

野外調理 野外炊飯（炊飯とカレー作り）

新聞紙・薪・マッチを使って火をおこし、お米を炊いてカレーを作ります。
火や包丁など、使い方を間違えるとケガをしてしまいます。
みんなで協力して安全に、おいしいカレーを作りましょう！

●最初の準備

先生、指導員と自然の家スタッフとの打ち合わせと事前準備（４５分以上）

- ・ 野外炊飯に使う道具や食材などの、数の確認と安全確認。
- ・ プログラムの流れの打ち合わせ。
- ・ 道具の準備（調理道具の熱湯消毒、炉の道具の準備、救急バケツの準備と設置）

* 打ち合わせや道具準備に最低４５分はかかります。その前のプログラムにもご配慮ください。

●全体の注意事項

- ・ ナイロン製などの溶けやすい素材の服装はなるべく避けてください。
- ・ 火を扱いますので、長袖長ズボンでの服装が望ましいです。
- ・ マスクは火に近いと溶けやすいので顔を火に近づけない。（木綿マスク推奨）
- ・ 調理の係と火おこしの係を事前に分けておいてください。
（火おこし係は大勢ですと危険ですので、３人くらいまでにしてください）
- ・ 包丁や火を扱うので、間違えると大変危険です。特に火おこしの方法などは、自然の家の方法を優先させてください。
- ・ 救急バケツの場所と使い方を確認しておいてください。
- ・ 出来上がった鍋を運ぶ際、鍋が大変熱くなっていますので、先生または指導員が鍋つかみを使用して移動させてください。

●調理の注意事項

- ・ 食中毒防止のため、調理用具は事前に熱湯消毒をしてください。（先生・指導員がおこなう）
- ・ 食中毒防止のため、調理を始める前の手洗いを徹底してください。
- ・ 調理は、調理台のみで行ってください。（流し台で包丁は使わない）
- ・ 包丁は使い終わったら、早めに回収してください。
- ・ 食器を拭くためのフキンを事前に用意してください。

●火おこしの注意事項

- ・ 班に１日分の新聞紙をご用意ください。
- ・ 軍手は滑り止めのゴムがついていない綿素材が望ましい。（ゴムが溶ける危険がある）
- ・ エプロンは外してください。
- ・ 炉の前に黄色い線があります。火がついたらその中に入らないよう注意してください。

- ・火がついたらマッチを回収し、新聞紙などの燃えるものは速やかに片づけてください。
- ・炉の前に座り込んだりしないでください。
- ・火がついたら火おこし係は安全に作業ができるよう、他の人にも危険なことをさせないように、責任を持って注意をしましょう。

●道具と食材

調理道具（一班分）

金ザル・ボール・ヤカン・しゃもじ・炒める道具・鍋大・鍋小→各 1
皮むき→各 3

殺菌庫（一班分）

包丁、まな板→各班 2

用具棚（必要数）

鍋つかみ・鍋敷き

冷蔵庫

牛肉→班数
福神漬け・ゼリー→人数分

冷蔵庫横棚

じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・カレールー→班数
米→班数 紙容器・紙コップ・スプーン→人数分・油

炉

薪・火バサミ・新聞紙→各炉 1
救急用バケツ、タオル→2 炉に 1

自然の家スタッフから受け取り、返却するもの

救急バケツ用タオル→2 炉に 1
マッチ→各炉 1 救急セット→1

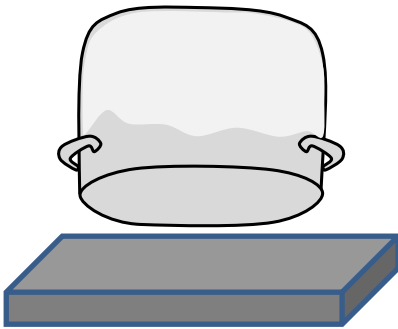
●実施タイムスケジュール

時 間	指導員・先生の動き		児童・生徒の動き	
4 5 分～	自然の家スタッフとの打ち合わせ			
	調理台の準備	炉の準備		
	・食材の数の確認 ・調理器具の準備 ・調理器具の熱湯消毒	・火おこし道具の準備 ・救急バケツの準備		
2 0 分	生徒・児童への説明（学校・または自然の家）			
			炉の係	調理の係
約 1 時間	・材料が切れたら、包丁の回収。	・鉄網を下す ・マッチ、新聞紙回収	火をおこす	野菜を切る
			お米を炊く	
約 3 0 分			カレーを作る・片付け・食べる準備	
	おいしく食べる			
	洗い物・掃除・ゴミ捨て			
当日	調理器具の片づけ		←304 へ連絡、引き継ぎ	
翌日	道具の数と破損点検	炉の片づけ	←304 へ連絡カギをあけてもらう。 ←終了後 304 へ連絡	

*目安の時間です。生徒・児童数、指導員数などで変動があります。包丁や火を扱うプログラムですので、余裕をもった時間配分でお願いいたします。

●調理台での仕事 手をしっかり洗ってね！

○最初に2つの鍋にクレンザーを塗る



鍋大小それぞれ鍋敷きの上に逆さにして置き、何人かで協力して、鍋の底と周り（取っ手ぐらいまで）にクレンザーをたっぷり塗ってください。
しばらく乾かします。
＊この時、鍋が濡れていると、クレンザーが垂れてしまうので鍋の外側を拭いてから行ってください。

○次に米を炊く準備

大きい鍋で米を炊きます。

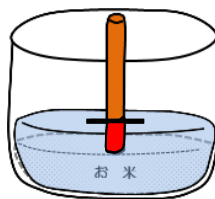
- ・ザルとボールを使って米を研ぎます。
- ・研いだ米を鍋に入れます。
- ・やかんで水を鍋に入れます。（お助け棒を使ってください！）



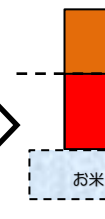
お助け棒の使い方



米の表面を手でならします。



水を適量に入れます
最初は少なめに



適量になるように、水の量を調節します。

赤い印の上のラインまで水を入れます！

お助け棒を米の中に突き刺さないように！

- ・ふたをして、鍋を炉に運びます。

○その次にカレーの準備

小さい鍋でカレーを作ります。

- ・野菜を洗って切ります。（切った野菜はボールに入れておく）
＊川崎より標高の高い富士見町は、水の沸騰する温度が低いので大きく野菜を切ると、なかなか煮えません。少し小さくまたは薄く切ってください。
- ・やかんに水を入れておきます。（野菜を煮る用）
- ・カレーのルーは刻まずに、ブロックで割っておきます。
- ・お肉の準備をしておきます。（肉の下のシートを外しておく等）
- ・クレンザーを塗った鍋に、お肉と油を入れておきます。



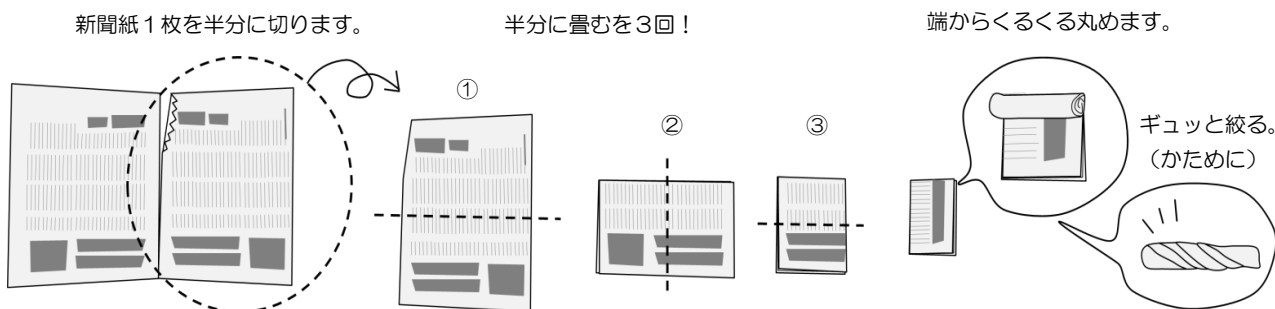
○調理台の片づけ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

- ・包丁は、使い終わったら流し台にある包丁かごへ入れる。（乾いたら殺菌庫へ）
- ・まな板は、使い終わったら、流し台にあるまな板スタンドへ（乾いたら殺菌庫へ）
- ・その他調理器具は、洗った各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。（翌日まとめる）
- ・食べる時までに、できるだけ調理台が片付いているようにしましょう。

●炉での仕事 服装は大丈夫ですか？ 軍手は大丈夫ですか？

○まずは火おこしの準備

- 新聞紙の薪を 8 本作ります。



ふんわり！

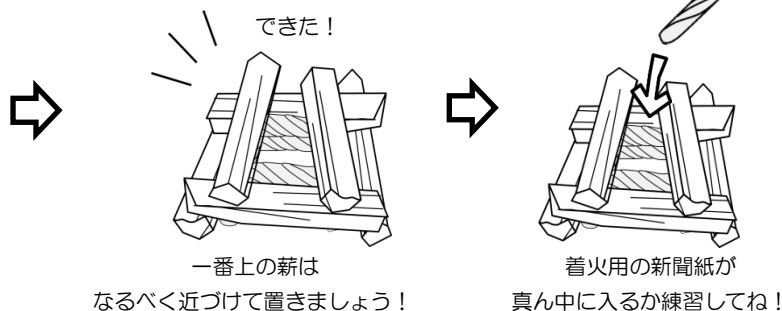
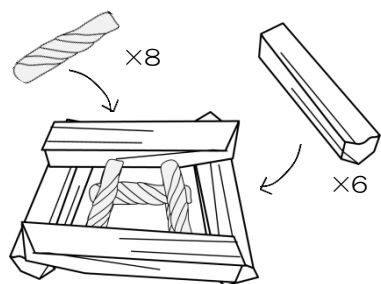


