

カレーライス

野外炊事と言えばやっぱりカレー。野菜を切る→火をおこす→炒める→煮るの他、片づけなど工程が多いので、役割分担について学ぶプログラムとしても最適です。(1セット6人分)



対象	実施時期	定員	所要時間
小学生以上	春休み～11月	5～120人	3時間半～4時間 (カレーのみの場合は2時間半～3時間)
利用者持ち物		プラザ貸し出し備品	食堂提供
食器・軍手(綿100% 化繊は熱で溶けます)・洗剤・クレンザー・スポンジ・金ダワシ・マッチ・新聞紙・ふきん・台ふきん・服装は長袖・長ズボンを推奨		【班ごと】まな板・包丁・ボウル・ザル・おたま・しゃもじ・竹べら・皮むき・鍋・飯盒2・ゴムべら(片づけで使用)・皮手袋	米・カット済み豚肉・玉ねぎ・人参・ジャガイモ・カレールー・油・ごみ袋

ねらい

- ・用具の扱いや火の扱い方について学習・習得する。
- ・他のメンバーとの協力および役割分担を実践する。
- ・自然の中で料理して食べることの喜びを知る。

実施の流れ

打ち合わせ・説明

- ◆開始 15 分前に、当所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
- ◆その後、全体への説明を当所職員が行います。

以降は、団体で進行してください

準備 (食材 1 セットは 6 人分)

- ① 役割分担：火おこし係や食材係を決めておきます。
- ② 班毎に食材と用具(包丁の管理は責任者が行います)を受け取り、かまど、洗い場、使用テーブルを確認します。
- ③ 使用テーブルを台ふきんで拭きます。
- ④ 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て水洗いします。

※持参した調理器具がある場合は消毒しますので、当所職員へ声をかけてください。

実施

【飯盒炊飯】

- ① 飯盒に米を入れ、洗って水に 20 分くらい浸します。(芯の残りにくいふっくらとしたご飯になります。)
- ② 飯盒の底と側面に水で溶いたクレンザーを塗ります。(ススが落としやすくなります。)
- ③ 薪を組み、その下に置いた新聞紙の下からマッチで火をつけます。※火を使う場合は、必ず軍手をはめてください。(必要に応じて皮手袋を併用してください。)

- ④ 火がついたら飯盒をかまどの上の網に置き、飯盒の底に火が当たる位の中火で焦がさないように炊き上げます。火が強すぎる場合は飯盒を火の中心からずらします。
- ⑤ 湯気が出てきたら薪をくべるのを止め、湯気がほとんどでなくなったら火からおろして炊け具合（特に芯の有無）を確認します。不安な場合は飯盒のふたを取り水分量を確認しましょう。その際、やけどに注意。
- ⑥ まだ水分が残っているようなら再び火にかけ、出来上がってれば火からおろして 10 分ほど蒸らします。
※飯盒をひっくり返したり、底を叩いたりする必要はありません。

【カレー作り】

- ① 鍋の底と側面に水で溶いたクレンザーを塗りつけます。
- ② 野菜の皮をむき、刻みます。熱を通しやすくするため、ジャガイモ、ニンジン小さめに切るのがお勧めです。
- ③ 飯盒をずらして火に鍋をかけ、鍋が熱くなったら油を引きます。
- ④ 初めに肉を炒め、次に野菜を軽く炒めます。
- ⑤ 野菜が浸る程度に水を入れ、ふたをして煮込みます。
※水の量が多くなりすぎないように注意しましょう。
- ⑥ ニンジンやジャガイモが柔らかくなってきたら、カレールウを入れ、溶かします。
- ⑦ ひと煮立ちしたらでき上がりです。

※当所職員は、団体指導者の方と共に安全管理やアドバイスをさせていただきますが、活動が落ち着いたタイミングで、お声がけさせていただいた上で、キャンプセンター事務室へ戻ります。何か不明点などあれば、事務室へお声がけください。

