

# ACON2020 プログラムガイド



プログラムNo.	B-1		
プログラム名	mocomocoキッチン		
どんなことするの？	キャンプ事前準備に『あること』をすると⇒野外炊事が劇的に変化！		
実施日時	20日 10:00~13:00(3時間) 21日 10:00~13:00(3時間)		
募集人員(各回)	6	人	最少催行人員(各回) 2人
予約	あり・なし	最終受付時間(各回)	開始時間30分前

## 実施内容

- 1) 水を得る！
  - ・簡易ろ過装置を作って実験
  - ・炊事章の細目を達成させるテクニックをまずは大人が取得する
  - ・ビーバー隊やカブ隊もろ過装置を使っての実験プログラムネタ。
- 2) 腐敗防止の原理を知る！
  - ・キャンプ中の食材がすぐ痛むのはなぜ・・・？
  - ・クーラーボックスを使用しなくとも食材が長持ちする方法を知る
- 3) 保存食って便利！
  - ・肉や野菜の長期保存方法を知っておく。
  - ・保存食を使うとキャンプの野外料理時間が短縮できる
- 5) 実食！！！！
  - ・保存加工した肉野菜を使っての調理、昼食。
  - ・保存食用、手作りパンと手作りジャム付き

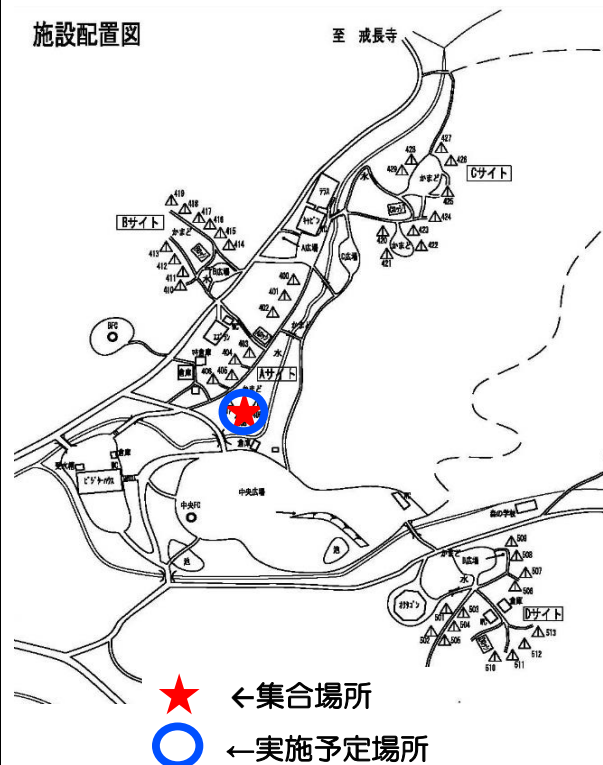


## 持ち物

- ・作業用手袋(野外炊事用・軍手等)
- ・タオル(このプログラム専用1枚ご用意下さい)
- ・ナイフ(指導者はやはりナイフ)
- ・雨具 ・水筒
- ・食器セット
- ・必要書籍  
(野外炊事・スカウトハンドブック) ※あれば。

## 実施場所

### 施設配置図



## 服装・留意点

- ・汚れてもいい服装でお越し下さい。
- ・チーフを着用して下さい。

特記事項&こもれびカフェで事前にやっておける事