技能章・研究ノート

野外炊事章

※技能章・研究ノート活用については、「技能章・研究ノートについて」を参照

参考書籍：技能章ガイドブック　炊事章、野営管理章

日本ボーイスカウト愛媛県連盟

松山地区　　　　第　　　　団

氏名

(1)戸外であり合わせの材料を用いて，地面を掘らない方法で，3種以上のかまどを作ること。また、常設かまどの正しい利用方法と注意点を説明できること。

スカウトライブラリー炊事章P.5～13　※以下、『炊』と略す。

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真・スケッチ |
| 作成日 |
| 作成場所 |
| 証明者サイン |
| 名称 | 写真・スケッチ |
| 作成日 |
| 作成場所 |
| 証明者サイン |
| 名称 | 写真・スケッチ |
| 作成日 |
| 作成場所 |
| 証明者サイン |

(2)ホワイトガソリン・灯油・ガスを使用するキャンピングストーブ(コンロ)と自然保護の関係について理解していること。また，1機種以上のキャンピングストーブを使用して炊事をした経験があり，取り扱い上の注意事項・特徴・手入れの方法が説明できること。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　炊P.24～25

キャンピングストーブと自然保護の関係

|  |
| --- |
|  |

キャンピングストーブ使用経験

|  |  |
| --- | --- |
| 使用機種 |  |
| 使用日時 |  |
| 使用場所 |  |
| 使用目的 |  |
| 証明者サイン |  |

取扱上の注意事項・特徴・手入れの方法　　　　　　　　　　　　　　　炊P.26～36

|  |  |
| --- | --- |
| 取扱上の注意事項 |  |
| 特徴 |  |
| 手入れの方法 |  |

(3)マッチに防水加工し，携帯用の防水容器に入れて提出すること。　　炊P.37～40

1級3(1)③共通

|  |  |
| --- | --- |
| 作成日・場所 | 　　　年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |

考査時に実物を提示すること

(4)班の炊事係として，次の野外料理を作ること。　　　　　　　　　　炊P.41～60

ア　食用野草を含む野菜料理2種以上※

イ　牛，豚，鶏などの肉料理2種以上

ウ　塩干魚および生魚の料理2種以上

エ　小麦粉を用いたダンパー，またはツイスト

　※学問上は樹木等でも、一般的に野草と紹介されているものは野草でよい。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ア食用野草を含む野菜料理 | 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |
| 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |
| 関連技能章12.観察章（１）食用植物、有害植物をそれぞれ２種以上見分ける<２級３（４）①と共通>。 |
| ※食用植物であっても、部位等によって有毒(害)であったり、あく抜き等の下ごしらえが必要であったりします。また、有毒(害)・薬草植物を、食用野草と間違え、食中毒等が発生しており、死亡事故などもあります。行政機関など公的機関のホームページなどで注意喚起されています。調べること、採取時だけでなく、調理前によく確認して、自信がなく、安全を確認出来ないものは使用しないこと‼図鑑などでもまれに記載誤りがあります。また、全く違う植物であったも、同じ名前又は似た名前で呼ばれるものもあり、注意が必要です。同じ科・目などでも、食用もあれば、有毒(害)なものもあります。 |
|  |  |  |  |
| イ牛・豚・鶏などの肉料理 | 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |
| 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |
|  |  |  |  |
| ウ塩干魚および生魚の料理 | 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |
| 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| エダンパ又はツイスト | 料理名 |  | 証明者サイン |
| 日時・場所 | 年　　月　　日　場所 |
| 材料 |  |
| 作り方 |  |

(5)川などの自然水を使用するときの簡易ろ過装置を図解し作成する。また、濾過後の水および生水の滅菌ができること。　　　　　　　　　　　　　　　　炊P.61～64

・簡易濾過装置

|  |  |
| --- | --- |
| 図解 | 写真 |

・滅菌方法

|  |
| --- |
|  |

(6)非常食（簡易食品を含む）5種をあげ，その扱い方を知ること。　　炊P.87～91

|  |  |
| --- | --- |
| 非常食 | 扱い方 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

(7)炊事用具の正しい使用と管理ができ、次の項目が実演できること。

野管P.20～23スカウトライブラリー野営管理章

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 炊事用具名 | 使用方法 | 管理方法 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

ア　包丁を用いて、料理に応じた野菜の切り方、魚の３枚おろし。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 種類 | 日時 | 場所 | 証明者サイン |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

　イ　使用した炊事用具で食中毒を引き起こさないための衛生管理方法。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 種類 | 日時 | 場所 | 証明者サイン |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

(旧炊事章参考)

樹木の種類によって，材の硬軟，火つきの難易，火持ちの良否，火力の強弱があることを知る。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　炊P.15～23

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 樹木の種類 | 材の硬軟 | 火つきの難易 | 火持ちの良否 | 火力の強弱 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

(旧炊事章参考)

次の食品を携行するための腐敗防止法(簡易加工を含む)と，キャンプ地における貯蔵法を知ること。ア　米飯　イ　生肉　ウ　生魚　　　　　　　　　　　　炊P.65～72

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品 | 腐敗防止法（簡易加工を含む） | キャンプ地における貯蔵法 |
| 米飯 |  |  |
| 生肉 |  |  |
| 生魚 |  |  |

(旧炊事章参考)

青少年期における発育成長に必要な栄養素の種類と，これらを多量に含有する代表的な食糧品を例示すること。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　炊P.73～79

・栄養素と食料品を記述

|  |  |
| --- | --- |
| 栄養素 | 代表的な食糧品 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

(旧炊事章参考)

非常応急炊き出し食30人前の献立表，および所要材料表，並びにその作業計画書（器材，人員，所要時間）を提出すること。　　　　　　　　　　　炊P.82～86、96～99

|  |  |
| --- | --- |
| 献立 |  |
| 材料 |  |
| 作業計画 |  |

別表を添付してもよい(旧炊事章参考)

非常食（簡易食品を含む）5種をあげ，その扱い方を知ること。　　　　炊P.87～91

|  |  |
| --- | --- |
| 非常食 | 扱い方 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |