

巨大鍋野外炊事

巨大鍋 焼きそば

みんなで協力して全員分の焼きそばをつくろう。





対象	50 人以上、200 人以下
時間の目安	3 時間程度
持ちもの	洗剤（手洗い石けん/食器用洗剤/クレンザー）・スポンジ・ナイロンたわし、 たわし・マッチ・新聞紙・軍手・ふきん・ぞうきん・エプロン・三角巾 その他必要だと思われるもの
食材等内容	蒸し麺・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・もやし・紅ショウガ・粉末ソース・青のり、油 （わかめスープ：中華スープの素・乾燥わかめ） ※事前にお申し込みください。費用は「食堂利用のご案内」をご参照ください。 ※別途、バタ薪の注文が必要です。3～4 束をめどにお申し込みください。 わかめスープを作る場合は 1 班につき 1.5 束を目安にお申し込みください。
貸出品	◎食堂より貸出 包丁（各班 2 本）・まな板・食器セット・鉄へら ◎野外炊事倉庫より貸出（巨大鍋は別途レンタル料¥10,000 が発生します） 巨大なべ・巨大木べら・ボウル・ザル・やかん・なべ・なべぶた

事前準備

- ① 第2炊事場の確保
利用打合せ会で第2炊事場の確保が必要です。
- ② 食材、バタ薪、巨大鍋の注文
「食事・おやつ等申込書」、「薪・クラフト等申込書」を用いて注文します。
- ③ グループの役割分担などの話し合い
かまど係・焼きそば準備係・スープ係等の役割分担をし、当日の流れを確認します。
- ④ (当日)場所の確認
グループの調理机・野外食卓・かまどの割振り等を確認します。

焼きそばの作り方

 ① 〈下ごしらえ〉 キャベツは一口大、玉ねぎはスライスし、もやしは袋から出し、さっと水洗いをしておく。 麺はボウルに出してほぐす。	 ② 〈炒める〉 巨大鍋にサラダ油を引き、肉をよく炒めます。野菜をさっと炒めたら、上に麺を乗せ焼き上げる。	 ③ 〈完成〉 水分が飛んだら、粉末ソースをふりかけ、まんべんなく混ぜます。お好みで紅ショウガ、青のりを盛りつけて完成です。
---	---	--