- 着火用にふんわり絞ったものを 1 つ作ります。

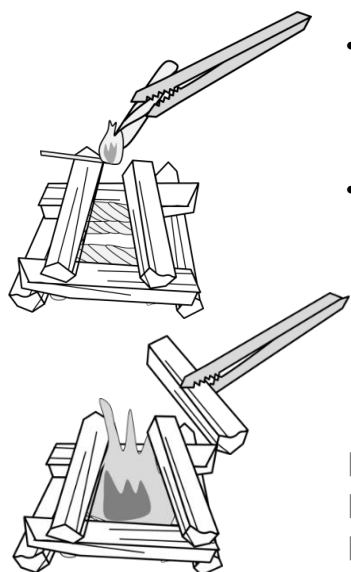
* 硬く絞ると、火が付きません。どうやったらつきやすいかな？

- 井の字になるように組み立てたものをイゲタと言います。薪 6 本で作ったイゲタの中に、新聞紙の薪 8 本で作ったイゲタが入っているように組み立てます。

* 組み立てる順番は、みんなで相談しながらやってみよう！



○準備ができれば、火をつけます！



- 火バサミで着火用の新聞紙を持ち、火をつけ真ん中に入れます。

* マッチを使う時は、軍手を外しましょう。

- 15 分くらい燃やして、薪に火が完全についたら、薪を足していきます。薪を入れすぎないように！

* 火がついたら、マッチを返却し新聞紙を片づけます。

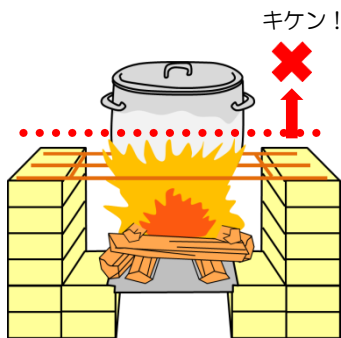
* 火が炉の横のブロックより高くないように注意してね

* 必ず火バサミを使って作業をしてください。

やり直す場合は、燃え残りの新聞紙を炉の端に片づけて必ず新しい新聞紙で組み直してください。
やり直しの時は必ず火バサミで薪を組み立ててください！

●炉での調理 エプロンは外してありますか？

○米を炊きます。



- 火が安定してきて、米の準備ができれば米を炊きます。
- 炉に鉄網を下してもらいます。(先生・指導員がやります。)
- その上に鍋を置き、米を炊き始めます。
- *火の高さに注意！
- 鍋を置いたら、鍋の半分くらいの火の高さにします。

＜ご飯の基本の炊き方＞
最初は強火、沸騰したら中火、
水気がなくなったら弱火

沸騰するまでは、鍋の半分くらいの火。
沸騰してきたら、鍋底全体に火があるように。
水気がなくなったら、鍋底に火があたるくらい。

水気がなくなった？
の確認方法

細めの薪を鍋に当て
指を添えます



振動があるとまだ水分あり！

*これを目安にして炊いてみましょう！

＜火の調節の仕方＞

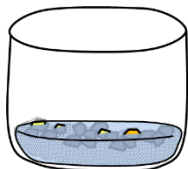
薪を炉の外に出すのは危険ですので、薪を入れすぎないように！炉の中で横に広げるなど、危険のないように行ってください。

- 米が炊けたら、先生指導員が鍋つかみを使って鍋を火から下ろし炉の横で蒸らします。
- 調理の係に声をかけ、カレーを作ります。

○カレーを作ります。



ひたひたって？



↑ 具がちょっとだけ
水から出ているくらい！
具を平らにしてから
水を入れてね！

- お肉、油を入れた鍋と炒める道具を炉に運びます。
- 肉を炒め、野菜を炒めます。
- 水を入れたやかんを炉に運びます。
- 具がひたひたになるくらいに水を入れます。
- *水を入れすぎると、沸騰に時間がかかり、ゆるいカレーになってしまいます。水分が足りない場合は、ルーを入れてから水分を足してください。
- 鍋のフタを運びます。
- 鍋にフタをして煮込みます。
- カレーの火加減は、炊飯の時と同じように、沸騰するまでは強火、沸騰したら中火、野菜が煮えたら弱火が目安です。
- 野菜が煮えたら、ルーを入れます。ルーが溶けたら水分調節をし、もう一度沸騰したら出来上がりです。

●炉での調理の注意事項

- 大人数での作業は危険ですので、前もって担当を決めておくとスムーズです。
- 炉の係以外が調理する場合、服装や危険行動がないよう注意してください。

●食後の片づけ ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

○調理台の片づけ

- ・まな板は殺菌庫へ。
- ・その他調理器具は、洗って各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。（翌日まとめる）
- ・残飯は、流し台で洗う前にきれいに取り除いてください。
- ・流し台のごみ受け2か所（上下にあります）のごみを捨てる。
- ・流し台、テーブルを拭く、周りのゴミを掃く。
- ・ゴミは分別し、ゴミステーションへ捨てる。
（新しいゴミ袋のセット、ゴミ箱の汚れもそのままにしないでください。）

○炉の片づけ

- ・余った薪は、薪置場へ戻し、火バサミは倉庫に戻す。
- ・救急バケツの水を捨て、バケツは倉庫に戻す。
- ・救急セットと救急バケツ用のタオルは、自然の家スタッフへ返却。
- ・灰、燃えかけはそのままにし、翌日片づけます。

○ゴミの分別

燃えるゴミ 紙屑・カレーの箱 生ゴミ	燃えるゴミ 〔紙袋付き〕 カレーの残り	廃プラスチックゴミ きれいなビニール きれいなプラゴミ 汚れているプラゴミ
---------------------------------	----------------------------------	---

＊肉のトレーは洗って、専用のカゴに回収して下さい。

（ゴミステーションにトレーの回収場所がありますので、そこへ捨ててください。）

●最後の確認

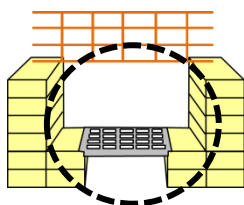
- ・冷蔵庫の中に残っているものがないか、確認する。
- ・終了後、引き継ぎを行うため、内線 304 に連絡する。（担当者のみ残る）

●翌日の片づけ

- ・灰の片づけ

ほうき、ちりとり等使用してフタ付きのバケツに灰を入れて、1つの炉のそばにバケツごとまとめて置く。

灰などが残っていないように掃きます

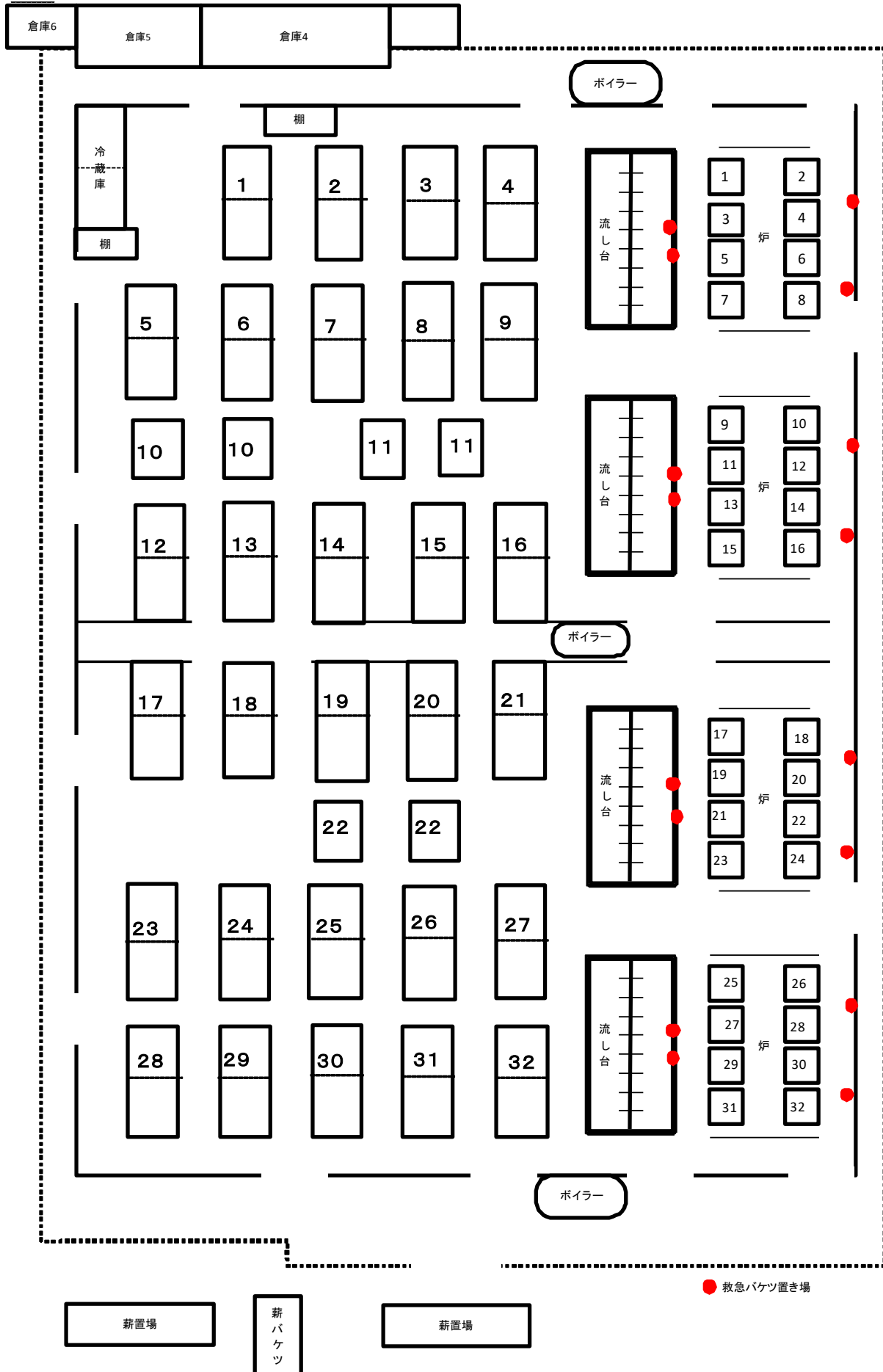


＊当日の灰片づけの場合は、バケツに水を張り
そこへ灰や燃えかけを入れて、水の中に燃えかけ等沈めて
ください。灰を捨てる前に自然の家スタッフのチェックを
受けてください。

