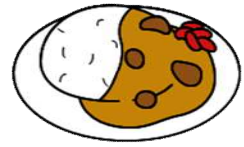


野外炊飯について

◆メニューはカレーセットのみとなります



○活動（飯ごう炊飯）の流れ

【館内食堂で】カゴに入った炊飯用の米、ゼリー、ジュースを受け取ります。



※ 当所職員からお受け取りください！その際、カゴの返却場所もご確認ください。

【森の食堂で】自然の家スタッフが活動について説明します。

◇食堂、かまどの使い方

- ・トイレの場所や安全な活動について
- ・道具や薪の借り方、返し方について
- ・米の扱い方、水盛りについて
- ・火起こし、薪の扱い方について
- ・炊け具合の確認について
- ・食堂への運び方と盛り付けについて
- ・後片付けについて

左記の活動が主となります。活動内容及び三密を避けることを考慮し、1グループあたりの適正活動人数は4名を目安としています。



【炊事場で】水盛りをして炊飯の準備をします。

【釜場で】火を起こし、火の加減を調節しながら炊飯をします。



～カレー運搬～館内厨房で調理されたカレーをリヤカーで運びます。

※ 運搬は引率者の方をお願いします。熱いので気を付けて！

【森の食堂で】盛り付けをして「いただきます！」。

【みんなで】協力して後片付けをします。

盛り付けの前には、しっかり手を洗い、盛り付けの際はマスクを着用しましょう！

◆準備物

【個人ごと】

- 軍手（熱で溶けることを防ぐため、すべり止め加工のないものをおすすめします。）

【団体で】

- 着火用具（着火ライター、新聞紙等）
- スポンジ
- 金たわし（スチールウール）
- 食器洗剤
- クリームクレンザー
- ふきん（多めに）
- キッチンペーパー

※ 飯ごうの底面・側面及びふたに、クリームクレンザーを塗布してから火にかけると、洗う時にすずがとれやすくなります。

◆食器・調理器具について

- ・使い捨ての容器（カレー皿）とスプーンをご準備ください。
- ・お貸しする物品は飯ごう、しゃもじ、しゃもじを置く皿、盛り付け用のおたま、おたまを置くボウルのみです。

◆その他

- ・炊け具合を確認する場合、グループの代表一人のみにお願いします。
- ・手洗い後、使用するペーパータオルをご準備ください。
- ・カレーの運搬及び盛り付けは引率者の方をお願いいたします。

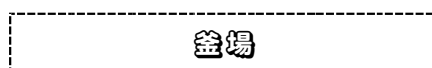
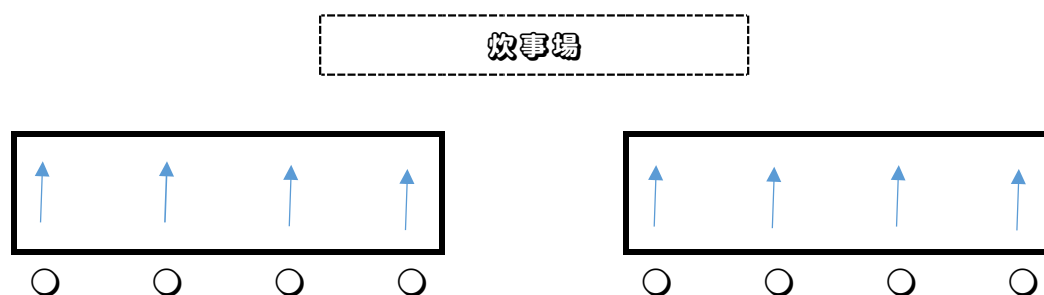
◆食材の持ち込みについて（当所の規定に基づき、安全や衛生に十分なご留意をお願いいたします。）

※ 当所で食材を注文された場合、食材の持ち込みはできません。

森の食堂について

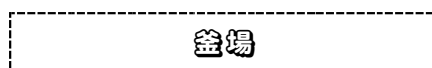
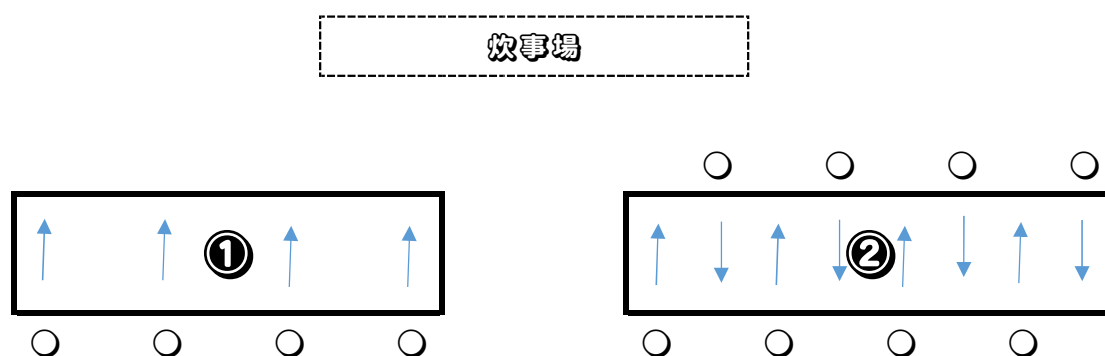
◆ソーシャルディスタンスを確保するため、以下の使用についてご協力ください。

- ・利用人数が48人以下の場合



炊事場の方向を向き、横並びに着座し、ご利用ください。

- ・利用人数が48人を越える場合



①を基本としながら、人数に応じて②の形で座配し、ご利用ください。