朝食ホットドックセット

キャンプの朝は気持ちのいい野外で食べたい！
ロングウィンナーを使ったホットドックとコンソメスープが
楽しめるセットです。

対象	実施時期	定員	所要時間
小学生以上	１１月末まで	５～200 人	ホットドック１時間半～２時間半

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人の場合）】フライパンまたは鉄板 1・フライ返し１・鍋 1、おたま１・ボウル１・さいばし１・皮手袋 1	ホットドックパン・ロングウインナー・レタス・ケチャップ・ポタージュスープの素・油・卵・調理用手袋・ゴミ袋

ねらい

・道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

準備

当日朝　キャンピングセンター前冷蔵庫から食材受取

①　班毎に材料を受け取ります。かまどや使用テーブルを確認します。
②　使用テーブルを台ふきんで拭きます。
③　炊事用具は塩素消毒してあるので、全て水洗いします。
④　パンやレタスに触れる人は手袋を着用します。

実施

ホットドックセット

【ポタージュスープ】

①　鍋の底と側面に液体クレンザー（水で溶いたクレンザー）を塗りつけます。
②　お湯を沸かし、器に入れたポタージュスープの素に、沸かしたお湯を注ぎ、よく混ぜ、味を調えます。

【ホットドック】

①フライパンまたは鉄板を熱して油をひきます。
②卵、ウインナーを焼き、レタスとともにパンにはさみます（ゆで卵にしてもいいです）。

片付け

① 用具を洗い、水気をよく拭いて返却します。フライパンまたは鉄板は取っ手も含め、よく洗って水気を拭いてから返却します。
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）。
③ 水道の網の生ゴミをとります（地面に新聞紙をひき、鍋を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・ビンは本館脇へ）。
※提供したゴミ袋は、提供食材専用のゴミ袋です。持参した食器を捨てる場合は、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、キャンピングセンターまたは本館事務室へお声がけください。
※指導者で点検係を決めていただき、当初職員の点検を受ける前に、団体で必ず点検を行ってください。

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てください。
② 包丁は団体指導者に渡します。使い終わり次第、貸出本数を確認しながら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、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）にして使用してください（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ので注意してください。
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てください。
⑧ 野外での調理になるため、食中毒に注意してください。手洗いをしっかり行い、手袋を着用してください。
⑨ 使用した用具や場所はきれいに戻し、片付けをしっかりしてください。
⑩ 食材が傷んでいた場合は当所職員に知らせてください。

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。