

【自然体験活動】（令和8年4月1日改）

## 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、仲間との親睦を図る。  
作業を分担することにより協調性を養う。

- <活動費>            1人 520円  
                         薪 690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・④は専門員は立ち合いません
- ・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。

# 野外カレー後片付け



白山青年の家【2025.5版】

- ☆ゴミ（食べ残し、使用後の紙皿等、流し場の生ゴミも忘れずに）  
ゴミ袋に入れ、建物の外（創作実習室と第5研修室の間）にある  
「ゴミ集積箱（ダストボックス）」に入れる  
※持ち込みの缶・ビン類・ペットボトル、その他燃えるゴミ等は持ち帰り
  
- ☆かまどの薪は、燃やし尽くす。火が消えてから残った灰を（次の日の朝か、お帰りまでに）ほうきとちりとりで掃き取り、かまど奥にある**ドラム缶**に入れる  
U字溝の周囲が汚れていたらきれいに清掃  
※薪は別売（620円/1束）
  
- ☆使用したテーブル  
外用のふきん（**赤い線**入り）でふく  
※使用したふきんは、水洗いして、創作実習室の**青バケツ（外用）**に入れる
  
- ☆椅子・テーブルを移動した場合は、元の場所に戻す
- ☆革手袋、うちわ、火ばさみ等は、使用したら元の場所に戻す
  
- ☆食器類（皿・スプーン・コップ等、すすがついていないもの）  
調理器具類（お玉・木べら・包丁・まな板・皮むき器等）  
「**創作実習室**」で洗剤を使って水洗いの後、青い水切りかごで水気をきり、  
ふきんでしっかり水気をふきとり、ばんじゅう（クリーム色の箱）に入れる  
※使用済みのふきんは、**青バケツ**に入れる
  
- ☆カレー鍋・飯ごう（すすがついているもの）  
「**野外炊事舎**」の流し場で、クレンザーと金たわしで外回りのすすをきれい  
におとす。飯ごう内側のこげもしっかり取る。  
→外用ふきんで水気をふきとり、創作実習室に戻す（新聞紙の上）  
→夜の活動の場合、野外炊事舎の電気を消し、  
**創作実習室の戸締りをお願いします。**
  
- 以上、分からないことがあれば、職員にお申し出下さい