

やがすすいじ 野外炊事

用具の準備・後片付け編

《準備》

- 用具の塩素を水で流しましょう。

自然の家の用具は、衛生上の都合により、事前に塩素につけています。使用する前に水洗いしましょう。ただし、鍋や鉄板、飯ごうは、塩素につけられないため、軽く洗きましょう。

※注意

肌が塩素に弱い方は、ゴム手袋をするか、他の人に洗ってもらいましょう！

- クレンザーを塗りましょう。

鍋や鉄板、飯ごうの墨を落とすのは、大変な仕事です。そのため、事前に、クレンザーをまわりに塗っておくことで、簡単に墨が落ち、短時間で洗うことができます。

クレンザーは、液体でも、粉を溶かしたものでかまいません。

下の図を参考に塗りましょう。

お鍋



淵から1 cm程度までを残し、持ち手なども含め、全体に塗ります。ふたは塗らなくてもかまいません。

飯ごう



ふたと持ち手以外、全体的に塗ります。

鉄板

画像はありませんが、底面全体に塗ります。

《後片付け》

- いつ、用具は返却するのか。

学校利用の場合、鍋に火をかけると、食器係や調理係は手があいて、時間を持て余してしまいがちです。また、人数の多い団体の場合、使った用具をテーブルの上に置きっぱなしだと、テーブルの上がせまくなってしまいます。

そこで、使い終わった段階で、用具を洗い、返却してもかまいません。

ただし、指導員か団体の用具責任者の確認後、返却してください。



- **残飯は専用かごに入れましょう。**

カレーやうどんなどの汁物は、具だけを捨てるのは難しく、大人数だと時間がかかる作業です。そこで、自然の家に残飯専用かごがありますので、そこに汁物を捨てる、具材だけが残る、その残ったものだけを生ごみとして捨てることができます。

- **鍋、飯ごう、鉄板の確認は、指導員が確認します。**

洗った後の、まな板やざる、包丁などは、先生方や大人の方の確認でいいのですが、鍋や鉄板、飯ごうは、墨がついていないかや、中の汚れがしっかり落ちているか確認するため、指導員が確認します。結構厳しく確認しますので、一発合格を目指し、がんばって洗ってください！



- **最後は排水溝の網を掃除してください。**

洗い物がすべて終わったら、流しをきれいにし、最後に排水溝の網を取り出して、流れ出た小さな残飯やゴミを取り除いてください。そして、網をホースの水で洗い流してください。

