

# 野外炊飯について

## 1 事前準備

- (1) 「野外炊飯・弁当等申込書」を提出する（「利用申込書」提出と同時に）
- (2) グループを決定する（炊飯セットが8人用なので、1グループ8人を基本とする）
- (3) 事前指導をする
- (4) 持ち物を準備する

○団体 □救急道具 □うちわ（1グループ2枚程度） □着火道具  
□台ふき用のふきん □食材（上記のとおり注文必要）

※注文もしくは持参する物品（※メニューに応じた準備が必要）

□木炭 □文化たきつけ □**食器洗い用洗剤** □**スポンジ**  
□**金たわし** □ジンギスカン鍋 □使い捨て鉄板  
□焼き肉用鍋 □プラコップ □割り箸

○個人 □野外活動に適した服装や靴 □軍手 □食器ふき用のふきん  
□虫よけスプレー（※炊飯場の外で使用する） □飲み物 □割り箸  
○施設 □用具一式 □蚊取り線香 □雑巾・掃除用具 □せっけん

## 2 受付時

- (1) ネイパル職員と最終確認をする

○注文物品、活動場所（座席や調理テーブル）、用具、ゴミ分別、片付けなど

## 3 開始直前

- (1) 包丁を事務室で受け取る

- (2) 食材を食堂で受け取り、野外炊飯場へ運ぶ



### お願い

衛生面を考慮して、食堂の野外炊飯場側入口から食材を受け取ることはできません。利用者玄関を通過して食堂に行き、食材を受け取ってください

## 4 用具準備

- (1) 職員の説明後、用具の準備をする



指定された番号の炊飯セットを用具庫から出す



まな板や生ゴミ処理用ザルは棚に置かれている

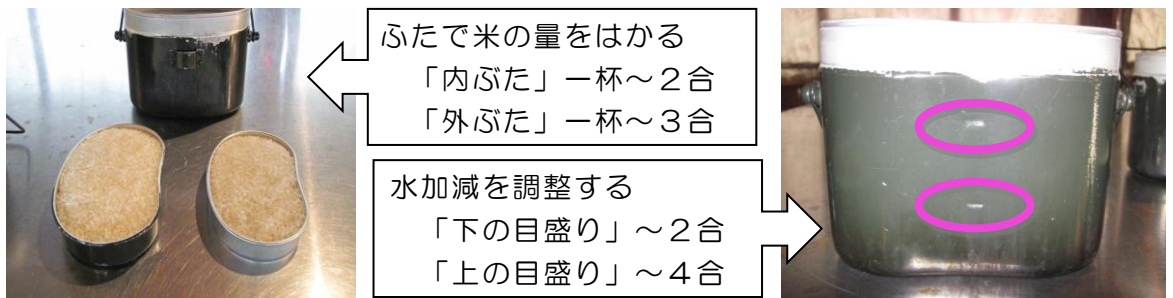


飯ごうや鍋をのせる網は食堂側入口横にある

- (2) 調理用具（包丁やまな板も）は必ず洗ってから使用する
- (3) ボイラー装置には触らない
- (4) 足りない用具があった場合、職員に連絡する

## 5 炊飯 ※飯ごうの使い方は、事前学習しておくことをお勧めします

### (1) 飯ごうの使い方（4合炊き）



### (2) 炭の起こし方



#### ○注意事項

- ・火力が弱い時にはあおぐが、あおぐ力が強過ぎると火が消えてしまう
- ・調理の進み方を見て、炭を起こす  
(早く火を早こし過ぎると、炭がなくなり、調理時に火力が弱くなる)

