

7 カレーづくりのてびき

# カレーだ ホイッ!

○1班はおおよそ4~6人(班は、通し番号で!)

○班で協力して

	係・人数	主な作業	準備など
カレーづくり	[食器の係] 3~4人	①宿泊棟の食堂から「カレー皿、スプーン」「野菜・肉・ルー」をもらう。 ②キャンプ場管理棟前のテーブルに置く ③人数分の食器と食材をとり、班のかごに入れて、それぞれの炊飯棟へはこぶ。	・食器は団体でまとめてあるので、キャンプ場に行ってから班ごとに分ける ・班ごとのかごがあるので運搬につかう ・炊飯棟ごとに、「洗剤・スポンジ」の入ったかごがあるのでもっていく
	[火の係] 1~2人	①マキはこび→マキ小屋から1班1束 ②マキ割り(板3枚くらい) ③マキを組んで火をおこす *その後、1人は火の番をする ④食事場所をつくる(テーブル・イス)	・鉋(なた)持つ右手は素手、左手は軍手を二重に。使い終わったなたは返す。 ・割り台(丸太)用意 ・マッチ、新聞紙は班のかごの中にある。 ・コンパネでテーブルを作る
	[お米の係] 1~2人	①食器庫から飯ごうをとり、よく洗ってから人数分のお米を入れる ②米をといだら、水の量を計って入れる ③火にかけ、炊けるのを待つ(見ている)	・飯盒1つで4合まで炊ける ・水の量は正確に!必ず確認を! ・ダラッと汁がでたら、もう少し ・炊けたら蒸らす
	[カレー係] 2人	①食器庫からなべをとり、よく洗う。 ②野菜と肉を切って、なべに入れる。 ③水を入れて、煮込む「煮込みカレー」 ④ジャガイモがやわらかくなったら、ルーを入れる ⑤ごはん、カレーを盛り付ける	・なべ「ずんどう(小)」で30人分できる ・食器庫にある必要な物は各班で準備! 菜ばし、お玉、包丁、まな板、ザル、ポウル、コップ、ピーラーなど ・水は野菜がかくれるところまで ・くしでじゃがいもをさして確かめる。

	係・人数	主な作業	注意点など
後片付け	[火の係] 1~2人	①焦げていないマキは返す→管理棟へ ②炭(すみ)、灰(はい)を決められた場所に捨てる。 ③ほうきで炉の中もはく *終わったら、食器の片付けを手伝う	・一輪車は管理棟の裏にある。 ・スコップ、ブルーシート等は物置にあるので、各班で用意と片付けを。 ・テーブルやイス、ス/コ、割り台を片付け、周囲のゴミを拾う。
	[お米の係] 1~2人	①飯盒(はんごう)を洗い片付ける ②ふきんで水気をしっかりふきとる ③点検を受け合格したら食器庫にもどす ④残り物等の水気を切ってゴミ袋へ捨てる	・飯盒の中の隅(すみ)の米つぶや外側の黒いススをきれいに落とす *粉のクレンザーとみどりのスポンジを上手に使うとススがよくなる
	[カレー係] 2人	①カレーなべを洗い片付ける ②ふきんで水気をしっかりふきとる ③点検を受け合格したら食器庫にもどす ④生ゴミ、残り物等の水気を切ってゴミ袋へ捨てる→すべてのゴミ袋は管理棟へ	・なべの中のカレーや外側の黒いススをきれいに落とす *粉のクレンザーとみどりのスポンジを上手に使うとススがよくなる
	[食器の係] 3~4人	①カレー皿やスプーン、まな板やボールなどを洗い片付ける。 ②ふきんで水気をしっかりふきとる ③班のかごに入れて管理棟へ。 ④テーブルの上をふく ⑤流しの中を洗う *団体のカレー皿等を食堂へ返す。	※ススの付いていない食器は、液体洗剤と白いスポンジで洗う。ススのついたみどりのスポンジと一緒にしないこと! ・カレー皿とスプーンは食堂のかごへ。 他の食器は合格したら食器庫へもどす ・クレンザーやスポンジの入ったかごも管理棟へかえす。

※ 後片付け終了後、各テントサイトの「トイレ清掃」(ゴミ等を掃く・拾う程度)をお願いします。