

# 炊事章報告書

日本ボーイスカウト富山県連盟

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。

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) 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。

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

\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日 調査 場所 \_\_\_\_\_

(3) 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	

(4) 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

(5) 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	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		

(6) 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



(7) 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

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		

(8) 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。

・ 栄養素と食料品を記述

栄養素	代表的な食糧品

(9) 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。

献立	
材料	
作業計画	

別表を添付してもよい

(10) 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

(11) 炊事用具の正しい使用と管理ができること。

炊事用具名	使用方法	管理方法