野外炊さん活動の流れ(カレーライス・すき焼き風煮・豚汁・ピザ・ホットドッグ)

時間	活動の流れ	・団体引率者の役割と留意点	★担当指導員の役割
:	集合場所() に集合	・活動のねらいを児童生徒に説明 ・ゴミ袋や洗剤、スポンジ等の準備、設置	・児童生徒の健康状態の確認
:	安全上の注意喚起、片付けの説明	★危機管理についての説明(刃物の取り扱いに注意・かまどに寄りかかるのは危険・ヤケドとケガの対応) ★軍手と革手袋の使い方・片付けと点検・ゴミについての説明	シート
:	係に分かれて移動	・各係に1名以上の団体引率者が入り、児童生徒を引率する(児童生徒は1班各係2名以上)	
		用具係	食材係
:	受け取り 活動についての説明	【キャンプ倉庫へ移動】 ・必要な用具の受取確認と過不足や破損の有無の確認 ★包丁を団体引率者に貸し出す	【食堂(裏口)へ移動】 ・移動中にゴミステーションの場所の確認 ・食堂で食材料数・アレルギー対応の確認
		薪係	※軍手をはめて移動する
		【キャンプ倉庫前へ移動】 ・薪の受取確認と持ち方等の指導 薪割りなし	薪割りあり
		・薪を班のかまど前に置かせる	
		【体育館裏炊さん場に集合】 ★作業ポイントの説明	【かまど模型の前に集合】
		・包丁を各班に2本ずつ配布 ・調理前に用具を水洗いさせる	・木組みの説明 ★薪割り指導 ・作業中の安全確保(軍手装着確認、なた事故の防止等)
: ~ :	調理活動開始	【調理】 ・ご飯→おかずの順に調理させる(同時に2つの鍋を調理しない) ・作業ポイントをシートで確認させながらすすめる(ご飯の炊き上がり→蒸らす→おかず鍋を火にかける) ・おかずを調理中に、食事場所の準備とご飯鍋のすす落としをするよう指示	【体育館裏炊さん場へ移動】 ・木組みをして着火後に、木組みシートと針金を返却させる ・着火後の火力の調節は火ばさみでさせる
:	食事場所の準備 ご飯鍋のすす落とし	・鍋のまわりのすすを落とす時に、軍手・革手袋の着用、スペースの確保ができていないかを確認 ・すすを落とすのはご飯鍋の側面だけ、その他はすす落としをしないことを確認 ★包丁の回収(数を確認し、担当指導員に返却)	シート
:	完成・食事	★担当指導員が活動から離れる(基本は12:00~13:00) ・かまどの中の薪の火が途中で消えないよう確認(灰になるまで燃やしきる)	
:	片付け・点検	・流し台・食器セット・かまどの3か所を重点的に片付ける ・全体の半数の班で片付けが終わったら、事務室に声をかける→担当指導員の点検に合格した班から用具等の返却 ・午後から炊さんの場合は翌日点検のため、食器セットはテーブル上に置いたままとし、ゴミは必ず当日中に捨てる	シート