- ・調理道具の片づけ

使った道具の数と破損がないかを点検し道具ごとにまとめ、倉庫に近い調理台の上に置く。終了後、内線304へ連絡。 倉庫へ調理道具を戻す。

野外炊飯場 配置図



野外調理 バーベキュー

新聞紙・マッチを使って炭をおこしバーベキュー！
火や包丁など、使い方を間違えるとケガをしてしまいます。
みんなで協力して安全に、おいしいBBQと焼きそば作りましょう！

●最初の準備

先生・指導員と自然の家スタッフとの打ち合わせと事前準備（４５分以上）

- BBQに使う道具や食材などの、数の確認と安全確認。
- プログラムの流れの打ち合わせ。
- 道具の準備（調理道具の熱湯消毒、炉の道具の準備、救急バケツの準備と設置）
＊打ち合わせや道具の準備に最低４５分はかかります。その前のプログラムにもご配慮ください。

●全体の注意事項

- ナイロン製などの溶けやすい素材の服装はなるべく避けてください。
- 火を扱いますので、長袖長ズボンでの服装が望ましいです。
- マスクは火に近いと溶けやすいので顔を火に近づけない。（木綿マスク推奨）
- 炉の周りには荷物を置く場所がありません。
- 調理の係と火おこしの係を事前に分けておいてください。
（火おこし係は大勢ですと危険ですので、３人くらいまでにしてください）
- 包丁や火を扱うので、間違えると大変危険です。特に火おこしの方法などは、自然の方法を優先させてください。
- 救急バケツの場所と使い方を確認しておいてください。
- バーベキュー場は段差がたくさんありますので、足元にも十分注意しましょう。

●調理の注意事項

- 食中毒防止のため、調理用具は事前に熱湯消毒をしてください。（先生・指導員がおこなう）
- 食中毒防止のため、調理を始める前の手洗いを徹底してください。
- 調理は、調理台のみで行ってください。（流し台で包丁は使わない）
- 包丁は使い終わったら、早めに回収してください。
- 食器を拭くためのフキンを事前に用意してください。

●火おこしの注意事項

- 班に１日分の新聞紙をご用意ください。
- 軍手は滑り止めのゴムがついていない綿素材が望ましい。（ゴムが溶ける危険がある）
- エプロンは外してください。
- 火がついたらマッチを回収し、新聞紙などの燃えるものは速やかに片づけてください。
- 火がついたら火おこし係は安全に作業ができるよう、他の人にも危険なことをさせ

ないように、責任を持って注意をしましょう。

●道具と食材

調理道具（一班分） バット・ヤカン→各 1 金ザル・ボール・トング・ヘラ→各 2	殺菌庫 包丁、まな板→各班 2	鉄板置き場 鉄板→各班 2
	調理場棚 食缶	
冷蔵庫 もやし・ソーセージ・豚肉・牛肉 →班数 焼きそば→人数分	冷蔵庫横棚 キャベツ・なす・ピーマン・玉ねぎ→班数 紙容器・紙コップ・箸→人数分 油・焼き肉のタレ	
炉 炭・火バサミ・新聞紙→各炉 1 救急用バケツ、タオル→2炉に 1	自然の家スタッフから受け取り、返却するもの 救急バケツ用タオル→2炉に 1 マッチ→各炉 1 救急セット→1	

●調理台での仕事 手をしっかり洗ってね！

- ・野菜を食べやすい大きさに切り、バット等に入れておきます。
- ・肉や焼きそばは、スムーズに作業ができるように準備しておきます。

○調理場の片づけ ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

- ・包丁は、使い終わった時点で回収し、殺菌庫へ。
- ・まな板は、使い終わったら、流し台にあるまな板スタンドへ（乾いたら殺菌庫へ。）
- ・その他調理器具は、洗ったら各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。（翌日まとめる。）
- ・食べる時まで、できるだけ調理台が片付いているようにしましょう。

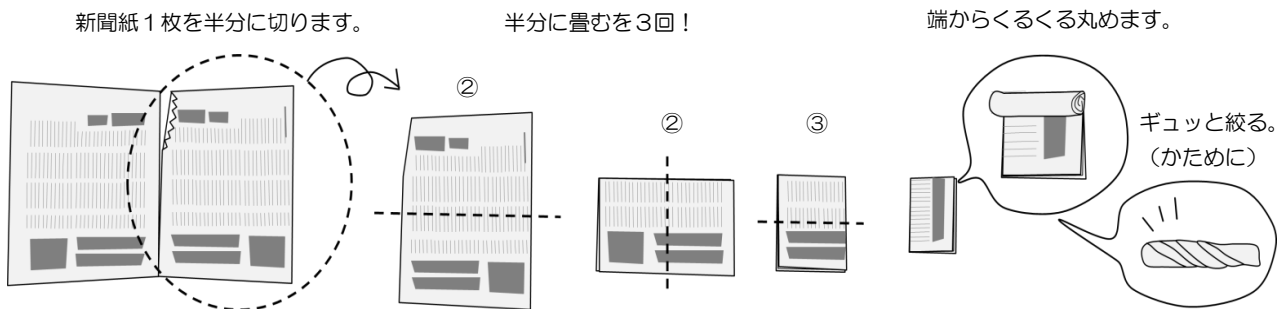
●鉄板を洗います。（調理係、炉の係どちらがやるか決めておいてください。）

- ・鉄板は重いので、二人一組で行ってください。
- ・たわしを使って、鉄板を水洗いします。
- ・炭の準備ができるまで、水切りのため洗い場に裏返しにして置いておきます。

●炉での仕事 服装は大丈夫ですか？ 軍手は大丈夫ですか？

○まずは火おこしの準備

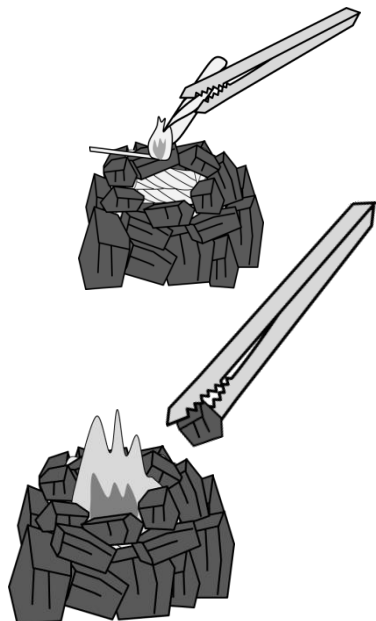
- ・新聞紙の薪を 10 本作ります。



- ・着火用にふんわり絞ったものを1つ作ります。
*硬く絞ると、火が付きません。どうやったらつきやすいかな？
- ・井の字になるように組み立てたものをイゲタと言います。
ドラム缶コンロの真ん中に、新聞紙の薪 10 本でイゲタを組みます。
- ・大きめの炭でその周囲を囲います。
*慎重にやらないと崩れちゃいます！みんなで協力して組み立てよう！



○準備ができれば、火をつけます！



あおがなくても火がつく方法です！
危険ですので、あおがないように注意してください！

- ・火バサミで着火用の新聞紙を持ち、火をつけ真ん中に入れます。
*マッチを使う時は、軍手を外しましょう。
- ・15 分くらい燃やして、炭の内側が赤くなったら、炭を足していきます。
*火がついたら、マッチを返却し新聞紙を片づけます。
*必ず火バサミを使って作業をしてください。

やり直す場合は、燃え残りの新聞紙を炉の端に片づけて
必ず新しい新聞紙で組み直してください。
やり直しの時は必ず火バサミで炭を組み立ててください！

●炉での調理 エプロンは外してますか？

- ・細かい炭以外入れたら、先生指導員が火バサミで炭を広げる。（炉の網全体に広げる。）
- ・洗い場から、鉄板を運び炉に乗せる。（重たいので二人一組で行う。）
- ・水分がなくなったら、油をへうでのばす。（油が飛ぶ危険があるので注意する。）
- ・野菜、肉をのせ焼く。（肉はトングで扱う）
- ・食器類を配り、焼き肉のタレを準備し食べる。
- ・焼きそばを作る。

●食後の片づけ ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

○調理場の片づけ

- ・まな板は殺菌庫へ。
- ・その他調理器具は、洗ったら各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。翌日片づけ。
- ・残飯は、流し台で洗う前にきれいに取り除いてください。
- ・流し台のごみ受け2か所（上下にあります）のごみを捨てる。
- ・流し台、テーブルを拭く、周りのゴミを掃く
- ・ゴミは分別し、ゴミステーションへ捨てる。
（新しいゴミ袋のセット、ゴミ箱の汚れもそのままにしないでください。）

