

# 炊事章



日本ボーイスカウト 連盟 第 団 スカウト隊

氏名 \_\_\_\_\_

<b>技能章審査員認証</b>
審査細目の全てに合格したことを証明します。 _____年 月 日 技能章審査員 _____ 印

<b>隊長承認</b>
_____年 月 日 隊長 _____ 印

## 炊事章考査細目

	考 査 細 目	考 査 方 法	考 査 合 格 年 月 日	認 印
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。	報告書の提出 または実演	. .	
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。	報告書(評価表)の提出	. .	
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、取り扱い上の注意事項・特徴・手入れの方法が説明できること。	実演・口述 または記述	. .	
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。	作品(防水マッチ)の提出	. .	
5	班の炊事係として、次の野外料理を作ること。 7. 食用野草を含む野菜料理 3種以上 イ. 牛、豚、鶏などの肉料理 2種以上 ウ. 塩干魚および生魚の料理 3種以上 エ. 小麦粉を用いたダンパー、またはツイスト	実演(一部) 報告書の提出	. .	
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。	報告書(図解・実施記録)の提出	. .	
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。 ア 米飯 イ 生肉 ウ 生魚	実演・口述 または記述	. .	
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。	報告書の提出	. .	
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、並びにその作業計画書(器材、人員、所要時間)を提出すること。	計画書などの提出	. .	
10	非常食(簡易食品を含む)5種をあげ、その扱い方を知ること。	口述 または記述	. .	
11	炊事用具の正しい使用と管理ができること。	実演 または記述	. .	

**(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
作成日	
作成場所	
証明者サイン	
名称	写真・スケッチ
作成日	
作成場所	
証明者サイン	
名称	写真・スケッチ
作成日	
作成場所	
証明者サイン	

**(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。**

樹木の種類	材の硬軟	火つきの難易	火持ちの良否	火力の強弱

\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日 調査 場所 \_\_\_\_\_

- (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、取り扱い上の注意事項・特徴・手入れの方法が説明できること。**

キャンピングストーブと自然保護の関係

--

キャンピングストーブ使用経験

使用機種	
使用日時	
使用場所	
使用目的	
証明者サイン	

取扱上の注意事項・特徴・手入れの方法

取扱上の 注意事項	
特徴	
手入れの方法	

- (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。**

作成日・場所	年 月 日 場所
材料	
作り方	

※考査時に実物を提示すること

**(5) 班の炊事係として、次の野外料理を作ること。**

- ア. 食用野草を含む野菜料理 3 種以上
- イ. 牛、豚、鶏などの肉料理 2 種以上
- ウ. 塩干魚および生魚の料理 3 種以上
- エ. 小麦粉を用いたダンパー、またはツイスト

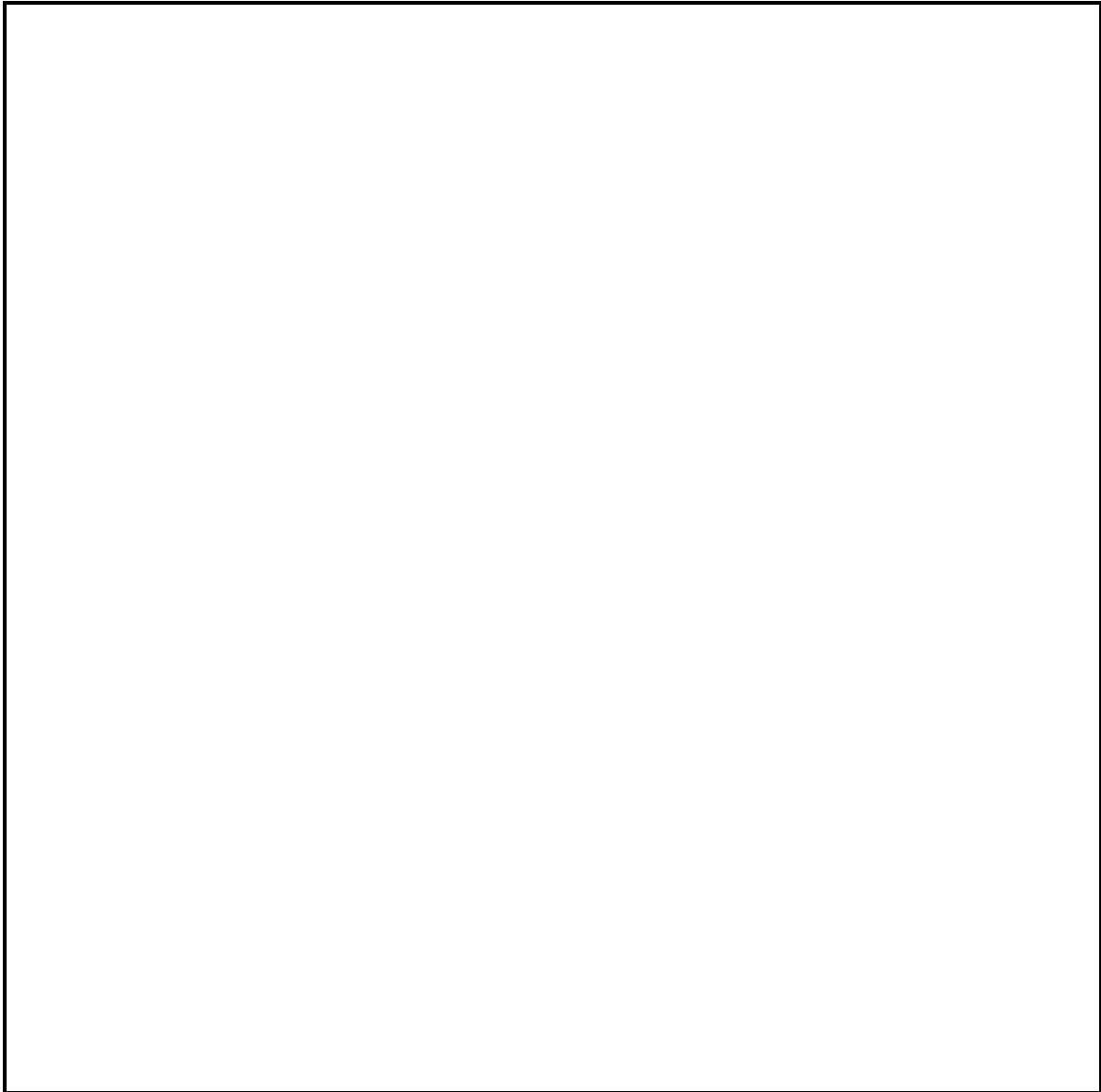
食用 野草 を 含 む 野 菜 料 理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

牛・豚・鶏などの肉料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
塩干魚および生魚の料理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

塩 干 魚 お よ び 生 魚 の 料 理	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		
ダ ン パ ー ・ ツ イ ス ト	料理名		証明者 サイン
	日時・場所	年 月 日 場所	
	材料		
	作り方		

(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。

・簡易濾過装置の図解



・滅菌方法





(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。ア 米飯 イ 生肉 ウ 生魚

食品	腐敗防止法 (簡易加工を含む)	キャンプ地における貯蔵法
米飯		
生肉		
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。

・ 栄養素と食料品を記述

栄養素	代表的な食糧品

(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、並びにその作業計画書（器材、人員、所要時間）を提出すること。

献立	
材料	
備品	
作業計画	

※別表を添付してもよい

**(10) 非常食（簡易食品を含む）5種をあげ、その扱い方を知ること。**

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。**

炊事用具名	使用方法	管理方法

