



豚汁実施要領

かっぱの会

2014(平成26)年11月16日

準備 5

はじめに	5
事前の届け出・周知	5
火災と紛らわしい出火の届け出	5
かっぱの会開催のお知らせ	5
ウェブサイトの更新	6
食材の準備	6
PTAへの依頼	6
必要な食材	6
調理に必要な小道具類	7
焚き火の準備	7
薪の準備	7
かまどの準備	7
道具の準備	7
調理器具	7
飯ごう	7
焚き火用の小道具類	8
事前準備チェックリスト	9

実施 10

当日の準備	10
消防署への実施開始連絡	10
炊き出しの準備	10
消火用水の準備	10
かまどの準備	10
調理	10
豚汁の調理	11
羽釜の炊飯	11
雨天の対応	12

後片づけ 13

火の始末	13
消火	13
消防署への終了連絡	13
炭の処理	13
あと片づけ	13
あまった料理・食材の処理	13
器具の洗浄	13
使用機材の返却	14
施錠	14
外回りの点検	14
終了時点検リスト	15
その他・知っておくべきこと	16
かっぱの集合時間にかんして	16

準備

豚汁の実施当日までに準備しておかなければならない事項を説明します。学校との信頼関係を維持するため、イベントは事前に学校に通達した通りに実施する必要があります。このためには事前の準備を周到に行うのが大切です。

はじめに

準備段階で不明なことがあり、だれに問い合わせよいかわからないときは、下記のメールアドレスまでメールしてください。

問い合わせ先 admin@kappanokai.jp

事前の届け出・周知

火災と紛らわしい出火の届け出

鎌倉市の条例は焚き火を禁止していません。ただし焚き火と紛らわしい火を出す場合には、事前に消防署へ届け出る必要があります。届出用の書類（添付）に記入して、鎌倉市消防署へ持参します。窓口での受付作業は30分ほどかかります。受領印を押したコピーを渡されるので、保管します。

届け出の際、職員から「これまでに特に住民から苦情が寄せられていなかったら、今度から出す必要はありません」と言われることがあります。しかし万一の場合に、すべき届け出をしていないと、学校との信頼関係を損ないますので、きちんと届出を提出します。

届け出のフォーマットは、かっぱの会のウェブサイトからも入手できます。

http://kappanokai.jp/res/Takibi_Todoke.doc

かっぱの会開催のお知らせ

かっぱの会の開催お知らせを作成して、配布します。お知らせはPTAを通して学校で配布するため、かっぱの会内部でのチェックの後、PTAのチェックと教頭先生のチェックが必要です。

PTAと教頭先生のチェックに関しては、波多さんを通してお願いします。

お知らせは回収の時間を考慮してイベントの三週間前には配布します。PTAと教頭先生のチェックには、一週間程度を見ておきます。つまり、かっぱの会内部でのちらしのチェックは、イベントの一ヶ月前程度に終わらせておきます。

ウェブサイトの更新

イベント開催のお知らせが教頭先生のチェックを通ったら、ファイルをウェブサイト管理担当へメールで送付してください。かっぱの会のウェブサイトでも周知します。

ウェブサイト担当連絡先 info@kappanokai.jp

食材の準備

PTAへの依頼

食材の手配、テーブル使用の許可等、PTAや学校に事前に依頼・届けなければならないことがあるため、早めにPTAの担当者に連絡をします。PTA役員の誰がコンタクト先なのかわからない場合は、下記のメールアドレスに問い合わせてください。

問い合わせ先 admin@kappanokai.jp

必要な食材

豚汁の食材（野菜・ぶた肉）の購入費用はPTAに負担いただいています。このため、PTAに購入してもらう必要があります。PTAと相談して、豚汁実施日に食材が届くように手配してもらってください。

食材のうち、ぶた肉は大丸肉店からカットされて学校に配達されます。野菜は八百義から学校に配達されますが、調理室でカットする必要があります。調味料・油揚げ・豆腐はPTA役員が買い出しに行ってくれます。

