


活動名	カレーうどん					
概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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。</li> <li>○調理、片付けが簡単でカレー炊飯よりも短時間で行える。</li> </ul>					
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> <li>○野外炊飯の基本的な知識を身につける。</li> <li>○班で仕事の分担を決め、協力して作業を進める。</li> </ul>					
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○事務室で打ち合わせを行う。</li> <li>・ねらいの確認</li> <li>・班の数、役割分担、活動の進め方</li> <li>・食材、ランプの灯の運搬について</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>○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。</li> <li>○1班の人数が9人以上の場合は、大鍋を使う。</li> </ul>		
活動の説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>○各班で仕事の分担を決める。(かまど係・食材係)</li> <li>○食材の搬入、及び食器の数を確認する。</li> <li>○係別に活動開始する。</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>○食材を運ぶ人数は各班1～2人。</li> <li>○用具やかまどの使い方等を説明する。</li> <li>○説明の間に食材分配作業をする。</li> <li>○包丁は指導者が配布、回収する。</li> </ul>		
展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>○かまどの作業。</li> <li>○野菜・肉の下準備の作業。</li> <li>○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。 最後にカレーを入れる。</li> <li>○食事</li> <li>○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。</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>○必ず指導者がつく。</li> <li>○焚き付けは周辺の枯れ葉、枯れ枝でもよい。</li> <li>○デザートとしてゼリーを配る。</li> <li>○包丁は数を確認する。 (必要なくなった時点で早めがよい)</li> <li>○中身がないことを確認して砂で磨く。</li> <li>○それぞれ専用場所が表示してある。</li> <li>○用具一式は点検表で確認し返納する。</li> </ul>		
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○活動を振り返りながら、楽しく食事をする。</li> <li>○難しかったところ、工夫したところ、感想などを発表する。</li> </ul>					
評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>○野外炊飯の基本的な知識を身につけることができたか。</li> <li>○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。</li> <li>○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。</li> <li>○注意事項等を、しっかり聞いて守ることができたか。</li> </ul>					
発展	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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。)</li> </ul>					

# 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

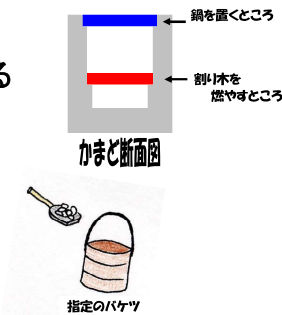
- \* 残飯はそのままポリバケツへ捨てる  
それ以外のゴミも全てポリバケツへ入れる
- \* 食堂から持ってきたかごやバットなどは食堂に返す
- \* 【鍋】、【食器類】、【かまど】の片づけをする  
(片づけについては各カード参照)
- \* 終わったらテーブルの周りの掃除や、他の片づけの手伝いをする



連絡は  
事務室：内線65

## 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  
じゅうのう
- \* 十能や火ばさみは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



## 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

## 鍋の片づけ

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