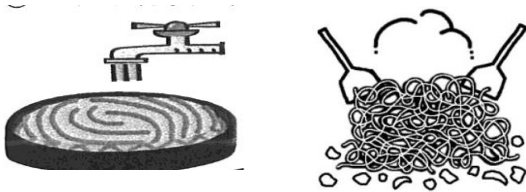


資料1 焼きそばの作り方

(1) 調理の仕方 《お肉などのいたみやすい物や飲み物は、直前まで冷蔵庫に入れて保管します。》

- ①食材は切れているので、鉄板でお肉と野菜と一緒に炒めてから、麺を入れて麺をほぐしていきます。
※鉄板が小さいので、一度に焼く分量は4人分程度で焼いてください。

- ②最後に粉ソースを入れて、できあがりです。



☆ポイント☆

- 焼きそばをざるに移し、あらかじめ水で洗いほぐしておきましょう。お肉と野菜を先に炒めてから麺を入れるとふっくらと美味しく仕上がります。
- 麺をほぐす前にヘラで少し麺を切ると盛り付けをする時やりやすくなります。

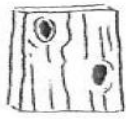
- ③片付けは水に濡らす前に、具やススを新聞紙などで綺麗にこすり取り、その後に水につけて洗います。油は洗剤、ススは金だわしとクレンザーで洗うとよく落ちます。汚れが落ちたらふきんで水気を拭き、所員の点検を受け最後に鉄板に油をぬってください。

資料2 薪の割り方

(1) 火おこし《注意・・・食材の準備ができてから火をおこしましょう》

※小（焚き付け用）10～15本の準備

①軍手は薪を持つ手につけます。ナタを持つ手は滑らないように軍手はつけません。平らな場所に丸太台を置き、その上で薪を割ります。ナタを使っている人には近づかないようにしましょう。



