

飯盒炊さんプログラム進行表(1)

No.13-6

平成 年 月 日 () [学校名]

時間	進行プログラム (基本パターン)	進行方法及び注意点
8:50	所要時間・最低3時間～ 前の広場に飯盒炊飯班で整列「10分前行動」 「このはな」より説明	持ち物：帽子、タオル、軍手、スプーン 新聞紙 (班で1部程度) お茶は、「このはな」が準備します。
9:00	材料及び器材の受取 (各般1名) 材料及び器材の確認 作り方の説明 片付け方の説明 薪(まき)の説明	「このはな」先頭で靴置き場奥の倉庫に器材を取りに行く。 材料、器材が足りない場合は、申し出る。
9:15	説明終了後、飯盒炊飯場へ移動 ★飯盒炊飯場入り口で薪(まき)を受け取る(各班1名) ★テーブル、釜戸の場所の確認 ★場所が決まれば各班で 「まちがい探し用紙」のまちがいを「班全員」で相談し、20個見つける。 今日の目標、ルールを決める。 見つけられた班は、「班全員」で炊飯場中央のテーブルに来て、チェックを受ける。 OKなら「今日の目標、ルールを皆で言って」マッチを受け取り、飯盒炊飯がスタートする。 ◆役割分担を決めよう ★火傷の注意：薪や熱い物を触るとき、軍手をしているか確認、してなかったら、するように声掛け。 ★包丁の取り扱い、釜戸の周りに燃える物がないか注意。目標・ルールが守られているか声掛け。 ★飯盒に水を入れているか声掛け。 ★薪のハリガネに注意：こまめに回収すること	材料及び器材の確認 包丁①、皮むき①、おたま①、しゃもじ①、まな板①、ざる①、鍋①、鍋ぶた①、ボール①、飯盒①～② (人数により変更)、まちがい探し用紙①、 ◆食材 全体で：洗剤、スポンジ、タワシ、金タワシ、使い捨て食器、スプーン (必要に応じて)、お茶、紙コップ、ふりかえり用紙、マッチ 作り方1：米の洗ひ方、水の量や炊き方の説明 米を洗う (3階程度) ⇒水を入れる (水の量・中指の第2関節、指先は米の1番上に) ⇒3人で水量を確認後フタをして釜戸に乗せる⇒沸騰したらフタに薪をあて「ぐつぐつ」音を確認する。⇒音をこまめに確認⇒音がなくなる⇒飯盒を薪を使い、釜戸から降ろす (軍手着用) ⇒軍手をしてフタを開ける⇒水分がなければ出来上がり⇒また、フタをして置く (炊けてすぐはご飯が硬い、約20分蒸らすことが必要です) ※注意 ：濡れた軍手で熱い物を触ると、水分が一気に蒸発し、大火傷をします。絶対に濡れた軍手は、使用しないで下さい。 作り方2：カレーの作り方、分量の説明 ※調理台には、器材の入っていた黄色い箱を、裏向けで、ご使用下さい。 野菜を洗う⇒皮をむく⇒小さく切る⇒鍋の中へ⇒水を入れる⇒鍋の段までで約10～12人分⇒フタをして釜戸に乗せる (軍手着用) ⇒沸騰したら肉を入れ煮込む⇒野菜が炊けたのを確認 (じゃがいも、にんじん、を食べて確認する) ⇒カレーのルーを入れ、軍手をして、おたまで混ぜる ※火にかけている間は、ずっと混ぜましょう。
	できた班から「食器」を炊飯場中央のテーブルに取りに来る。 ※洗える物があれば、先に洗っておくよう声掛け。 ※薪も使ってない物は元に戻すよう声掛け。	

時間	進行プログラム (基本パターン)	進行方法及び注意点
10:40	各班で「いただきます」をして食べる。 遅くても11:00には食べ始める状態。	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">片付け方1: 洗いの説明</div> ※洗剤、ハイネリーを使用 ※スポンジ、タワシ、金タワシ有り
11:10	食べ終わった班から片付けを行う。 器材を洗う、釜戸のまわりの清掃。 ★各班で、器材がきれいに洗えたか？ ★器材はすべて揃っているか？ ★釜戸のまわりはきれいか？ を確認 「班全員で」、飯盒炊飯場中央のテーブル に来て、チェックを受ける。 「このはなスタッフ」がチェックします。 ※器材がきれいに洗えたか？ ※器材はすべて揃っているか？ を確認し OKなら「ふりかえり用紙」を渡し 「班全員」で相談し記入する。 ※釜戸のまわりはきれいか？ を先生に確認してもらう。 記入出来たら、提出する。 提出したら飯盒炊飯終了。 器材を持って「班全員」で宿舎に帰る。 器材は最初渡した場所に返す。	※鍋、飯盒の周りの「スス」は、洗剤を直接手 に付け「こする」と早くきれいになります ※鍋は全て銀色に、飯盒はご飯つぶが残ってない ように洗う、(飯盒内の焦げは取れるとこまで で良い) ※きれいに洗えているかを、自分の目で確認する。 ※最後に器材が洗えているか、全部揃って いるかを「このはな」が確認します。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">片付け方2: ゴミの分別についての説明</div> ※生ゴミ→野菜の皮、残飯など ※燃えるゴミ→紙、プラスチック、ハッポウなど ※使った食器は、班でまとめて捨てに来る <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">薪の説明</div> ★薪を触る時は軍手をする。 ★薪は飯盒炊飯場入口で軍手をしてお取り 新聞紙を1枚大きく広げ大きめのボールを作る(2 個)⇒その上に使った割り箸を置く⇒その上に 薪を×を作るように乗せていく⇒マッチで火を 付ける⇒薪に火が付くまでは扇いではだめ、火 が消えます⇒一度薪に火が付いた状態で火が小 さくなった場合は、薪を追加すれば火は大き くなります ※薪の片付け方: 使っていない薪は元の場所へ、 燃えている薪は、燃やしたままにしておく。 注意: 薪小屋の中には入らない: 知らない間に「ハチの巣」や「ヘビ」がいる 場合があります。薪を追加する場合は「この はなスタッフ」に一声かけてください。
12:00	前の広場に集合する。	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">まちがい探し</div> 目的: 用紙を使い、班のみんなで相談することで、 安全への意識をみんなが考える。(薪や熱 い物を触るときは、必ず軍手をし、走ら ない等) 自分だけでなく、他の人がした 場合でも注意できる雰囲気づくり。 学びを大切に、有効な声掛けを中心に行う