

# カレーづくり

1 所要時間 5時間

2 服装 活動しやすい服装（かまど係は長ズボン必須）

## 3 準備物

- ・ 利用者 かまど係・・・軍手、新聞紙 用具係・・・軍手、新聞紙  
調理係・・・ふきん
- ・ 施設側 1班ごとの基本貸出し数

品名	数量	品名	数量	品名	数量	品名	数量
カレー皿	10	ボウル	1	スポンジ	5	洗剤	1
スプーン	10	飯ごう	2or3	ふきん	1	バケツ	1
しゃもじ	1	おたま	1	包丁	3	青ざる	1
鍋	1	まな板	3	シリコンべら	1	やかん(冬季)	1

※ピーラーは希望がある場合に貸し出しします。

## 4 活動の流れ

係 分	かまど係 (かまどによる調理)	用具係 (用具の管理・ご飯炊き)	調理係 (カレー準備・調理)	その他
0	センター職員による全体説明（小集会場）			
15～	●太薪確保	●用具確認 受け取り	食材受け取り 調理準備	センター職員は、道具の受け渡し終了後、炊事場付近で安全管理を行う。
30～	●かまど組み	●米の準備	●食材切り ●カレー鍋準備	
60～	●ご飯炊き	●ご飯炊き	食器類準備	
90～	●カレー炊き	飯ごうの後処理 食器洗い、点検	●カレー炊き ●カレー味付け 配膳	
150～	会食			
210～	食器の片付け、清掃 食器点検			指導者による用具の一時点検

## 5 活動の留意点

### (1) 活動計画上の留意点

#### ①グループ（班）の人数編成について

貸し出す用具は1セット10人分を基準としている。各団体の実情や野外炊事以降のスケジュール、そして下に示すメリット・デメリットを考慮の上、編成すること。

班員編成例

班員	6	7	8	10
かまど係	2	2	2	3
用具係	2	3	3	3
調理係	2	2	3	4

#### A 班員の数→少ない 班の総数→多い

- メリット：各自に役割が与えられる。
- デメリット：貸し出し数が増え、食器点検時に時間がかかる。

#### B 班員の数→多い 班の総数→少ない

- メリット：貸し出し数が減り、食器点検が早く終わる。
- デメリット：役割のない班員が出てくる。

#### ②雨天時の対応について

雨天時もしくは降雨が予想される場合は、活動人数によって、いろりの家と雨天炊事場で活動することが可能である。雨天対応は事前に野外活動担当の職員と協議すること。

なお、雨天対応を行う場合は、活動人数や活動場所によって、通常の活動における役割分担を変更する必要がある。下に示す表は、晴天時と雨天時の役割や活動場所の変更例である。

晴天時		雨天時	
役割	主な活動場所	主な活動場所	活動内容
かまど係	野外炊事場	いろりの家	大釜〈1基 30～40人分〉での煮炊き（2～4名）
		雨天炊事場	飯ごうでのご飯炊き（残りのかまど係）
調理係	野外調理場	いろりの家	食材の準備、味付け
用具係	野外活動棟付近 野外炊事場	雨天炊事場	飯ごうでのご飯炊き

#### ③食器点検について

食事が終わったグループから使用した食器や調理器具を洗い、指導者による一次点検を受けた後にセンター職員による食器点検を受ける。点検場所は野外活動棟軒下です。食器点検をするセンター職員は各団体の規模などに合わせて2～4名程度まで対応可能である。センター職員の食器点検を受けるときは、班員全員が揃っていることを原則とする。食器点検は各班15分程度である。

(例) [食器点検の時間の見積もり] 班の総数：12班 点検するセンター職員：3人	職員1人あたり4つの班を点検 <b>15分×4班=60分</b>
--	-------------------------------------

### (2) 食材保管に関する留意点

- ・ 冷蔵が必要な肉は本館の野外炊事用食品庫から運搬後、第1調理場にある冷蔵庫で保管すること。

(3) 安全管理上の留意点

- ・ マッチや火の取り扱いには十分に留意すること。マッチの管理は指導者がセンター職員と協力して行うこと。
- ・ 危険な動植物に注意すること。
- ・ 野外炊事場付近は坂道や階段が多いため、転倒に注意すること。

(4) 施設運営上の留意点

- ・ 調理時には生ごみ用金ざるを排水口の上に置き、残菜や野菜の切りくず等を流さないこと。
- ・ 調理時に出た生ごみやその他のごみは、活動終了後、指導者が責任をもって所定の場所に運ぶこと。

6 活動指導資料

	かまど係	指導者の支援	用具係	指導者の支援	調理係	指導者の支援	センター 職員の支援
0	センター職員による全体説明（小集会場）						
15	●太薪受け取り	・いろいろの家の前の薪置き場まで参加者を誘導	●用具確認受け取り	・生徒補助	食材受け取り調理準備	・食材渡し ・調理の手順説明	用具貸出し
30	●かまど組み	・かまど組みの説明 ・ご飯炊きの経過説明	●米の準備	・お米の配分方法、炊き方説明	●食材切り ●カレー鍋準備	・安全管理 ・鍋の準備ができたなら、洗い物の指示	炊事場付近で安全管理
60	●ご飯炊き	・火加減のチェック ・安全管理	●ご飯炊き	・火加減等のチェック	食器類準備	・冷蔵庫に残っている食材がないか確認	
90	●カレー炊き	・安全管理 ・火加減のチェック ・かまどの片付け方説明	・飯ごうの後処理 ・食器洗い	・空いた飯ごうの処理を説明 ⇒水で浸しておく	●カレー炊き ●カレー味付け配膳	・味付けの手順説明 ・味付け補助	味付け終了後、事務所で待機
150	会 食						
210	食器の片付け、清掃、食器点検						食器点検

- ・ 活動終了後、食材が入っていた金属トレイ等は、本館の野外炊事用食材庫に返却すること。