食材の量は、例年下記の通りです。

肉類	豚小間2～3キログラム、豚バラ1キログラム
野菜	人参9本、ごぼう6本、ネギ10本、大根5本、里芋5キロ、タマネギ5個、ジャガイモ5個
調味料	汁入り味噌3キログラム、油揚げ10枚、こんにゃく6枚、豆腐2丁

米は、2キログラムが13.3合です。1合で小ぶりのおむすびが2個つくれます。2キログラムの米でおよそ25個のおむすびがつくれます。現在、羽釜は二つありますので、それぞれ2キログラムずつ炊飯すると、合計で50個のおむすびがつくれます。

おむすびを作る際、衛生のためサランラップを使用します。サランラップや塩やその他具材が必要な場合は、PTAに食材と一緒に購入してもらいます。

調理に必要な小道具類

豚汁作成に必要な包丁・菜箸などは調理室にあります。豚汁を校庭で作る場合は、調理道具に加えて、調理道具を安全に管理するためにテーブルを少なくとも一つ、校庭に運ぶ必要があります。テーブルの使用に関しては事前に学校側に許可を得る必要があるため、PTAに相談してください。

豚汁に加えておむすびを作る場合には、サランラップが必要です。

焚き火の準備

薪の準備

豚汁と炊飯をするには、5Kgほどの薪が必要になります。薪は波多さんをはじめとしてメンバーが持っていることがほとんどです。心当たり薪を持っている人がいない場合は、まずかっぱの会のメンバーにメールで問い合わせてみます。

かまどの準備

薪火を効率的に鍋や羽釜に伝えるには、かまどが必要になります。火がかまどなどによって囲まれている場合、5Kgの薪では足りなくなったり、風に火が煽られて火災の危険が増したりします。

かまどはU字溝とグレーチングと利用しても作れますし、羽釜専用のかまどもあります。飯盒で炊飯するときはグレーチング、羽釜を使う場合には専用かまどの使用をお勧めします。グレーチングを利用するときは、事前の準備は必要はありません。羽釜専用のかまどは山田宅にあります。

なお、雨の場合はU字溝に水が流れるので使えません。この場合は、コンクリートブロックを積み上げてグレーチングを置いてかまどにしますが、コンクリートブロックが8個ほど必要になります。校庭に利用可能なブロックがあるか事前に確認しておいたほうがよいでしょう。

道具の準備

調理器具

羽釜は蓋としゃもじと一緒にPTAルームに保管されています。羽釜を使う場合には、蓋としゃもじは必ず使用するので、事前に羽釜・蓋・しゃもじの三点セットが揃っているか事前に確認します。

飯ごう

飯盒は、20個ほど昇降口奥のロッカールームに保管されています。段ボールに入れて、ロッカー上部に積んであります。

飯盒はひとつで4号まで炊けます。二小到保管されている飯盒では足りない場合は、羽釜を追加で利用するか、二中から飯盒を20個ほど借りられます。二中から飯盒を借りるには、波多さんに相談してください。

焚き火用の小道具類

薪を割るための斧、焚き火用の火ばさみ、耐熱手袋などが必要です。

ゴムがついた軍手は焚き火には向きません。熱でゴムが融けて危険ですので、どうしても軍手を使う場合は、ゴムのついていないタイプを使用します。

事前準備チェックリスト

確認項目	確認
困った際の相談先 (admin@kappanokai.jp) の確認	
イベント実施日の決定	
イベント担当の決定	
焚き火と紛らわしい出火の届け出 (消防署)	
PTA連絡先の確認	
イベントお知らせの作成とPTA・教頭先生の確認	
食材購入の依頼 (PTA)	
かっぱ調達分の食材の把握と手配 (必要な場合)	
必要調理道具の確認 (包丁・まな板・菜箸・潜在・スポンジ・金タワシ)	
調理場所の確定 (調理室? グランド?)	
机の使用許可 (グランド調理の場合)	
飯盒の所在と数の確認 (必要な場合)	
羽釜・蓋・しゃもじの確認 (必要な場合)	
かまどの方式決定 (U字溝・かまど) と所在確認 (必要な場合)	
薪の量の把握と調達目処の確認 (波多さん・かっぱの会員) (必要な場合)	
焚き火用小道具の確認 (必要な場合) 斧・火ばさみ・手袋	

