

活動名						
煮込みうどん（カレーまたは味噌）						
概要	○野菜を切り、かまどで薪を焚いて煮込みうどんをつくる。 ○調理、片付けが簡単でカレー炊飯よりも短時間でできる。					
ねらい	○班で仕事の分担を決め、協力して作業を進める。 ○野外炊飯の基本的な知識を身につける。					
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	○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			○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8人以上の場合は、大鍋を使う。		
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。		
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(または味噌)を入れる。 ○食事 ○片づけ。 ・鍋の外側は、流し場で亀の子タワシで洗う。 内側は、汚れが残らないようにスポンジできれいに洗う。 ・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	○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。 ○野外炊飯の基本的な知識を身につけることができたか。 ○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。					
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。)					

煮込み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に入れる
その他のゴミはビニール袋に入れる



- * 食堂から持ってきたかごやバットなどは食堂に返す
- * 【なべ】、【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65

食器類の片づけ

台ふきがおいてある側
の洗い場を使う

どんぶり・はし・コップ

その他

おたま、トング、ボウル、バット、ざる
平皿、へら、やかん、鍋のふた

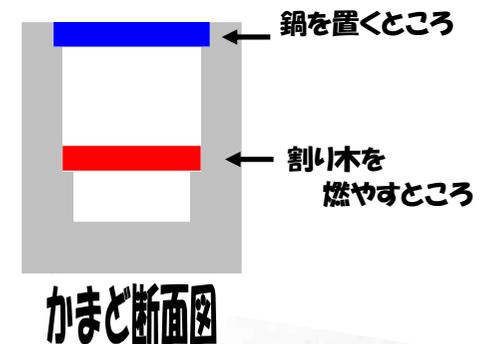
洗剤で洗い、食器ふきで水分をふきとる

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

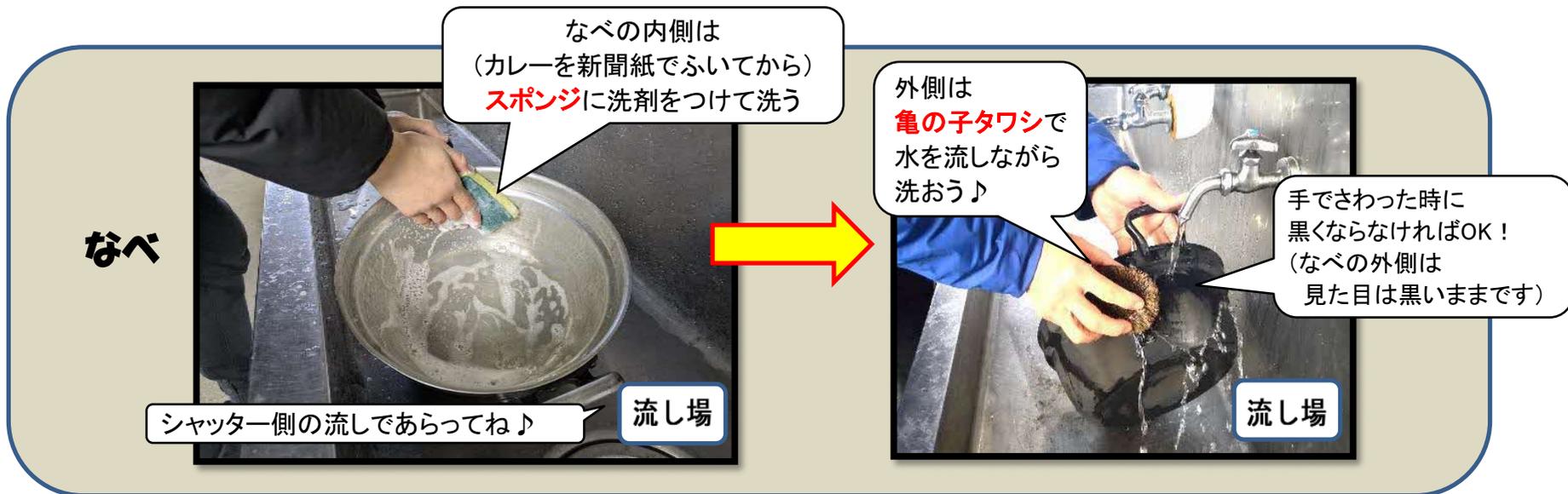
かまどの片づけ

- * 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
- * 右図の青と赤の火ごうしを起こして、十能(じゅうのう)や砂場の横のホウキを使って灰を掃除する
- * 火ごうし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(じゅうのう)や火ばさみは1番のかまどの裏に片付ける
- * 大人のチェックを受けて終わる



なべの片づけ

①はじめに、なべの**内側**を
次に、**外側**をきれいにする！



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