|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ４．炊　　事　　章 | | | | | | | | | |
| 所属 |  | 第 |  | 団 |  | 隊 |  | 氏名 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 考　査　細　目 | 考査方法 | 合格年月日 | サイン/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。 | 防水マッチの  提出 |  |  |
| 5 | 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 | 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 | 次の食品の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。 | 報告書  (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 |  |  |

考査細目のすべてに合格したことを証明します。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 年 |  | 月 |  | 日 |  | 技能章考査員自署 |  | 印 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 役務 | 隊長 | 考査員 | 団委員長 | ｽｶｳﾄ委員長 |
| 年月日 |  |  |  |  |
| 氏名 |  |  |  |  |
| サイン  または印 |  |  |  |  |

炊事章課題報告書



|  |  |
| --- | --- |
| 提出日 |  |
| 所属 |  |
| 氏名 |  |