実施

当日の準備

消防署への実施開始連絡

焚き火を始める前に、浄明寺消防団に連絡を入れます。

電話番号 **0467 25 5522**

炊き出しの準備

かまどは校庭東側、運梯の奥の崖に面して設置します。コンクリートを積み上げてグレーチングを乗せると簡単にかまどをつくれます。その際、風を避けられるようになるべくコンクリートはコの字型に積んでください。

また、薪を割ってかまどに近くに積んでおきます。

消火用水の準備

事前に消防署へ提出した焚き火の届け出の通りに消火用水を準備します。バケツは校庭から職員室へ入る扉のあたりにたくさんあるので、最低でも二つ、水の入ったバケツを準備してかまどの近くに置きます。

かまどの準備

かまどを一番簡単に作成するには、U字溝を使います。グラウンド東側のU字溝のグレーチングを一つおきに外します。外さなかったグレーチングの一番下に新聞紙などの着火剤、その上に割り箸サイズの小さな薪、一番上に太い薪を順番に積みます。その際、中心から放射状に広がるように薪を積むと、火がつきやすくなります。飯盒や鍋などは、グレーチングの上に置きます。

外したグレーチングは子供がつかずいたりしないよう、目立たず安全なところに置いてください。

羽釜を使う場合、U字溝を使ったかまどでは、グレーチングの上で羽釜が安定しなので危険です。この場合、コンクリートブロックを使ってかまどを作るか、羽釜専用かまどを使用します。

調理

調理担当の人数が少ないときは、下記の順番で作業を進めると効率的です。豚汁用の野菜は、調理室で別にカットします。

1. 羽釜で米を洗う
2. 米に水を吸わせる間に、かまどの準備をする
3. 豚汁の鍋に水を張り、薪に火を入れる（炊飯用のかまどには、まだ火は入れない）
4. 豚汁の具材を調理室から運んできて、投入する
5. 米が水を吸ったら、羽釜をかまどにセットし、火を入れる

豚汁の調理

<これから書く>

羽釜の炊飯

かつぱの会で保有している羽釜は直径が28cmですので、一度に2升まで炊けますが、余裕を持たせるためにお米は2キログラム(1.33升)ぐらいにしておくのが良いでしょう。2キロのお米を羽釜に入れて、校舎側の洗い場で洗米します。米ぬかがお米に染み込むのを防ぐために、最初の一回は大量の水で手早くかきまぜ、とぎ汁をすぐに捨てます。その後はこまめに水を替えながら研ぎますが、最近では精米技術が進んでいるので、無理にとぎ汁が透明になるまで米を研ぐ必要はありません。

水加減

お米を洗い終わったら、お米の上に手を乗せ、手の甲が完全に隠れるくらいまで水を入れます。一般的に水加減は男性は手の甲まで、女性は手首までとありますが、慣れないうちは男性でも手首のあたりまで水を入れる方が安全です。そのまま夏季なら30分、冬季なら1時間ほど置いて、お米に水を吸わせませす。お米が吸水したかどうかは、目で確認します。

お米が十分に水を吸ったら、羽釜をかまどにセットし、蓋をします。蓋は、ずれないように注意してください。圧力をかけるためには、蓋と羽釜の間に隙間がないようにします。

火加減

はじめちよろちよろ、なかぱっぱ… は忘れてください。羽釜での炊飯では、最初から強火にします。羽釜用のかまどではなく、コンクリートブロックとグレーチングを使う場合は、羽釜全体が炎に包まれるように火を調整します。羽釜の下を炎が舐める程度の火力だと、米が炊き上がりません。

火を入れたら、羽釜から目を離さないでください。10分ほどで湯気が立ち上がります。そして、吹き上がった（鍋肌から泡があふれ始めたら）、火のついている薪をすべてかまどから抜きます。ここからは熾火だけで炊きます。この状態を20分ほど保ちます。火が強すぎないように注意してください。

