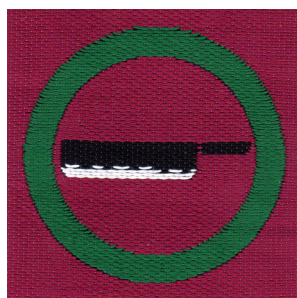


技能章

炊事章

Scout Association of Japan



第 団

所属

氏名

炊事章

- 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。
.....
- 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。
.....
- 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、取扱上の注意事項・特徴・手入れの方法が説明できること。
.....
- 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。
.....
- 5 班の炊事係として、次の野外料理を作ること。
 - (1) 食用野草を含む野菜料理 3種以上
 - (2) 牛、豚、鶏などの肉料理 2種以上
 - (3) 塩干魚および生魚の料理 3種以上
 - (4) 小麦粉を用いたダンパー、またはツイスト
.....
- 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。
.....
- 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。
 - (1) 米飯 (2) 生肉 (3) 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。
.....
- 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、ならびにその作業計画書(器材、人員、所要時間)を提出すること。
.....
- 10 非常食(簡易食品を含む)5種をあげ、その扱いを知ること。
.....
- 11 炊事用具の正しい使用と管理ができること。
.....

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・スケッチなど
作成日	場所	
年 月 日		
材料		
解説・感想など		証明者のサイン

名称		写真・スケッチなど
作成日	場所	
年 月 日		
材料		
解説・感想など		証明者のサイン

名称		写真・スケッチなど
作成日	場所	
年 月 日		
材料		
解説・感想など		証明者のサイン

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。

■ 防水マッチ

材料

作り方

防水ケースの材質

5 班の炊事係として、次の野外料理を作ること。

- (1) 食用野草を含む野菜料理 3種以上
- (2) 牛、豚、鶏などの肉料理 2種以上
- (3) 塩干魚および生魚の料理 3種以上
- (4) 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

作成日

年

月

日

作成場所

材料

作り方(料理写真貼付)

 食用野草を含む野菜料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 食用野草を含む野菜料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 牛、豚、鶏などの肉料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 牛、豚、鶏などの肉料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 塩干魚および生魚の料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 塩干魚および生魚の料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 塩干魚および生魚の料理

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

 小麦粉を用いたダンパー、またはツイスト

料理名

作成日 年 月 日 作成場所

材料 作り方(料理写真貼付)

10 非常食（簡易食品を含む）5種をあげ、その扱いを知ること。

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	使用方法	管理方法