

野外活動プログラム

活動名	(1) 野外炊事			
内容	屋外の野外炊事場で、薪を割ったり、火を起こしたりして、調理に取り組みます。薪割りや火起こしのスキルが身につくことはもちろん、みんなで協力して食事を作り上げる喜びや、共に食事をする楽しさを味わえます。			
条件	場所	野外炊事場、多目的広場 キャンプ村野外炊事場	対象	小学校中学年以上
	時間	3～5 時間 (メニューにより異なる)	人数	5 人～400 人(4 人以下は要相談)
	時期	一年中	天候	雨天時実施可能
期待される教育効果	<p>(1) 自然の中で炊事をする楽しさを味わい、仲間との親睦を図る。</p> <p>(2) 協力して炊事に取り組むことで、グループの協調性を養う。</p> <p>(3) まき割りや火起こしを自分たちで行うことで、それらのスキルを身につけ、危険に対する心構えを持つ。</p>			
準備物	自然の家が貸し出す物			
	<input type="checkbox"/> 食器 (皿、シェラカップ、スプーン、フォークなど) <input type="checkbox"/> 調理器具 (鍋、飯ごう、やかん、包丁、さいばしなど) <input type="checkbox"/> 手洗い用石けん、金たわし <input type="checkbox"/> なた、薪割り器、ロストル、鉄板など			
	団体が準備するもの			
	<input type="checkbox"/> 危険のない服装 (長袖、長ズボン) ※化繊のものは火で穴があきやすい <input type="checkbox"/> 軍手、マッチ、食器洗剤、ふきん、キッチンペーパー、スポンジ、金たわし、新聞紙等の焚きつけ、(うちわ) <input type="checkbox"/> 雨具 (雨天時) <input type="checkbox"/> 救急用品			
	自然の家で購入するもの			
<input type="checkbox"/> 食材 (申込時に売店に注文) ※原則として持込不可 <input type="checkbox"/> 薪 (原則 1 グループ 1 束購入。足りない場合は追加購入となる。)				
展開	1. 事前 (準備) (1) 荒天により実施の判断に迷う場合は、自然の家職員に相談する。 (2) グループ分けと、グループ内での役割分担を行う。 (3) レストランで食材および調味料等を受け取り、炊事場に移動する。			
	2. 活動 (1) 自然の家職員による全体の流れ、道具の使い方の説明と安全に関する注意を聞く。(薪の割り方、かまどの組み方など) (2) 食器・調理器具などの道具と薪を倉庫に取りに行く。 (3) なた (または薪割り器) で薪を割る。割り終わったら、道具を片付ける。 (4) かまどを作り、火をつける。 (5) 調理する。 ※検食を忘れずにとっておいてください (ひと口程度)。 (6) できあがったら、グループのみんなで楽しく食べる。			
安全管理ポイント	3. 事後 (片付け) (1) 食器・調理器具を洗う。 (2) ほうきで灰を掃き取り、灰置き場に捨てる。 ※まきはなるべく燃え尽きさせ、灰の量を少なくしてください。 (3) テーブル回り、水回りを掃除し、ごみを取り除く。 (4) 自然の家職員の点検を受ける。(夕食の場合は翌朝になります)。 (5) 夕食の野外炊事の際は、引率者が殺菌庫の作動、施錠、消灯を行う。 (6) ごみをレストラン裏のごみ置き場に運び、検食を売店横の棚にあるボックスに提出する。			
	<input type="checkbox"/> なたや包丁でけがをしないよう、作業を監督する。 <input type="checkbox"/> 火や、熱くなった道具でやけどをしないよう監督する。 <input type="checkbox"/> 刃物や火を使うため、周囲をよく見て行動するように指導する。 <input type="checkbox"/> 使用し終わった道具はその都度収納する。 <input type="checkbox"/> 騒いだり走ったりする参加者は適宜指導する。 <input type="checkbox"/> 参加者同士の動線が交錯しすぎないように監督する。			

