

野外炊飯後の鍋磨きについて

いろいろな施設で研修させていただきましたが、どの施設でもとても大事な活動となっています。鍋磨きをはじめとする野外炊飯後の片付けは、施設スタッフのチェックがあり、とても根気が必要な活動の一つです。チームワークも必要ですし、個人の根気・努力も必要です。班またはクラス、家族のみんなで一生懸命片づけて、一致団結してチェックを受ける…やり直しになったらがっかりするけどまた頑張ろうとする姿、その結果得られた合格の瞬間の笑顔と達成感！私たちはチームビルディングの一つと考えています。

鍋やコップエルはお貸ししているものです。山東自然の家施設そのもの・備品すべて利用者様にお貸ししているものです。貸出したものはすべてきれいに元通りにして返却をお願いしています。

鍋やコップエル等炊飯チェックを受けたくないけれど、野外炊飯を行いたい場合すべて使い捨てのものを ご持参ください。

大鍋、コップエルは10年以上使用してこの状態です。今まで使ってきた西宮市の5年生や利用者の皆さんがきれいに使用してくれたから本当にきれいです。これからの未来の西宮市の5年生や利用者の皆さんを思ってとてもきれいに使ってくれました。

もし、施設スタッフのチェックなしで汚いままだとどうでしょうか？

すぐに大鍋やコップエルは傷んでしまいます。汚れが蓄積され真っ黒になります。汚れは蓄積されてからではいくら洗っても落ちません。そんな道具で野外炊飯をしたいと思いますか？きっときれいな道具で気持ちよく野外炊飯をしたいと思う方が大半だと思います。

大鍋やコップエルは高級な備品です。すぐに買い替えることの無いようにしっかりチェックしてきました。その結果10年以上経ってもこれからもまだまだ使えそうです。西宮市立山東自然の家は、西宮市の方々のお金で成り立っています。施設・道具すべてを利用者の皆さんに大切に使っていただく事をスタッフ一同本当に大事に思っています。

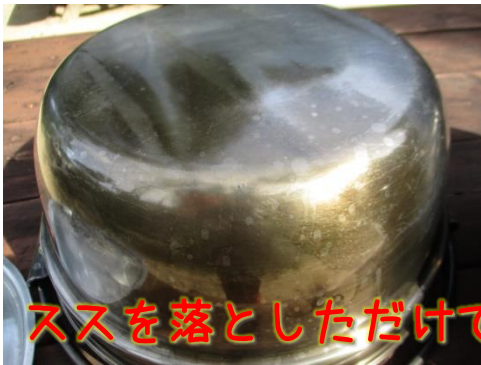
これを踏まえて野外炊飯をされるかどうかしっかり熟慮するようよろしくお願いします。

山東自然の家ではこれからもずっと利用者の皆さんに施設や備品をきれいに使用していただくようお願いして参りたいと思っております。いろいろな意見があると思いますが、どうか施設の気持ちを汲み取っていただきご了承ください。

大鍋・コップエルチェックポイント

※まずは使う前の状態を見て確認してくださいね！

令和5年度から職員が試して磨きやすいと思った鍋磨きの道具数種類設置しています。



ススを落としただけではダメ！

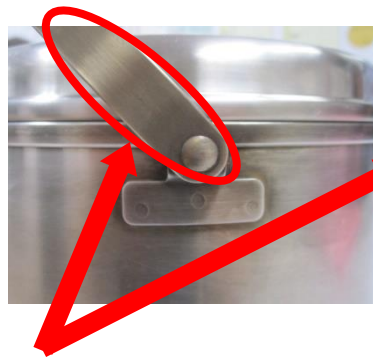
黒色はもちろん薄茶色も不合格×



外側はもちろん内側も
チェックしますよ！



コップエルの焦げもスコッチブライトで落とせます☆
全部がシルバーになるまで丁寧に磨き上げたら合格🌟



コップエルのふたがよく不合格になります🍷
ふたの溝、取っ手まで忘れず磨きましょう♪



使う前と同じくらいピカピカに全体が元の色（シルバー）になったら合格！



鍋磨きの中盤頃に、施設職員がコツを教えに行きますね♡