

プログラム名	野外炊事（カートンドッグ）		活動時間 90分程度
概要	<p>○牛乳パックを再利用して、おいしいカートンドッグを作る。</p> <p>○最大人数 50名 ※相談可能</p> <p>○食材注文 人数分で注文できます。 班編成不要</p> <p>○オリエンテーリング活動中に実施可能 ※要相談 600円</p>		
ねらい (SDGs)	 	<p>○野外活動を班で協力して行い、よりよい人間関係を築く。</p> <p>○簡単にできる調理を学ぶ。</p>	
準備物 (服装など)	<p>○教育センター・・・食材、アルミホイル、調理用具</p> <p>○研修団体・・・運動着（長袖・長ズボンが望ましい） 軍手、牛乳パック（1リットルサイズ） ビニール手袋（必要であれば）</p>		
研修の流れ	<p>○集合場所にて整列（団体引率者の指導）</p> <p>○活動についての説明（センター職員）</p> <p>○活動開始/終了</p> <p>○片付け</p>		
研修場所	<p>集合場所</p> <p>○屋外・・・キャンプ場 野外</p> <p>○屋内・・・キャンプ場 ロッジ</p>	<p>活動場所</p> <p>キャンプ場 炊事場</p>	
引率者への留意点	<p>○事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・軍手、牛乳パックの準備を周知する。</li> <li>・食材を配分する時の、役割分担をする。</li> </ul> <p>○研修当日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・活動中、研修生の観察や指導をする。</li> </ul>		

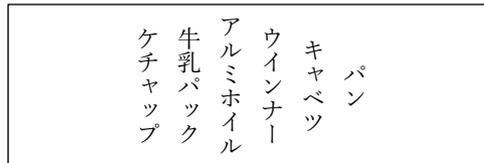
## 研修内容

### ○センター職員による説明

- ・ キャンプ場での注意事項、場所の確認
- ・ 道具の確認(食材、アルミホイル、牛乳パック)
- ・ 調理の手順(詰め作業⇒火付け)
- ・ 片付けについて

### ○活動の流れについて

- ・ 食材とアルミホイルはセンター職員が活動場所に持っていく。
- ・ 食材(パン、ウインナー、キャベツ)はそれぞれ1つのまとまりで届くため、人数によっては2～3等分して詰め作業を分かれてできるようにする。



←進行方向←

- ・ 机を並べ、上図のように食材および資材を並べる。
- ・ センター職員が研修生に説明を行う。
- ・ 手洗いを済ませ、詰め作業を開始する。それぞれのコーナーに引率者もしくは担当研修生を配置する。研修生がパンを持って流れてくるので、担当者は食材を詰めたり、資材を渡したりする。
- ・ アルミホイルはホットドッグを完全に覆うために二重巻きが好ましい。
- ・ 牛乳パックに詰め次第、炊事場へ移動し火を付ける。  
牛乳パックが焼け切ったら、食べることができる。
- ・ 持つ際は、火傷防止のため軍手をする。



※火付けの様子

### ○片付けについて

- ・ 燃えカスを集めて、灰捨て場へ持って行く。
- ・ アルミホイル等のゴミはきちんと捨てる。
- ・ 炊事場、トイレの掃き掃除する。
- ・ ゴミ袋を縛って食器倉庫へ持って行く。
- ・ センター職員が炊事場とトイレの確認をする。

### ○オリエンテーリングと並行して行う場合(2方法)

- ① スタート前に詰め作業をし、実施中にキャンプ場に寄り調理をする。
- ② 実施中にキャンプ場に寄り、詰め作業と調理をする。  
プレイホールでの詰め作業は可能です。

研修の流れ、指導者の配置など変わってきますのでご相談ください。