

活動名	カレーライス作り（野外炊飯）				
ねらい	○ カレーライス作り(カレー調理、飯ごう炊飯)の行程を通し、互いにかかわり合い、協力し合いながら完成させることで、みんなで作る喜びや達成感を味わうことができる。				
条件	場所 炊事棟 (雨天時は大屋根広場、ワークショップ) 対象 小学校高学年以上 時期 春～秋 時間 1時間30分 (天候、人数に応じて変更有) 人数 200人程度 カレー かまど用特大鍋1つ30人分 ステンレス深鍋1つ6～10人分 ご飯 飯ごう1つ5人分 天候 雨天時可(場所是要相談)				

野外カレーライス作りの様子



ドラム缶コンロに炭火をおこします。



米とぎ。1つの飯ごうで最大5人分炊くことができます。



特大鍋1つ、飯ごう6つで30人分の調理が可能です。



煮えて浮き上がってくるふたを棒で押さえます。



カセットコンロを用いてのカレー作りも可能です。



バーベキューコンロを用いて、班ごとの炊飯も可能です。



野菜の皮むきやカットは炊事棟か各テーブルで行います。



飯ごうのフタに研磨洗剤で班の番号を書き、分かるようにします。



煮炊きの間に洗い物をしています。



たっぷりできました。おこげもおいしそうです。



雨天時は、大屋根広場で煮炊きできます。



ごみは燃やせるゴミと生ゴミに分別します。