

## ●生活体験

## 防災炊事(5/1~11/10)



## 概要

ライフライン(電気、ガス、水道等)が途絶えた状況を想定し、限られた資源や身近なもの(ビニール袋)を使って食事をつくることで、いざという時に役に立つスキルを身につけます

## 人数

- ・200名程度
- ・1グループ5~6名程度

## 対象

- ・3年生~

## 実施期間

- ・通年

## 所要時間

- ・事前:1時間~
- ・当日:3時間~



## 活動場所

- ・くわの実広場

## 指導のねらい

- ・限られた資源をどのように活用するのか、役割分担等を考えることをとおして、主体的で対話的な学びを促す
- ・「できた」という経験により自信を培い、自己肯定感の向上を促す
- ・身近なものを活用することで、日常生活との結びつきを意識させ、防災への関心を高める

## 活動のながれおよび留意点①

## 【事前学習】

- ・事前学習は防災炊事のグループでの話し合いをとおして進める
- ※話し合った内容は、ノートやプリントにまとめて整理をする

## 〈基本〉

- ・まき割りの方法を調べる  
(動画、自然体験①薪割り体験を参照)
- ・火が起きる仕組みや、火おこしの方法を調べる
- ・新聞紙食器の作り方を調べる(生活体験⑧離災クラフトを参照)
- ・プログラムシートを確認し、必要なものや、あったら便利なものを検討する

## 〈応用〉

- ・防災教育を実施してから炊事に取り組むことで、より深い学びにつなげることが可能
- ※防災教育参考サイトは[こちら](#)(国土交通省防災教育ポータルサイト)

【当日】

※野外炊事場割当図(別紙例)にて割り当てられた範囲をご使用ください

※山の家職員からの全体説明はございません

① 食堂に食材、ビニール袋、スプーンを取りに行く

※食材はグループごとに分けられていません。人数に合わせて分量を調整し、お渡しいたします。目安を参考にし、どのように配布をするのかご検討ください。

※白米を分けるカップはご用意しておりません。

【目安】

・白米 76 人分(10 キロ)で 1 袋

・レトルトカレー 30 人分で 1 箱

② 板とブロックで作業台をつくる

③ 半地下炊事場から使用する分だけの水をポリタンクにくむ

※半地下炊事場の密を避けるため、米を炊く際の水としてご利用ください

④ 薪割りをする

※動画、自然体験①薪割り体験を参照

【準備する薪の目安】

・割りばしくらいの太さ 10~15 本

・太い薪(割らない) 4 本

・中くらいの薪(太い薪の半分くらい) 残りの本数

⑤ 白米の準備をする(ビニール袋に1人分白米130g程度と水を米の表面から1センチくらい入れ、空気を抜き、袋の上のほうをしっかり縛る)

※自分が食べる白米、レトルトは各自で準備する



⑥ 鍋に米の入ったビニール袋とレトルトを入れ、どちらも浸る程度の水を入れて蓋をする



⑦ かまどに火をつけ、お湯を沸かす

※沸騰してから約 20 分~30 分でお米がたけます

⑧ お湯を沸かしている間に新聞紙食器を作る

⑨ 鍋から袋とレトルトを取り出し、新聞紙食器に盛り付けをする。お皿が汚れないよう、白米を袋から出さずに、ビニール袋ごと新聞紙食器にいれ、レトルトをかけて食べる



⑩ いただきます

※食事の際は、イス、ブロック、各自のレジャーシート等を使用し、感染症対策を十分にとってください

⑪ 片づけをする

・鍋のすずを半地下炊事場で落とす

・山の家が提供したのから発生したごみは半地下炊事場のゴミ箱へ、持ち込んだものから発生したごみは団体で持ち帰る

・燃え残りは、(別紙) 野外炊事場割当図にて割り当てられた灰捨て場(ドラム缶)へ入れる

・半地下炊事場の床は、ブラシとモップで清掃し、水で流す

・使用した物品(鍋以外)は消毒する

⑩ どんなところが難しかったのか、うまくてきたか等、体験して感じたことや学んだことを事前学習と紐づけて共有する

## 準備物品

### 【山の家で貸出可能なもの・提供するもの】

・白米、レトルトカレー、薪、ビニール袋、スプーン、ポリタンク、なた、薪割り台、鍋、火ばさみ、いす、作業台、ほうきなどの片付け用物品

※(別紙) 野外炊事場割当図にて割り当てられた場所や物品をご使用ください

### 【団体で準備するもの】

・新聞紙(焚き付け、新聞紙食器分)、マッチ、軍手、クレンザー、かなだわし、ゴミ袋、ふきんまたはキッチンペーパー、白米を分ける道具※必要があれば

## 備考

### 【料金(必須)】

・防災炊事代 1人 500円

・薪代 1束 350円(1グループに1束)

### 【おすすめ】

・薪を作るところから実施することも可能

※詳細は、自然体験②木こりの薪づくり体験を参照

令和3年6月1日更新

## ●生活体験

## 防災炊事(11/11~4/30)



## 概要

ライフライン(電気、ガス、水道等)が途絶えた状況を想定し、限られた資源や身近なもの(ビニール袋)を使って食事をつくることで、いざという時に役に立つスキルを身につけます

