

福井県立奥越高原青少年自然の家食事提供等業務 月別提供数(令和6年度下半期・令和7年度上半期)

			令和7年4月	5月	6月	7月	8月	9月	R6.10月	11月	12月	令和7年1月	2月	3月	合計
食堂食	朝食	幼児向け													0
		小学生向け	188	1,830	1,079	1,154	1,415	155	633	294	214	216	176	324	7,678
		大人向け													0
	昼食	幼児向け			17	21	125								163
		小学生向け	30	578	196	539	420	43	343	84	223	99	30	303	2,888
		大人向け													0
	夕食	幼児向け			40	113									153
		小学生向け	35	1,041	964	834	771	206	359	279	216	216	173	134	5,228
		大人向け	151	583		27	100		133	19			4	47	1,064
	食堂食計		404	4,032	2,296	2,688	2,831	404	1,468	676	653	531	383	808	17,174
野外食	カレーライス			490	847	374	173		399						2,283
	牛すき丼			108		40	100		57						305
	バーベキュー					249	258		10						517
	サンドイッチ				76	167	56		20						319
	焼きむすび					10	34								44
	その他			49		224	143	10	39						465
	野外食計		0	647	923	1,064	764	10	525	0	0	0	0	0	3,933
弁当	おにぎり			81			26								107
	おにぎり弁当おかずあり			218	367	577	177	137	260	141	182	15		90	2,164
	幕の内弁当			279							16	47		59	401
	弁当計		0	578	367	577	203	137	260	141	198	62	0	149	2,672
飲料	飲料水(500ml)			351	557	510	24		4	13				2	1,461
	お茶(500ml)			2,566	1,236	1,782	154	45	550	72	81	144		62	6,692
	ジュース(500ml)			524	355	1,048	395		247	30	13				2,612
	紙パック飲料				258	1	45				45				349
	飲料計		0	3,441	2,406	3,341	618	45	801	115	139	144	0	64	11,114
クラフト	焼き板・ネイチャープレート			166	237	69	62		56	25	16				631
	記念バッジ				8	67		22			6	28	12		143
	Myスプーン・Myフォーク			246	493	80	21	29	177		11				1,057
	バードコール			78	25	55	44	35	51		40			21	349
	トントウ				13		7								
	アクリルカラー			1	2					2	3	2			10
	クラフト計		0	491	778	271	134	86	284	27	76	30	12	21	2,210
燃料等	薪			81	136	106	34	2	77						436
	炭			6	7	47	36		2						98
	井桁			9		2	5								16
	ろうそく			407	716	245			129	50			12		1,559
	燃料等計		0	503	859	400	75	2	208	50	0	0	12	0	2,109

(参考資料2)

令和7年野外食月別団体数

メニュー	5月	6月	7月	8月	9月	10月	合計
カレーライス	7	11	5	8		6	37
牛すき丼	2		1	5		1	9
バーベキュー			2	8			10
サンドイッチ	1		3	3		1	8
焼きむすび			1	2			3
その他		1			4	2	7
合 計	10	12	12	26	4	10	74

※1つの団体が複数メニューまたは複数回野外炊さんを実施する場合がある

令和7年野外食月別運搬回数

メニュー	5月	6月	7月	8月	9月	10月	合計
スクールキャンプ場	10	12	9	16	4	5	56
トレーニングキャンプ場							0
レクリエーションキャンプ場							0
合 計	10	12	9	16	4	5	56

野外炊さん一覧

実施可能期間：キャンプ場オープン期間(5月～10月頃)

