

# 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。



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(約6人分の場合)】 まな板 1・包丁 1・ボウル 1・ざる 1・おたま 1・しゃもじ 2・鍋 1・竹べら 1・ゴムベラ 1・皮むき 1・飯盒 2・バット 1・皮手袋 1 ※カレーのみの場合、飯盒なし	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

- 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、といで水に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。
- 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を確認します。(飯盒のふたを取り水分量を確認) その際、やけどに注意しましょう。
- 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 始めに肉を炒め、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、カレールーを入れ、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もしくは本館事務室へ戻ります。何か不明点などあれば、内線でお声がけください。

## 片付け

- ① 用具を洗い、水気をよく拭いて返却します。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、おひつの中の食べ残しはそのままネットで包み、ビニール袋を結んで、おひつに入れたまま返却)
- 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。(地面に新聞紙をひき、ひっくり返してたたく)
- 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)  
※提供したゴミ袋は、提供食材専用のごみ袋です。持参した食器等を捨てる場合は、別途ゴミ袋をご購入いただくか、お持ち帰りください。
- 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、団体指導者が貸出本数を確認しながら回収してください。
- ③ 火を扱う際は必ず軍手をし、必要に応じて軍手の上から皮手袋を着用してください。また、長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。ただし、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しましょう。（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。

