

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。

食用野草を含む	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
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		

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と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