

カレーライス

1 活動のねらい

コミュニケーション能力	自分のことは自分でする	何事も最後までやり遂げる	リーダー性	自己をふり返り、集団を見つめ直す	自然に親しみ、環境について考える
◎	◎	○			○

2 概要



英彦山で杉の葉や枝を集め、かまどで火をおこしてカレーを作ります。野外で作る料理の味は格別です。火係、カレー係、ご飯係などの役割に分かれて調理を行います。

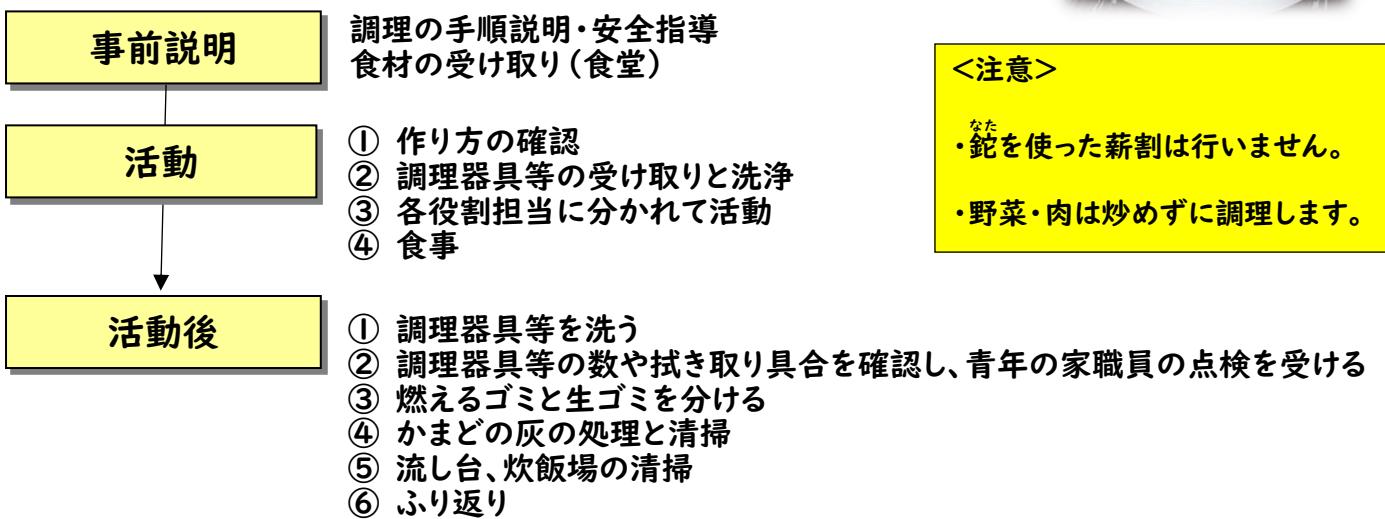
調理例



3 対象・活動形態

小学生～成人 約128名
※キャンプ場 約 80名
ピザ釜場 約 48名

4 活動の流れ(所要時間3.5時間)



5 準備

(1) 事前にしておくこと

- ・班編成(例6人×○班)
- ・役割分担

係 名	役 割
① 「かまど・薪」係	杉の葉と枝集め、火おこし、火の番、かまどの清掃
※ ポイント … 着火剤の替わりに杉の葉を使う。十分に乾いたものを集める。	
② 「食材調理」係	食材洗い、調理、流し台の清掃
※ ポイント … 野菜は細かく切る(火の通りをよくするため)	
③ 「ごはん」係	お米研ぎ、炊飯、炊飯場全体の清掃
※ ポイント … お米を研いだ後は、すぐに火にかけず、10～20分水分を吸収させる	

※分担例