

野外調理（カレー）のてびき

英彦山青年の家

I. 実施可能な人数（指導者含む）

キャンプ場：最大 80 名（8 名×10班）…机：10 (+屋根なし3) かまど：20
ピザ釜場：最大 48 名（8 名×6班）…机：12 かまど：6

2. 野外調理の流れ（所要時間 3.5 時間）

ピザ釜場	キャンプ場
① 研修室で説明【青年の家職員】	① 食材（食堂）の受取
② 食材（食堂）・調理用具（倉庫）の受取	② キャンプ場に移動し、班ごとに着席
③ ピザ釜場に移動し、班ごとに着席	③ 調理用具の受け取りと数の確認
④ 活動上の諸注意【青年の家職員】	④ 手順・活動上の諸注意【青年の家職員】
⑤ 火おこし・カレーの調理・米の炊飯	
⑥ 出来上がり後、会食	
⑦ 調理用具を洗って拭き、数を確認して点検（指導者→青年の家職員）	
⑧ ゴミを分別後に処理	

3. 荒天により野外での活動ができない場合

□ガスコンロ（最大 20 班分）を使用し、室内で調理することができます。

※ガスボンベは持参または売店で購入

□食堂に調理を依頼することもできます。

※全行程を食堂に依頼する場合、食事時間は他団体の食事終了後になります。

※食材を団体で持ち込む場合は、食堂への調理依頼はできません。

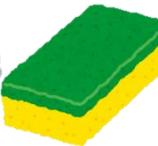


食堂への調理依頼について (野外調理当日の 4 日前 17:00 までに依頼)	
米の炊飯のみ食堂依頼	1人1食につき別途50円
全行程食堂依頼	1人1食につき別途100円

4. 材料詳細（1人分 560 円）

・精白米	150g	・カレールウ	2かけ
・豚肉	50g	・福神漬け	10g
・じゃがいも	50g		
・たまねぎ	50g		
・にんじん	50g		

5. 団体持参物

2班に1つ程度	必要分
 <input type="checkbox"/> キッチンペーパー  <input type="checkbox"/> チャッカマン	<input type="checkbox"/> 回収用ゴミ袋  <input type="checkbox"/> ガムテープ(ごみ袋設置用) 
1班に1つ	
 <input type="checkbox"/> 生ごみ用ごみ袋  <input type="checkbox"/> ぞうきん	<input type="checkbox"/> 食器用洗剤  <input type="checkbox"/> 手指消毒用アルコール  <input type="checkbox"/> 皿、スプーン 
1人1つ	1班に2つ
<input type="checkbox"/> 軍手 ※滑り止めがついていないもの 	 <input type="checkbox"/> ふきん  <input type="checkbox"/> スポンジ  <input type="checkbox"/> たわし  <input type="checkbox"/> 金たわし

6. 青年の家貸出し物品

鍋 / ボウル / ざる / かご / しゃもじ / おたま / ピーラー / 包丁 /
まな板 / ライスクッカー等

7. 留意点

- カレー作りの活動時間は3.5時間が目安です。ゆとりのある計画を立ててください。
- 調理の際の指導については、青年の家職員と事前に十分な打合せを行ってください。