

やがすすいじ 野外炊事

飯ごう炊さん編

野外炊事で、カレーを作ることは多くても、『飯ごう炊さんはちょっと・・・。』という方も多いのではないのでしょうか。『やり方がわからないから。』『手間がかかるから。』という理由で、敬遠されがちですが、チャレンジしてみれば、きっと子どもたちに良い経験になること間違いなしです！

• お米と水の量は！？。

自然の家の飯ごうは、最大で4合まで炊けます。用途に応じて、2合や3合にすることもできます。 **注意…1合や2合は、お米や水の量が少なく、逆に難しいかもしれません・・・。**

下の図を参考に塗りましょう。

お鍋



淵から1cm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と、具材だけが残し、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。

