


活動名						カレーうどん											
概要		○野菜を切り、かまどで薪を焚いておいしいカレーうどんをつくる。 ○調理、片付けが簡単でカレー炊飯よりも短時間で行える。															
ねらい		○野外炊飯の基本的な知識を身につける。 ○班で仕事の分担を決め、協力して作業を進める。															
関連教科等		家庭・理科・社会・総合															
指導形態		①自主活動で実施、②職員は活動の説明のみ行う、③職員が指導を行う															
時期		通年		時間帯		昼・夕		対象		低学年～							
場所		第1炊飯場 第2炊飯場		人数		5人～ 班編成12班以内 (普通鍋5～7人/1グループ) (大鍋8～14人/1グループ)		所要時間		2.5～3時間							
準備物						施設で準備できるもの						団体・個人で準備するもの					
						食材一式、炊飯用具一式、割木、運搬用リヤカー等						軍手、タオル					
進め方・展開例																	
内容						留意点											
活動前		○事務室で打ち合わせを行う。 ・ねらいの確認 ・班の数、役割分担、活動の進め方 ・食材、ランプの灯の運搬について ・予め鍋にクレンザー液を塗る				○職員の指導が活動の説明のみの場合は、説明後の進め方、片づけ方を確認する。 ○1班の人数が9人以上の場合は、大鍋を使う。 ○クレンザー液の塗り方については、「クレンザー液について」(別ページ)を参照。											
活動の説明		○各班で仕事の分担を決める。 (かまど係・食材係) ○食材の搬入、及び食器の数を確認する。 ○係別に活動開始する。				○食材を運ぶ人数は各班1～2人。 ○用具やかまどの使い方等を説明する。 ○説明の間に食材分配作業をする。 ○包丁は指導者が配布、回収する。											
展開		○かまどの作業。  ○野菜・肉の下準備の作業。  ○具材を鍋に入れて煮込む。 水一人分は、どんぶりの下の線まで。 沸騰したら、具材とだしの素を入れる。 具材が煮えたら、うどんを入れる。 最後にカレールーを入れる。  ○食事  ○片づけ。 ・鍋を砂で磨き、水洗いする。 ・数をそろえる。 ・かまどを掃除する。 ・炊飯場を掃除する。 ・食堂の用具は食堂に返納する。				○必ず指導者がつく。  ○焚き付けは周辺の枯れ葉、枯れ枝でもよい。    ○デザートとしてゼリーを配る。  ○包丁は数を確認する。 (必要なくなった時点で早めがよい) ○中身がないことを確認して砂で磨く。 ○それぞれ専用場所が表示してある。 ○用具一式は点検表で確認し返納する。											
まとめ		○活動を振り返りながら、楽しく食事をする。 ○難しかったところ、工夫したところ、感想などを発表する。															
評価		○野外炊飯の基本的な知識を身につけることができたか。 ○班で分担を決め積極的に協力し、楽しく意欲的に活動ができたか。 ○炊飯活動を通して先人の知恵と技術を学ぶことができたか。 ○注意事項等を、しっかり聞いて守ることができたか。															
発展		○石やブロックを使い、自分たちでかまどづくりから始めることも生きた体験となる。 (耐火レンガを使ったかまどづくりは第2炊飯場で体験できる。)															

# にこみ(カレー)うどんの片づけについて

第1炊飯場

## はじめに



\* 残飯はそのままポリバケツへ捨てる  
ポリバケツには残飯だけを入れ、  
ゼリーの容器などは全てゴミ袋へ入れる

\* 食堂から持ってきたかごやバットなどは食堂に返す



\* 【鍋】、【食器類】、【かまど】の片づけをする  
(片づけについては各カード参照)

\* 終わったらテーブルの周りの掃除や、他の片づけの手伝いをする

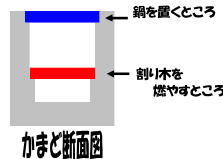
連絡は  
事務室：内線64

## かまどの片づけ

\* 必ず軍手か皮手袋をして掃除する

\* うちわや皮手袋は左側のシャッターの最下段に片付ける

\* 右図の青と赤の火格子を起こして、  
十能や砂場の横のホウキを使って灰を掃除する  
じゅうのう



\* 火格子は重くて熱いので注意

\* 燃えカスなどは、水を入れた指定のバケツへ



\* 十能や火ばさみは1番のかまどの裏に片付ける  
じゅうのう

\* 大人のチェックを受けて終わる

## 食器類の片づけ

どんぶり・はし・コップ

台拭きがおいてある側  
の洗い場を使う

その他

おたま、トング、ボウル、バット、ざる  
平皿、木べら、やかん、鍋のふた

洗剤で洗う

すべて自然乾燥です  
水気をよく切って！

食器をそれぞれもとあった場所にもどす

大人のチェック後、棚に片づける

## 鍋の片づけ

シャッター側  
の洗い場を使う

鍋

\* 内側を軽く水を流して洗う  
(ふた、おたま、トングは食器洗い係)

砂場で金だわしや、ぬらして砂をつけた布でみがく  
(外側だけではなく、内側もきれいにみがく)

仕上げに流して金だわしに洗剤をつけて洗う

大人のチェック後、棚に片付ける

※次に使う団体のため、どうかよろしくお願いします