

食材系の指令書（6人用）

準備	食材の入った「かご」を持ってくる。 野外炊飯倉庫の「右側」のトビラから入ってね
	食材をとりに行くときに、「ハンドソープ」と「アルコールスプレー」をとってくる。 「右側トビラ」から入って、つきあたりの棚にあります

ごはん づくり	「調理器具係」「食器係」と協力して、「食器」や「調理器具」を洗い、ご飯が炊けるまでに、野菜を切る。 野菜をうすく切った方が、カレーが早くできます。
	ご飯が炊けたら、カレーを作る。 水の量注意！！

かた つけ	洗剤とスポンジを使い、「食器係」「調理器具係」と協力して、食器と調理器具を洗い、水できれいにゆすぐ。
	ふきんで、水をすべてふきとる。 裏も表、両面ともふくこと！！
	全部の作業が終わったら、みんなで協力して、自分たちが使った場所の掃除をして（テーブル・かまど台はぞうきんでふく）、班の「洗い場」の掃除をする。 「洗い場」掃除は、ご飯粒1粒、野菜の切れ端1つあってもいけません！！ 最後に、「洗い場」の排水溝のゴミを捨てること。

食器系の指令書（6人用）

準備	必要な数だけ、お皿とスプーンを持ってくる 野外炊飯倉庫の「真ん中」のトビラから入ってね。
----	---

ごはん づくり	「食材係」「調理器具係」と協力して、「食器」や「調理器具」を洗い、ご飯が炊けるまでに、野菜を切る。 野菜をうすく切った方が、カレーが早くできます。
	ご飯が炊けたら、カレーを作る。 水の量注意！！

かた つけ	洗剤とスポンジを使い、「食材係」「調理器具係」と協力して、食器と調理器具を洗い、水できれいにゆすぐ。
	ふきんで、水をすべてふきとる。 裏も表、両面ともふくこと！！
	全部の作業が終わったら、みんなで協力して、自分たちが使った場所の掃除をして（テーブル・かまど台はぞうきんでふく）、班の「洗い場」の掃除をする。 「洗い場」掃除は、ご飯粒1粒、野菜の切れ端1つあってもいけません！！ 最後に、「洗い場」の排水溝のゴミを捨てること。

調理器具系の指令書（6人用）

準備	必要な調理器具を持ってくる 野外炊飯倉庫の「真ん中」のトビラから入ってね。
ごはん づくり	「食材係」「食器係」と協力して、「食器」や「調理器具」を洗い、ご飯が炊けるまでに、野菜を切る。 野菜をうすく切った方が、カレーが早くできます。
	ご飯が炊けたら、カレーを作る。 水の量注意！！
かた つけ	洗剤とスポンジを使い、「食材係」「食器係」と協力して、食器と調理器具を洗い、水できれいにゆすぐ。
	ふきんで、水をすべてふきとる。 裏と表、両面ともふくこと！！
	全部の作業が終わったら、みんなで協力して、自分たちが使った場所の掃除をして（テーブル・かまど台はぞうきんでふく）、班の「洗い場」の掃除をする。 「洗い場」掃除は、ご飯粒1粒、野菜の切れ端1つあってもいけません！！ 最後に、「洗い場」の排水溝のゴミを捨てること。

はがま 羽釜系の指令書（6人用）

準備	「 ^{はがま} 羽釜」と「 ^{はがま} 羽釜のフタ」を持ってくる。 野外炊飯倉庫の「左側」のトビラから入ってね
ごはん づくり	「 ^{なべ} お鍋係」と協力して、お米を洗い、 ^{かま} 釜にに入れて、水を入れる（水の量注意！！）
	かまどに「 ^{かま} お釜」をのせ、ご飯をたく。（炊きあがりを見逃さないように。）
	かまどから「 ^{かま} お釜」を下ろし、ご飯をむらす。
かた つけ	「かまど係」と協力して、「クレンザー」と「スチールたわし」を使って、「 ^{かま} お釜」洗いをする。 米粒がすべて落ちるようにすること！！ 外側もきれいに洗うこと（黒いススが手につかないように）
	スポンジと洗剤で、「 ^{かま} 釜のフタ」を洗う。
	全部の作業が終わったら、みんなで協力して、自分たちが使った場所の掃除をして（テーブル・かまど台はぞうきんでふく）、班の「洗い場」の掃除をする。 「洗い場」掃除は、ご飯粒1粒、野菜の切れ端1つあってもいけません！！ 最後に、「洗い場」の排水溝のゴミを捨てること。

なべ お鍋係の指令書（6人用）

準備	「中鍋」と「中鍋のフタ」、「火バサミ」を持ってくる。 野外炊飯倉庫の「左側」のトビラから入ってね
ごはん づくり	「かまど係」と協力して、かまどに火をつける。（つけ方をよく聞くこと。） 火は、強すぎないように！！強火だとご飯がこげます。 ちょうどいい火加減を維持することが難しい。それがプロの技です。
	火が弱くなってきたら、火が強くなりすぎないように、少しずつ、薪を加えること。
	「ご飯炊き」や、「カレーづくり」の手伝いをする。
かた つけ	「クレンザー」と「スチールたわし」を使って、「お鍋」洗いをする。 カレーがすべて落ちるようにすること！！ 外側もきれいに洗うこと（黒いススが手につかないように）
	スポンジと洗剤で、「鍋のフタ」を洗う。 全部の作業が終わったら、みんなで協力して、自分たちが使った場所の掃除をして（テーブル・かまど台はぞうきんでふく）、班の「洗い場」の掃除をする。 「洗い場」掃除は、ご飯粒1粒、野菜の切れ端1つあってもいけません！！ 最後に、「洗い場」の排水溝のゴミを捨てること。

かまど係の指令書（6人用）

準備	「かまど」と、「薪」を2束もってくる。 「かまど」は野外炊飯倉庫の外のところ、「薪」は巻き置き場にあります。
ごはん づくり	「お鍋係」と協力して（「お鍋係」が羽釜の米の水を入れた後）かまどに火をつける。（つけ方をよく聞くこと。） 火は、強すぎないように！！強火だとご飯がこげます。 ちょうどいい火加減を維持することが難しい。それがプロの技です。
	火が弱くなってきたら、火が強くなりすぎないように、少しずつ、薪を加えること。
	「ご飯炊き」や、「カレーづくり」の手伝いをする。
かた つけ	かまどの中の、灰、燃え残った薪を、灰捨て用のドラム缶の中に捨てる。 あまった薪を、決められた場所へもどす。
	「お釜係」と協力し、「クレンザー」と「スチールたわし」を使って「お釜」洗いをする。 米粒がすべて落ちるようにすること！！ 外側もきれいに洗うこと（黒いススが手につかなくなるくらいまで） 全部の作業が終わったら、みんなで協力して、自分たちが使った場所の掃除をして（テーブル・かまど台はぞうきんでふく）、班の「洗い場」の掃除をする。 「洗い場」掃除は、ご飯粒1粒、野菜の切れ端1つあってもいけません！！ 最後に、「洗い場」の排水溝のゴミを捨てること。