

野外カレーライス作りの様子



ドラム缶コンロに炭火をおこします。



野菜の皮むきやカットは炊事棟が各テーブルで行います。



米とぎ。1つの飯ごうで最大5人分炊くことができます。



飯ごうのフタに研磨洗剤で番号を書き、区別します。



特大鍋1つ、飯ごう6つで30人分の調理が可能です。



煮炊きの間に洗い物をしています。



煮えて浮き上がってくるふたを、棒で押さえます。



たっぷりできました。おこげもおいしそうです。



カセットコンロを用いてのカレー作りも可能です。炊いたご飯を食堂に注文することも出来ます。



雨天時は大屋根広場で煮炊きできます。七輪の炭火も利用できます。



バーベキューコンロを用いて、班ごとの炊飯も可能です。



ゴミは燃やせるゴミと生ゴミに分別します。