

【自然体験活動】

野外炊飯・カレー

薪で火をおこし調理することの楽しさを味わいながら、仲間との親睦を図ります。
作業を分担することにより協調性を養います。

- <活動費> 1人 410円
 薪 600円（かまど1箇所につき1束）
- <活動時間> 3時間程度（調理～食事 2時間、後片付け30分程度）
- <活動場所> 創作実習室、野外炊飯舎
- <実施人数> 100名以下の団体 *要相談
- <各自が用意するもの> 軍手

<活動の流れ>

- ① 活動の説明・注意事項
- ② 班に分かれて活動（引率者もそれぞれ配置）*要相談
野菜を切る班、米をとぐ班、火をおこす班など
- ③ 食事
- ④ 後片付け（必ず専門員のチェックを受ける）

<引率者の役割>

- 事前に・・・専門員との打ち合わせ
活動班を決めておく（1班4～8名程度 12班まで）
汚れてもよい服装で活動することを伝える
- 活動中・・・安全の確保と事故防止のために引率者の配置

活動後・・・後片付け（専門員のチェックを受ける）

<その他>

- ・活動の流れ ③と④の片付け時に専門員は立ち合いませんが、終了後に専門員のチェックを受けてください。（夕食の場合、チェックが翌日になることもあります）
- ・天候によって変更となる場合があります。
- ・食事と片付けの時間も考慮して、ゆとりをもって計画してください。