メニュー	所要時間 (めやす)	食材セット料金 燃料代・追加オプション料金	準備物
カレーライス	4時間	1人分:850円 追加の米1合:150円	団体:ライター 個人:ふきん2枚 スプーンか箸 軍手(綿・イボ無し) ※薪を必要数ご注文ください。
牛すき丼	3時間	1人分:950円 追加の米1合:150円	
バーベキュー	3時間	1人分:1,500円 追加の米1合:150円 追加の焼きそば麺1玉(ソース付):100円	団体:ライター 個人:ふきん2枚 軍手(綿・イボ無し) ※紙皿・割り箸は食材セットに含む。 追加の紙皿・割り箸1人分:30円 ※炭を必要数ご注文ください。 (炭1袋で1班調理可)
ピザ ピザ窯ピザ	4時間	1人分:700円 ※繁忙期(6～8月)は注文不可、その他の月是要相談	個人:ふきん2枚 軍手(綿・イボ無し) ※炭を必要数ご注文ください。 (炭1袋で2班調理可)
バウムクーヘン	3時間	1人分:500円 ※繁忙期(6～8月)は注文不可、その他の月是要相談	個人:ふきん2枚 軍手(綿・イボ無し) ※炭を必要数ご注文ください。 (炭1袋で2班調理可)
サンドイッチ ホットサンドイッチ	1時間	1人分:600円	ホットサンドにする場合のみ 団体:ライター、アルミホイル 個人:軍手(綿・イボ無し) 牛乳パック2個(開かずに)
焼きむすび	1時間	2個入り:300円 3個入り:450円	団体:ライター、アルミホイル (くっつきにくいもの) 個人:軍手(綿・イボ無し) 牛乳パック1～2個(開かずに)

薪1束(かまど1つ分):780円 炭1袋(U字溝1つ分):2,000円

カレーライス

所要時間 4時間

料金 食材費 1人 850円
追加のオプション：米1合 150円
薪代 1束 780円(かまど1つ分)

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、薪、なた、うちわ、火ばさみ、新聞紙、炊さん用具セット（飯ごう、しゃもじ、鍋、ざる、ボウル、バケツ、包丁、ピーラー、おたま、まな板、カレー皿、コップ）

団体準備物

【団体】ライター（チャッカマンなど）
【個人】スプーン、ふきん（2枚）、軍手（綿・イボ無し）

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

カレー

- ①野菜を洗って薄く切る。切った野菜とほぐした肉を鍋に入れる。
- ②鍋に水を少なめに入れる。（具材がひたひたにつかるまで）
- ③飯ごうといっしょに鍋をかまどにセットし、薪に火をつける。
- ④カレールーを細かく刻む。
- ⑤カレーは約40分で煮える。煮えたらカレールーを入れて軽く混ぜ、鍋を火からおろす。

ごはん

- ①米をはかって、飯ごうの中でとぐ。
- ②飯ごうに必要な分量の水を入れる。
- ③鍋と一緒にかまどにセットし、薪に火をつける。（約15分で炊ける）

【食材内容（1人分）】

- ・米・・・・・・・・・・1合
- ・牛肉・・・・・・・・・・40g
- ・じゃがいも・・・・・・・・50g
- ・玉ねぎ・・・・・・・・・・60g
- ・にんじん・・・・・・・・・・30g
- ・カレールー・・・・・・・・30g
- ・福神漬・・・・・・・・・・適量



牛すき丼

所要時間 3時間

料金 食材費 1人 950円
追加のオプション：米1合 150円
薪代 1束 780円(かまど1つ分)

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、薪、なた、うちわ、火ばさみ、新聞紙、炊さん用具セット（飯ごう、しゃもじ、鍋、ざる、ボウル、バケツ、包丁、まな板、おたま、計量カップ、茶わん、コップ）

団体準備物

【団体】ライター（チャッカマンなど）
【個人】箸、ふきん(2枚)、軍手(綿・イボ無し)

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

牛すき

- ①野菜を洗って切る。豆腐を切る。
- ②ボウルに水をはり、車麴を入れてもどし、水気をしぼる。
- ③鍋に調味料と水(120cc×人数)を入れ、ほぐした肉を入れる。
- ④飯ごうと一緒に鍋をかまどにセットし、薪に火をつける。
- ⑤肉に味がしみこむまで煮込む。
- ⑥長ねぎ、車麴、豆腐、卵を鍋に加える。
- ⑦野菜が煮え、卵にしっかりと火が通ったらできあがり。

ごはん

- ①米をはかって、飯ごうの中でとぐ。
- ②飯ごうに必要な分量の水を入れる。
- ③鍋と一緒に飯ごうをかまどにセットし、薪に火をつける。(約15分で炊ける)

