

ふれあい・協力

コミュニケーション

信頼関係

達成感

対象学年

園児 小学生(低・中・高)

中学生以上

びっくり! 野外炊事(ランチ・ディナー)



プログラムの概要

この活動のキーワードは、「コミュニケーション」、「協力」、「協動」、「仲間づくり」です。

従来の野外炊事は、調理するメニューが決められている場合がほとんどですが、この活動は、提示された食材から自分たちでメニューを考えて調理する「課題解決型野外炊事」です。

限られた食材をいかに有効に使うかグループ内での話し合いはもちろんですが、必要な食材や道具の貸し借り等、ほかのグループともコミュニケーションを行わないと考えたメニューは完成しません。

所要時間：4～5時間程度

びっくり! 野外炊事(ランチ・ディナー)

1 活動のねらい

- ・グループで行動し、課題に対してグループ内で協力することを通して、コミュニケーションを促し、仲間づくりをすすめます。

2 活動のフィールド

- ・キャンプ場 野外炊事棟 (A～D) 最大50人程度／棟
- ・第2 野外炊飯棟 最大120人程度
- ・ふれあい棟実習室 最大50人程度

3 準備品

団体・個人で用意するもの：洗剤、かねだわし、スポンジ、ふきん、ぞうきん、マッチorライター、新聞紙、軍手、うちわ、ゴミ袋

自然の家で用意するもの：野外炊事用具一式、薪、食材（食堂に注文する）

4 活動の手順

(1) 指導者・引率者が行う事前準備

①自然の家に来る前に・事前打ち合わせの時に

- ・食堂の野外炊事のメニューから人数に応じたメニューを注文します。

朝食セット①	朝食セット②	モーニングセット	煮込みうどん	野菜炒めセット
お好みセット	スパゲティーミートソース	カレーライス	焼きそば	豚汁セット
豚鍋（ご飯付き）	豚鍋（うどん付き）	ハンバーグセット	焼き肉セット	
バーベキューセット	ライスピザ	（1セット8人分	※1／2セット4人分もあります）	

詳しくは食材内容については、「利用の手引き」を参照。

- ・4グループ 32人で実施する場合は、モーニングセット、スパゲティーミートソース、ライスピザ、カレーライス各1セットずつ等を自由に選択し、注文します。食材が多様な方が、創造性豊かなメニューを考えることができます。

②活動を始まる前に

- ・用意されたメニューの食材を同じ食材でまとめて並べておきます。この時、カレーやお好み焼き等の作り方が記載されている箱や袋は取り除いておくとよいでしょう。

(2) 活動

①食材を全体に提示し、「びっくり！野外炊事(ランチ・ディナー)」について説明しながら、食材を確認していきます。

例）「ここにある食材を自由に使って、自分たちの創造力を働かせてメニューを考えて料理を作りましょう。」

②食材を見て、グループで何を作るか、そのために何が必要か等考えます。（用具等も含む）

③提示された食材から自分たちが考えたメニューに必要な食材を選択します。

- ④使いたい食材や道具等が重なった場合や食材が残ってしまった場合は、その場でグループに解決方法を考えさせます。

ポイント Win-Loseの対処方法よりもWin-Winの考え方で解決させます。

Win-Lose Aの望みはかなうが、Bの望みはかなわない対処の方法

じゃんけんのように勝ち負けのある対処方法

Win-Win 両者が自分たちの望むようになる対処方法

双方で話し合い勝ち負けのない対処方法

- ⑤会食開始時刻を定めて、調理を開始します。

・包丁の使い方や管理、火の取り扱い等、安全に特に留意します。

- ⑥会食の方法は、バイキング形式で会食すると他のグループのものも食べることができ、楽しさが倍増します。



食材を見て、必要な食材を相談し、メニューを考える子どもたち。



グループの食材が決まり、会食時刻を決定し、いよいよ調理開始。



話し合いの内容をもとに作業を分担し、活動をすすめる。



いよいよ、完成。料理名、工夫したこと等を発表し、バイキング形式で会食がスタート。

メニュー参考例（小学生4～6年生のグループ）

本格派「ミックスピザ」



「肉がないので、ベーコンじゃが」



そば麵ナポリタン・チーズ添え



ふりかえりのポイント

- ・会食前に簡単に、料理名やワンポイント工夫など「自分たちの料理についての思い」について発表し合う。
- ・会食後に「ふりかえり」の時間を設定し、感じたことを共有しあい、次の活動に生かしていくようにする。
- ・自分の思いを伝えることができましたか。
- ・仲間のよいところをあげてみよう。
- ・ビックリ野外炊事は、楽しかった？ 楽しくなかった？ どうして？ どこが？ どうしたらいい？
- ・食材を見てメニューを決めるとき、思った食材が手に入らなかったとき、調理のとき、グループの中で、何があった？ 何が起こった？ どう解決した？ 何がうまくいった？
- ・この活動で、何を感じた？どうする方がよかったです？次はどんなふうにやる？ 次はどうする？
- ・この活動での学んだことを○個あげてみよう。
- ・この活動からの学びを学校生活や日常の生活で生かせるとしたらどんな場面で、どんなことかな？

5 活動上の留意点

- (1) 指導者は、子どもたちの話し合い活動を見守り、時間が十分にとれるようにすることがこの活動での大切なポイントです。
例) 食材を選ぶ時やメニューを考える時の時間
グループ同士の対立が起きたときの解決方法
- (2) 子どもたちが、安全に学習を行えるように、火の扱い、包丁の扱い、なたの扱い等には十分注意しましょう。
- (3) 楽しい雰囲気で食事作りが進められるように「いい考えだね。」「おいしいものができそうだね。」などと意欲を喚起する言葉掛けをしましょう。

6 参考文献

プロジェクトアドベンチャーの実践 対立がちからに
グループづくりに生かせる体験学習のすすめ みくに出版
プロジェクトアドベンチャージャパン訳著

ねらい別活動プログラム集「びっくり！野外炊事（ランチ・ディナー）」

発行日：平成19年2月28日

発 行：独立行政法人国立青少年教育振興機構

国立妙高青少年自然の家

<http://myoko.niye.go.jp/>

所在地：〒949-2235 新潟県妙高市大字関山6323-2

執 筆：伊藤 健文（企画指導専門職）