

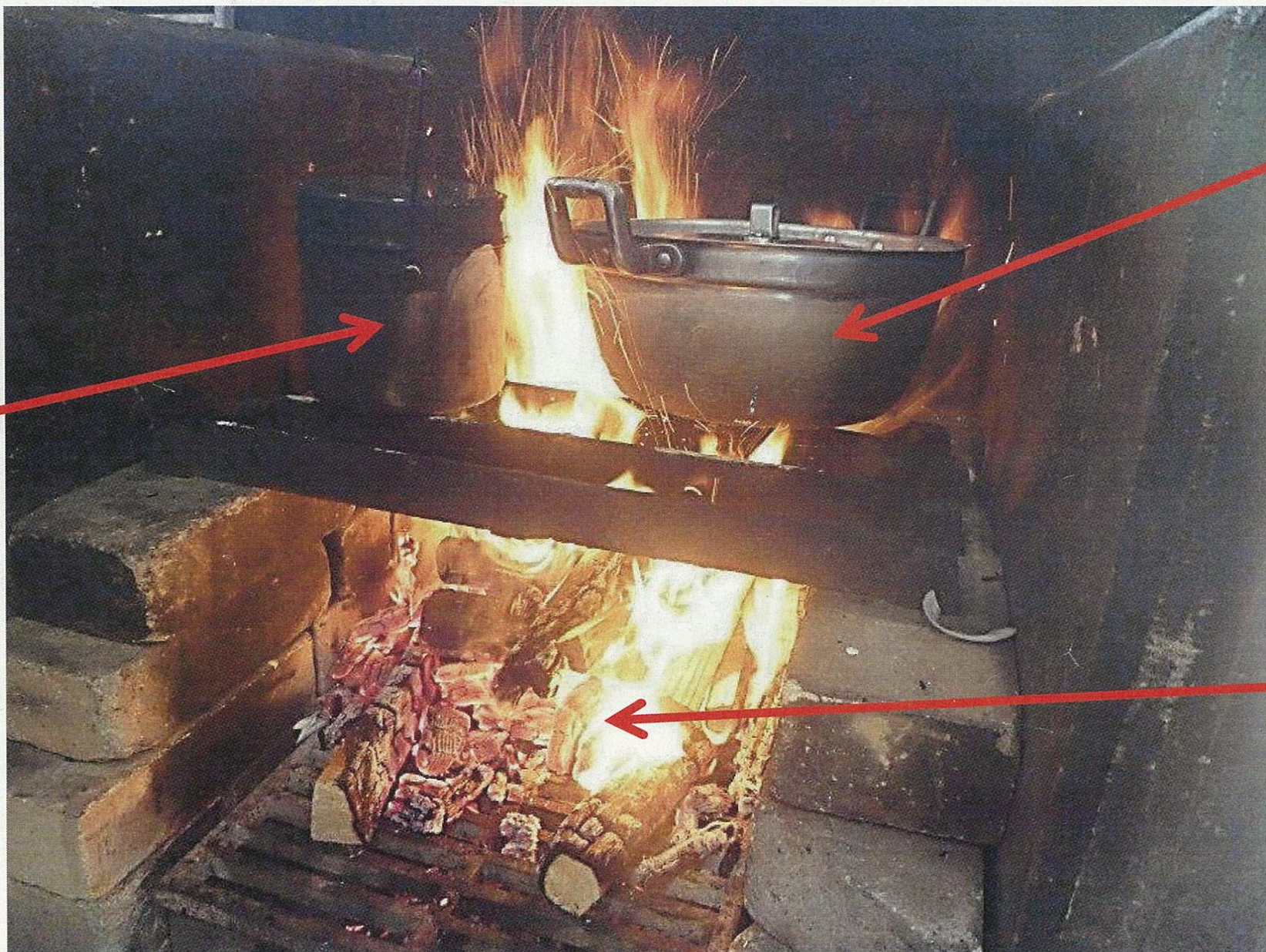
屋外炊事場の使い方

- 引率者立会いのもと、開始前に食材受け渡し場所から食材を、薪置き場から炊事用薪(1班2束)を持ってくる。
- 開始時に引率の方と学習者全員で5分程度の説明を聞く。(※時間厳守)
- カラスが食材を持っていくことがあるので、食材(特に肉)は、必ず近くに置き十分気を付ける。
- ゴミの処理:「生ゴミ」と「燃えるゴミ」に分別してポリ容器に入れ、終了時に収納庫に戻す。ビン・カン等がある場合は、ゴミ袋に入れ、収納庫に入れる。
※出したままにすると、動物たちに荒らされるため、必ず扉の中に入れておく。
- かまどの片づけ: かまどの燃えがらや灰(火がついた状態でもよい)等をきれいに取り除き、必ず焼却炉に入れる。
※破損するので、かまどには水をかけないようにする。
- 食器類の片づけ: 食器類はよく洗い、種類ごとにブルーのカゴに入れ、用具庫(炊事場Cの東側)の前に返却する。
- 食材等が入っていた黄色のカゴや残りの食材は、食材受け渡し場所に集めて返却する。
- 残った薪と洗剤等が入った緑のカゴは、食器と同様に炊事場Cの用具庫の前に返却する。
- チェックシートをもとに、最終確認をし、ランプを事務室へ返却する。

屋外炊事が終わったら



カレーと炊飯を1つのかまどで調理する



カレー鍋

薪は2たば

飯ぐつ

食器返却時のお願い

返却する際は、水がよく切れるように
必ず、裏返しにふせて入れてください。
(特に、はんごう、皿、ふた、なべは、お願いします。)

後ほど、仕上げ洗浄をしてから次のセットをするので
ふきんで拭き取らずに入れていただいで大丈夫です。

ご協力をお願いします！