

野外活動プログラム

活動名	(1) 野外炊事			
内容	屋外の野外炊事場で、薪を割ったり、火を起こしたりして、調理に取り組みます。薪割りや火起こしのスキルが身につくことはもちろん、みんなで協力して食事を作り上げる喜びや、共に食事をする楽しさを味わえます。			
条件	場所	野外炊事場、多目的広場 キャンプ村野外炊事場	対象	原則小学校低学年以上
	時間	3～5 時間（原則昼のみ）	人数	5 人～400 人(4 人以下は要相談)
	時期	一年中	天候	雨天時実施可能
期待される教育効果	(1) 自然の中で炊事をする楽しさを味わい、仲間との親睦を図る。 (2) 協力して炊事に取り組むことで、グループの協調性を養う。 (3) まき割りや火起こしを自分たちで行うことで、それらのスキルを身につけ、危険に対する心構えを持つ。			
準備物	自然の家が貸し出す物			
	☐ 食器（皿、シェラカップ、スプーン、フォークなど） ☐ 調理器具（鍋、飯ごう、やかん、包丁、さいばしなど） ☐ 手洗い用石けん、金たわし ☐ なた、薪割り器、ロストル、鉄板など			
	団体が準備するもの			
	☐ 危険のない服装（長袖、長ズボン、軍手） ※化繊のものは火で穴があきやすい ☐ マッチ、食器洗剤、ふきん、キッチンペーパー、スポンジ、新聞紙、（うちわ） ☐ 雨がっぱ（雨天時） ☐ 救急用品			
	自然の家で購入するもの			
	☐ 食材（申込時に売店に注文） ※外部からの持込不可 ☐ 薪（食材料金に含まれている）			
展開	1. 事前（準備） (1) 実施の判断をする。 ※荒天の場合は自然の家職員に相談する。 (2) グループ分けと、グループ内での役割分担を行う。 (3) レストランで食材および調味料等を受け取り、炊事場に移動する。 2. 活動 (1) 全体の流れ、道具の使い方の説明と安全に関する注意を聞く。 （薪の割り方、かまどの組み方など） (2) 食器・調理器具などの道具と薪を倉庫に取りに行く。 (3) なた（または薪割り器）で薪を割る。割り終わったら、道具を片付ける。 (4) かまどを作り、火をつける。 (5) 調理する。 ※検食を忘れずにとっておいてください（ひと口程度）。 (6) できあがったら、グループのみんなで楽しく食べる。 3. 事後（片付け） (1) 食器・調理器具を洗う。 (2) ほうきで灰を掃き取り、灰置き場に捨てる。 ※薪はなるべく燃やし、炭の量を少なくしてください。 (3) テーブル回り、水回りを掃除し、排水溝等のごみを取り除く。 (4) 引率者主導で点検を行う。 (5) 自然の家職員の最終点検を受ける。 (7) ごみをレストラン裏のごみ置き場に運び、検食を売店横の棚にあるボックスに提出する。 ※活動時間帯によっては内容が一部異なります。			
安全管理ポイント	☐ なたや包丁でけがをしないよう、作業を監督する。 ☐ 火や、熱くなった道具でやけどをしないよう監督する。 ☐ 刃物や火を使うため、周囲をよく見て行動するように指導する。 ☐ 使用し終わった道具はその都度収納する。 ☐ 騒いだり走ったりする参加者は適宜指導する。			

メニュー

メニュー及び活動場所一覧（金額は別紙資料を確認してください）

【通常メニュー】（全メニュー薪代込み、すき焼き、パン・シチューは冬季限定）

メニュー	野外炊事場	本館ピロティ	多目的広場	キャンプ村
カレーライス〈A0.7合、B1合〉	○	×	○	○
焼き肉野菜炒め(ごはん付)〈A0.7合、B1合〉	○	×	×	○
すき焼き〈Aごはん0.7合、Bうどん1/2玉追加〉	○	×	○	○
焼きそば〈A1.0玉、B1.5玉〉	○	×	×	○
ピザ（コンソメスープ付）	○	×	○	○
パン・シチュー	○	×	○	○
タラッキーピザ（幼児向けメニュー）	×	×	○	×
クッキーづくり	×	×	○	×
キャンプ用朝食（和食）	×	×	×	○
キャンプ用朝食（洋食）	×	×	×	○

【野外炊事を申し込む時の注意事項】

- ①野外炊事は、5人以上から受け付けます。（4人以下は要相談）
- ②ピザは、道具の関係上、同時に行うことができる人数は120名（12班）以内となります。
- ③すべてのメニューにオプション（有料）として、麦茶パック、おにぎり、果物、紙パック入りジュースなどを追加することができます。
- ④キャンセル期限等についてはHPをご確認ください。
- ⑤衛生管理の都合上、レストランで購入した食材以外の持ち込みはできません。
- ⑥野外炊事場及び多目的広場にて活動の場合は野外炊事場利用料として、食材費と別途200円/1人頂きます。
- ⑦原則、本プログラムは「昼食づくり」のみのご利用となります。ただし、教育課程に位置付けられた学校団体（小・中・高・大学・専門学校等）の場合は、個別にご相談ください。
- ⑧アレルギー等の対応が必要な場合は、「食物アレルギーに関するアンケート」を利用20日前までに自然の家レストランへFAXしていただき、レストラン職員とよく相談してください。
※諫早自然の家レストラン TEL 0957-25-9070 FAX 0957-25-9073
- ⑨令和8年度より当所が位置する諫早市より「林野火災警報・注意報」の運用開始が発表されました。対象である1月～5月にかけて当警報等が発表された場合には野外炊事を制限させていただくこととなります。詳細は当所HPをご確認ください。

貸出物品	
基本 セット	1. 食器セット ・シェラカップ×20 ・皿×10 ・スプーン×10 ・フォーク×10 ・鍋×1 ・ざる×2 ・まな板×2 ・しゃもじ×1 ・おたま×1 
	2. 基本的な調理器具 ・包丁 ・菜箸 ・飯ごう（ごはん付メニューのみ） 
	3. 手洗い石けん、金たわし 
	4. なた、火ばさみ 
	5. かまど用品 ・ブロック ・ロストル ・鉄板 
	6. 清掃道具 ・ほうき ・ちりとり 
・ 1～4は、野外炊事場の倉庫内にあります。 ・ 5は、野外炊事棟の隅に並べてあります。 ・ 6は、野外炊事場の倉庫の外側に並べてあります。	
メニュー により 必要となる 道具	7. ピザ、タラッキーピザ ・ダッチオーブン×1 ・リフター×1 ・皮手袋 ・計量カップ×1 ・ピザシート×1 ・ピザカッター×1 ・バット×2 ・ピザレシピ×1  ※タラッキーピザの場合、ピザ窯を使用することもできます。 窯で一度に焼けるのは、バット3枚までです。
・ 7は、野外炊事場の倉庫内にあります。（タラッキーピザは多目的広場の倉庫内）	