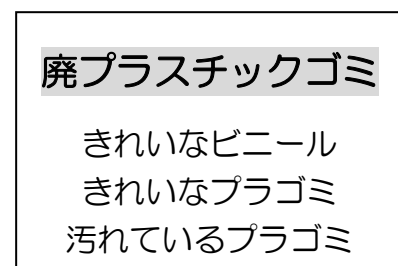
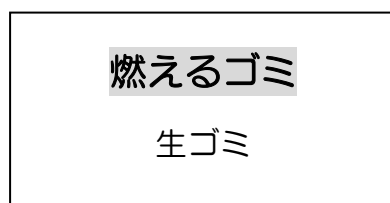
○鉄板の片づけ

- ・残飯はへうで取ります。
- ・洗い場へ運び（二人一組）、クレンザーできれいに洗い、鉄板置き場へ戻します。

○炉の片づけ

- ・余った炭は灰捨てバケツへ、ビニール袋はプラスチックゴミで捨てます。ダンボールは資源ゴミとしてゴミステーションへ。
- ・火バサミは炉に近い調理台のそばにまとめて置く。
- ・救急バケツの水を捨て、バケツは炉に近い調理台のそばにまとめて置く。
- ・救急セットと救急バケツ用のタオルは、自然の家スタッフへ返却
- ・灰、燃えかけはそのままにし、翌日片づけます。

○ゴミの分別



＊肉のトレーは洗って、専用のカゴに回収して下さい。

（ゴミステーションにトレーの回収場所がありますので、そこへ捨ててください。）

●最後の確認

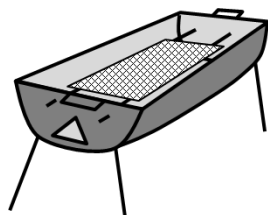
- ・冷蔵庫の中に残っているものがないか、確認する
- ・終了後、引き継ぎを行うため、内線 304 に連絡する。（担当者のみ残る）

●翌日の片づけ

・灰の片づけ

ほうき、ちりとり等使用してフタ付きのバケツに灰を入れて、1つの炉のそばにバケツごとまとめて置く。

底に穴があいていますので
そこから灰を落とし
片づけをしてください



*当日の灰片づけの場合は、バケツに水を張り、そこへ灰や燃えかけを入れて、水の中に燃えかけ等を沈めてください。灰を捨てる前に職員のチェックを受けてください。

炉の周りもきれいにする。

・調理道具の片づけ

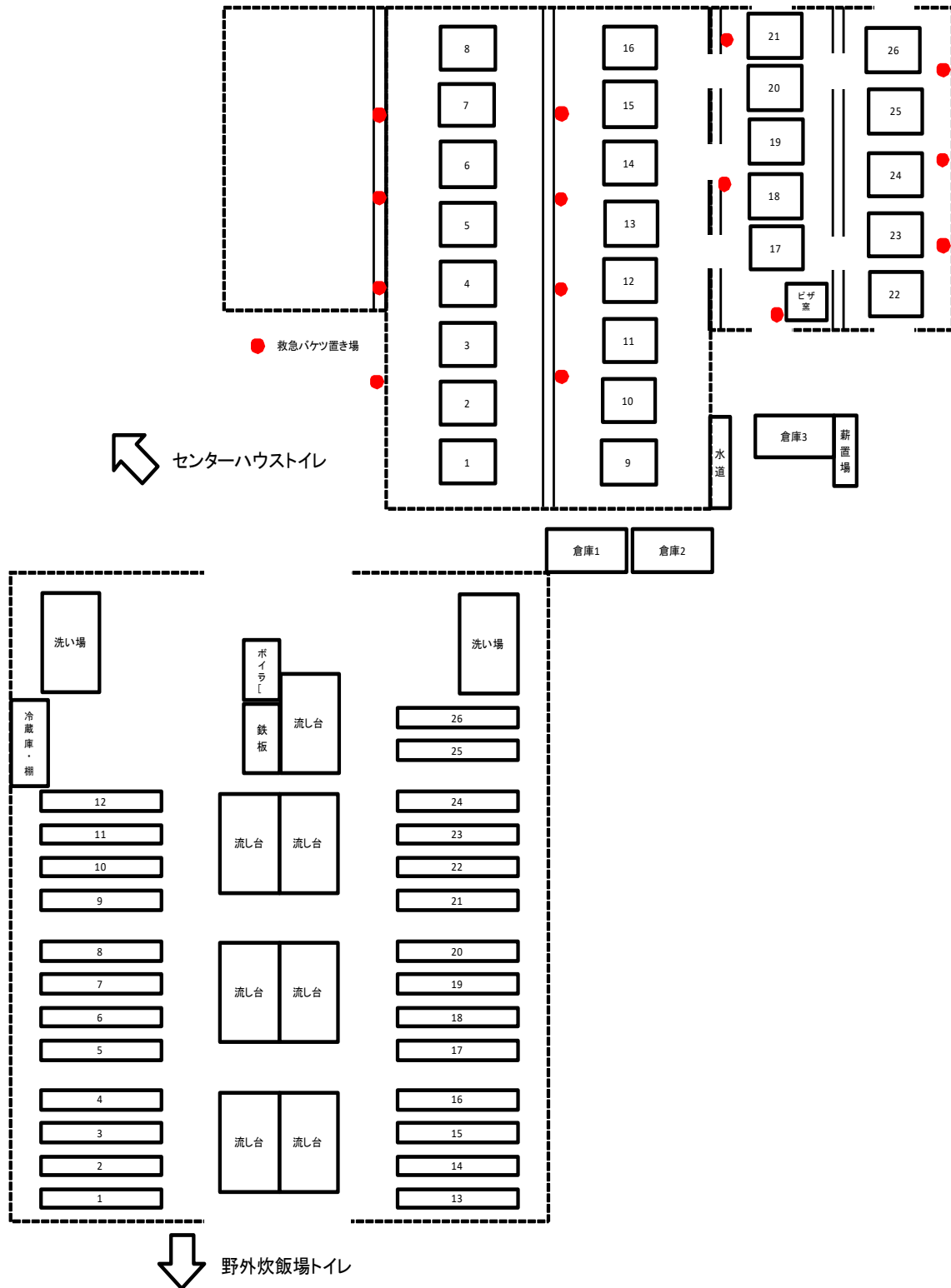
使った道具の数と破損がないかを点検し道具ごとにまとめ、炉に近い調理台の上に置く。調理台の周りをほうき、ちりとり等使用してきれいにする。終了後、内線304へ連絡。倉庫へ調理道具を戻す。

●実施タイムスケジュール

時 間	指導員・先生の動き		児童・生徒の動き	
4 5 分～	自然の家スタッフとの打ち合わせ			
	調理台の準備	炉の準備		
	・食材の数の確認 ・調理器具の準備 ・調理器具の熱湯消毒	・火おこし道具の準備 ・救急バケツの準備		
2 0 分	生徒・児童への説明（学校・または自然の家）			
			炉の係	調理の係
約 1 時間	・材料が切れたら、包丁の回収。	・マッチ、新聞紙回収。	火をおこす	野菜を切る
			鉄板を洗う	
			鉄板を運ぶ	材料を運ぶ
			食べる準備	洗い物
	おいしく食べる			
	洗い物・掃除・ゴミ捨て			
	当日	調理器具の片づけ		←304 へ連絡、引き継ぎ
翌日	道具の数と破損点検	炉の片づけ	←終了後 304 へ連絡	

*目安の時間です。生徒・児童数、指導員数などで変動があります。包丁や火を扱うプログラムですので、余裕をもった時間配分をお願いいたします。

バーベキュー場配置図



野外調理 カートンドック

火の使い方を間違えるとケガをしてしまいます。

みんなで協力して安全に、おいしいホットドックを作りましょう！

●最初の準備

先生、指導員と自然の家スタッフとの打ち合わせ、事前準備。（30分）

- ・カートンドックに使う道具や食材などの数の確認と安全確認。
- ・プログラムの流れの打ち合わせ。
- ・救急バケツの準備と設置。

●全体の注意事項

- ・1人1本のホットドックを作ります。牛乳パック（1人1本）とアルミホイル、チャッカマンは各学校でご用意ください。
- ・ナイロン製などの溶けやすい素材の服装は避けてください。
- ・火を扱いますので、長袖長ズボンで作業をして下さい。
- ・マスクは火に近いと溶けやすいので顔を火に近づけない。（木綿マスク推奨）
- ・炉の周りには荷物を置く場所がありません。
- ・バーベキュー場は段差がたくさんありますので、足元にも十分注意しましょう。
- ・一度にたくさんの牛乳パックに火をつけると、炎が大きくなり大変危険です。

●調理の注意事項

- ・食中毒防止のため、調理を始める前の手洗いを徹底してください。
- ・食器を拭くためのフキンを事前に用意してください。

●火おこしの注意事項

- ・軍手は滑り止めのゴムがついていない綿素材を使用して下さい。（ゴムが溶ける危険があります。）
- ・エプロンは外してください。
- ・全員が、救急バケツの使い方と場所を把握しているようにご指導ください。

●道具と食材

各調理台

食 缶→1
トング→2

冷蔵庫横棚

ホットドック用パン・バナナ・ケチャップ・紙皿・
箸→人数分

炉

火バサミ→各炉 1
救急バケツ、タオル→2炉に 1

冷蔵庫

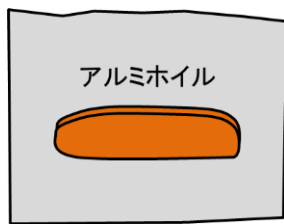
ロングウィンナー・とろけるチーズ・野菜サラダ・
ドレッシング・オレンジジュース→人数分

