活動名	カレーライス作り　（野外炊飯）
ねらい	○　カレーライス作り（カレー調理、飯ごう炊飯）の行程を通し、互いにかかわり合い、協力し合いながら完成させることで、みんなで作る喜びや達成感を味わうことができる。

条件

場所 炊事棟
（雨天時は大屋根広場、ワークショップ）

対象 小学校高学年以上

時期 春～秋

時間 1時間30分
（天候、人数に応じて変更有）

人数 200人程度
カレー　かまど用特大鍋1つ30人分
　　ステンレス深鍋1つ6～10人分
ご飯　　飯ごう1つ5人分

天候 雨天時可（場所は要相談）

提出物

書類 用具貸出票、食事注文票（※食材カット有無選択可）

準備物

貸出 □ドラム缶コンロまたはカセットコンロ
バーベキューコンロも利用可
□包丁　□まな板　□ピーラー　□ボウル
□菜箸　□おたま　□しゃもじ □鍋しき
□鍋（かまど用特大鍋かステンレス深鍋）
□飯ごう　□水量ケージ　□棒　□焼き網

団体準備 □食材　□木炭　□着火剤　□カセットボンベ
□うちわ　□紙皿　□スプーン　□ハンドソープ
□がんこたわし　□スポンジ　□台所用洗剤
□ふきん　□ごみ袋大小　□ペーパータオル
□排水ロネット

個人準備 □軍手　□ハンカチ
（任意）□エプロン　□三角巾　□マスク

展開

事前
1 場作り（活動場所の確認、道具の配置）
2 事前説明（活動内容や手順、注意点の確認）
3 食事場所の確認（炊事棟A前テーブル　6人掛け×21　炊事棟B前テーブル 6人掛け×21）
4 後片付けの仕方の確認（ゴミの分別処理、貸し出し用具の返却、残飯拾い、テーブルと流しの復元）

調理　カレー30人分をドラム缶コンロとかまど用特大鍋、ご飯を飯ごうで調理する場合

流れ	カレー調理	飯ごう炊飯	まんたらめ貸出	団体準備	個人準備
1 炭おこし	①火の根元をあおぎ、炭全体に火がまわるようにする。（まんたらめ職員の助言有）		□ドラム缶コンロ	□炭9kg □うちわ	□軍手
2 煮炊きの下準備	②ジャガイモ、ニンジン、タマネギの皮をむき、一口大に切る。（肉はカット済み）	②飯ごうで米をといだあと、適量の水を加える。（水量が適切か水量ケージを使って確かめる。）	□包丁　□まな板 □ピーラー □飯ごう □水量ケージ □かまど用特大鍋	□食材（食堂から） □ハンドソープ □ごみ袋小 □排水ロネット	□エプロン □三角巾 □ハンカチ □マスク
3 煮炊き	③ ジャガイモとニンジンを煮る。 ④ たまねぎと肉を加えて煮る。 ⑤ ルーとバターを加え、仕上げる。	③飯ごうに水と米を入れ、火にかける。 ④蓋が浮いてきたら蓋を棒で押さえる。 ⑤湯気がでなくなったら火から下ろす。	□おたま □菜箸 □棒	□うちわ	
4 食事	⑥皿に盛り付け、いただく。		□しゃもじ □鍋しき	□紙皿 □スプーン	

事後　後片付け

流れ	団体準備
1 飯ごう、鍋等の貸し出し用具を返却する。 ・汚れをしっかり落とす。 ・水気をペーパータオルで拭き取る。 ・職員の点検を受け、返却する。	□台所用洗剤 □がんこたわし □スポンジ □ペーパータオル
2 流しや三角コーンの残飯、地面に落ちた残飯を確実に拾う。	□ごみ袋大
3 使用したテーブル、流しまわりをふく。	□ふきん

安全管理

・怪我や火傷防止のために、包丁やカセットコンロ、飯ごう、鍋の扱い方を活動前に指導する。
・食物アレルギーをもつ児童生徒がいる場合は、まんたらめ職員に確認しながら対応策を立てる。

配慮事項

・食材の準備や活動の進め方については、まんたらめ職員から情報を得ながら計画を立てる。
・木炭の量は、人数や用具によって変わることから、まんたらめ職員に確認する。
・炭おこし、炭の片付けは、まんたらめ職員と相談して進める。□

野外カレーライス作りの様子

ドラム缶コンロに炭火をおこします。

野菜の皮むきやカットは炊事棟か各テーブルで行います。

米とぎ。1つの飯ごうで最大5人分炊くことが出来ます。

飯ごうのフタに研磨洗剤で班の番号を書き、分かるようにします。

特大鍋1つ、飯ごう6つで30人分の調理が可能です。

煮炊きの間に洗い物をしています。

煮えて浮き上がってくるふたを棒で押さえます。

たっぷりできました。おこげもおいしそうです。

カセットコンロを用いてのカレー作りも可能です。

雨天時は、大屋根広場で煮炊きできます。

バーベキューコンロを用いて、班ごとの炊飯も可能です。

ごみは燃やせるごみと生ごみに分別します。