



## 4. 炊 事 章

所属： \_\_\_\_\_ 第 \_\_\_\_\_ 団 \_\_\_\_\_ 隊 スカウト氏名： \_\_\_\_\_

	考 査 細 目	考 査 方 法	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。 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。	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 \_\_\_\_\_ 印