## 人数

- ・200名程度
- ・1グループ5~6名程度

## 対象

- ・3年生~

## 実施期間

- ・通年

## 所要時間

- ・事前:1時間~
- ・当日:3時間~



## 活動場所

- ・くわの実広場

## 指導のねらい

- ・限られた資源をどのように活用するのか、役割分担等を考えることをとおして、主体的で対話的な学びを促す
- ・「できた」という経験により自信を培い、自己肯定感の向上を促す
- ・身近なものを活用することで、日常生活との結びつきを意識させ、防災への関心を高める

## 活動のながれおよび留意点①

## 【事前学習】

- ・事前学習は防災炊事のグループでの話し合いをとおして進める
- ※話し合った内容は、ノートやプリントにまとめて整理をする

## 〈基本〉

- ・まき割りの方法を調べる  
(動画、自然体験①薪割り体験を参照)
- ・火が起きる仕組みや、火おこしの方法を調べる
- ・新聞紙食器の作り方を調べる(生活体験⑧離災クラフトを参照)
- ・プログラムシートを確認し、必要なものや、あったら便利なものを検討する

## 〈応用〉

- ・防災教育を実施してから炊事に取り組むことで、より深い学びにつなげることが可能
- ※防災教育参考サイトは[こちら](#)(国土交通省防災教育ポータルサイト)

【当日】

※野外炊事場割当図(別紙例)にて割り当てられた範囲をご使用ください

※山の家職員からの全体説明はございません

① 食堂に食材、ビニール袋、スプーンを取りに行く

※食材はグループごとに分けられていません。人数に合わせて分量を調整し、お渡しいたします。目安を参考にし、どのように配布をするのかご検討ください。

※白米を分けるカップはご用意しておりません。

【目安】

- ・白米 76 人分(10キロ)で 1 袋
- ・レトルトカレー 30 人分で 1 箱

② 板とブロックで作業台をつくる

③ **小ホール**から使用する分だけの水をポリタンクにくむ

④ 薪割りをする

※動画、自然体験①薪割り体験を参照

【準備する薪の目安】

- ・割りばしくらいの太さ 10~15 本
- ・太い薪(割らない) 4 本
- ・中くらいの薪(太い薪の半分くらい) 残りの本数

⑤ **かまど周りの除雪を行う。**

⑥ 白米の準備をする(ビニール袋に1人分白米130g程度と水を米の表面から1センチくらい入れ、空気を抜き、袋の上のほうをしっかり縛る)

※自分が食べる白米、レトルトは各自で準備する



⑦ 鍋に米の入ったビニール袋とレトルトを入れ、どちらも浸る程度の水を入れて蓋をする



⑧ かまどで火をつけ、お湯を沸かす

※沸騰してから約 20 分~30 分でお米がたけます

⑨ お湯を沸かしている間に新聞紙食器を作る

⑩ 鍋から袋とレトルトを取り出し、新聞紙食器に盛り付けをする。お皿が汚れないよう、白米を袋から出さずに、ビニール袋ごと新聞紙食器にいれ、レトルトをかけて食べる



⑪ いただきます

※食事の際は、イス、ブロック、各自のレジャーシート等を使用し、感染症対策を十分にとってください

**※事前に割り当てられた室内での食事も可能です**

⑫ 片づけをする

・山の家が提供したものから発生したごみは**半地下炊事場のゴミ箱**へ、持ち込んだものから発生したごみは団体で持ち帰る

・燃え残りは、(別紙)野外炊事場割当図にて割り当てられた灰捨て場(ドラム缶)へ入れる

・使用した物品(鍋以外)は消毒する

⑩ どんなところが難しかったのか、うまくできたか等、体験して感じたことや学んだことを事前学習と紐づけて共有する

## 準備物品

### 【山の家で貸出可能なもの・提供するもの】

・白米、レトルトカレー、薪、ビニール袋、スプーン、ポリタンク、なた、薪割り台、鍋、火ばさみ、いす、作業台、ほうきなどの片付け用物品

※(別紙) 野外炊事場割当図にて割り当てられた場所や物品をご使用ください

### 【団体で準備するもの】

・新聞紙(焚き付け、新聞紙食器分)、マッチ、軍手、クレンザー、かなだわし、ゴミ袋、ふきんまたはキッチンペーパー、白米を分ける道具※必要があれば

## 備考

### 【料金(必須)】

・防災炊事代 1人 500円  
・薪代 1束 350円(1グループに1束)