【食材内容（6人分）】

- ・米・・・・・・・・・・6合
- ・牛バラ肉・・・・・・・・480g
- ・長ねぎ・・・・・・・・1本
- ・木綿豆腐・・・・・・・・1丁
- ・車麴・・・・・・・・・・1パック
- ・卵・・・・・・・・・・2個
- ・しょうゆ・・・・・・・・80cc
- ・みりん・・・・・・・・30cc（大2）
- ・砂糖・・・・・・・・・・27g（大3）
- ・だし・・・・・・・・・・4g（小2）



バーベキュー

所要時間 3時間

料金 食材費 1人 1,500円(紙皿2枚・割り箸1膳 付き)
追加のオプション：焼きそば麺1(玉子ソース付き) 100円
米1合 150円
紙皿2枚・割り箸1膳 1セット 30円
炭代 1袋 2,000円(U字溝1つ分)

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、炭、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋、バーベキュー用具セット(鉄板、ざる、ボウル、バケツ、トング、へら、包丁、まな板、バット、食用油ボトル、コップ)

団体準備物

【個人】ふきん(2枚)、軍手(綿・イボ無し)

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

- ①炭火をおこす。
- ②野菜などを洗って切る。
- ③鉄板でよく焼く。

【食材内容(1人分)】

・肉類	300g
・たれ	30g
・キャベツ	40g
・玉ねぎ	50g
・ピーマン	15g
・もやし	40g
・とうもろこし	25g
・ウインナー	2本
・塩	適量
・こしょう	適量
・食用油	適量



*焼きそばを希望される場合は、追加注文をお願いします。

ピザ（ダッチオーブン）

※繁忙期（6月～8月）は実施不可。その他の期間については要相談

所要時間 4時間

料金 食材費 1人 700円
炭代 1袋 2,000円（U字溝1つに2班分のダッチオーブンが置ける。）

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、湯沸かしポット
発泡スチロール箱、炭、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋
炊さん用具セット（ダッチオーブン、ざる、ボウル、バケツ、計量カップ、バット、包丁、まな板
ラップ、アルミホイル、カレー皿、スプーン、ピザカッター、食用油ボトル、コップ）

団体準備物

【個人】ふきん（2枚）、軍手（綿・イボ無し）

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

- ①材料（小麦粉、ドライイースト、食塩、食用油、ぬるま湯 50cc×人数）を混ぜ合わせ、約10分間こねる。
- ②生地をボウルに入れてラップをかけ、お湯をはった発泡スチロール箱で30～50分1次発酵させる。
1次発酵の間に炭火をおこしておく。（炭火の近くでボウルごと温めてもよい）
- ③具材を切る。
- ④カレー皿にアルミホイルをかぶせて食用油をぬる。
- ⑤1次発酵が終わった生地を、軽くこねてガスを抜き、人数分に切り分ける。
- ⑥⑤の生地を再度ボウルに戻し、お湯をはった発泡スチロール箱で20分ほど2次発酵させる。
- ⑦2次発酵の終わった生地をアルミ皿の上で、外側に向かって広げてのばす。
- ⑧⑦にソースをぬり、具材をのせる。
- ⑨アルミ皿をカレー皿からはずし、アルミ皿ごとダッチオーブンで焼く。（1回1枚 5～10分程度）
ふたの上にも炭をおく。（ダッチオーブンの取り扱い時には耐熱手袋を使用し、火傷に注意する）

【食材内容（6人分）】

・小麦粉	600g
・塩	少々
・食用油	60g
・ドライイースト	15g
・ピザソース	適量
・ピザ用チーズ	適量
・ベーコン	適量
・ミニトマト	適量
・バジル	適量



ピザ（ピザ窯）

※繁忙期（6月～8月）は実施不可。その他の期間については要相談

所要時間 4時間

料金 食材費 1人 700円 薪代 1束 780円

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、湯沸かしポット
発泡スチロール箱、薪（広葉樹）、窯、パーラー、机、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋、炊さん用具セ
ット（ざる、ボウル、バケツ、計量カップ、バット、包丁、まな板、ラップ、アルミホイル、カレー
皿、スプーン、ピザカッター、食用油ボトル、コップ）

