

野外炊飯当日資料【引率者用】

不明な点などがある場合には、事務室の担当職員まで。

(TEL : 0164-25-2059 でも可)

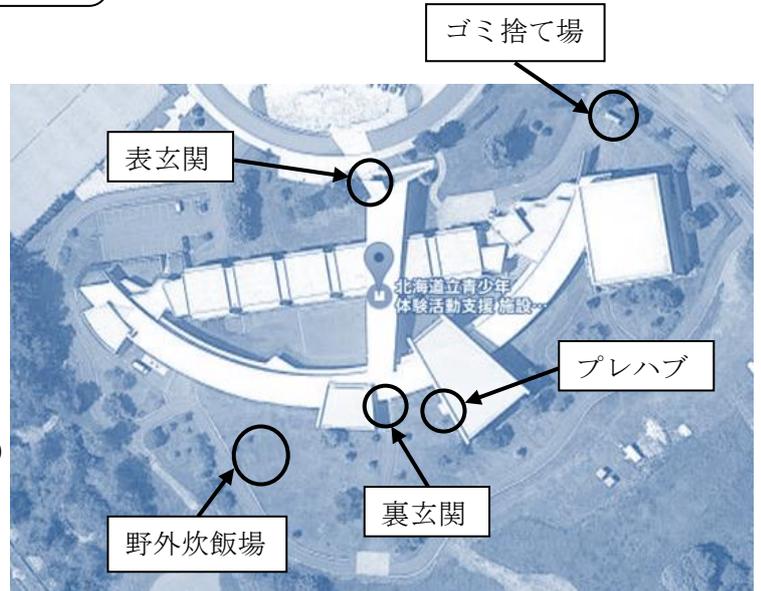
確認・準備

○出入口の確認

- ・表玄関…出入りは基本こちらから。
- ・裏玄関…雨天時のみ開放。

○道具等の準備

- ・事務室から…注文した食材 注文した用品
- ・リネン庫から…ゴミ袋 (分別種類数分)
- ・裏玄関から…薪 (注文した箱数)
- ・プレハブから…調理器具 (使用前に水洗い必要)
食器 (使用前に水洗い必要)
うちわ 火ばさみ
ブルーシート 生ごみ箱
網 ほうき ちり取り スコップ バケツ 消火用ドラム缶排水ホース・ザル



食事

- ・晴天時には、プレハブから出したブルーシートを芝生の上に敷いて食事。
- ・雨天時に室内で食べる際には、職員が用意した室内用ブルーシートを敷く。

片付け

○かまどの清掃 ※「灰の処理方法マニュアル」も参照してください。

- ・かまどにある薪はなるべく燃やしきる。
- ・網は冷ました後、プレハブに戻す。
- ・残り灰は、スコップ等ですくい、ペール缶に集め、消火用ドラム缶に入れて水をかけ、消火する。
- ・使用したレンガは、自然に冷まし、元の通りに積んで戻す。
- ・細かな灰は、ほうきとちりとりを使い、かまどの中と周りをきれいにする。
- ・未使用の残った薪は、1つのケースにまとめて裏玄関に戻す。
- ・ペール缶で消火した薪は、ゴミ袋に入れて燃えるゴミとして捨てる。消火用ドラム缶にたまった水はホースとザルを使って排水する

○調理器具や食器の洗浄、調理場の清掃と消毒

- ・焦げやヌメリなどが残らないよう丁寧に洗った後、持参した食器ふきんでしっかりと水気を拭き取る。
- ・洗い場のシンクはきれいに洗い、詰まっているゴミもとる。
- ・調理台と洗い場はまず持参した台ふきんで汚れが残らないようきれいに拭く。
その後消毒用アルコールを吹きかけて消毒用タオルで拭き取る。
- ・調理台や洗い場の周りは、ほうきを使ってきれいに掃除する。

○ゴミの処理

- ・分別してゴミ捨て場に捨てる。(燃えるゴミ・生ゴミ・ビン・カン・ペットボトル)

○その他

- ・使用した道具をプレハブに戻す。薪の余りは1箱にまとめ、空箱も含めて裏玄関に戻す。

引率者による点検

- ・下記、チェックリストにて清掃等の点検をおこなう。
- ・全ての項目を点検後、担当職員を呼ぶ

チェック	NO	点検項目
	1	薪の箱は裏玄関に戻したか
	2	貸出物品をきれいに洗い、水気を拭き取り、決まった数の道具が箱に入っているか
	3	かまど・ペール缶・消火用ドラム缶に灰や水は残っていないか レンガを元のとおりに積んで片付けたか
	4	シンクはきれいになっているか
	5	生ゴミ箱は空にして洗われているか
	6	野外炊飯場及び食事場所にゴミは落ちていないか
	7	ペール缶に移動させて消火した薪・灰をごみ袋に入れ、ゴミ置き場に 持って行ったか

職員による点検

- ・点検の際は、立ち会いをお願いします。片付けが不十分な場合はやり直しをお願いします。
 - ・昼食づくりの場合は、片付けが終わり次第、職員の点検をおこないます。
 - ・夕食づくりの場合は、翌日の 9:00～9:30 の間に職員の点検をおこないます。
- ※部屋点検と並行して行うことはできません。

参考資料写真：プレハブ内部、野外炊飯用薪



道具はしっかり元の位置
に戻してください



野外炊飯用の薪は黒い箱に入っています。
裏玄関に置いてあります。
注文した箱数を持って行ってください。
水色と黄色の箱に入った薪はキャンプファイヤー用
なので間違えないようにしてください。