

1. 必要な道具を用意しよう。

- ① 管理棟から「なた」をカゴごと持ってくる。(棟で1つ)



火の係



なたを返すときも、カゴに入れて管理棟まで返しに来てね。

- ② まき小屋から「まき」を持ってくる。



まきを運ぶときは軍手をしよう。
とげが刺さるかもしれないよ。



2. セッティングしよう。

自分たちが使う「かまど」のとなりを「まき置き場」にする。



ふしがなくて、薄い木を選ぼう。

3. 火をおこそう

- ① 割りやすそうなまきを選ぶ。

- ② 利き手と反対の手に軍手を二重につけ、まき割をする。細いたきぎを15本くらい作る。

絶対に「なた」だけをふり下ろさないこと。
必ずまきと「なた」を一緒に持ち上げること。



「なた」が自分の足に当たるのを防ぐために足を開いてまきを割ること。



必ず大人が見ているところでまき割りをしよう。

下の土台にまきを打ち付ける瞬間にまきを持っていた手をはなすこと。

- ③ かまどで「まき、たきぎ、新聞紙、マッチ」を使い、火をつける。



上のようににまきを置く

丸めた新聞紙を置く

たきぎをのせる

マッチで新聞紙に

火をつける



まずは自分たちで挑戦してみよう。
つかなからたら助言をもらおう。



決して火をいたずらに使ったり、遊んだりしないこと。

- ④ たきぎに火がついたら、火力を調整する。
だんだん太いまきをくべる。

ポイント

火ははんごうのふたの高さくらいまでにしよう。

- ⑤ ご飯が炊きあがりそうになったら、まきは足さずに燃えつきるようにする。

4. 片付けよう。

- ① あまたの「まき」や束ねるのに使っていた「針金」は「まき小屋」へ返す。
- ② 管理棟の西側にある一輪車を1台持ってくる。
- ③ かまどの灰や炭を集めて、一輪車の荷台に乗せる。
火ばさみ、スコップ、ほうき、十能（じゅうのう）などを使って炭や灰を集める。
- ④ 消火を確認してB棟トイレ横の「灰捨て場」に捨てる。
- ⑤ 炊飯棟のゆかをほうきで掃く。
- ⑥ 道具を片付ける。
- ⑦ 調理台下、かまど周辺、流し、テーブル下を清掃・確認する。
- ⑧ 最後に職員に炊飯棟チェックをしてもらう。



十能（じゅうのう）

注意

かまどにある鉄のあみ（グレーチング）は重いので子どもは絶対に動かさないでね。

管理棟周辺地図