団体準備物

【個人】ふきん（2枚）、軍手（綿・イボ無し）

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

※窯の片付けについては、利用団体で行う。（ピザ窯の残った炭を掃き出し、炭を所定の場所へ捨てる）

【作り方】

①ピザ窯担当者（2人程度）を決め、ピザ窯の準備を行う。

薪（広葉樹）を入れて火をつける。ピザを焼くまでにピザ窯内の温度が190度以上になるようにする。

②材料（小麦粉、ドライイースト、食塩、食用油、ぬるま湯 50cc×人数）を混ぜ合わせ、約10分間こねる。

③生地をボウルに入れてラップをかけ、お湯をはった発泡スチロール箱で30～50分1次発酵させる。

④具材を切る。

⑤カレー皿にアルミホイルをかぶせて食用油をぬる。

⑥1次発酵が終わった生地を、軽くこねてガスを抜き、人数分に切り分ける。

⑦⑤の生地を再度ボウルに戻し、お湯をはった発泡スチロール箱で20分ほど2次発酵させる。

⑧2次発酵の終わった生地をアルミ皿の上で、外側に向かって広げてのばす。

⑨⑦にソースをぬり、具材をのせる。

⑩アルミ皿をカレー皿からはずし、アルミ皿ごとピザ窯で焼く。（1回2～3枚 2分程度）

（耐熱手袋を使用し、火傷に注意する）

【食材内容（6人分）】

- ・小麦粉・・・・・・・・・・600g
- ・塩・・・・・・・・・・少々
- ・食用油・・・・・・・・・・60g
- ・ドライイースト・・・・・・・・15g
- ・ピザソース・・・・・・・・適量
- ・ピザ用チーズ・・・・・・・・適量
- ・ベーコン・・・・・・・・適量
- ・ミニトマト・・・・・・・・適量
- ・バジル・・・・・・・・適量



※繁忙期（6～8月）は注文不可

バウムクーヘン

所要時間 3時間

料金 食材費 1人 500円
炭代 1袋 2,000円（U字溝1つで2班のバウムクーヘンが焼ける。）

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、炭、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋、炊さん用具セット（竹の棒、ざる2、ボウル3、泡だて器1、おたま1、スプーン1、包丁2、まな板1、皿人数分、アルミホイル、コップ）

団体準備物

【個人】ふきん（2枚）、軍手（綿・イボ無し）

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

- ①炭火をおこし、ボウルに入れたバターを溶かす。（ボウル1）
バターを溶かし終わってから、竹の棒の中央にアルミホイルを巻く。
- ②卵をボウルに卵黄と卵白にわけ入れておく。（ボウル2,3）
- ③卵黄は溶かしたバターに加え、砂糖、はちみつ、ホットケーキミックスも加えてよく混ぜる。
- ④卵白は泡だて器で角が立つまで泡立ててから、③に加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤生地の入ったボウル上で、竹の棒に生地を回しながらぬる。
- ⑥⑤を焦げないように回しながら炭火で焼く。
- ⑦生地をぬっては、回しながら焼く作業を繰り返す。
初めの数回をしっかりと焼くことで、生地が竹の棒に付いて作りやすくなる。
- ⑧完成したバウムクーヘンを竹の棒からはずす。
（棒を抜き取る、包丁で切れ目をいれてはがすなどの方法がある）

【食材内容（6人分）】

- ・ホットケーキミックス・・・300g
- ・卵・・・・・・・・・・・・・・6個
- ・無塩バター・・・・・・・・・・150g
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・90g
- ・はちみつ・・・・・・・・・・適量



サンドイッチ・ホットサンドイッチ

所要時間 1 時間

料金 食材費 1 人 600 円(1班にビニール手袋1組、紙皿人数分がつきます。)

当施設にある物 食材、ハンドソープ

団体準備物

サンドイッチの場合

【団体】ビニール手袋(必要な枚数)

ホットサンドイッチの場合

【団体】ビニール手袋(必要な枚数)※感染予防のため必要と思われる場合はお持ちください。

ライター(チャッカマンなど)、アルミホイル

【個人】軍手(綿・イボ無し)、牛乳パック 2 個(切り開かずに)

