さになるように入

- !・水が多いとスープ! 状になるので、気を つける
- ・・ナベの周りに
- 具材に火が通った 洗剤をぬる か確認する ・カレールウを入れ る前に水の量を確♪
- ・たっぷり 厚めにぬる!
- ・ふたはぬらない

※引率者は、うるま市指定のゴミ袋「もやせるごみ」を準備する。

※炊飯場・ベンチテーブル・トイレの清掃

認する

溶かす