自然の家スタッフから受け取り、返却するもの

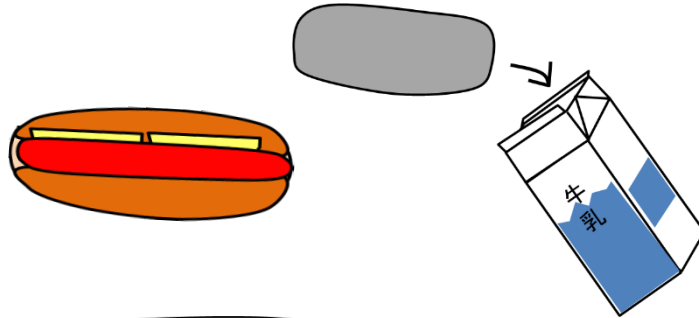
救急バケツ用タオル→2炉に 1 救急セット→1

●調理台での仕事 手をしっかり洗ってね！

- ・班ごと、食材の数を確認します。（1人パン1つ、チーズ1枚、ウィンナー1本）
- ・アルミホイル、牛乳パックが人数分あるか確認します。



- ・アルミホイルの上に、パンを置きます。（アルミホイルは2枚がさねにして下さい。）
- ・チーズを半分に切ったものと、ソーセージをパンにはさみ、アルミホイルで包みます。
*この時、パンが全てアルミホイル内に入るようにしてください。



- ・アルミホイルで二重に包んだホットドックを、牛乳パックに入れます。



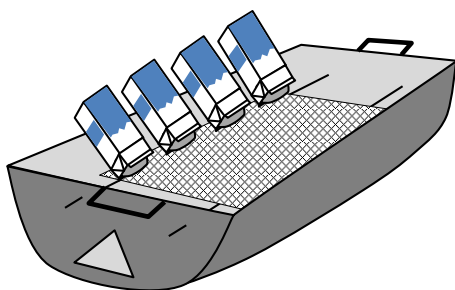
- ・人数分のサラダが用意してありますので、紙皿に分け、配ります。

○調理場の片づけ

- ・使った調理器具は、洗ってテーブルで数を確認。テーブル上にふせて乾燥。
- ・食べる時まで、できるだけ調理台が片付いているようにしましょう。

●炉での仕事 服装は大丈夫ですか？ 軍手は大丈夫ですか？

○炉にホットドックをセットして調理をします。



- ・炉の両端に牛乳パックを4～5本ずつ立てかけます。
*牛乳パックは、間をあけて並べます。
- ・牛乳パックの下から火をつけます。
- ・牛乳パックが燃えきり、中のパンが温まるとできあがりです。
トングでそれぞれのお皿に分けおいしくいただきます！

●食後の片づけ＊使った道具は破損がないか確認して片づけてください。

○調理場の片づけ

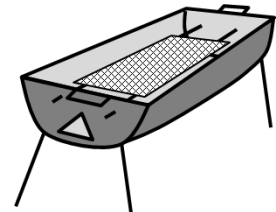
- ・残飯は、流し台で洗う前にきれいに取り除いてください。
- ・流し台のごみ受け2か所（上下にあります）のごみを捨てる。
- ・流し台、テーブルを拭き、周りのゴミを掃く。
- ・トング、食缶は水気をふき取り炉に近いテーブルにまとめて置く。
- ・ゴミは分別し、ゴミステーションへ捨てる。

（新しいゴミ袋のセット、ゴミ箱の清掃をお願いいたします。）

○炉の片づけ

- ・火バサミは倉庫に戻す。
- ・救急バケツの水を捨て、バケツは倉庫に戻す。
- ・救急セットと救急バケツ用のタオルは、自然の家スタッフへ返却してください。
- ・炉が冷めていることを確認し、網を外して灰などを片づけます。
- ・フタ付きのバケツに灰、燃え残しを入れて、1つの炉のそばにバケツごとまとめて置く。
- ・炉の周りにゴミがないように掃除してください。

底に穴があいていますので
そこから灰を落として
片づけをしてください



○ゴミの分別

燃えるゴミ

生ゴミ
汚れたアルミホイル

廃プラスチックゴミ

きれいなビニール
きれいなプラゴミ
汚れているプラゴミ

●最後の確認

- ・冷蔵庫の中に残っているものがないか、確認をしてください。
- ・終了後、内線 304 に連絡をしてください。職員確認後、倉庫等へ調理道具を戻します。

野外調理 野外炊飯（豚汁と炊き込みご飯）

新聞紙・薪・マッチを使って火をおこし、炊き込みご飯と豚汁を作ります。

火や包丁など、使い方を間違えるとケガをしてしまいます。

みんなで協力して安全に、炊き込みご飯と豚汁を作しましょう！

●最初の準備

先生・指導員と自然の家スタッフとの打ち合わせと事前準備（４５分以上）

- ・野外炊飯に使う道具や食材などの、数の確認と安全確認。
- ・プログラムの流れの打ち合わせ。
- ・道具の準備（調理道具の熱湯消毒、炉の道具の準備、救急バケツの準備と設置）

* 打ち合わせや道具準備に最低４５分はかかります。その前のプログラムにもご配慮ください。

●全体の注意事項

- ・ナイロン製などの溶けやすい素材の服装はなるべく避けてください。
- ・火を扱いますので、長袖長ズボンでの服装が望ましいです。
- ・調理の係と火おこしの係を事前に分けておいてください。
- ・マスクは火に近いと溶けやすいので顔を火に近づけない。（木綿/マスク推奨）
（火おこし係は大勢ですと危険ですので、３人くらいまでにしてください）
- ・包丁や火を扱うので、間違えると大変危険です。特に火おこしの方法などは、自然の家の方法を優先させてください。
- ・救急バケツの場所と使い方を確認しておいてください。
- ・出来上がった鍋を運ぶ際、鍋が大変熱くなっていますので、先生または指導員が鍋つかみを使用して移動させてください。

●調理の注意事項

- ・食中毒防止のため、調理用具は事前に熱湯消毒をしてください。（先生・指導員がおこなう）
- ・食中毒防止のため、調理を始める前の手洗いを徹底してください。
- ・調理は、調理台のみで行ってください。（流し台で包丁は使わない）
- ・包丁は使い終わったら、早めに回収してください。
- ・食器を拭くためのフキンを事前に用意してください。

●火おこしの注意事項

- ・班に１日分の新聞紙をご用意ください。
- ・軍手は滑り止めのゴムがついていない綿素材が望ましい。（ゴムが溶ける危険がある）
- ・エプロンは外してください。
- ・炉の前に黄色い線があります。火がついたらその中に入らないよう注意してください。
- ・火がついたらマッチを回収し、新聞紙などの燃えるものは速やかに片づけてください。
- ・炉の前に座り込んだりしないでください。

- ・火がついたら火おこし係は安全に作業ができるよう、他の人にも危険なことをさせないように、責任を持って注意をしましょう。

●道具と食材

調理道具（一班分）

金ザル・ボール・ヤカン・しゃもじ・炒める道具・食缶・鍋大・鍋小→各 1 皮むき→各 3

殺菌庫（一班分）

包丁、まな板→各班 2

用具棚（必要数）

鍋つかみ・鍋敷き

冷蔵庫

豚肉・焼き豆腐・油揚げ・こんにゃく・味噌→班数

冷蔵庫横棚

長ネギ・大根・にんじん・ごぼう・玉ねぎ・炊きこみご飯の素・だし→班数
米→班数 紙容器・紙コップ・箸→人数分・油

炉

炭・火バサミ・新聞紙→各炉 1
救急用バケツ、タオル→2 炉に 1

自然の家スタッフから受け取り、返却するもの

救急バケツ用タオル→2 炉に 1 枚
マッチ→各炉 1 救急セット→1

＊油揚げの油抜きをする場合は、熱湯に注意してください

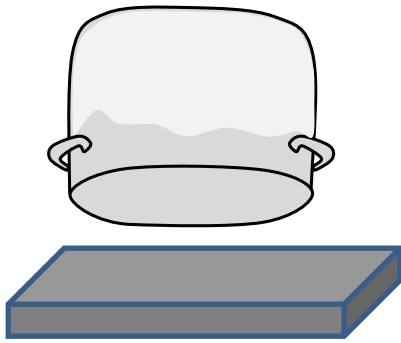
●実施タイムスケジュール

＊目安の時間です。生徒・児童数、指導員数などで変動があります。包丁や火を扱うプログラムですので、余裕をもった時間配分をお願いいたします。

時 間	指導員・先生の動き		児童・生徒の動き	
4 5 分～	自然の家スタッフとの打ち合わせ			
	調理台の準備	炉の準備		
	・食材の数の確認 ・調理器具の準備 ・調理器具の熱湯消毒	・火おこし道具の準備 ・救急バケツの準備		
2 0 分	生徒・児童への説明（学校・または自然の家）			
			炉の係	調理の係
約 1 時間	・材料が切れたら、包丁の回収。	・鉄網を下す ・マッチ、新聞紙回収	火をおこす	野菜を切る
			お米を炊く	
約 3 0 分			豚汁を作る・片付け・食べる準備	
	おいしく食べる			
	洗い物・掃除・ゴミ捨て			
当日	調理器具の片づけ		←304 へ連絡、引き継ぎ	
翌日	道具の数と破損点検	炉の片づけ	←304 へ連絡カギをあけてもらう。 ←終了後 304 へ連絡	

●調理台での仕事 手をしっかり洗ってね！

○最初に2つの鍋にクレンザーを塗る



鍋大小それぞれ鍋敷きの上に逆さにして置き、
何人かで協力して、鍋の底と周り（取っ手ぐらいまで）に
クレンザーをたっぷり塗ってください。
しばらく乾かします。
＊この時、鍋が濡れていると、クレンザーが垂れてしまう
ので鍋の外側を拭いてから行ってください。