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

サンドイッチの場合

①食パンに具材をはさむ。

ホットサンドイッチの場合

①食パンに具材をはさむ。

②①をアルミホイルでつつみ、牛乳パックに入れる。

③②をかまどやグレーチングの上に置き、火をつけて燃やす。

④牛乳パックが燃えきったら完成。

【食材内容 (6 人分)】

- ・食パン・・・・・・・・・・24 枚
- ・スライスチーズ・・・・・・・・6 枚
- ・スライスハム・・・・・・・・6 枚
- ・ミニマヨネーズ・・・・・・6 パック
- ・たまごサラダ・・・・・・・・300g



焼きむすび

所要時間 1 時間

料 金	食材費		
	塩むすび 2 個入り	300 円	
	塩むすび 3 個入り	450 円	

当施設にある物 食材、ハンドソープ

団体準備物

【団体】ライター（チャッカマンなど）
アルミホイル（くっつきにくいタイプのものがおすすめ）

【個人】軍手（綿・イボ無し）、牛乳パック 2 個（切り開かずに）

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

- ①塩むすびにしょうゆをつける。
- ②①をアルミホイルでつつみ、牛乳パックに入れる。
- ③②をかまどやグレーチング上に置き、火をつけて燃やす。
- ④牛乳パックが燃えきったら、再度もう 1 つの牛乳パックに入れて燃やす。
- ⑤最後まで燃えたら完成。

【食材内容（6 人分）】

- ・塩むすび・・・・・・・・・・6 パック
- ・しょうゆ・・・・・・・・・・6 パック



ク ラ フ ト ー 覧

クラフト名	所要時間	料金	活動場所
記念バッジ	1 時間 30 分	材料代 1 セット 360 円 (※焼き板と同サイズの場合 480 円) アクリル絵の具 1 箱 1080 円	クラフトビロティ または クラフト室 ※車庫の場合もあり
焼き板 ネイチャープレート	2 時間	材料代 1 セット 480 円 アクリル絵の具 1 箱 1080 円	
バードコール	1 時間 30 分	材料代 1 セット 240 円	
my スプーン my フォーク	1 時間 30 分	材料代 各 1 本 300 円	
もりのトントウ	1 時間 30 分	材料代 1 セット 250 円 アクリル絵の具 1 箱 1080 円	

- ◆ アクリル絵の具の必要数 … 2 班 (1 班 6 人) で 1 箱が目安。
アクリル絵の具の色 … 赤色・青色・水色・黄色・白色・緑色
- ◆ 焼き板の所要時間 … 板を焼く時間を除く。
… 焼く時間の目安は、1 枚 1 分。

記念バッジ

当施設にある物

バッジ用材 (木を四角切りにしたもの ※焼き板タイプの大きさの用材も可)、
動眼、名札用クリップ、紙やすり、木工ボンド、ホットボンド
新聞紙、紙やすり用木片、図画用品一式 (筆、パレット、筆洗い、スポンジ)
はさみ、穴開け用ドリル

団 体 準 備 物

アクリル絵の具 (12 人程度で 1 箱が目安。当所で注文可：有料)
マジック、ラップ (パレットを覆う)

実 施 要 領

- ① バッジ用材から自分の好きな材を選ぶ。
- ② 紙やすりで木の裏表をみがく。
※焼き板と同様に、板を焼いてからたわしで
炭を落とし、古タオルでみがいてもよい
- ③ 木の表面に絵(名前)をかく。
- ④ 木の裏面に名札用クリップをボンドで付ける。
- ⑤ 後片付けとそうじをする。



焼 き 板

当施設にある物

焼き板用材（白木材）、動眼、ひも、ガスボンベ、バーナー、石膏ボード
木工ボンド、新聞紙、図画用品一式（筆、パレット、筆洗い、スポンジ）
タワシ、はさみ、穴開け用ドリル、耐熱手袋、ライター