20分ほど熾火で炊いたら、羽釜をかまどから下ろし、さらに15分から20分ほど蒸らします。その後、蓋を開けてご飯をかき混ぜます。このとき、羽釜の奥の方までかき混ぜないと、米の水分にムラができてたり、おコゲが多くなったりします。

くれぐれも火傷をしないように注意します。

雨天の対応

雨が降ると排水溝に雨水が流れるため、U字溝とグレーチングを使用したかまどは使えません。コンクリートブロックとグレーチングで水はけの良い場所いかまどを作るか、羽釜用のかまどを利用します。また、雨が強い場合には、雨よけのブルーシートやタープの使用を考えます。

雨足が強い時には、調理室ですべての調理をしますが、羽釜はガスコンロでは安定しないので使いません。この場合は、鍋を用意して、鍋で炊飯します。炊飯の手順は上記と同じです。

後片づけ

毎年継続して豚汁イベントを実施するためには、学校や地域との信頼関係を維持することが大切です。そのため、後片づけは念には念を入れて、確実に実施してください。

火の始末

消火

なるべく薪を燃やし切って、炭になった状態で水をかけます。水はたっぷりとかけてください。なお、豚汁やおにぎりを配り終わると一安心してしまいますが、大人が最低でも一人、火のそばに常にいるように気を配ってください。

火を消しても、かまどの周囲のコンクリートや地面は熱を持っています。火傷の恐れがあるので、十分に注意してください。

消防署への終了連絡

火が完全に消えたら、浄明寺消防団へ終了の連絡を入れます。

電話番号 **0467 25 5522**

炭の処理

炭は、体育館側入り口の近くの畑に穴を開けて埋めます。穴を空けるためのスコップは、階段下倉庫にあります。また、灰を運ぶための一輪車も倉庫にありますので、これらを使用します。

灰は可能な限り校庭から取り除きます。その他、薪を割ったときの木切れ、こぼれた具材やお米など、豚汁のために持ち込んだすべてのものは、後に残さないように注意して処分します。

あと片づけ

あまった料理・食材の処理

PTA購入分の食材は、PTAの指示に従います。大抵は余りませんが、余っても調理室で保管できないので、分担して持ち帰ります。

器具の洗浄

鍋・羽釜・しゃもじなど、使用した器具はすべて返却する前に校庭の校舎側の流し場で洗います。洗剤やタワシなどは、PTAルームにあるので、それを使います。

羽釜の内部は金タワシでこすらないでください。

流し場の排水は詰まりやすく、すぐに水が流れなくなってしまうので、なるべく食材などを流さないように気をつけて下さい。

使用機材の返却

コンクリートブロックやグレーチングなどをかまどに使用した場合は、確実に元の場所へ戻します。羽釜・蓋・しゃもじなどは、それぞれの保管場所へ戻します。保管場所は、次の通りです。

PTAルーム	羽釜、蓋、しゃもじ、洗剤やタワシ類
昇降口奥倉庫	飯盒
調理室	鍋など

施錠

調理室など、使った施設・部屋の施錠を確認します。

外回りの点検

食べこぼし、箸や紙コップなどが落ちていないか確認します。グレーチングや花壇の中にゴミが落ちていることが多いので、これらの場所は重点的にチェックします。

終了時点検リスト

確認項目	確認
消火	
浄明寺消防団への焚き火終了連絡	
灰の処理	
コンクリートブロックとグレーチングの原状復帰	
木切れや着火剤などの片づけ	
鍋、羽釜などの洗浄	
羽釜・蓋・しゃもじ・飯盒の返却	
あまった料理・食材の処理	
調理室やPTAルームや倉庫の施錠	
外回りの掃除	

その他・知っておくべきこと

かっぱの集合時間にかんして

二小の守衛さんは9:00から勤務です。通常は8:45過ぎには小学校へ来られます。9:00よりも前に学校へ集合するには、守衛さんの出勤時間を早めてもらう必要があります、困難です。かっぱの集合は9:00にするのが良いでしょう。