メニュー

メニュー及び活動場所一覧（金額は別紙資料を確認してください）









【通常メニュー】（すき焼き、タラッキークッキーは令和4年6月～提供開始）

メニュー	野外炊事場	多目的広場	キャンプ村	本館ピロティ
カレーライス〈A0.7号、B1号〉	○	○	○	×
豚汁(ごはん付)〈A0.7号、B1号〉	○	○	○	×
焼き肉野菜炒め(ごはん付)〈A0.7号、B1号〉	○	×	○	×
すき焼き（Aごはん0.7号、Bうどん1/2玉追加）	○	○	○	×
焼きそば〈A1.0玉、B1.5玉〉	○	×	○	×
パエリア（コンソメスープ付）	○	○	○	×
ピザ（コンソメスープ付）	○	○	○	×
パン・シチュー（10月～3月限定）	○	○	○	×
焼き芋（10月～3月限定）	○	○	○	○
お好み焼き	○	×	○	×
タラッキーピザ（薪代込）	×	○	×	×
タラッキークッキー（薪代込）	×	○	×	×
キャンプ用朝食（和食）	×	×	○	×
キャンプ用朝食（洋食）	×	×	○	×

※別途まき代（各班1束¥370）が必要になります。
（タラッキーピザ、タラッキークッキーを除く）

【野外炊事を申し込む時の注意事項】

- ①野外炊事は、5人以上から受け付けます。（4人以下は要相談）
※カレー、ピザ、焼きそばは2人以上から、お好み焼き、タラッキーピザ、タラッキークッキーは1セット以上から注文可能です。
- ②道具の関係上、パエリアとピザを同時に行うことができる人数は、2つのメニュー合わせて120名（12班）以内となります。
- ③すべてのメニューにオプション（有料）として、麦茶パック、おにぎり、果物、紙パック入りジュースなどを追加することができます。
- ④食数の変更は、利用開始日の5日前の15時までに行ってください。（4食以内の変更は、3日前15時まで可能です。）
- ⑤持込みの食材とレストランに注文した食材の混用は、衛生管理上ご遠慮ください。
※食材の持込みをされる場合は、レストランの食材は注文できません。
- ⑥アレルギー等の対応が必要な場合は、「食物アレルギーに関するアンケート」を利用10日前までに自然の家レストランへFAXしていただき、レストラン職員とよく相談してください。
※諫早自然の家レストラン TEL 0957-25-9070 FAX 0957-25-9073
- ⑦毎月の3、8、13、18、23、28日はレストランの昼食又は夕食メニューがカレーになります。野外炊事のメニューを決める時に気を付けてください。

貸出物品			
基本 セット	<p>1. 食器セット</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シェラカップ×20 ・皿×10 ・スプーン×10 ・フォーク×10 ・鍋×1 ・ざる×2 ・まな板×2 ・しゃもじ×1 ・おたま×1 	<p>2. 基本的な調理器具</p> <ul style="list-style-type: none"> ・包丁（2本セット） ・菜ばし ・飯ごう（ごはん付メニューのみ） ・やかん（麦茶追加時に使用） 	
	<p>3. 手洗い石けん、金たわし</p> 	<p>4. なた、火ばさみ</p> 	
	<p>5. かまど用品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブロック ・ロストル ・鉄板 	<p>6. 清掃道具</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうき ・ちりとり 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1～4は、野外炊事場の倉庫内にあります。 ・ 5は、野外炊事棟の隅に並べてあります。 ・ 6は、野外炊事場の倉庫の外側に並べてあります。 		
	メニュー により 必要となる 道具	<p>1. パエリア</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダッチオーブン×1 ・リフター×1 ・皮手袋 ・計量カップ×1 ・中華用おたま×1 ・レシピ×1 	<p>2. ピザ、タラッキーピザ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダッチオーブン×1 ・リフター×1 ・皮手袋 ・計量カップ×1 ・ピザシート×1 ・ピザカッター×1 ・バット×2 ・ピザレシピ×1  <p>※ピザ窯を使用することもできます。 窯で一度に焼けるのは、バット3枚までです。</p>
		<ul style="list-style-type: none"> ・ 1～2は、野外炊事場の倉庫内にあります。（タラッキーピザは多目的広場の倉庫内） 	