### (3) 米をたく



- 外ふたをして、強火にかける  
(内ふたは付けない)
- ふたの隙間から水が吹いてくる
- 水に続いて蒸気が吹き出す

- 蒸気の吹き出しが落ち着いたら横によけて20分ほど蒸らす
- ふたを開けて、ヘラで混ぜればできあがり！

### (4) 調理

- カレーを作る場合は、水の量を少なめにし、好みに合わせて水を加えていく
- ※包丁は、使用後すぐに洗い、水分をふき、引率者が数を確認して事務室に戻す

## 6 後片付け

### (1) 炊飯セットを片付ける

○食器、鍋、飯ごうを洗い、持参したふきんでよくふく

- ・カレー鍋～外側もよく洗う
- ・飯ごう ～内側、外側ともよく洗い  
ふたをはずしておく

○食器や鍋の数を確認した後、ケースに入れる

- ・拭いたテーブルの上にケースを並べる
- ・ケースに汚れがついた場合は洗う

○使用していない食器類に灰などがかかり汚れた場合にも、きれいに洗う



### (2) ゴミの処理

○ネイパルで購入した食材や物品は、ネイパルで処理する

- ・生ゴミ ～食材が入っていた袋に入れしぼり、ゴミ箱（生ゴミ用）へ
- ・生ゴミ以外～ゴミ箱（燃えるゴミ用）へ **※持ち込み物品のゴミは不可**
- ・木炭袋 ～袋を折りたたみ、木炭袋の保管場所へ
- ・網や鉄板 ～きれいに洗い、使用済みの網や鉄板の保管場所へ

○団体が持ち込んだ物品（割り箸や箸袋など）は、全て持ち帰る  
※残灰のみネイパルで処理する

○**複数団体が野外炊飯をした場合、団体ごとに指定されたゴミ箱を使う**

### (3) 生ゴミの処理について



流し横の生ゴミ処理用ザルに、カレールーなど水分のあるものは入れる



ザルの中に固形物だけが残るように水を流し、最後に水分をよく切る



食材の入っていた袋に生ゴミ等を入れ、ゴミ箱（生ゴミ用）に捨てる

○排水口ネットは水分を切り、ゴミ箱（燃えるゴミ用）に捨てネットを補充する

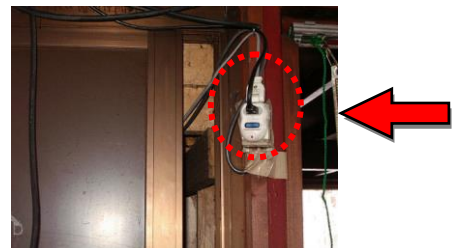
### (4) その他

○流しをきれいにする。残った炭は、翌朝までそのまま冷やしておく

○野外炊飯場を最後に出る方が、電灯2か所のスイッチを消す



食堂側入口に



用具庫入口に

## 7 清掃 ※1泊2日の夕食で野外炊飯をした場合は、翌朝清掃する

(1) かまどの鉄格子を外して、スコップで灰をすくい野外炊飯場裏の炭捨て場に捨てる  
炭が完全に消火したことを確認後、捨ててください。

※かまどの鉄格子は重いため、2名以上又は引率者がはずしてください。



かまどの上面（ピンク色の食器を置く所）や座席を雑巾でふく  
 ※雑巾は流し奥にある



灰取り用スコップ、ちりとり、ほうき、火ばさみ、火起し道具、蚊取線香は食堂側入口横にある



まな板は棚に戻す。排水口ネットは棚に置かれたものを使用する

(2) 8時45分から職員が行う「野外炊飯点検」までに清掃を終える

○点検が可能になったら、団体の方が、事務室に職員を呼びに行く

部屋点検と同様に、団体の方が点検に立ち会う

○食器や鍋に汚れや水分が残っていた場合、やり直しになる

・野外炊飯点検時も、ふきん（台ふき用、食器ふき用ともに）を持参する

○点検終了後、炊飯セットを用具庫に返却する

○ゴミステーションにゴミ袋を移動する（ゴミ袋も点検の対象となる）

## 8 点検チェックリスト

かまど	(鉄格子を外して) 灰をすくい、灰捨て場に捨てたか	
	かまどの周り（ピンク色の部分）や座席を雑巾でふいたか	
流し	流しの汚れや水分をふいたか	
	排水口のネットは取り外し、新しいネットをかけたか	
用具	炊飯セットを調理用テーブルの上に置き、ケースの汚れは落としたか	
	食器は、きれいに洗っているか (飯ごうの内側に米粒や鍋にカレーラーが残っていないか)	
	鍋や飯ごうは、外側の炭や汚れを落としたか	
	用具の数や入れ方は正しいか、所定の場所に返却したか	
ゴミ その他	ゴミは、きちんと分別したか	
	木炭袋、網、鉄板を所定の場所に置いたか	
	地面にゴミは落ちてないか	
	忘れ物はないか	