団 体 準 備 物

アクリル絵の具（12人程度で1箱が目安。当所で注文可：有料）
ポスカ、マジック、軍手、古タオル
※汚れてもよい服装、ラップ（パレットを覆う）

実 施 要 領

- ①指導者が事前に板を人数分焼く。（バーナーを使用）
- ②焼いた板から自分の好きな板を選ぶ。
- ③板の目に沿って、たわしでこすり、炭をおとす。
- ④古タオルで板をみがき、板の表面にツヤを出す。
- ⑤絵や文字を工夫して描く。
- ⑥ひもを通す。
- ⑦絵の具を乾かす。
- ⑧後片付けとそうじをする。

※必要に応じて、ドリル(指導者が使用)でひもを通す穴をあけてよい。



ネイチャープレート

当施設にある物

プレート用材（白木材）、動眼、ひも、木工ボンド、(ホットボンド)、新聞紙、
図画用品一式（筆、パレット、筆洗い、スポンジ）、はさみ、穴開け用ドリル

団 体 準 備 物

アクリル絵の具（12人程度で1箱が目安。当所で注文可：有料）
ポスカ、マジック、軍手、プレートに貼りつける素材
（細い木の枝、木の実、どんぐり、草など）
※汚れてもよい服装、ラップ（パレットを覆う）

実 施 要 領

- ①プレートに自分が貼りたい素材を選び、ボンドで貼り付ける。
- ②必要に応じて絵や字を工夫して描く。
- ③ひもを通す。
- ④絵の具を乾かす。
- ⑤後片付けとそうじをする。

※必要に応じて、ドリル(指導者が使用)でひもを通す穴をあけてよい。



バードコール

当施設にある物

バードコール用材、動眼、ひも、蝶ネジ、木工ボンド、ホットボンド
はさみ、穴開け用ドリル、小刀、工作用土台、のこぎり

団体準備物

軍手

実施要領

- ①バードコール用材から、自分の好きな枝材を選ぶ。
 - ②用材を、自分で好きな長さのにこぎりで切る。
※切らなくてもよい。
 - ③先端の中央に、ドリル(指導者が使用)で蝶ネジが入る穴をあける。
 - ④蝶ネジを何回もねじ込む。
 - ⑤ネジを回してチュッチュッと音がしたら完成。
 - ⑥ひも用の穴をあけてひもを通し首からかけるようにしたり、小刀で木肌を少し削り、文字を書けるようにしたりするなど工夫する。
 - ⑦後片付けとそうじをする。
- ※野鳥と交信したり、お互いに鳴らしあったりして楽しむ時間を持つとよい。



my スプーン・my フォーク

当施設にある物

柄にする枝、スプーン・フォークの先、紙やすり、新聞紙、穴開け用ドリル
小刀、工作用土台、紙やすり用木片、のこぎり

団体準備物

軍手、ポスカ、マジック、彫刻刀

実施要項

- ①スプーン（フォーク）の柄にする枝を選ぶ。
- ②使いやすい長さ（10 cm～15 cmぐらい）に、のこぎりで切る。
- ③切断した面を紙やすりでみがいてなめらかにする。
- ④スプーン（フォーク）を入れるための穴をドリル(指導者が使用)であける。
- ⑤スプーン（フォーク）の先端を穴に差し込む。
- ⑥枝を削って色をつけたり、名前を彫ったりする。
- ⑦後片付けとそうじをする。



【留意点】

作ったスプーン（フォーク）を野外炊さんで使用する場合は、事前に煮沸消毒する。
※煮沸用の鍋は貸出し可。薪は野外炊さんの物とは別に1束注文する。

もりのトントウ

当施設にある物

トントウ用材（丸太）、動眼、紙やすり、木工ボンド、ホットボンド、新聞紙、紙やすり用木片、図画用品一式（筆、パレット、筆洗い、スポンジ）

団 体 準 備 物

アクリル絵の具（12 人程度で 1 箱が目安。当所で注文可：有料）
マジック、ラップ（パレットを覆う）

実 施 要 領

- ①用材を選び、40° くらいの角度をつけてのこぎりで斜めに切る。
（あらかじめ切る場所に印をつけておく）
- ②紙やすりで用材の表面や側面をみがく。
- ③切り口の面に絵をかく。
（時間に余裕があれば側面にも絵を描くなどデザインをしてもよい）
- ④片付けとそうじをする。