### 【おすすめ】

・薪を作るところから実施することも可能

※詳細は、自然体験②木こりの薪づくり体験を参照

### 【その他】

・同時間帯利用が

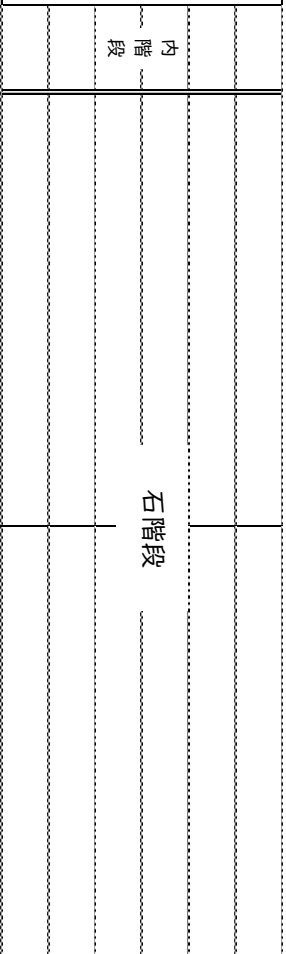
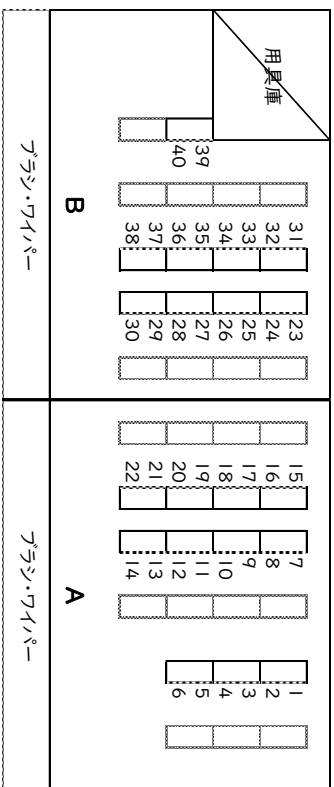
1 団体のみで、人数が 80 名前後の場合、薪ストーブを使った炊事が可能です。事前にお問合せください

令和3年9月23日更新

# 野外炊事場（くわの実広場・半地下炊事場）割当図

水場（半地下炊事場）

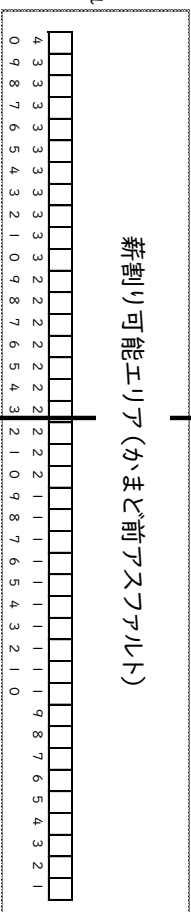
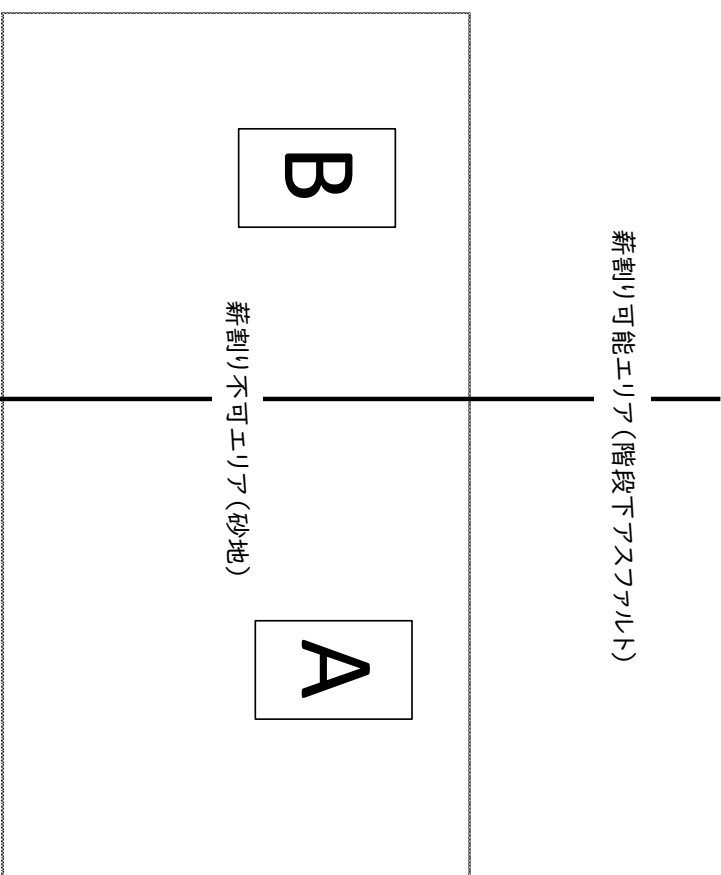
←小ホール・トイレ



団体	時機	時間	エリア 物品	かまび 水場
A団体 (80) 防災炊事●班	昼	11:00 ～ 14:00	A	1-22
B団体 (70) 防災炊事●班	昼	11:00 ～ 14:00	B	23-40
		～		
		～		

- ホウキ・スコップ
- 薪割り台16  
なた16  
火ばさみ16  
ちり取り8  
いす84  
作業台18  
一輪車3

- 薪割り台24  
なた24  
火ばさみ24  
ちり取り12  
いす150  
作業台27  
一輪車3



月 日(月)