

野外炊飯についてのお願い

準備

- 1.指定時刻に食材及び炊飯物品を受け取り、係りの者より説明を受けてください。
(同時に、物品返却についての説明もします。)
- 2.裏面を見て、基本セットのコンテナ内の用具を確認して下さい。
- 3.火にかけない炊飯用具(まな板、包丁、ザル、ボールなど)は、消毒液に5分ほど浸してから水洗いして、使用して下さい。(包丁の切れが悪いときは、砥石やポール砥石であらかじめ研いで使ってください。)
※包丁、まな板は生で食べる物と、加熱する物を分けて使用して下さい。
- 4.各班、まき1束、こわ1束用意してあります。
まきをナタで割る時は、まきを持つ手に軍手をして、ナタを持つ手は滑りやすいので、軍手はしないで下さい。丸太の台を置き、ナタを薪に添えて割って下さい。
※決してナタを振り上げないで下さい。

炊飯

- 1.まき、こわを針金で巻いてある束から抜き取る時は、真ん中から抜いて下さい。
注意:早くから火を付けると薪がなくなります。食材の準備状況を見ながら火を付けて下さい。
- 2.かまどの中段に炊き付け(新聞紙など)、こわ、薪の順番で火を付け使用して下さい。
- 3.飯盒の底を木などで強くたたかないで下さい。
- 4.食材の調理をする時は、手を切ったり、火傷に気を付けて下さい。

後始末

- 1.基本セットの鍋、やかんの黒ずみは、スポンジにクレンザーを付けて洗浄して下さい。
又、十分水を切ってから、コンテナに収納し、返却して下さい。
- 2.飯盒を使用した時は、内外ともに洗浄して、御飯粒を残さないようにして下さい。
3. ★生ゴミ (ブルーの袋) 本館裏のゴミ置場へ運んで下さい。
※夕食の後始末はその日の内に(夜)本館裏のゴミ置場に運んで下さい
(夜の内にからすなどが荒らす恐れがあります)
※生ゴミはゴミ置場のバケツの中へ入れて下さい。水分が漏れる恐れがあります。
★缶、ペットボトル、燃えるゴミ 本館裏のゴミ置場へ運んで下さい。
- 4.灰、燃え殻
ふれあい → まき小屋裏の燃え殻置場へ運んで下さい。
ロマン → 焼却炉隣の燃え殻置場へ運んで下さい。
※ホースで水をかけ、完全に消火して下さい。
(かまどには水をかけないように！)
(ホウキで灰をかき出す時は、水で濡らしてから灰をかき出して下さい)
- 5.まき、こわの針金は足元に置いておくくと危険ですので、針金掛に掛けて下さい。
※針金はナタなどで切らないで下さい。
- 6.責任者は、次の利用者がそのまま使用できる状態になっているか、確認してから返却して下さい。

基本セットのコンテナ

なべ 1	ぞうきん 1	ざる 1	しゃもじ 1	玉じゃくし 1
まな板 2	ボール 1	包丁 2	さいばし 1	フライ返し 2
皮むき器 2				

ま な 板

包丁 大1 小1	なべ1 ざる1 さいばし1 ぞうきん1	ぞうきん1 ボール1 皮むき器2	玉じゃくし1 フライ返し2
----------------	------------------------------	------------------------	------------------

ま な 板

食 事 名	炊 飯 用 具 (1班分)	備 考
カレーライス	基本セット + 飯ごう2 (12食以上の場合3)	カレーライス、豚汁・ご飯 米の量120g 飯盒5台です
アレルギーカレー	基本セット + 飯ごう2 (12食以上の場合3)	
レトルトカレーセット	基本セット + 飯ごう2 (12食以上の場合3)	
豚汁・ご飯	基本セット + 飯ごう2 (12食以上の場合3)	
焼そば	基本セット + 飯ごう1 鉄板1	焼そば米の量 50g
豚汁・焼そば	基本セット + 飯ごう1 (12食以上の場合2) 鉄板1	焼そば米の量 80g
豚・牛鉄板焼き	基本セット + 飯ごう2 (12食以上の場合3) 鉄板1	鉄板焼き米の量 120g
カレーうどん	基本セット + のし板1 麺棒1 なべ1	
豚汁うどん	基本セット + のし板1 麺棒1 なべ1	
おにぎり	飯ごう2 ボール1 しゃもじ1	