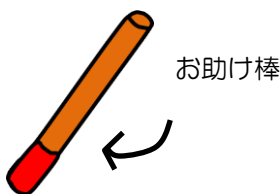
○次に米を炊く準備

大きい鍋で米を炊きます。

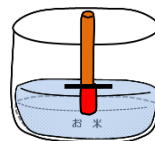
- ・ザルとボールを使って米を研ぎます。
- ・研いだ米を鍋にいれます。
- ・やかんで水を鍋に入れます。（お助け棒を使ってください！）
- ・その後、炊き込みご飯の素を鍋にいれます。



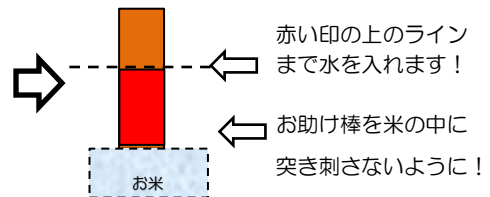
お助け棒の使い方



米の表面を
手でならします。



水を適量に入れます
最初は少なめに



適量になるように、水の量を調節します。

- ・ふたをして、鍋を炉に運びます。

○その次に豚汁の準備



小さい鍋で豚汁を作ります。

- ・野菜を洗って切ります。（ごぼうは薄切り・長ネギは分けておく）
- ・他の材料も切ります。

＊川崎より標高の高い富士見町は、水の沸騰する温度が低いので
大きく野菜を切ると、なかなか煮えません。少し小さくまたは
薄く切ってください。

- ・クレンザーを塗った鍋に、お肉と油を入れておきます。

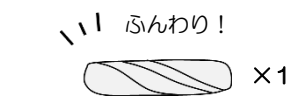
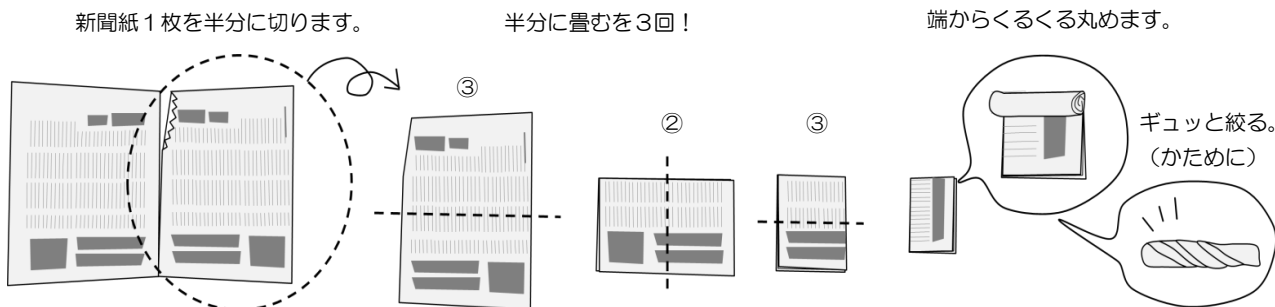
○調理台の片づけ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

- ・包丁は、使い終わった時点で、回収し殺菌庫へ。
- ・まな板は、使い終わったら、流し台にあるまな板スタンドへ（乾いたら殺菌庫へ）
- ・その他調理器具は、洗ったら各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。（翌日まとめる）
- ・食べる時まで、できるだけ調理台が片付いているようにしましょう。

●炉での仕事 服装は大丈夫ですか？ 軍手は大丈夫ですか？

○まずは火おこしの準備

- 新聞紙の薪を 8 本作ります。

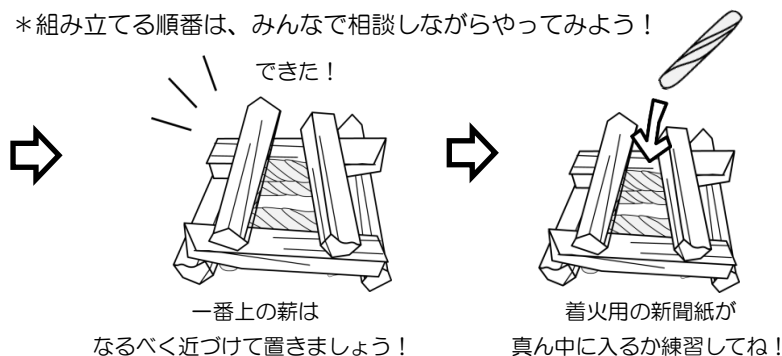
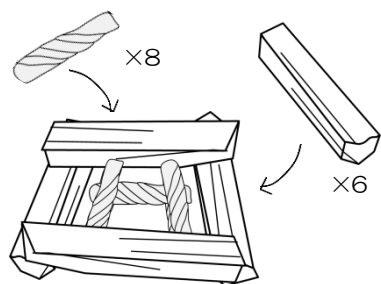


- 着火用にふんわり絞ったものを 1 つ作ります。

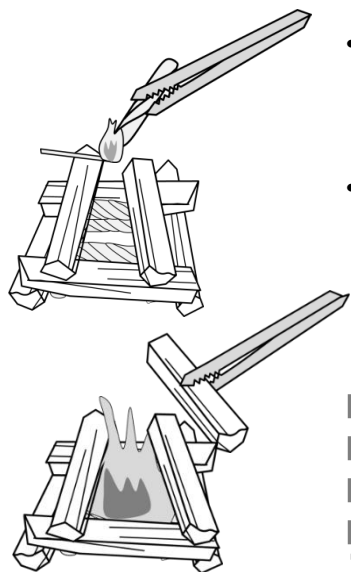
* 硬く絞ると、火がつきません。どうやったらつきやすいかな？

- 井の字になるように組み立てたものをイゲタと言います。薪 6 本で作ったイゲタの中に、新聞紙の薪 8 本で作ったイゲタが入っているように組み立てます。

* 組み立てる順番は、みんなで相談しながらやってみよう！



○準備ができれば、火をつけます！



- 火バサミで着火用の新聞紙を持ち、火をつけ真ん中に入れます。

* マッチを使う時は、軍手を外しましょう。

- 15 分くらい燃やして、薪に火が完全についたら、薪を足していきます。薪を入れすぎないように！

* 火がついたら、マッチを返却し新聞紙を片づけます。

* 火が炉の横のブロックより高くないように注意してね

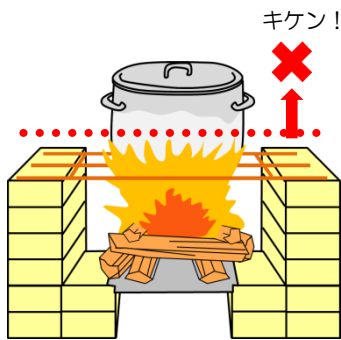
* 必ず火バサミを使って作業をしてください。

やり直す場合は、燃え残りの新聞紙を炉の端に片づけて
必ず新しい新聞紙で組み直してください。

やり直しの時は必ず火バサミで薪を組み立ててください！

●炉での調理 エプロンは外してますか？

○米を炊きます。



- ・火が安定してきて、米の準備ができたなら米を炊きます。
- ・炉に鉄網を下してもらいます。(先生・指導員がやります。)
- その上に鍋を置き、米を炊き始めます。
- ＊火の高さに注意！
- ・鍋を置いたら、鍋の半分くらいの火の高さにします。

＜ご飯の基本の炊き方＞
最初は強火、沸騰したら中火、
水気がなくなったら弱火

沸騰するまでは、鍋の半分くらいの火。
沸騰してきたら、鍋底全体に火があるように。
水気がなくなったら、鍋底に火があたるくらい。

水気がなくなった？
の確認方法

細めの薪を鍋に当て
指を添えます



振動があるとまだ水分あり！

＊これを目安にして炊いてみましょう！

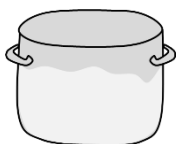
＜火の調節の仕方＞

薪を炉の外に出すのは危険ですので、薪を入れすぎないように！炉の中で横に広げるなど、危険のないように行ってください。

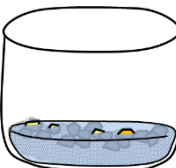
- ・米が炊けたら、先生指導員が鍋つかみを使って鍋を火から下ろし炉の横で蒸らします。

○豚汁を作ります。

- ・調理の係に声をかけ、豚汁を作ります。



ひたひたって？



↑ 具がちょっとだけ
水から出ているくらい！
具を平らにしてから
水を入れてね！

- ・お肉、油を入れた鍋と野菜（長ネギ以外）、炒める道具を炉に運びます。
- ・肉と野菜を炒めます。
- 水を入れたやかんを炉に運びます。
- ・具がひたひたになるくらいに水を入れます。
- ＊水を入れすぎると、沸騰に時間がかかり、薄味になってしまいます。水分が足りない場合は、味噌を入れてから水分を足してください。
- 鍋のフタを運びます。
- ・鍋にフタをして煮込みます。
- ・火加減は、炊飯の時と同じように、沸騰するまでは強火、沸騰したら中火、野菜が煮えたら弱火が目安です。
- ・野菜が煮えたら、長ネギ、味噌、だし、豆腐を入れます。水分調節をし、もう一度火にかけ沸騰したら出来上がりです。