片付け

- ① 用具を洗い、返却します。カレー鍋と飯盒は特に念入りに洗い、団体指導者の方も確認してください。（炊いたご飯の場合はおひつの中の食べ残しを処理した上で洗って返却します）
- ② かまどの灰の掃除をします。かまどに水はかけないでください。ひび割れの原因になります。
- ③ 水道の網の生ごみをとります。
- ④ 団体指導者は包丁の数を確認の上、まとめて返却します。
- ⑤ ゴミを分別し、ゴミ置き場へ持っていきます。（ペットボトル・缶・ピンは本館脇へ）
- ⑥ 当所職員による点検を受けます。

※片付けを始めるタイミングで、使用した薪の数や調理器具・使用した場所の確認を当所職員が行いますので、キャンプセンターまたは本館事務室へお声がけください。

まとめ

- ・ふりかえり

留意点

- ① 薪を運ぶときは軍手をはめ、とげが刺さらないように注意しましょう。
- ② 包丁は団体指導者に渡します。使い終わり次第団体指導者が回収してください。
- ③ 火を扱う際は必ず軍手をし、長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。なお長袖長ズボン着用は熱中症に繋

がる可能性もあります。その為、団体指導者が体験者の様子を観察して、適宜、服装を調節させ、熱中症を防ぐようにしてください。

- ④ 軍手は綿製の物にし、滑り止めつきの物は左右逆（滑り止めを手の甲側）にして使用しましょう（溶けたゴムによる火傷の防止）。
- ⑤ 熱くなった鍋、飯盒、鉄板を持つときは、軍手の上に皮手袋をすること。（用具と一緒にお渡しします）皮手袋を着用しても、長時間熱いものを持っていると火傷をします。濡れた軍手・皮手袋も火傷につながります。
- ⑥ 炊事場周辺では絶対に走らせないようにしてください（火・刃物事故の防止）。
- ⑦ 包丁で手を切らないよう注意しましょう。
- ⑧ 野外での調理になるため、食中毒に注意しましょう。手洗いをしっかり行いましょう。
- ⑨ 片付けを、しっかりしましょう。使用した用具や場所はきれいにもとに戻しましょう。
- ⑩ 食材が傷んでいた場合は職員にお知らせください。

SDGs の取組

- 水は限りある資源です。大切に使いましょう。
- 食品ロスを減らしましょう。食べきれる量だけよそりましょう。そして残さず食べましょう。
- 下水処理に負荷をかけないために、洗剤を使い過ぎないようにしましょう。



以降当所職員向け事項

打ち合わせ

◆開始 15 分前に、当所職員と団体代表者の打ち合わせを行う。

- ・ 団体が持参する『野外炊事カード』を受け取り、内容の確認をする。
- ・ 使用場所について
- ・ 用具の準備、片づけ、点検について
- ・ 食材、薪について
- ・ ごみ、灰の処理について
- ・ 点検方法について
- ・ 安全上の注意について
- ・ 不適切な食材があった場合について
- ・ 当所職員の指導（導入）の入り方について

全体説明

- ① 動機づけ
- ② 用具について
 - ・ 塩素消毒をしているため、水洗いする。
 - ・ 鍋、飯盒の底と側面に液体クレンザーまたは水溶きクレンザーを塗る。
 - ・ ゴムベラ、竹べらの使用法。
 - ・ 皮手袋の着用。
 - ・ 点検について（汚れを落とす、水拭き等）特にカレー鍋の汚れと飯盒のご飯粒残留の有無がポイント
- ③ 作り方の説明
 - ・ 水の量（・火おこしの仕方：薪の組み方、火のつけ方）：要望があった場合
- ④ 安全上の注意について（上記「留意点」参照）

指導のポイント・展開のアイデア

- ・ チームワークが悪い班は時間内においしいカレーを作ることができない。役割分担をして、全員で協力して時間内においしいカレーを作ろう。
- ・ 手が空いた人が中心となり、作りながら片付けを進める。料理上手は片付け上手。
- ・ 後片付けの徹底。次に使う人が気持ちよく使えるように、使った道具や炊事場、テーブルの上をきれいにする。

その他

- * 指導可能時間は9:15～11:45 13:00～17:00。指導希望団体が重なる場合等、要望に添えない場合や、団体指導者にお願いすることがある。
- * 薪代（300円/1束）が別途必要。持込も可
- LPガスボンベ（1人：50円）・カセットコンロ（1人：20円）を使用の場合は要相談。