

食材系の指令書（ 8 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（ 8 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。

調理器具係 の指令書（8人用）

準備	調理器具係 と協力をして、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。

調理器具係 の指令書（8人用）

準備	調理器具係 と協力をして、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って、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 羽釜係の指令書（ 8 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} 釜にいれて、水を入れる（水の量注意！！）
		かまどに「 ^{なべ} 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「 ^{なべ} 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（ 8 人用 ）

準備		「 ^{なべ} 中鍋」と「 ^{なべ} 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		「 ^{なべ} お釜係」と協力して、お米を洗い、 ^{かま} 釜にいれて、水を入れる（水の量注意！！）
		かまどに「 ^{なべ} 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「 ^{なべ} お釜」を下ろし、ご飯をむらす。
かた つけ		「 ^{なべ} 薪係」と協力して、「クレンザー」と「スチールたわし」を使って、「 ^{なべ} 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、「 ^{なべ} 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（8人用）

準備	「かまど」をもってくる。 野外炊飯倉庫の外にあります。
ごはん づくり	「薪 <small>まき</small> 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！！強火だにご飯がこげます。 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。
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。
	「お釜 <small>かま</small> 」係と協力して、「クレンザー」と「スチールたわし」を使って、「お釜 <small>かま</small> 」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。

薪まき係の指令書（8人用）

準備	「薪 <small>まき</small> 」を2束もってくる。 「薪 <small>まき</small> 置き場」にあります。
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！！強火だにご飯がこげます。 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 <small>まき</small> を加えること。
かた つけ	あまった薪 <small>まき</small> を、決められた場所へもどす。
	「お鍋 <small>なべ</small> 係」と協力して、「クレンザー」と「スチールたわし」を使って、「お鍋 <small>なべ</small> 」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。