

野外料理（カレーライス）

所要時間：3～4時間

◎ねらい

火のつけ方や薪の燃やし方、包丁やその他の調理器具の正しい使い方などを習得する。また、仲間と協力して調理し、おいしく食べることの楽しさを知る。

◎当日の流れ

1. 所員が参加者に向けて活動の説明をします。（10～15分）（必要のない場合は教えてください。）
2. 調理場に行き活動開始。（60～90分）
3. 食事（約45分）
4. 片付け（約60分）

◎利用団体に準備していただくこと

- 有料注文書を提出してください。（2週間前まで）
- 班編制及び役割分担（1班は5～8人程度）
- 指導者の役割分担
 - ・食材の受け渡し及び返却時のチェック（1人）
 - ・薪の受け渡しのチェック（1人）
 - ・道具の貸し出し時及び返却時のチェック（1～2人） 等
- 準備していただくもの（利用団体）

・着火用具	・ふきん（班に1～2枚）
・新聞紙（班に4～5枚）	・テーブル用ぞうきん（班に1～2枚）
・洗剤（食器用洗剤、クリームクレンザー）	・レジャーシート
・たわし、スポンジ	・軍手（参加者各自）
・救急箱及び虫よけスプレー	

※注文数分の使い捨て容器、スプーンを用意いたします。

◎留意点、安全のために

1. 事前
 - ・食材の持ち込みの場合は、皿やスプーンなどもご準備ください。
 - ・人数の変更は、4日前の16時までにご連絡ください。
 - ・薪代（1人200円）をいただきます。
2. 当日
 - ・残飯やゴミなどは全てゴミ袋に捨ててください。最後に袋をしぼり、職員玄関横のゴミ箱に入れてください。※ゴミ袋はこちらで用意いたします。
 - ・食材持ち込みの場合、ゴミは全てお持ち帰りください。
 - ・雨天の場合、調理をした場所で食事をしていただくこととなります。
3. その他
 - ・持ち込みの食材と、注文の食材を混ぜて使うことは絶対にしないでください。

(2024.4)

野外料理（カレーライス）

野外調理 地図