・節があるものは堅い

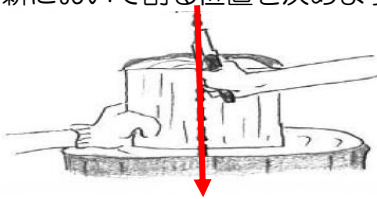


・木目がねじ曲がっている

☆ポイント☆

・切りにくい薪は無理に割らず火力増し用にします。

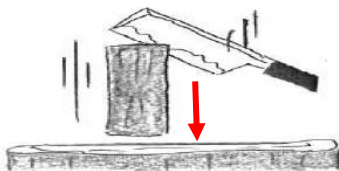
②ナタの刃を薪において割る位置を決めます。



☆ポイント☆

・手は下の方に添えます。刃の先には指を絶対に出しません。

③ナタは絶対に振り下ろさず、刃を当てたまま薪と一緒に打ちつけます。



☆ポイント☆

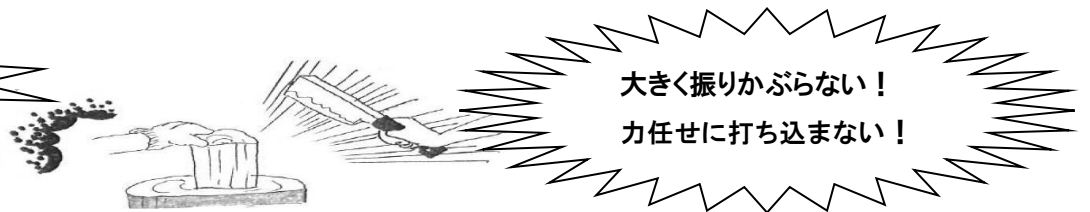
・太い薪はナタを斜めにするとう刃が食い込みやすくなります。

④刃が薪に食い込んだら両手でナタを持ち、トントンと少しずつ打ち込みます。早く打ち込んだり、一発で割ろうとしないでください。薪が跳ね返り、大ケガの元です。

※ナタは斜め（握った手が下）に保持して、刃先が薪台に当たる手前でとまるような力加減で、薪割りをおこないましょう。

危険な割り方

《危険予知》

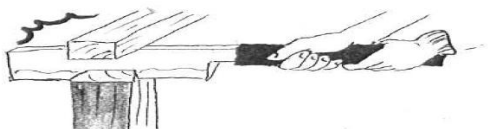


大きく振りかぶらない！

力任せに打ち込まない！

もし、刃の位置がずれたら…。 もし、周りに人がいたら…。 もし、薪が跳ね返ったら…

⑤薪が割れないときは無理には割らず、大人の人に手伝ってもらいましょう。



○補助の仕方○

一人が薪にナタの刃を添え、もう一人がナタの峰を薪で叩いて刃を食い込ませてあげましょう。

※力任せに叩かないようにしましょう。

(2) かまどの作り方（火おこし準備）

①薪割りが終わったら、割った薪は、かまどへ全部持っていきます。

②ナタは所員へ返却し、薪をまとめてあったバンドは、所員の指示する所定の場所へ置いてください。

③薪割り台をもとの場所へ戻してください。

④次の画像の通りにかまどを組んでいきます。

※薪の仕分け、大（土台用3本、火力増し用）・中（火力増し用）・小（焚き付け用）

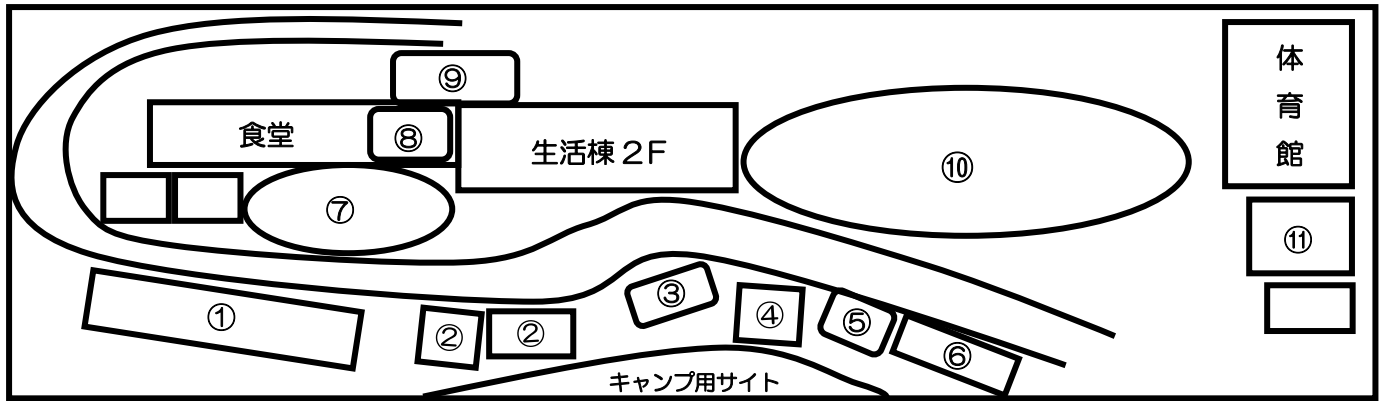


※食材の準備ができてから火をつけましょう。

※薪に火をつける時は、うちわであおがないでください。

※調理を終えた後、薪が燃えきっていないければ消火せず、薪が小さくなるまで燃やします。

資料3 野外炊事場レイアウト

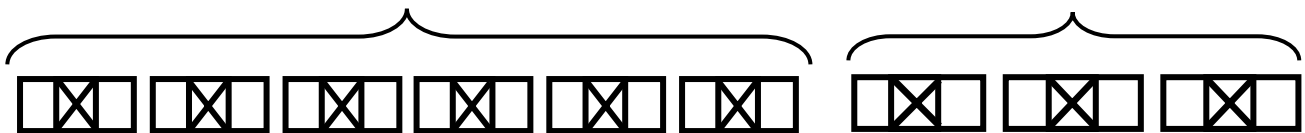


- ①第1炊事場 ②薪置き場 ③第1洗い場 ④器具庫 ⑤第2洗い場 ⑥第2炊事場
 ⑦薪割り場 ⑧食材置き場(冷蔵庫) ⑨ゴミステーション ⑩食事スペース ⑪屋外トイレ(男女別)

(1) 安全のため、なるべくかまどは間隔をあけて使用してください。使用するかまどの数は、第1炊事場12炉、第2炊事場6炉の併せて最大18炉以内が望ましいです。

第1炊事場

第2炊事場



(2) 第1洗い場の蛇口は3×3の9箇所、第2洗い場の蛇口は2×2の4箇所です。譲り合って使用してください。

第1洗い場

第2洗い場