●炉での調理の注意事項

- ・大人数での作業は危険ですので、前もって担当を決めておくとスムーズです。
- ・炉の係以外が調理する場合、服装や危険行動がないよう注意してください。

●食後の片づけ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

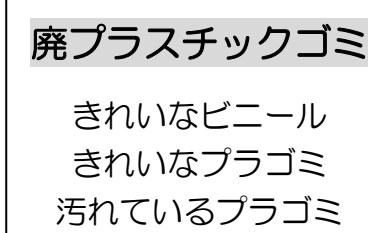
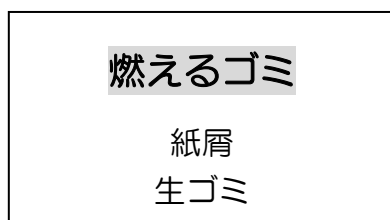
○調理台の片づけ

- ・まな板は殺菌庫へ。
- ・その他調理器具は、洗ったら各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。翌日片づけ。
- ・残飯は、流し台で洗う前にきれいに取り除いてください。
- ・流し台のごみ受け2か所（上下にあります）のごみを捨てる。
- ・流し台、テーブルを拭く、周りのゴミを掃く
- ・ゴミは分別し、ゴミステーションへ捨てる。
（新しいゴミ袋のセット、ゴミ箱の汚れもそのままにしないでください。）

○炉の片づけ

- ・余った薪は、薪置場へ。火バサミは倉庫に片づけます。
- ・救急バケツの水を捨て、バケツは倉庫に片づけます。
- ・救急セットと救急バケツ用のタオルは、自然の家スタッフへ返却
- ・灰、燃えかけはそのままにし、翌日片づけます。

○ゴミの分別



＊肉のトレーは洗って、専用のカゴに回収して下さい。

（ゴミステーションにトレーの回収場所がありますので、そこへ捨ててください。）

●最後の確認

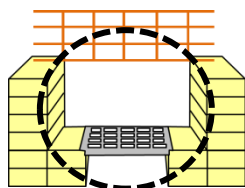
- ・冷蔵庫の中に残っているものがないか、確認する
- ・終了後、引き継ぎを行うため、内線 304 に連絡する。（担当者のみ残る）

●翌日の片づけ

・灰の片づけ

ほうき、ちりとり等を使用してフタ付きのバケツに灰を入れて、1つの炉のそばにバケツごとまとめて置く。

灰などが残っていないように掃きます



＊当日の灰片づけの場合は、バケツに水を張りそこへ灰や燃えかけを入れて、水の中に燃えかけを洗めてください。灰を捨てる前に自然の家スタッフのチェックを受けてください。

- ・調理道具の片づけ
- ・使った道具の数と破損がないかを点検し道具ごとにまとめ、倉庫に近い調理台の上に置く。終了後、内線 304 へ連絡。 倉庫へ調理道具を戻す。

野外調理 野外炊飯（炊飯とシチュー作り）

新聞紙・薪・マッチを使って火をおこし、お米を炊いてシチューを作ります。

火や包丁など、使い方を間違えるとケガをしてしまいます。

みんなで協力して安全に、おいしいシチューを作りましょう！

●最初の準備

先生・指導員と自然の家スタッフとの打ち合わせと事前準備（４５分以上）

- ・野外炊飯に使う道具や食材などの、数の確認と安全確認。
- ・プログラムの流れの打ち合わせ。
- ・道具の準備（調理道具の熱湯消毒、炉の道具の準備、救急バケツの準備と設置）

* 打ち合わせや道具準備に最低４５分はかかります。その前のプログラムにもご配慮ください。

●全体の注意事項

- ・ナイロン製などの溶けやすい素材の服装はなるべく避けてください。
- ・火を扱いますので、長袖長ズボンでの服装が望ましいです。
- ・マスクは火に近いと溶けやすいので顔を火にちかづけない。（木綿マスク推奨）
- ・調理の係と火おこしの係を事前に分けておいてください。
（火おこし係は大勢ですと危険ですので、３人くらいまでにしてください）
- ・包丁や火を扱うので、間違えると大変危険です。特に火おこしの方法などは、自然の家の方法を優先させてください。
- ・救急バケツの場所と使い方を確認しておいてください。
- ・出来上がった鍋を運ぶ際、鍋が大変熱くなっていますので、先生または指導員が鍋つかみを使用して移動させてください。

●調理の注意事項

- ・食中毒防止のため、調理用具は事前に熱湯消毒をしてください。（先生・指導員がおこなう）
- ・食中毒防止のため、調理を始める前の手洗いを徹底してください。
- ・調理は、調理台のみで行ってください。（流し台で包丁は使わない）
- ・包丁は使い終わったら、早めに回収してください。
- ・食器を拭くためのフキンを事前に用意してください。

●火おこしの注意事項

- ・班に１日分の新聞紙をご用意ください。
- ・軍手は滑り止めのゴムがついていない綿素材が望ましい。（ゴムが溶ける危険がある）
- ・エプロンは外してください。
- ・炉の前に黄色い線があります。火がついたらその中に入らないよう注意してください。
- ・火がついたらマッチを回収し、新聞紙などの燃えるものは速やかに片づけてください。
- ・炉の前に座り込んだりしないでください。

- ・火がついたら火おこし係は安全に作業ができるよう、他の人にも危険なことをさせないように、責任を持って注意をしましょう。

●道具と食材

調理道具（一班分）

金ザル・ボール・ヤカン・しゃもじ・炒める道具・食缶・鍋大・鍋小→各 1
皮むき→各 3

殺菌庫（一班分）

包丁、まな板→各班 2

用具棚（必要数）

鍋つかみ・鍋敷き

冷蔵庫

牛肉→班数・ゼリー→人数分

冷蔵庫横棚

じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・シチュールー→班数

炉

炭・火バサミ・新聞紙→各炉 1
救急用バケツ、タオル→2 炉に 1

自然の家スタッフから受け取り、返却するもの

救急バケツ用タオル→2 炉に 1
マッチ→各炉 1 救急セット→1

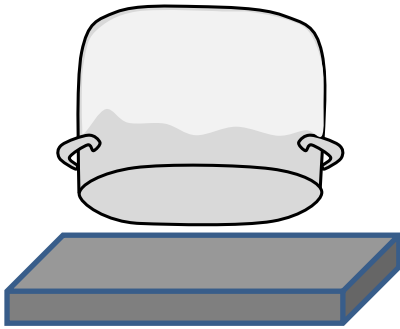
●実施タイムスケジュール

*目安の時間です。生徒・児童数、指導員数などで変動があります。包丁や火を扱うプログラムですので、余裕をもった時間配分をお願いいたします。

時 間	指導員・先生の動き		児童・生徒の動き	
4 5 分～	自然の家スタッフとの打ち合わせ			
	調理台の準備	炉の準備		
	・食材の数の確認 ・調理器具の準備 ・調理器具の熱湯消毒	・火おこし道具の準備 ・救急バケツの準備		
2 0 分	生徒・児童への説明（学校・または自然の家）			
			炉の係	調理の係
約 1 時間	・材料が切れたら、包丁の回収。	・鉄網を下す ・マッチ、新聞紙回収	火をおこす	野菜を切る
			お米を炊く	
約 3 0 分			シチューを作る・片付け・食べる準備	
	おいしく食べる			
	洗い物・掃除・ゴミ捨て			
当日	調理器具の片づけ		←304 へ連絡、引き継ぎ	
翌日	道具の数と破損点検 倉庫へ収納	炉の片づけ	←304 へ連絡カギをあけてもらう。 ←終了後 304 へ連絡	

●調理台での仕事 手をしっかり洗ってね！

○最初に2つの鍋にクレンザーを塗る



鍋大小それぞれ鍋敷きの上に逆さにして置き、何人かで協力して、鍋の底と周り（取っ手ぐらいまで）にクレンザーをたっぷり塗ってください。

しばらく乾かします。

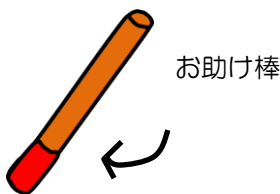
＊この時、鍋が濡れていると、クレンザーが垂れてしまうので鍋の外側を拭いてから行ってください。

○次にお米を炊く準備



大きい鍋で米を炊きます。

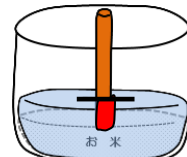
- ・ザルとボールを使って米を研ぎます。
- ・研いだ米を鍋に入れます。
- ・やかんで水を入れます。（お助け棒を使ってください！）



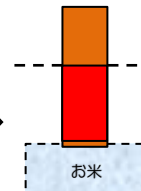
お助け棒の使い方



米の表面を手でならします。



水を適量に入れます
最初は少なめに



赤い印の上のライン
まで水を入れます！

お助け棒をお米の中に
突き刺さないように！

適量になるように、水の量を調節します。

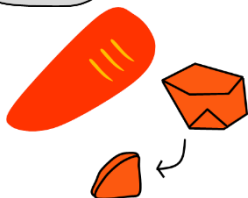
- ・ふたをして、鍋を炉に運びます。

○その次にシチューの準備



小さい鍋でシチューを作ります。

- ・野菜を洗って切ります。（切った野菜はボールに入れておく）
＊川崎より標高の高い富士見町は、水の沸騰する温度が低いので大きく野菜を切ると、なかなか煮えません。少し小さくまたは薄く切ってください。
- ・やかんに水を入れておきます。（野菜を煮る用）
- ・肉の準備をしておきます。（肉の下のシートを外しておく等）
- ・クレンザーを塗った鍋に、お肉と油を入れておきます。



