

野外炊事章報告書

日本ボーイスカウト大分県連盟 第 団 スカウト隊

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。

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	

常設かまどの正しい利用方法と注意点

--

(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。

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

取扱上の 注意事項	
特徴	
手入れの方法	

(3) マッチを防水加工し、携帯用の防水容器に入れて提出すること。

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。

ア 食用野草を含む野菜料理 3 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 3 種以上

エ 小麦粉を用いたダンパー、またはツイスト

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		
	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
牛 ・ 豚 ・ 鶏 な ど	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

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		
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		
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		
ダ ン パ 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、滅菌ができること。

・簡易濾過装置の図解

--

・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。

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。

炊事用具名	使用方法	管理方法

①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。

②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。