

野外調理事前指導マニュアル

【1】事前準備

■班分け・係分け	下表を参考に、事前に班分けと、各班ごとに係分けをしておく。 ※各調理場に、必ず1人、調理場を担当する引率者を配置すること。
-----------------	--

【2】研修生の動きと係の役割

	食材係	道具係	かまど係
人数	2～3人	1～3人	1～2人
移動	・食堂裏で食材ケースとお茶タンクを受け取り、運ぶ。	・PH(プレイホール)で道具を受け取る。 ・道具の個数と不備を確認し、運ぶ。	・PH(プレイホール)でまな板を受け取り、運ぶ。
準備	・手を洗い、食材を切る。	・道具を水洗いする。 ・手を洗い、米を研ぐ。	・薪と片付けセットを取りに行く。 ・薪組みをする。 ※指示があるまで火はつけない。
調理	・にんじんを味見し、味付けをする。 ※メニューによって変わる。 カレー : ルー 豚汁 : 顆粒だしと味噌 ビーフンチャー : ルーとバター	・米を炊く。	・火をつける。 ・薪の管理をする。 ・火の管理をする。
片付け	・使用した道具を洗い、ふきんで水気を拭き取る。 ・調理場やあずまやをきれいにする。 ・道具を揃えておく。		
点検	・班で揃って点検を受ける。 ※必要に応じてやり直し。 ※全班的点検が終わるまで待機しておく。		
移動	・食堂裏に、食材ケースとお茶タンク、生ゴミを持って行く。 ・燃えるゴミをゴミ倉庫に持って行く。	・PH(プレイホール)に道具を返却しに行く。	・PH(プレイホール)にまな板を返却しに行く。

【3】引率者の動きと役割

全体説明	・施設職員と調理場での役割や留意点を確認する。※施設職員が声をかける。
移動	・各係に付き添う。 ※食材を受け取る際は、必ず食堂職員とアレルギー該当者の確認をする。 ※事務室で包丁を受け取る。
調理場に着いたら	・荷物を置く場所を指定し、指示をする。※あずまやのイスの上などに置かせる。 ・各係が運んだものを、指定の場所に置かせる。
調理時の留意点	・各調理場に必ず、引率者を配置し、安全管理をする。 ・包丁とまな板をアルコールで消毒をする。 ・包丁は、引率者が管理をする。 ・アレルギー該当者について引率者間で共有し、責任を持って対応する。 ・鍋のふた開けや移動は、引率者が行う。 ・指示があるまで、かまどに火はつけない。 ・かまど係には、必ず軍手を着用させる。 ・ゴミは「燃えるゴミ」と「生ゴミ」に分別させる。
できあがったら	・鍋を運ぶ。 ・施設職員と点検時間を打ち合わせる。※点検時間の目安は、食べ始めから1時間半後。
片付け	・研修生に片付けをさせ、予備点検をする。
点検	・班で揃って点検を受けさせ、必要に応じてやり直しをさせる。 ・全班的点検が終わるまで待機させる。
移動	・各係に付き添う。 ※事務室に包丁を返却する。

【4】作り方とポイント

		係	作り方 ※ポイント
準備	ごはん	道具係	①ライスクッカーまたは鍋(中)で米を研ぐ。 ②水を入れ、ふたをする。 ※水と米の割合は右図の通り。 ③かまどの上(奥)に置く。 
	カレー 豚汁 ビーフシチュー	食材係	①食材を切り、鍋(大)に入れる。 ※にんじんは、火が通りにくいため、薄めに切る。 ②水を入れ、ふたをする。 ※食材は炒めずに、全て煮込むため、油は使わない。 ③かまどの上(手前)に置く。
火つけ		かまど係	できあがり揃えるため、調理場ごとに火をつける。※施設職員の指示に従う。
調理	ごはん	道具係	○しばらく火にかけると、ふたの隙間から泡が出てくる。 ※泡が出てこない場合もある。 ○泡が引いてしばらくしたら、ごはんが炊き上がる。 ○炊き上がったごはんの鍋は、かまどの横に動かし、保温しておく。 ※鍋は、引率者が動かす。
	カレー	食材係	○にんじんを味見し、柔らかくなっていたらルーを入れる。 ○ルーが溶けたら、できあがり。
	豚汁		○にんじんを味見し、柔らかくなっていたら、顆粒だしと味噌を入れる。 ○味噌が溶けたら、できあがり。
	ビーフシチュー		○にんじんを味見し、柔らかくなっていたらルーを入れる。 ○ルーが溶けたら、バターを入れる。 ○バターが溶けたら、できあがり。

【5】片付けと点検

■事前に引率者で予備点検を行う。

※道具は全て、ふきんで水気を拭き取って片付ける。

		点検で見えるポイント ※補足
道具	鍋(大・中・小)	○外側を指でこすった時に、すずが付かないか。 ※クレンザーを使って洗い、仕上げは、指やボンスターを使うと綺麗に落ちる。 ○内側に、カレーの黄色い線やぬめりが残っていないか。
	ライスクッカー	○外側を指でこすった時に、すずが付かないか。 ※クレンザーを使って洗い、仕上げは、指やボンスターを使うと綺麗に落ちる。 ○内側に、ごはん粒や、ごはんのぬめりが残っていないか。
	玉じゃくし 穴あき玉じゃくし	○綺麗に洗われているか。 ○付け根部分に、カレーの黄色い線や食材が残っていないか。
	しゃもじ	○ごはん粒や、ごはんのぬめりが残っていないか。
	まな板	○食材のニオイが残っていないか。
	包丁	○綺麗に洗われているか。 ※包丁は、引率者が回収し、管理する。
調理場	調理台	○調理場の上が汚れていないか。
	調理場周辺	○散らかっていないか。 ○掃除道具は片付けられているか。
	ながし	○ながしやゴミ受けに、生ゴミが残っていないか。 ○スポンジやたわし、ボンスター、片付けセットは片付けられているか。 ○クレンザーが残っていないか。
	ゴミ	○ゴミは「燃えるゴミ」と「生ゴミ」に分別されているか。
	かまど	○かまどは綺麗に掃除されているか。 ※かまどには水をかけない。
	薪	○薪が片付けられているか。 ※薪は、調理場裏の余り薪ボックスに入れる。

※点検後、調理場から移動する際は、忘れ物がないか確認する。