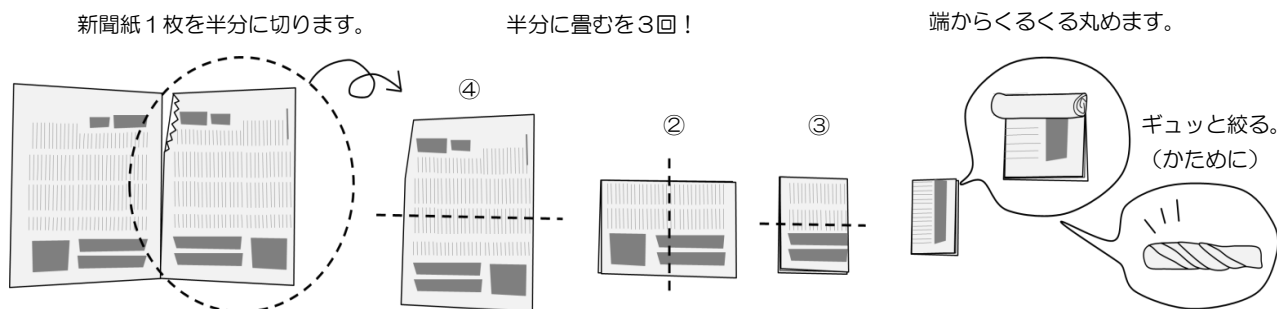
○調理台の片づけ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

- ・包丁は、使い終わったら流し台にある包丁かごへ入れる（乾いたら殺菌庫へ）
- ・まな板は、使い終わったら、流し台にあるまな板スタンドへ（乾いたら殺菌庫へ）
- ・その他調理器具は、洗った各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。（翌日まとめる）
- ・食べる時まで、できるだけ調理台が片付いているようにしましょう。

●炉での仕事 服装は大丈夫ですか？ 軍手は大丈夫ですか？

○まずは火おこしの準備

- 新聞紙の薪を 8 本作ります。



ふんわり！



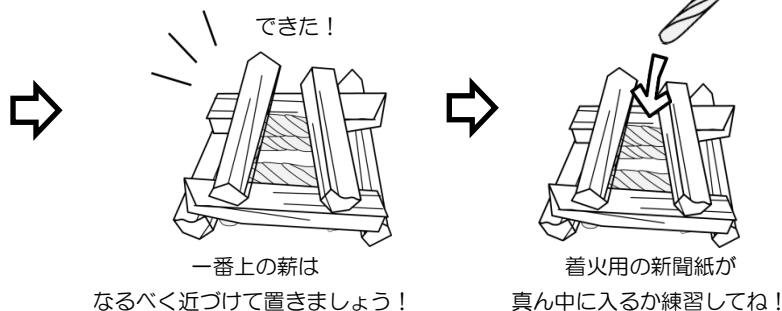
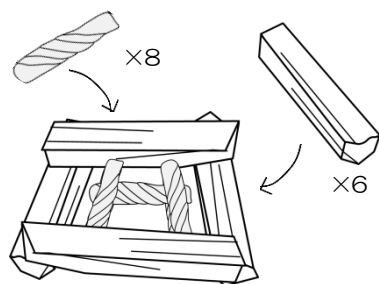
×1

- 着火用にふんわり絞ったものを 1 つ作ります。

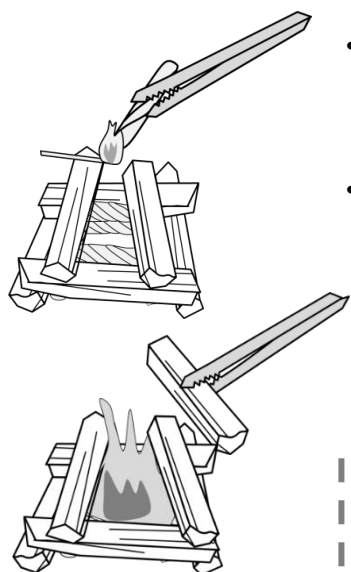
＊硬く絞ると、火がつきません。どうやったらつきやすいかな？

- 井の字になるように組み立てたものをイゲタと言います。薪 6 本で作ったイゲタの中に、新聞紙の薪 8 本で作ったイゲタが入っているように組み立てます。

＊組み立てる順番は、みんなで相談しながらやってみよう！



○準備ができれば、火をつけます！



- 火バサミで着火用の新聞紙を持ち、火をつけ真ん中に入れます。

＊マッチを使う時は、軍手を外しましょう。

- 15 分くらい燃やして、薪に火が完全についたら、薪を足していきます。薪を入れすぎないように！

＊火がついたら、マッチを返却し新聞紙を片づけます。

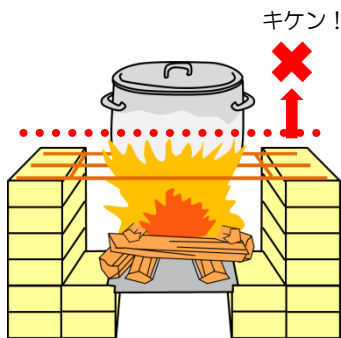
＊火が炉の横のブロックより高くないように注意してね

＊必ず火バサミを使って作業をしてください。

やり直す場合は、燃え残りの新聞紙を炉の端に片づけて必ず新しい新聞紙で組み直してください。
やり直しの時は必ず火バサミで薪を組み立ててください！

●炉での調理 エプロンは外してますか？

○お米を炊きます。



- 火が安定してきて、お米の準備ができれば米を炊きます。
- 炉に鉄網を下してもらいます。(先生・指導員がやります。)
- その上に鍋を置き、米を炊き始めます。
- *火の高さに注意！
- 鍋を置いたら、鍋の半分くらいの火の高さにします。

＜ご飯の基本の炊き方＞
最初は強火、沸騰したら中火、
水気がなくなったら弱火

沸騰するまでは、鍋の半分くらいの火。
沸騰してきたら、鍋底全体に火があるように。
水気がなくなったら、鍋底に火があたるくらい。

水気がなくなった？
の確認方法

細めの薪を鍋に当て
指を添えます



振動があるとまだ水分あり！

*これを目安にして炊いてみましょう！

＜火の調節の仕方＞

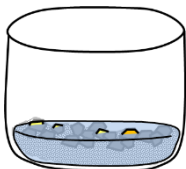
薪を炉の外に出すのは危険ですので、薪を入れすぎないように！炉の中で横に広げるなど、危険のないように行ってください。

- 米が炊けたら、先生指導員が鍋つかみを使って鍋を火から下ろし炉の横で蒸らします。
- 調理の係に声をかけ、シチューを作ります。

○シチューを作ります。



ひたひたって？



↑ 具がちょっとだけ
水から出ているくらい！
具を平らにしてから
水を入れてね！

- お肉、油を入れた鍋と炒める道具を炉に運びます。
- 肉を炒め、野菜を炒めます。
- 水を入れたやかんを炉に運びます。
- 具がひたひたになるくらいに水を入れます。
- *水を入れすぎると、沸騰に時間がかかり、ゆるいシチューになってしまいます。水分が足りない場合は、ルーを入れてから水分を足してください。
- 鍋のフタを運びます。
- 鍋にフタをして煮込みます。
- 火加減は、炊飯の時と同じように、沸騰するまでは強火、沸騰したら中火、野菜が煮えたら弱火が目安です。
- 野菜が煮えたら、ルーを入れます。ルーが溶けたら水分調節をし、もう一度火にかけ沸騰したら出来上がりです。

●炉での調理の注意事項

- 大人数での作業は危険ですので、前もって担当を決めておくとスムーズです。
- 炉の係以外が調理する場合、服装や危険行動がないよう注意してください。

●食後の片づけ＊使った道具は破損がないか確認し片づけてください。

○調理台の片づけ

- ・まな板は殺菌庫へ。
- ・その他調理器具は、洗ったら各班で数を確認、テーブル上に置き乾燥。翌日片づけ。
- ・残飯は、流し台で洗う前にきれいに取り除いてください。
- ・流し台のごみ受け2か所（上下にあります）のごみを捨てる。
- ・流し台、テーブルを拭く、周りのゴミを掃く
- ・ゴミは分別し、ゴミステーションへ捨てる。
（新しいゴミ袋のセット、ゴミ箱の汚れもそのままにしないでください。）

○炉の片づけ

- ・余った薪は、薪置場へ。火バサミは倉庫に片づけます。
- ・救急バケツの水を捨て、バケツは倉庫に片づけます。
- ・救急セットと救急バケツ用のタオルは、自然の家スタッフへ返却
- ・灰、燃えかけはそのままにし、翌日片づけます。

○ゴミの分別

燃えるゴミ 紙屑・シチューの箱 生ゴミ	燃えるゴミ 〔紙袋付き〕 シチューの残り	プラスチックゴミ きれいなビニール きれいなプラゴミ 汚れているプラゴミ
----------------------------------	-----------------------------------	--

＊肉のトレーは洗って、専用のカゴに回収して下さい。

（ゴミステーションにトレーの回収場所がありますので、そこへ捨ててください。）

●最後の確認

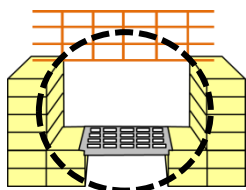
- ・冷蔵庫の中に残っているものがないか、確認する
- ・終了後、引き継ぎを行うため、内線 304 に連絡する。（担当者のみ残る）

●翌日の片づけ 倉庫は施錠してあります。

・灰の片づけ

ほうき、ちりとり等使用してフタ付きのバケツに灰を入れて、1つの炉のそばにバケツごとまとめて置く。

灰などが残っていないように掃きます



＊当日の灰片づけの場合は、バケツに水を張りそこへ灰や燃えかけを入れて、水の中に燃えかけを沈めてください。灰を捨てる前に自然の家スタッフのチェックを受けてください。

・調理道具の片づけ

使った道具の数と破損がないか点検し道具ごとにまとめ、倉庫に近い調理台の上に置く。終了後、内線304へ連絡。 倉庫へ調理道具を戻す。